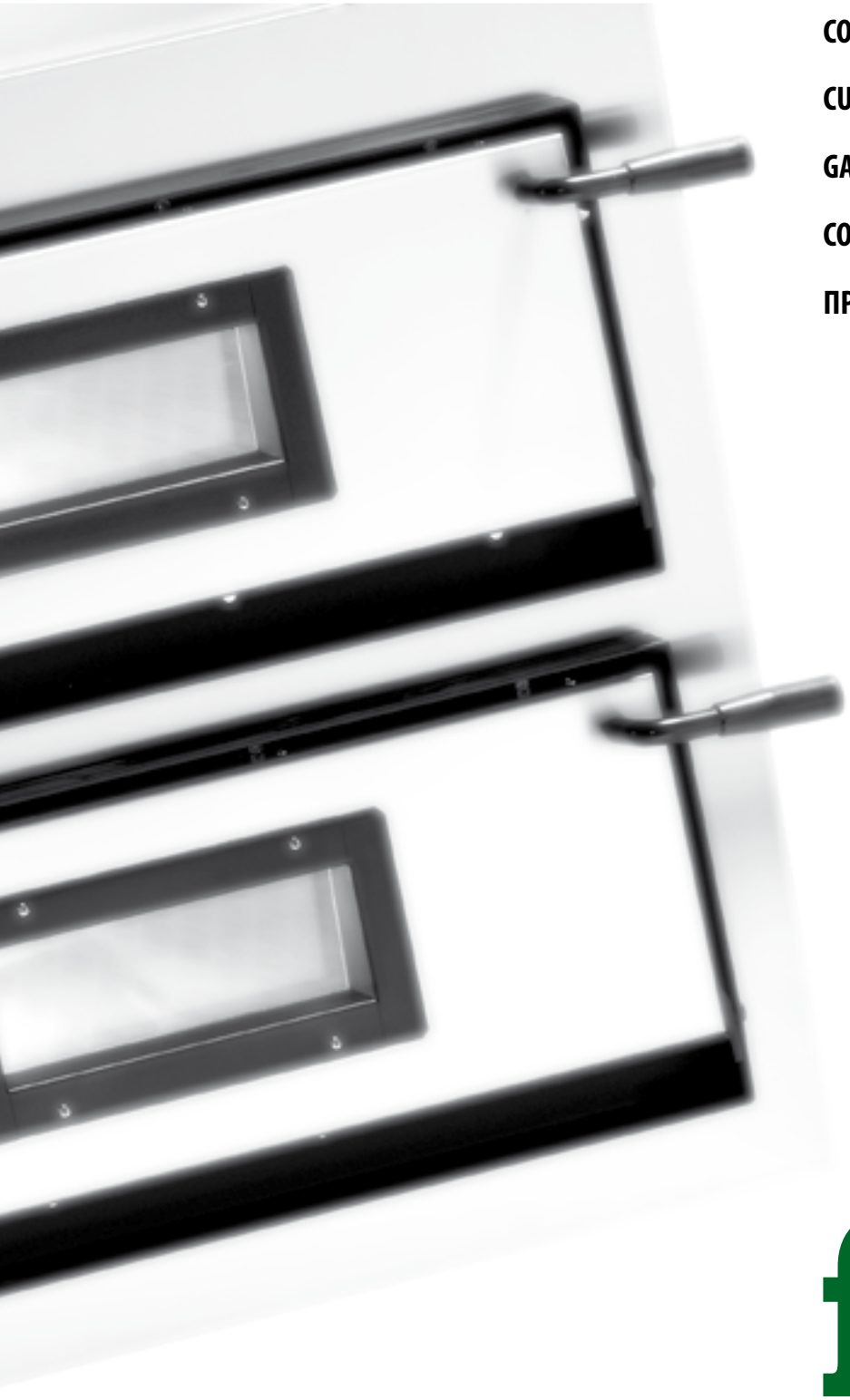
COTTURA



COOKING

CUISSON

GAREN

COCCIÓN

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

fimar®

FOOD PROCESSING EQUIPMENT

INDICE

FORNI ELETTRICI MICROV E MINI ..... pag. 3
ELECTRIC OVEN / FOUR ELECTRIQUE / ELEKTROOFEN / HORNO ELÉCTRICO / ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ

FORNI ELETTRICI FME - FES ..... pag. 5
ELECTRIC OVENS / FOURS ELECTRIQUES / ELEKTROÖFEN / HORNOS ELÉCTRICOS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ

FORNI ELETTRICI FML - FYL ..... pag. 8
ELECTRIC OVENS / FOURS ELECTRIQUES / ELEKTROÖFEN / HORNOS ELÉCTRICOS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ

FORNI ELETTRICI FMD ..... pag. 10
ELECTRIC OVENS / FOURS ELECTRIQUES / ELEKTROÖFEN / HORNOS ELÉCTRICOS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ

FORNI A GAS FGI ..... pag. 12
GAS OVENS / FOURS A GAZ / GASÖFEN / HORNOS A GAS / ГАЗОВЫЕ ПЕЧИ

CAVALLETTI ..... pag. 13
BASES / CHEVALETS / UNTERGESTELLEN / CABALLETTES / СТОЙКИ

CELLE DI LIEVITAZIONE ..... pag. 14
PROVING CHAMBERS / CELLULES DE LEVAGE DE LA PÂTE / GÄRZELLEN / CELDAS DE FERMENTACIÓN / РАССТОЕЧНАЯ КАМЕРА

FORNETTO PIZZA FP ..... pag. 16
PIZZA OVEN / PETIT FOUR A PIZZA / PIZZAOFEN / HORNILLO PARA PIZZA / ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ

FORNI GAS A CONVEZIONE FN ..... pag. 17
GAS CONVECTION OVENS / FOURS AU GAZ A CONVECTION / GASKONVEKTIONSÖFEN / HORNOS DE CONVECCIÓN A GAS / КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

FORNI PER GASTRONOMIA A CONVEZIONE - ELETTRICI FN-GN ..... pag. 18
ELECTRIC - CONVECTION GASTRONOMY OVENS / FOURS POUR GASTRONOMIE À CONVECTION - ÉLECTRIQUES FN-GN
ELEKTRISCHE KONVEKTIONSÖFEN - FN-GN FÜR DAS GASTSTÄTTENGEWERBE / HORNOS PARA GASTRONOMÍA DE CONVECCIÓN - ELÉCTRICOS FN- GN
КУЛИНАРНЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ - ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ FN- GN

FORNI PER GASTRONOMIA MISTI CONVEZIONE/VAPORE DIRETTO - ELETTRICI GE-GD ..... pag. 20
ELECTRIC - MULTI FUNCTION CONVECTION/DIRECT STEAM INJECTION GASTRONOMY OVENS
FOURS POUR GASTRONOMIE COMBI À CONVECTION/VAPEUR DIRECT - ÉLECTRIQUES GE-GD
ELEKTRISCHE MISCHÖFEN KONVEKTION / DIREKTDAMPF - GE-GD FÜR DAS GASTSTÄTTENGEWERBE
HORNOS PARA GASTRONOMÍA MIXTOS CONVECCIÓN/VAPOR DIRECTO-ELÉCTRICOS GE-GD
КУЛИНАРНЫЕ ПЕЧИ СМЕШАННОГО РЕЖИМА - КОНВЕКЦИОННЫЙ/С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА - ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ GE-GD

FORNI PER GASTRONOMIA MISTI CONVEZIONE/VAPORE DIRETTO - GAS GE/M-GD/M ..... pag. 22
GAS - MULTI FUNCTION CONVECTION/DIRECT STEAM INJECTION GASTRONOMY OVENS
FOURS POUR GASTRONOMIE COMBI À CONVECTION/VAPEUR DIRECT - GAZ GE/M-GD/M
ELEKTRISCHE MISCHÖFEN KONVEKTION / DIREKTDAMPF - GAS GE/M-GD/M FÜR DAS GASTSTÄTTENGEWERBE
HORNOS PARA GASTRONOMÍA MIXTOS CONVECCIÓN/VAPOR DIRECTO-GAS GE/M-GD/M
КУЛИНАРНЫЕ ПЕЧИ СМЕШАННОГО РЕЖИМА - КОНВЕКЦИОННЫЙ/С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА- ГАЗОВЫЕ GE/M-GD/M

FORNI PER PASTICCERIA / PANETTERIA A CONVEZIONE - ELETTRICI PA-PD ..... pag. 25
ELECTRIC - CONVECTION PASTRY / BAKING OVENS
FOURS POUR PÂTISSERIE / BOULANGERIE À CONVECTION - ÉLECTRIQUES PA-PD
ELEKTRISCHE KONVEKTIONSÖFEN - PA-PD FÜR KONDITOREIEN / BÄCKEREIEN
HORNOS PARA PASTELERÍA / PANADERÍA DE CONVECCIÓN - ELÉCTRICOS PA-PD
КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ ДЛЯ КУЛИНАРНОЙ ВЫПЕЧКИ / ПЕКАРНИ - ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ PA-PD

ARMADI PER PASTICCERIA - PANETTERIA E GASTRONOMIA ..... pag. 27
PASTRY - BAKING AND GASTRONOMY CABINETS / ARMOIRES POUR PÂTISSERIE - BOULANGERIE ET GASTRONOMIE
SCHRÄNKE FÜR KONDITOREIEN - BÄCKEREIEN UND GASTSTÄTTENGEWERBE / ARMARIOS PARA PASTELERÍA - PANADERÍA Y GASTRONOMÍA
ШКАФЫ ДЛЯ КУЛИНАРНОЙ ВЫПЕЧКИ - ПЕКАРНИ И ГАСТРОНИМИИ

FORNI A MICROONDE SAMSUNG ..... pag. 28
SAMSUNG MICROWAVE OVENS / FOURS A MICRO-ONDES SAMSUNG / MIKROWELLEN SAMSUNG
HORNOS DE MICROONDAS SAMSUNG / МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ SAMSUNG

FORNI A MICROONDE PANASONIC ..... pag. 29
PANASONIC MICROWAVE OVENS / FOURS A MICRO-ONDES PANASONIC / MIKROWELLE PANASONIC
HORNOS DE MICROONDAS PANASONIC / МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ PANASONIC

GRIGLIE A PIETRA LAVICA GL ..... pag. 30
LAVA STONE GRILLS / GRILS A PIERRE LAVIQUE / LAVASTEIN GRILL / PARRILLAS DE PIEDRA LAVICA / ГРИЛЬ С ЛАВОВЫМ КАМНЕМ

GRIGLIE A PIETRA LAVICA B ..... pag. 32
LAVA ROCK GRILLS / GRILS A PIERRE LAVIQUE / LAVASTEINROST / PARRILLAS DE PIEDRA LAVICA / ГРИЛЬ С ЛАВОВЫМ КАМНЕМ

FRY TOP ELETTRICI ..... pag. 34
ELECTRIC FRY TOPS / FRY TOP ELECTRIQUES / ELEKTRISCHE FRY TOPS / FRY TOP ELÉCTRICOS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

FRY TOP A GAS ..... pag. 36
GAS FRY TOP / FRY TOP A GAZ / GAS FRY TOP / FRY TOP A GAS / ГАЗОВЫЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

GYROS ELETTRICI ..... pag. 38
ELECTRIC GYROS / GYROS ELECTRIQUES / GYROS ELETTRICI / GYROS ELÉTRICOS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ШАШЛЫЧНИЦЫ

GYROS A GAS ..... pag. 41
GAS GYROS / GYROS AU GAZ / GYROSGAS / GYROS A GAS / ГАЗОВЫЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ШАШЛЫЧНИЦЫ

SALAMANDRE ..... pag. 45
SALAMANDERS / SALAMANDRE / SALAMANDER-GRILLS / SALAMANDRAS / САЛАМАНДР-ГРИЛЬ

FRIGGITRICI ELETTRICHE DA 4 A 10 LITRI ..... pag. 47
4 TO 10 LT ELECTRIC FRYERS / FRITEUSES ELECTRIQUES DE 4 A 10 L. / ELEKTROFRITTEUSEN VON 4 BIS 10 LT.
FREIDORAS ELÉCTRICAS DE 4 A 10 l / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ НА 4 - 10 Л.

FRIGGITRICI ELETTRICHE DA 13 A 18 LITRI ..... pag. 50
13 TO 18 LT ELECTRIC FRYERS / FRITEUSES ELECTRIQUES DE 13 A 18 L. / ELEKTROFRITTEUSEN VON 13 BIS 18 LT.
FREIDORAS ELÉCTRICAS DE 13 A 18 l / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ НА 13 - 18 Л.

FRIGGITRICI A GAS ..... pag. 54
GAS FRYERS / FRITEUSES A GAZ / GASFRITTEUSEN / FREIDORAS A GAS / ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ

CUOCIPASTA ELETTRICI ..... pag. 58
ELECTRIC PASTA COOKERS / CUISEURS DE PATES ELECTRIQUES / ELEKTRONUDELKOCHER
COCEDORES DE PASTA ELÉCTRICOS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МАКАРОНОВАРКИ

CUOCIPASTA A GAS ..... pag. 61
GAS PASTA COOKERS / CUISEUR DE PATES AU GAZ / GASNUDELKOCHER / COCEDORES DE PASTA A GAS / ГАЗОВЫЕ МАКАРОНОВАРКИ

CUCINE ..... pag. 64
KITCHENS / CUISINIÈRES / HERDE / COCINAS / ПЛИТЫ

DATI E CARATTERISTICHE QUI RIPORTATI SONO INDICATIVI. L'AZIENDA SI RISERVA IL DIRITTO DI APPORTARE QUALSIASI EVENTUALE MODIFICA, SENZA ALCUN PREAVVISO, PRIMA DELLA PROSSIMA EDIZIONE STAMPA. MOD087V03. FINITO DI STAMPARE NEL LUGLIO 2013.

THE DATA AND CHARACTERISTICS STATED HEREIN ARE ONLY INDICATIVE. THE COMPANY RESERVES THE RIGHT TO MAKE ANY CHANGES NECESSARY, WITHOUT PREVIOUS NOTICE, BEFORE THE NEXT PRINTED EDITION. MOD087V03. PRINTING COMPLETED IN JULY 2013.

LES DONNÉES ET LES CARACTÉRISTIQUES DE CE CATALOGUE SONT INDICATIVES. LA SOCIÉTÉ SE RÉSERVE LE DROIT DE LES MODIFIER, SANS AUCUN PRÉAVIS, AVANT LA PROCHAINE ÉDITION. MOD087V03. ACHEVÉ D'IMPRIMER EN JUILLET 2013.

DIE HIER GENANNTEN DATEN UND EIGENSCHAFTEN SIND RICHTWERTE. DER BETRIEB BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, VOR DER NÄCHSTEN AUSGABE OHNE VORANKÜNDIGUNG JEGLICHE EVENTUELLE ÄNDERUNG VORZUNEHMEN. MOD087V03. FERTIG GEDRUCKT IM JULI 2013.

LOS DATOS Y LAS CARACTERÍSTICAS PRESENTADOS AQUÍ SON INDICATIVOS. LA EMPRESA SE RESERVA EL DERECHO A REALIZAR CAMBIOS POSTERIORES SIN PREVIO AVISO, A PARTIR DE LA PRÓXIMA EDICIÓN IMPRESA. MOD087V03. ACABADO DE IMPRIMIR EN JULIO DE 2013.

ПРИВЕДЕННЫЕ ЗДЕСЬ ДАННЫЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ ЯВЛЯЮТСЯ СПРАВОЧНЫМИ. ПЕРЕД ВЫХОДОМ В ПЕЧАТЬ СЛЕДУЮЩЕГО ИЗДАНИЯ КОМПАНИЯ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО ВНОСИТЬ ЛЮБЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ. MOD087V03. ПЕЧАТНЫЙ В ИЮЛЕ 2013 ГОДА.

LAVORAZIONE CARNE

Tritacarne
Abbinati Tritacarne & Grattugia
Grattugie
Segaossi a nastro
Impastatrici per carne
Insaccatrici manuali
Pressamburger

LAVORAZIONE PASTA

Impastatrici a spirale
Impastatrici planetarie
Kitchenaid
Impastatrice a forcella
Macchine per pasta fresca
Sfogliatrici
Stendipizza
Imperia

PELATURA, TAGLIO E CONSERVAZIONE

Tagliaverdure
Tagliamozzarella
Cutter
Lavacentrifugaverdure
Pelapatate e Lavacozze
Affettatrici gravità
Affettatrici verticali - verticali volano
Termosigillatrici
Macchine sottovuoto
Asciuga/lucida posate
Mixer
Contenitori isotermici Green Cube

SNACK BAR

Frullatori e Frullatori frappè
Spremiagrumi
Tritaghiaccio
Gruppo multiplo
Tostiere
Tostapane
Piastre elettriche
Crepiere
Hot Dog
Pressagelato

FORNI ELETTRICI MICROV E MINI

Forno elettrico professionale per la cottura di pizza, focacce, ecc. Rivestimento frontale inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - 3 termostati per modello MINI - 2 termostati per modello MICROV 1C - 4 termostati per modello MICROV 2C. Porte con vetro di ispezione in pirex (a richiesta con porta cieca). A richiesta per modello MICROV 1C: altezza camera 18 o 22 cm. Il modello con camera da 22 cm è dotato di luce e pirometro.

MICRO 1C - A RICHIESTA / ON REQUEST

Professional electric pizza, bread oven. Stainless steel frontal lining - refractory cooking surface - heat insulation by rock wool lining- 3 thermostats for mod. MINI, 2 thermostats for mod. MICROV 1C and 4 thermostats for mod. MICROV 2C. Doors with Pirex inspection glass (with blind door on request). On request for MICROV 1C model: chamber height 18 or 22 cm. The model with 22 cm chamber is equipped with a light and pyrometer.

Four électrique professionnel pour la cuisson de pizzas, fougasses, etc. Revêtement frontal en inox - plan de cuisson réfractaire - isolation thermique par revêtement en laine de roche - 3 thermostats pour mod. MINI, 2 thermostats pour mod. MICROV 1C et 4 thermostats mod. MICROV 2C. Portes à vitre d'inspection en pyrex (sur demande avec porte sans vitre). Sur demande pour modèle MICROV 1C : hauteur de la chambre 18 ou 22 cm Le modèle à chambre de 22 cm est équipé d'un éclairage et d'un pyromètre.

MICROV C22

Profi-Elektroofen zum Garen von Pizza, Fladen usw. Stirnseitige Beschichtung aus Inox - hitzebeständige Kochplatte - Wärmeisolierung mit Steinwollenauskleidung - 3 Thermostate für das Mod. MINI, 2 Thermostate für das Mod. MICROV 1C und 4 Thermostate für das Mod. MICROV 2C. Türen mit Sichtfenster aus Pyrex (auf Anfrage mit fensterloser Tür) Auf Anfrage für Modell MICROV 1C: Kammerhöhe 18 oder 22 cm. Das Modell mit Kammerhöhe 22 cm ist mit Licht und Pyrometer ausgestattet.

Horno eléctrico profesional para la cocción de pizza, focaccia, etc. Revestimiento frontal de acero inoxidable - plano de cocción refractario - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de vidrio - 3 termostatos para mod. MINI, 2 termostatos para mod. MICROV 1C y 4 termostatos para mod. MICROV 2C. Puertas con vidrio pirex de inspección (a petición con puerta ciega). A petición para modelo MICROV 1C: altura cámara 18 ó 22 cm. El modelo con cámara de 22 cm está provisto de luz y pirómetro.

Профессиональная электрическая печь для выпечки пиццы, лепешек и т.п. Фронтальная облицовка из нержавеющей стали, огнеупорная жарочная поверхность, теплоизоляционное покрытие из минеральной ваты, 3 термостата для мод. MINI, 2 термостата для мод. MICROV 1C и 4 термостата для мод. MICROV 2C. Дверки со смотровым стеклом пирекс (по запросу поставляются глухие дверки) По запросу для модели MICROV 1C: высота камеры 18 или 22 см. Модель с камерой в 22 см оборудована подсветкой и пирометром.

MICROV 2C

FORNI ELETTRICI MICROV E MINI

MODELLO / MODÈLE / MODELO — MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	MICROV 1C - MICRO 1C	MICROV 2C - MICRO 2C	MINI
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA — POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	2,2 kW	4,4 kW	6 kW
ALIMENTAZIONE / BRANCHEMENT / ALIMENTACIÓN — POWER SUPPLY / STROMVERSORGUNG / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz	230V/1N/50-60Hz 230-400V/3-3N/50-60Hz	
ASSORBIMENTO / ALIMENTATION / ALIMENTACIÓN — CURRENT / NETZSPANNUNG / ПОГЛОЩЕНИЕ	9,5A	19A (230V/1N) 9,6A (400V/3N)	27A (230V/1N) 9A (400V/3N)
TEMPERATURA DI LAVORO / WORKING TEMPERATURE / TEMPERATURE DE TRAVAILAR / BEITSTEMPER ATUR / TEMPERATUR A DE TRABAJO / РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА	50 ÷ 500 °C		
DIMENSIONI CAMERA COTTURA / COOKING CHAMBER DIMENSIONS / DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON / ABMESSUNGEN DER GARKAMMER / DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN / РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ	405x405x110h (mm)	405x405x110h (mm) x 2	500x500x110h (mm)
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES — DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	555x460x290h (mm)	555x460x530h (mm)	780x600x530h (mm)
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO — NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	27 Kg	54 Kg	66 Kg
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO — GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	35 Kg	63 Kg	79 Kg
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	620x620x450h (mm)	620x620x690h (mm)	850x820x690h (mm)
VOLUME IMBALLO / PACKAGED VOLUME / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSVOLUMEN / VOLUMEN DEL EMBALAJE / ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,173 m^3	0,265 m^3	0,481 m^3

MINI

FORNI ELETTRICI FME - FES

Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc - rivestimento frontale inox o rustico, solo inox per modelli FES - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - pirometri solo per modelli FME - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera.

Professional electric pizza, bread ovens - stainless steel or rustic frontal lining, only stainless steel for mod. FYE - refractory cooking surface - heat insulation by rock wool lining - doors with Pirex inspection glass - pyrometers only for mod. FME - interior lighting - 2 thermostats per chamber.

Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, fougasses, etc. - revêtement frontal en inox ou rustique, uniquement inox pour mod. FYE - plan de cuisson réfractaire - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - pyromètres uniquement pour mod. FME - éclairage interne - 2 thermostats par chambre.

Profi-Elektroöfen zum Garen von Pizza, Fladen usw. - Stirnseitige Beschichtung aus Inox oder rustikal, nur Edelstahl für Mod. FYE - hitzebeständige Kochplatte - Wärmeisolierung mit Steinwollenauskleidung - Inspektionsfenster aus Pyrex - Pyrometer nur für Mod. FME - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Kammer.

Hornos eléctricos profesionales para la cocción de pizza, focaccia, etc. - revestimiento frontal de acero inoxidable o rústico, sólo de acero inoxidable para mod. FYE - plano de cocción refractario - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de vidrio - puertas con vidrio pirex de inspección - pirómetros sólo para el mod. FME - iluminación interior - 2 termostatos en cada cámara.

Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, лепешек и т.п.. Облицовка из нержавеющей стали или "под старину", только нержавеющая сталь для мод. FYE, огнеупорная жарочная поверхность, теплоизоляционное покрытие из минеральной ваты, дверки со смотровыми окошками из стекла пирекс, пирометры только для мод. FME, внутренняя подсветка, 2 термостата для каждой камеры.

FME/4+4

FME/4

FORNI ELETTRICI FME - FES

MODELLO / MODÈLE / MODELO / MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	FME/4	FME/4+4	FME/6	FME/6+6	FMEW/6	FMEW/6+6
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA / POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	4,2 kW	8,4 kW	7,2 kW	14,4 kW	6,4 kW	12,8 kW
ALIMENTAZIONE / POWER SUPPLY / BRANCHEMENT / STROMVERSORGUNG / ALIMENTACIÓN / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3-3N/50-60Hz					
ASSORBIMENTO / CURRENT / ALIMENTATION / NETZSPANNUNG / ALIMENTACIÓN / ПОГЛОЩЕНИЕ	20A - 7A (230V/1N) (400V/3N)	40A - 15A (230V/1N) (400V/3N)	30A - 10A (230V/1N) (400V/3N)	63A - 21A (230V/1N) (400V/3N)	28A - 10A (230V/1N) (400V/3N)	55A - 19A (230V/1N) (400V/3N)
TEMPERATURA DI LAVORO / WORKING TEMPERATURE / TEMPERATURE DE TRAVAILAR / BEITSTEMPER ATUR / TEMPERATUR A DE TRABAJO / РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА	50 ÷ 500 °C					
DIMENSIONI CAMERA COTTURA / COOKING CHAMBER DIMENSIONS / DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON / ABMESSUNGEN DER GARKAMMER / DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN / РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ	610x610x 140h (mm)	610x610x 140h (mm) x2	610x910x 140h (mm)	610x910x 140h (mm) x2	910x610x 140h (mm)	910x610x 140h (mm) x2
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	900x735 x420h (mm)	900x735 x750h (mm)	900x1020 x420h (mm)	900x1020 x750h (mm)	1150x735 x420h (mm)	1150x735 x750h (mm)
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO / NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	66 Kg	114 Kg	85 Kg	150 Kg	100 Kg	185 Kg
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO / GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	86 Kg	139 Kg	110 Kg	179 Kg	125 Kg	210 Kg
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	1000x960 x570h (mm)	1000x960 x920h (mm)	1210x960 x570h (mm)	1210x960 x920h (mm)	1250x960 x570h (mm)	1250x960 x920h (mm)
VOLUME IMBALLO / PACKAGED VOLUME / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSVOLUMEN / VOLUMEN DEL EMBALAJE / ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,547 m^3	0,883 m^3	0,669 m^3	1,068 m^3	0,684 m^3	1,104m^3

FES/4

FORNI ELETTRICI FME - FES

MODELLO / MODÈLE / MODELO / MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	FME/9	FME/9+9	FES/4	FES/4+4	FES/6	FES/6+6
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA / POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	9,6 kW	19,2 kW	4,2 kW	8,4 kW	7,2 kW	14,4 kW
ALIMENTAZIONE / POWER SUPPLY / BRANCHEMENT / STROMVERSORGUNG / ALIMENTACIÓN / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/ 50-60Hz 230-400V/3-3N/ 50-60Hz	230-400V/ 3-3N/50-60Hz	230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3-3N/50-60Hz			
ASSORBIMENTO / CURRENT / ALIMENTATION / NETZSPANNUNG / ALIMENTACIÓN / ПОГЛОЩЕНИЕ	42A - 16A (230V/1N) (400V/3N)	33A (400V/3N)	20A - 7A (230V/1N) (400V/3N)	40A - 15A (230V/1N) (400V/3N)	30A - 10A (230V/1N) (400V/3N)	63A - 21A (230V/1N) (400V/3N)
TEMPERATURA DI LAVORO / WORKING TEMPERATURE / TEMPERATURE DE TRAVAILAR / BEITSTEMPER ATUR / TEMPERATUR A DE TRABAJO / РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА	50 ÷ 500 °C					
DIMENSIONI CAMERA COTTURA / COOKING CHAMBER DIMENSIONS / DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON / ABMESSUNGEN DER GARKAMMER / DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN / РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ	910x910 x140h (mm)	910x910 x140h (mm) x2	660x660 x140h (mm)	660x660 x140h (mm) x2	660x995 x140h (mm)	660x995 x140h (mm) x2
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	1150x1020 x420h (mm)	1150x1020 x750h (mm)	900x785 x420h (mm)	900x785 x750h (mm)	900x1080 x420h (mm)	900x1080 x750h (mm)
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO / NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	115 Kg	200 Kg	73 Kg	123 Kg	93 Kg	159 Kg
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO / GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	145 Kg	235 Kg	85 Kg	136 Kg	106 Kg	174 Kg
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	1210x1210 x570h (mm)	1210x1210 x920h (mm)	990x960 x580h (mm)	990x960 x930h (mm)	1200x960 x580h (mm)	1200x960 x930h (mm)
VOLUME IMBALLO / PACKAGED VOLUME / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSVOLUMEN / VOLUMEN DEL EMBALAJE / ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,835 m^3	1,347 m^3	0,551 m^3	0,883 m^3	0,668 m^3	1,071 m^3

FES/4+4

FORNI ELETTRICI FML - FYL

Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc - rivestimento frontale inox o rustico, solo inox per modelli FYL - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - pirometri solo per modelli FML - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera.

Professional electric pizza, bread ovens - stainless steel or rustic frontal lining, only stainless steel for mod. FYL - refractory cooking surface - heat insulation by rock wool lining - doors with Pirex inspection glass - pyrometers only for mod. FML - interior lighting - 2 thermostats per chamber.

Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, fougasses, etc. - revêtement frontal en inox ou rustique, uniquement inox pour mod. FYL - plan de cuisson réfractaire - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - pyromètres uniquement pour mod. FML - éclairage interne - 2 thermostats par chambre.

Profi-Elektroöfen zum Garen von Pizza, Fladen usw - Stirnseitige Beschichtung aus Inox oder rustikal, nur Edelstahl für Mod. FYL - hitzebeständige Kochplatte - Wärmeisolierung mit Steinwollenauskleidung - Inspektionsfenster aus Pyrex - Pyrometer nur für Mod. FML - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Kammer.

Hornos eléctricos profesionales para la cocción de pizza, focaccia, etc. - revestimiento frontal de acero inoxidable o rústico, sólo de acero inoxidable para mod. FYL - plano de cocción refractario - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de vidrio - puertas con vidrio pirex de inspección - pirómetros sólo para el mod. FML - iluminación interior - 2 termostatos en cada cámara.

Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, лепешек и т.п.. Облицовка из нержавеющей стали или "под старину", только нержавеющая сталь для мод. FYL, огнеупорная жарочная поверхность, теплоизоляционное покрытие из минеральной ваты, дверки со смотровыми окошками из стекла пирекс, пирометры только для мод. FML, внутренняя подсветка, 2 термостата для каждой камеры.

FML/4

FML/6+6

FORNI ELETTRICI FML - FYL

MODELLO / MODÈLE / MODELO	MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	FML/4 FYL/4	FML/4+4 FYL/4+4	FML/6 FYL/6	FML/6+6 FYL/6+6	FMLW/6	FMLW/6+6	FML/9	FML/9+9
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA	POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	6 kW	12 kW	9 kW	18 kW	9 kW	18 kW	13,2 kW	26,4 kW
ALIMENTAZIONE / POWER SUPPLY / BRANCHEMENT / STROMVERSORGUNG / ALIMENTACIÓN / ПОДКЛЮЧЕНИЕ		230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3-3N/50-60Hz							230-400V/ 3-3N/ 50-60Hz
ASSORBIMENTO / CURRENT / ALIMENTATION / NETZSPANNUNG / ALIMENTACIÓN / ПОГЛОЩЕНИЕ		27A - 9A (230V/1N) (400V/3N)	54A - 18A (230V/1N) (400V/3N)	36A - 12A (230V/1N) (400V/3N)	72A - 24A (230V/1N) (400V/3N)	36A - 12A (230V/1N) (400V/3N)	72A - 24A (230V/1N) (400V/3N)	60A - 20A (230V/1N) (400V/3N)	40A (400V/3N)
TEMPERATURA DI LAVORO / WORKING TEMPERATURE / TEMPERATURE DE TRAVAILAR / BEITSTEMPER ATUR / TEMPERATUR A DE TRABAJO / РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		50 ÷ 500 °C							
DIMENSIONI CAMERA COTTURA / COOKING CHAMBER DIMENSIONS / DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON / ABMESSUNGEN DER GARKAMMER / DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN / РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		720x 720x 140h (mm)	720x 720x 140h (mm) x2	720x 1080x 140h (mm)	720x 1080x 140h (mm x2	1080x 720x 140h (mm)	1080x 720x 140h (mm) x2	1080x 1080x 140h (mm)	1080x 1080x 140h (mm) x2
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES	DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	1010x850x 420h (mm)	1010x850x 750h (mm)	1010x1210x 420h (mm)	1010x1210x 750h (mm)	1370x850x 420h (mm)	1370x850x 750h (mm)	1370x1210x 420h (mm)	1370x1210x 750h (mm)
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO	NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	86 Kg	146 Kg	116 Kg	200 Kg	130 Kg	215 Kg	170 Kg	350 Kg
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO	GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	108 Kg	173 Kg	143 Kg	231 Kg	155 Kg	240 Kg	190 Kg	370 Kg
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		1090x 1040x 570h (mm)	1090x 1040x 920h (mm)	1090x 1400x 570h (mm)	1090x 1400x 920h (mm)	1450x 1040x 570h (mm)	1450x 1040x 920h (mm)	1450x 1400x 570h (mm)	1450x 1400x 920h (mm)
VOLUME IMBALLO / PACKAGED VOLUME / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSVOLUMEN / VOLUMEN DEL EMBALAJE / ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,657m^3	1,032m^3	0,885m^3	1,389m^3	0,860m^3	1,387m^3	1,198m^3	1,827m^3

FYL/4+4

FORNI ELETTRICI FMD

Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc. Rivestimento frontale inox - camera di cottura interamente refrattaria - pannello comandi digitale - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - pirometri - illuminazione interna.

Professional electric pizza, bread ovens. Stainless steel frontal lining - fully refractory cooking chamber - digital control panel - heat insulation by rock wool - doors with Pirex inspection glass - pyrometers - interior lighting.

Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, fougasses, etc. Revêtement frontal en inox - chambre de cuisson entièrement réfractaire - tableaux de commandes numériques - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - pyromètres - éclairage intérieur.

Profi-Elektroöfen zum Garen von Pizza, Fladen usw. Stirnseitige Beschichtung aus Inox - Garkammer innen hitzebeständig - Digitalbedientafel - Wärmeisolierung mit Steinwollenauskleidung - Inspektionsfenster aus Pyrex - Pyrometer - Innenbeleuchtung.

Hornos eléctricos profesionales para la cocción de pizza, focaccia, etc. Revestimiento frontal de acero inoxidable - cámara de cocción completamente de material refractario - panel de mando digital - aislamiento térmico con revestimiento de lana de vidrio - puertas con vidrio pirex de inspección - pirómetros - iluminación interior.

Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, лепешек и т.п.. Фронтальная облицовка из нержавеющей стали, пекарная камера полностью выполнена из огнеупорного материала, цифровая панель управления, теплоизоляционное покрытие из минеральной ваты, дверки со смотровыми окошками из стекла пирекс, пирометры, внутренняя подсветка.

FMDW/6+6

FORNI ELETTRICI FMD

MODELLO / MODÈLE / MODELO	MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	FMD/4	FMD/4+4	FMD/6	FMD/6+6	FMDW/6	FMDW/6+6	FMD/9	FMD/9+9
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA	POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	6 kW	12 kW	9 kW	18 kW	9 kW	18 kW	13,2 kW	26,4 kW
ALIMENTAZIONE / BRANCHEMENT / ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY / STROMVERSORGUNG / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3-3N/50-60Hz							400V/3N 50-60Hz
ASSORBIMENTO / CURRENT / ALIMENTATION / NETZSPANNUNG / ALIMENTACIÓN / ПОГЛОЩЕНИЕ		27A - 9A (230V/1N) (400V/3N)	54A - 18A (230V/1N) (400V/3N)	36A - 12A (230V/1N) (400V/3N)	72A - 24A (230V/1N) (400V/3N)	36A - 12A (230V/1N) (400V/3N)	72A - 24A (230V/1N) (400V/3N)	60A - 20A (230V/1N) (400V/3N)	40A (400V/3N)
TEMPERATURA DI LAVORO / WORKING TEMPERATURE / TEMPERATURE DE TRAVAILAR / BEITSTEMPER ATUR / TEMPERATUR A DE TRABAJO / РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		0 ÷ 400 °C							
DIMENSIONI CAMERA COTTURA / COOKING CHAMBER DIMENSIONS / DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON / ABMESSUNGEN DER GARKAMMER / DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN / РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		720x 720x 140h (mm)	720x 720x 140h (mm) x2	720x 1080x 140h (mm)	720x 1080x 140h (mm) x2	1080x 720x 140h (mm)	1080x 720x 140h (mm) x2	1080x 1080x 140h (mm)	1080x 1080x 140h (mm) x2
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES	DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	1150x850x 420h (mm)	1150x850x 750h (mm)	1150x1210x 420h (mm)	1150x1210x 750h (mm)	1520x850x 420h (mm)	1520x850x 750h (mm)	1520x1210x 420h (mm)	1520x1210x 750h (mm)
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO	NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	135 Kg	235 Kg	195 Kg	350 Kg	200 Kg	365 Kg	225 Kg	465 Kg
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO	GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	157 Kg	262 Kg	222 Kg	377 Kg	225 Kg	390 Kg	275 Kg	485 Kg
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		1250x 1040x 570h (mm)	1250x 1040x 920h (mm)	1250x 1400x 570h (mm)	1250x 1400x 920h (mm)	1650x 1040x 570h (mm)	1650x 1040x 920h (mm)	1650x 1400x 570h (mm)	1650x 1400x 920h (mm)
VOLUME IMBALLO / PACKAGED VOLUME / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSVOLUMEN / VOLUMEN DEL EMBALAJE / ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,741 m^3	1,196 m^3	0,998 m^3	1,610 m^3	0,978 m^3	1,579 m^3	1,317 m^3	2,123 m^3

FMDW/6+6 APERTO / OPEN

FORNI A GAS FGI

MODELLO / MODÈLE / MODELO / MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	FGI/4	FGI/6	FGI/9
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA / POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	13,9 kW	18 kW	24,5 kW
ALIMENTAZIONE / BRANCHEMENT / ALIMENTACIÓN / POWER SUPPLY / STROMVERSORGUNG / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz		
CALORIE / CALORIES / CALORÍAS / CALORIES / KALORIEN / КАЛОРИИ	11.954 kcal/h 47.437 BTU/h	15.480 kcal/h 61.429 BTU/h	21.070 kcal/h 83.611 BTU/h
CONSUMO METANO / METHANE CONSUMPTION / CONSOMMATION DE METHANE / ERDGASVERBRAUCH / CONSUMO METANO / РАСХОД МЕТАНА	G20 = 1,470 m^3/h G25 = 1,710 m^3/h	G20 = 1,904 m^3/h G25 = 2,215 m^3/h	G20 = 2,592 m^3/h G25 = 3,015 m^3/h
CONSUMO GPL / LPG CONSUMPTION / CONSOMMATION DE GPL / LPG-VERBRAUCH / CONSUMO GPL / РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА	G30/G31 = 1,087 kg/h	G30/G31 = 1,408 kg/h	G30/G31 = 1,917 kg/h
ALACCIAMENTO GAS / RACCORDEMENT AU GAZ / CONEXIÓN AL GAS / GAS CONNECTION / GASANSCHLUSS / ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА	3/4" G		
BRUCIATORI / BRÛLEURS / QUEMADORES / BURNERS / BRENNER / ГОРЕЛКИ	N° 4		N° 6
TEMPERATURA DI LAVORO / WORKING TEMPERATURE / TEMPERATURE DE TRAVAILAR / BEITSTEMPER ATUR / TEMPERATUR A DE TRABAJO / РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0 ÷ 450 °C		
DIMENSIONI CAMERA COTTURA / COOKING CHAMBER DIMENSIONS / DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON / ABMESSUNGEN DER GARKAMMER / DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN / РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ	620x 620x 155h (mm)	620x 920x 155h (mm)	920x 920x 155h (mm)
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONES / РАЗМЕРЫ	1000x 840x 470h (mm)	1000x 1140x 470h (mm)	1300x 1140x 470h (mm)
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO / NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	112 Kg	141 Kg	179 Kg
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO / GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	129 Kg	162 Kg	201 Kg
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	1060x 1030x 640h (mm)	1330x 1060x 640h (mm)	1380x 1310x 640h (mm)
VOLUME IMBALLO / PACKAGED VOLUME / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSVOLUMEN / VOLUMEN DEL EMBALAJE / ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,699 m^3	0,902 m^3	1,157 m^3

Forni a gas professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc. Rivestimento frontale inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit G.P.L - illuminazione interna - termostato digitale.
Accessori: Raccordo antivento per migliorare la combustione - raccordo sovrapposizione 2 forni.

Professional gas pizza, bread ovens. Stainless steel frontal lining - refractory cooking surface - heat insulation by rock wool - doors with Pirex inspection glass - piezoelectric ignition - Methane gas power, L.P.G. kit supplied - interior lighting - digital thermostat.
Accessories: Wind coupling to improve combustion - 2 oven stacking coupling.

Fours à gaz professionnels pour la cuisson de pizzas, fougasses, etc. Revêtement frontal en inox - plan de cuisson réfractaire - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - allumage par piézoélectrique - alimentation au méthane, de série kit GPL - éclairage intérieur - thermostat numérique.
Accessoires: Raccord anti-refouleur pour améliorer la combustion - raccord de superposition de 2 fours.

Profi-Gasöfen zum Garen von Pizza, Fladen usw. Stirnseitige Beschichtung aus Inox oder rustikal - hitzebeständige Kochplatte - Wärmeisolierung mit Steinwollenauskleidung - Inspektionsfenster aus Pyrex - piezoelektrische Einschaltung - Erdgasversorgung, LPG-Kit im Lieferumfang - Innenbeleuchtung - digitales thermostat.
Zubehör: Winddichtes Verbindungsstück zur Verbesserung der Verbrennung - Verbindungsstück zum Übereinanderstellen von 2 Öfen.

Hornos a gas profesionales para la cocción de pizza, focaccia, etc. Revestimiento frontal de acero inoxidable - plano de cocción refractario - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de vidrio - puertas con vidrio pirex de inspección - encendido con piezoeléctrico - alimentación a gas metano, en dotación kit G.P.L - iluminación interior - termostato digital.
Accesorios: Acople anti-viento para mejorar la combustión - acople superposición 2 hornos.

Профессиональные газовые печи для выпечки пиццы, лепешек и т.п.. Фронтальная облицовка из нержавеющей стали, огнеупорная жарочная поверхность, теплоизоляционное покрытие из минеральной ваты, дверки со смотровыми окошками из стекла пирекс, пьезоэлектрическое зажигание, работа на метане, в комплекте с оснасткой для работы на сжиженном природном газе, внутренняя подсветка, цифровой термостат.
Комплектующие: Соединение с защитой против ветра для улучшения сгорания - соединение для вертикального размещения 2 печей.

FGI/6

RAV01

RSP01

CAVALLETTI

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO МОДЕЛЬ	DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONES РАЗМЕРЫ	PESO NETTO NET WEIGHT POIDS NET NETTOGE WICHT PESO NETO ВЕС НЕТТО	PESO LORDO GROSS WEIGHT POIDS BRUT BRUTTOGEWICHT PESO BRUTO ВЕС БРУТТО	DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ
MINI	780x600x980h (mm)	26 Kg	27 Kg	790x610x130h (mm)	0,063 m^3
FME 4	900x735x980h (mm)	30 Kg	31 Kg	910x750x130h (mm)	0,088 m^3
FME 4+4	900x735x850h (mm)	30 Kg	31 Kg	910x750x130h (mm)	0,088 m^3
FME 6	900x1020x980h (mm)	38 Kg	39 Kg	910x1030x130h (mm)	0,122 m^3
FME 6+6	900x1020x850h (mm)	38 Kg	39 Kg	910x1030x130h (mm)	0,122 m^3
FES 4	900x785x980h (mm)	33 Kg	34 Kg	740x890x130h (mm)	0,085 m^3
FES 4+4	900x785x850h (mm)	31 Kg	32 Kg	740x890x130h (mm)	0,085 m^3
FES 6	900x1080x980h (mm)	41 Kg	42 Kg	1020x890x130h (mm)	0,118 m^3
FES 6+6	900x1080x850h (mm)	39 Kg	40 Kg	1020x890x130h (mm)	0,118 m^3
FMEW6	1150x735x980h (mm)	39 Kg	40 Kg	1160x750x130h (mm)	0,113 m^3
FMEW6+6	1150x735x850h (mm)	39 Kg	40 Kg	1160x750x130h (mm)	0,113 m^3
FME9	1150x1020x980h (mm)	47 Kg	48 Kg	1160x1030x130h (mm)	0,155 m^3
FME9+9	1150x1020x850h (mm)	47 Kg	48 Kg	1160x1030x130h (mm)	0,155 m^3
FML/FYL/FMD 4	1010x850x980h (mm)	39 Kg	40 Kg	1020x860x130h (mm)	0,114 m^3
FML/FYL/FMD 4+4	1010x850x850h (mm)	39 Kg	40 Kg	1020x860x130h (mm)	0,114 m^3
FML/FYL/FMD 6	1010x1210x980h (mm)	48 Kg	49 Kg	1020x1220x130h (mm)	0,162 m^3
FML/FYL/FMD 6+6	1010x1210x850h (mm)	48 Kg	49 Kg	1020x1220x130h (mm)	0,162 m^3
FMLW/FMDW6	1370x850x980h (mm)	45 Kg	46 Kg	1380x860x130h (mm)	0,154 m^3
FMLW/FMDW6+6	1370x850x850h (mm)	45 Kg	46 Kg	1380x860x130h (mm)	0,154 m^3
FML/FMD9	1370x1210x980h (mm)	63 Kg	64 Kg	1380x1220x130h (mm)	0,219 m^3
FML/FMD9+9	1370x1210x850h (mm)	63 Kg	64 Kg	1380x1220x130h (mm)	0,219 m^3
FGI4	1000x840x1000h (mm)	34 Kg	35 Kg	1020x770x130h (mm)	0,102 m^3
FGI6	1000x1140x1000h (mm)	42 Kg	43 Kg	1020x1070x130h (mm)	0,142 m^3
FGI9	1300x1140x1000h (mm)	52 Kg	53 Kg	1310x1070x130h (mm)	0,182 m^3

CELLE DI LIEVITAZIONE

NEW

PROVING CHAMBERS
CELLULES DE LEVAGE DE LA PÂTE
GÄRZELLEN
CELDAS DE LEVITACIÓN
РАССТОЕЧНАЯ КАМЕРА

Celle di lievitazione per forni pizza in lamiera verniciata di nero. Utilizzabili come supporti per i forni in alternativa ai cavalletti.
Accessori: Riscaldatore - portateglie 60x40 cm con o senza ruote.

Proving chamber for pizza ovens in black sheet metal. They can be used as oven supports in alternative to stands.
Accessories: Heater - rack supports 60x40 cm with or without wheels.

Cellules de levage de la pâte pour fours à pizzas en tôle peinte en noir. Utilisables comme supports pour les fours, en alternative aux chevalets.
Accessoires : Réchauffeur - porte-plaques 60x40 cm avec ou sans roues.

Gärzellen für Pizzaöfen aus schwarz lackiertem Blech. Als Alternative zu den Gestellen, als Träger für die Öfen einsetzbar.
Zubehör: Wärmer - Backformhalter 60x40 cm mit oder ohne Räder.

Celdas de levitación para hornos para pizzas en placa barnizada de negro. Utilizables como soportes para los hornos como alternativa a los caballetes.
Accesorios: Calentador - portabandejas 60x40 cm con o sin ruedas.

Расстоечные камеры для печей для пиццы из нержавеющей стали, окрашенной в черный цвет. Используются как опоры для печей в качестве альтернативных подставок.
Комплектующие: Подогреватель - держатель противней 60x40 см с или без колес.

NEW

CELLE DI LIEVITAZIONE

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO МОДЕЛЬ	DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONS ABMESSUNGEN DIMENSIONES РАЗМЕРЫ	PESO NETTO NET WEIGHT POIDS NET NETTOGE WICHT PESO NETO ВЕС НЕТТО	PESO LORDO GROSS WEIGHT POIDS BRUT BRUTTOGEWICHT PESO BRUTO ВЕС БРУТТО	DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ	Nº TEGLIE Nº RACKS N° PLAQUES ANZ. BACKFORMEN Nº BANDEJAS КОЛ-ВО ПРОТИВНЕЙ
MINI	780x605x980h (mm)	50 Kg* / 52 Kg**	60 Kg* / 62 Kg**	850x810x980h (mm)	0,670 m^3	11* / 9**
FME 4	900x740x980h (mm)	60 Kg* / 62 Kg**	74 Kg* / 76 Kg**	990x960x1130h (mm)	1,070 m^3	11* / 9**
FME 4+4	900x740x850h (mm)	55 Kg* / 56 Kg**	69 Kg* / 70 Kg**	990x960x980h (mm)	0,930 m^3	9* / 7**
FME 6	900x1025x980h (mm)	71 Kg* / 75 Kg**	87 Kg* / 91 Kg**	1200x960x1130h (mm)	1,300 m^3	11* / 9**
FME 6+6	900x1025x850h (mm)	63 Kg* / 67 Kg**	79 Kg* / 83 Kg**	1200x960x980h (mm)	1,300 m^3	9* / 7**
FES 4	900x790x980h (mm)	62 Kg* / 64 Kg**	76 Kg* / 78 Kg**	990x960x1130h (mm)	1,073 m^3	9* / 11**
FES 4+4	900x790x850h (mm)	57 Kg* / 58 Kg**	71 Kg* / 72 Kg**	990x960x980h (mm)	0,931 m^3	7* / 9**
FES 6	900x1085x980h (mm)	73 Kg* / 77 Kg**	89 Kg* / 93 Kg**	1200x960x1130h (mm)	1,301 m^3	9* / 11**
FES 6+6	900x1085x850h (mm)	65 Kg* / 69 Kg**	81 Kg* / 85 Kg**	1200x960x980h (mm)	1,128 m^3	7* / 9**
FMEW6	1150x740x980h (mm)	69 Kg* / 73 Kg**	85 Kg* / 89 Kg**	1200x960x1130h (mm)	1,300 m^3	11* / 9**
FMEW6+6	1150x740x850h (mm)	62 Kg* / 65 Kg**	78 Kg* / 81 Kg**	1200x960x980h (mm)	1,130 m^3	9* / 7**
FME9	1150x1025x980h (mm)	82 Kg* / 88 Kg**	105 Kg* / 111 Kg**	1200x1200x1130h (mm)	1,630 m^3	11* / 9**
FME9+9	1150x1025x850h (mm)	74 Kg* / 78 Kg**	97 Kg* / 101 Kg**	1200x1200x980h (mm)	1,410 m^3	9* / 7**
FML/FYL/FMD 4	1010x855x980h (mm)	69 Kg* / 72 Kg**	85 Kg* / 88 Kg**	1090x1040x1130h (mm)	1,280 m^3	11* / 9**
FML/FYL/FMD 4+4	1010x855x850h (mm)	64 Kg* / 65 Kg**	80 Kg* / 81 Kg**	1090x1040x980h (mm)	1,140 m^3	9* / 7**
FML/FYL/FMD 6	1010x1215x980h (mm)	85 Kg* / 90 Kg**	103 Kg* / 108 Kg**	1400x1090x1130h (mm)	1,280 m^3	11* / 9**
FML/FYL/FMD 6+6	1010x1215x850h (mm)	78 Kg* / 81 Kg**	96 Kg* / 99 Kg**	1400x1090x980h (mm)	1,500 m^3	9* / 7**
FMLW/FMDW6	1370x855x980h (mm)	84 Kg* / 89 Kg**	102 Kg* / 107 Kg**	1400x1090x1130h (mm)	1,720 m^3	11* / 9**
FMLW/FMDW6+6	1370x855x850h (mm)	77 Kg* / 80 Kg**	95 Kg* / 98 Kg**	1400x1090x980h (mm)	1,500 m^3	9* / 7**
FML/FMD9	1370x1215x980h (mm)	104 Kg* / 110 Kg**	127 Kg* / 133 Kg**	1400x1400x1130h (mm)	2,210 m^3	11* / 9**
FML/FMD9+9	1370x1215x850h (mm)	96 Kg* / 100 Kg**	119 Kg* / 123 Kg**	1400x1400x980h (mm)	1,920 m^3	9* / 7**
FGI4	1000x845x1000h (mm)	67 Kg* / 70 Kg**	83 Kg* / 86 Kg**	1090x1040x1130h (mm)	1,280 m^3	11* / 9**
FGI6	1000x1145x1000h (mm)	79 Kg* / 83 Kg**	96 Kg* / 100 Kg**	1340x1070x1130h (mm)	1,620 m^3	11* / 9**
FGI9	1300x1145x1000h (mm)	91 Kg* / 96 Kg**	111 Kg* / 116 Kg**	1370x1340x1130h (mm)	2,070 m^3	11* / 9**

* CON RUOTE / WITH WHEELS / AVEC ROUES / MIT RÄDERN / CON RUEDAS / С КОЛЕСАМИ
** SENZA RUOTE / WITHOUT WHEELS / SANS ROUES / OHNE RÄDER / SIN RUEDAS / БЕЗ КОЛЕС

FORNETTO PIZZA FP

PIZZA OVEN
PETIT FOUR A PIZZA
PIZZAOFEN
HORNILLO PARA PIZZA
ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ

POTENZA / POWER PUISSANCE / LEISTUNG POTENCIA / МОЩНОСТЬ	1,75 kW
ALIMENTAZIONE / POWER SUPPLY BRANCHEMENT / STROMVERSORGUNG ALIMENTACIÓN / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz
DIMENSIONE GRIGLIA DI COTTURA COOKING GRILL DIMENSIONS DIMENSION DU GRIL ABMESSUNGEN DES BACKROSTS DIMENSIONES PARRILLA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ РЕШЕТКИ	300x330 (mm)
ALTEZZA CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER HEIGHT HAUTEUR DE LA CHAMBRE DE CUISSON HÖHE DER BACKKAMMER ALTURA CÁMARA DE COCCIÓN ВЫСОТА ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ	50 mm
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILAR BEITSTEMPER ATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0÷300° C
DIMENSIONI / DIMENSIONS DIMENSIONS / ABMESSUNGEN DIMENSIONES / РАЗМЕРЫ	500x400x210h (mm)
PESO NETTO / NET WEIGHT POIDS NET / NETTOGE WICHT PESO NETO / ВЕС НЕТТО	14 Kg
PESO LORDO / GROSS WEIGHT POIDS BRUT / BRUTTOGEWICHT PESO BRUTO / ВЕС БРУТТО	16 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	580x500x290h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,084 m^3

Fornetto per riscaldare pizze, panini, cibi precotti, toast farciti, piadine, ecc. Struttura in acciaio inox - griglia estraibile con manico pieghevole - termostato 50÷300 °C - timer 0÷15 minuti - cassetto raccolta residui di cottura.

Pizza, sandwich, heat and serve, hamburger, hot dog, bread. etc. toaster oven. Stainless steel structure - removable grill with folding handle - 50 - 300°C thermostat - 0 - 15 minute timer - drip drawer.

Petit four pour chauffer les pizzas, les petits pains, les aliments précuits, les steak hachés, les « piadine », etc. Structure en acier inox - grille amovible à manche escamotable - thermostat 50 à 300 °C - minuterie 0 à 15 minutes - tiroir de récolte des résidus de cuisson.

Tischofen zum Erhitzen von Pizza, belegten Broten, vorgekochten Speisen, Würsten, gefüllten Toasts, Fladenbrot usw. Rahmenkonstruktion aus Inox-Stahl - ausziehbarer Rost mit Klappgriff - Thermostat 50 ÷ 300 °C - Timer 0÷15 Minuten - Garreste-Sammelkasten.

Hornillo para calentar pizzas, bocadillos, alimentos pre-cocinados, empanadados, piadina (tortilla de pan ácimo), etc. Estructura de acero inoxidable - parrilla extraíble con mango plegable - termostato 50÷300 °C - temporizador 0÷15 minutos - cajón recolección residuos de la cocción.

Печь для разогревания пиццы, бутербродов, пищевых полуфабрикатов, сандвичей, лепешек и т.п. Корпус из нержавеющей стали, выдвижная решетка со складной рукояткой, термостат 50÷300 °C, таймер 0÷15 минут, поддон для сбора отходов.

FORNI GAS
A CONVEZIONE FN

Struttura in acciaio inox - timer 0÷120 minuti - termostato 50÷270°C - illuminazione interna - porta con doppio vetro, vetro interno estraibile - guide supporto teglie estraibili - guarnizione porta ad incasso - cassetto raccolta condensa estraibile.
Capacità 4 GN2/3 passo 75mm - 1 ventilatore centrifugo - umidificatore con regolazione di energia e selettore a 3 funzioni (defrost, convezione, grill) per i mod. FN/423MV-GV.

Stainless steel structure - 0 - 120 minute timer - 50 - 270°C thermostat - internal lighting - double glass door, removable internal glass - removable rack support guides - mounted door gasket - removable condensation collection tray.
4 GN2/3 capacity, 75 mm clearance - 1 centrifuge fan - humidifier with flow regulator and 3 function selector (defrost, convection, grill) for models FN423GV-MV.

Structure en acier inox - minuterie 0 à 120 minutes - thermostat 50 à 270°C - éclairage intérieur - porte à double vitrage, vitre intérieure extractible - guides de support de plaques extractibles - joint de porte à encastrement - tiroir de collecte de condensation extractible.
Contenance 4 GC2/3 pas 75 mm - 1 ventilateur centrifuge - humidificateur à régulateur d'énergie et sélecteur à 3 fonctions (décongélation, convection, grill) pour les mod. FN423GV-MV.

Struktur aus Edelstahl - Timer 0÷120 Minuten - Thermostat 50÷270°C - innere Beleuchtung - Tür mit Doppelverglasung - ausziehbares inneres Glas - ausziehbare Backformauflageführungen - Einbautürdichtung - Sammelbehälter für Kondenswasser.
Fassungsvermögen 4 GN2/3 mit 75mm-Abstand - 1 Zentrifugenventilator - Befeuchter mit Wasserregelung und Wahlschalter mit 3 Funktionen (Defrost, Konvektion, Grill) für die Mod. FN423GV-MV.

Estructura de acero inoxidable - temporizador 0÷120 minutos - termostato 50÷270°C - iluminación interna - puerta con vidrio doble, vidrio interno extraíble - guías de apoyo para bandejas extraíbles - guarnición puerta de encastre - cajón extraíble para recolección de la condensación.
Capacidad 4 GN2/3 distancia 75mm - 1 ventilador centrífugo - humidificador con regulador de entrada de agua y selector con 3 funciones (defrost, convección y grill) para los mod.FN423GV-MV.

Корпус из нержавеющей стали, таймер 0÷120 минут, термостат 50÷270°C, внутренняя подсветка, дверь с двойным стеклопакетом, съемное внутреннее стекло, съемные направляющие опоры для противней, вставной уплотнитель дверки, извлекаемый поддон для сбора конденсата.
Вместимость 4 GN2/3 с шагом 75 мм, 1 центробежный вентилятор, автоматический увлажнитель с регулятором мощности для мод. FN423GV-MV - переключатель функций на 3 поз. (размораживание, конвекционный нагрев, гриль).

MODELLO / MODÈLE / MODELO	MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	FN/423M-MV	FN/423G-GV
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA	POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	4 kW	
ALIMENTAZIONE / BRANCHEMENT / ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY / STROMVERSORGUNG / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz	
CALORIE / CALORIES / CALORÍAS	CALORIES / KALORIEN / КАЛОРИИ	3.450 kcal/h 13.662 BTU/h	
CONSUMO METANO / METHANE CONSUMPTION / CONSOMMATION DE METHANE / ERDGASVERBRAUCH / CONSUMO METANO / РАСХОД МЕТАНА		G20 = 0,42 m^3/h G25 = 0,49 m^3/h	/
CONSUMO GPL / LPG CONSUMPTION / CONSOMMATION DE GPL / LPG-VERBRAUCH / CONSUMO GPL / РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА		/	G30 = 0,29 kg/h G31 = 0,31 kg/h
ALACCIAMENTO GAS / RACCORDEMENT AU GAZ / CONEXIÓN AL GAS	GAS CONNECTION / GASANSCHLUSS / ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА	1/2" G	
BRUCIATORI / BRÛLEURS / QUEMADORES	BURNERS / BRENNER / ГОРЕЛКИ	N° 01	
CAPACITÀ CAMERA COTTURA / COOKING CHAMBER CAPACITY / CAPACITE DE LA CHAMBRE DE CUISSON / FASSUNGSVERMÖGEN DER BACKKAMMER / CAPACIDAD CÁMARA DE COCCIÓN / ВМЕСТИМОСТЬ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		4 x GN2/3 P=75mm	
TEMPERATURA DI LAVORO / WORKING TEMPERATURE / TEMPERATURE DE TRAVAILAR / BEITSTEMPER ATUR / TEMPERATUR A DE TRABAJO / РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		0÷270° C	
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES	DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	620x645x615h (mm)	
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO	NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	38 Kg	
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO	GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	49 Kg	
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		680X680x785h (mm)	
VOLUME IMBALLO / PACKAGED VOLUME / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSVOLUMEN / VOLUMEN DEL EMBALAJE / ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,363 m^3	

FN/423MV-GV

FN/423EV

FN423 E-EV: Struttura in acciaio inox - timer 0÷120 - termostato 50÷270°C - illuminazione interna - 1 ventilatore centrifugo - umidificatore automatico con regolatore di energia per il mod. FN423 EV - selettore a 8 funzioni (defrost, 4 modalità a convezione, 2 modalità grill, solo ventola) - porta con doppio vetro interno estraibile - guarnizione porta ad incasso - cassetto raccolta condensa estraibile - guide supporto teglie estraibili.
GN5N-7N-10N: Elettromeccanico - Struttura in acciaio inox - timer 0÷120 - termostato 70÷300°C - illuminazione interna - ventilatore centrifugo con autoreverse - umidificatore con regolatore di energia - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) e cerniere regolabili.
Accessori GN: Cavalletto

GN/5N

FN423 E-EV: Stainless steel structure - 0÷120 timer - 50÷270°C thermostat - internal light - 1 centrifugal fan - automatic humidifier with energy regulator for the mod. FN423 EV - 8 functions selector (defrost, 4 convection modalities, 2 grill modalities, fan only) - door with removable double glazed glass - recessed door gasket - removable drawer for the condense collection - removable tray support runners.
GN5N-7N-10N: Electro-mechanic - stainless steel structure - 0÷120' timer - 70÷300°C thermostat - internal light - centrifugal fan with auto-reverse - humidifier with energy regulator - double glazed glass door (internal glass opens) and adjustable hinges.
Accessories GN: Stand

FN423 E-EV: Structure en acier inox - timer 0÷120 - thermostat 50÷270°C - éclairage interne - 1 ventilateur centrifuge - humidificateur automatique avec régulateur d'énergie pour le mod. FN423 EV - sélecteur à 8 fonctions (defrost, 4 modalités de convection, 2 modalités grill, seulement ventilateur) - porte avec double vitre interne amovible - garniture porte encastrée - bac amovible pour le ramassage de la condense - glissières de support bac amovibles.
GN5N-7N-10N: Electromécanique - structure en acier inox - timer 0÷120 - thermostat 70÷300°C - éclairage interne - ventilateur centrifuge avec autoreverse - humidificateur avec régulateur d'énergie - porte avec double vitre (vitre interne ouvrable) et charnières réglables.
Accessoires GN: Chevalet

GN/10N

FN423 E-EV: Aussengestell aus Edelstahl - Timer 0÷120 - Thermostat 50÷270°C - Innenbeleuchtung - 1 Fliehkraftventilator - Automatischer Luftbefeuchter mit Energieregler für das Modell FN423 EV - Betriebsartenschalter mit 8 Funktionen (Defrost, 4 im Konvektion-Modus, 2 im Grill-Modus, nur Ventilator) - Ausziehbare Innendoppelglasstür - Einbautürdichtung - Kondenswasser Sammelkasten - Ausziehbare Backformhalterungen.
GN5N-7N-10N: Elektromechanisch - Aussengestell aus Edelstahl - Timer 0÷120 - Thermostat 70÷300°C - Innenbeleuchtung - Fliehkraftventilator mit automatischer Drehumkehr - Luftbefeuchter mit Energieregler - Doppelglasstür (Innenfenster zu öffnen) und einstellbare Scharniere.
Zubehör GN: Untergestel

FORNI PER GASTRONOMIA
A CONVEZIONE - ELETTRICI FN-GN

MODELLO / MODÈLE / MODELO	MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	FN/423E - EV	GN/5N	GN/7N	GN/10N	CAVG57	CAVG10
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA	POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	3,1 kW	7,25 kW	12,5 kW	14,5 kW	/	
ALIMENTAZIONE / BRANCHEMENT / ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY / STROMVERSORGUNG / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz	400V/3N/50Hz			/	
CAPACITÀ CAMERA COTTURA / COOKING CHAMBER CAPACITY / CAPACITE DE LA CHAMBRE DE CUISSON / FASSUNGSVERMÖGEN DER BACKKAMMER / CAPACIDAD CÁMARA DE COCCIÓN / ВМЕСТИМОСТЬ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		4x GN2/3 P=75mm	5 x GN1/1 P=70mm	7 x GN1/1 P=70mm	10 x GN1/1 P=70mm	/	
TEMPERATURA DI LAVORO / WORKING TEMPERATURE / TEMPERATURE DE TRAVAILAR / BEITSTEMPER ATUR / TEMPERATUR A DE TRABAJO / РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		50÷270° C	70÷300° C			/	
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES	DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	620x600x 580h (mm)	830x695x 600h (mm)	830x695x 760h (mm)	830x695x 970h (mm)	830x585x 850h (mm)	830x585x 750h (mm)
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO	NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / BEC HETTO	35 Kg	50 Kg	62 Kg	76 Kg	15 Kg	
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO	GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / BEC БРУТТО	46 Kg	60 Kg	76 Kg	91 Kg	17Kg	
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		680x680x 785h (mm)	920x740x 730h (mm)	920x750x 980h (mm)	960x800x 1110h (mm)	940x690x 870h (mm)	940x690x 770h (mm)
VOLUME IMBALLO / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VOLUMEN DEL EMBALAJE	PACKAGED VOLUME / VERPACKUNGSVOLUMEN / ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,363 m^3	0,497 m^3	0,676 m^3	0,852 m^3	0,560 m^3	0,500 m^3

FN423 E-EV: Estructura de acero inoxidable - temporizador 0÷120 - termostato 50÷270°C - iluminación interna - 1 ventilador centrífugo - humidificador automático con regulador de energía para el mod. FN423 EV - selector de 8 funciones (descongelado, 4 modalidades de convección, 2 modalidad grill, solo ventilador) - puerta con cristal doble interno extraíble - junta puerta empotrable - cajón de recolección condensado extraíble - guías soporte fuentes extraíbles.
GN5N-7N-10N: Electromecánico - Estructura de acero inoxidable - temporizador 0÷120 - termostato 70÷300°C - iluminación interna - ventilador centrífugo con función autoreverse - humidificador con regulador de energía - puerta con cristal doble (vidrio interno abrible) y bisagras ajustables.
Accesorios GN: Caballete

FN423 E-EV: Корпус из нержавеющей стали - таймер 0÷120 мин.- термостат 50÷270°C - внутренняя подсветка - 1 центробежный вентилятор - автоматический увлажнитель с регулятором мощности для мод. FN423 EV - переключатель функций с 8 пол. (размораживание, 4 режима конвекционного нагрева, 2 режима гриля, только вентилятор) - дверка с двойным стеклопакетом и внутренним съёмным стеклом - вставной уплотнитель дверки - извлекаемый поддон для сбора конденсата - съёмные направляющие опоры для противней.
GN5N-7N-10N: Электромеханическая - Корпус из нержавеющей стали - таймер 0÷120 мин. - термостат 70÷300°C - внутренняя подсветка - центробежный вентилятор с автоматической сменой направления вращения - увлажнитель с регулятором энергии - дверка с двойным стеклопакетом (Открывающееся внутреннее стекло) и регулируемые петли.
Комплектующие GN: Стойка

CAVG57

GE/7

GE5-7-10: Elettromeccanico - struttura in acciaio inox -timer 0÷120' - termostato 70÷300°C - illuminazione interna - ventilatore centrifugo con autoreverse - umidificatore manuale - scarico acqua - selettore a 4 funzioni (convezione, vapore, misto, raffreddamento a porta aperta) - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) e cerniere regolabili.
GD5-7-10: Digitale con controllo elettronico - struttura in acciaio inox - illuminazione interna - ventilatore centrifugo con autoreverse - scarico acqua - 99 programmi - fino a 4 cicli in sequenza automatica - display - oltre 90 ricette memorizzate - sistema di controllo automatico del clima - autodiagnosi - programma di lavaggio semiautomatico - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) e cerniere regolabili - sonda al cuore multipunto - doccetta.
Accessori: Cavalletto.

GE5-7-10: Electro-mechanic - stainless steel structure - 0÷120' timer - 70÷300°C thermostat - internal light - centrifugal fan with auto-reverse - manual humidifier - water drain - 4 functions selector (convection, steam, combi, open door cooling) - double glazed glass door (internal glass opens) and adjustable hinges.
GD5-7-10: Digital with electronic control - internal light - centrifugal fan with auto-reverse - water drain - 99 programs - automatic cooking sequence of maximum 4 cycles - display - 90 pre-loaded recipes - automatic climate control system - auto-diagnosis - semiautomatic cleaning program - double glazed glass door (internal glass opens) and adjustable hinges - multi-point core probe - hand shower.
Accessories: Stand.

GD/10

GE5-7-10: Electromécanique - structure en acier inox - timer 0÷120' - thermostat 70÷300°C - éclairage interne - ventilateur centrifuge avec autoreverse - humidificateur manuel - vidange de l'eau - sélecteur à 4 fonctions (convection, vapeur, combi, refroidissement à porte ouverte) - porte avec double vitre (vitre interne ouvrable) et charnières réglables.
GD5-7-10: Digital avec contrôle électronique - structure en acier inox - éclairage interne - ventilateur centrifuge avec autoreverse - vidange de l'eau - 99 programmes - jusqu'à 4 cycles en séquence automatique - display - plus de 90 recettes mémorisées - système de contrôle automatique du climat - autodiagnostique - programme de nettoyage semi-automatique - porte avec double vitre (vitre interne ouvrable) et charnières réglables - sonde à cœur multipoint - douchette.
Accessoires: Chevalet.

GE5-7-10: Elektromechanisch - Aussengestell aus Edelstahl - Timer 0÷120' - Thermostat 70÷300°C - Innenbeleuchtung - Fliehkraftventilator mit automatischer Drehumkehr - manueller Luftbefeuchter - Wasserablauf - Betriebsartenschalter mit 4 Funktionen (Konvektion, Dampf, Gemischt, Abkuehlung mit offener Tür) - Innenbeleuchtung - Doppelglasstür (Innenfenster zu öffnen) und einstellbare Scharniere.
GD5-7-10: Digital mit elektronischer Steuerung - Aussengestell aus Edelstahl - Innenbeleuchtung - Fliehkraftventilator mit automatischer Drehumkehr - Wasserablauf - 99 Programme - Bis zu 4 Zyklus in automatischer Abfolge - Display - Über 90 gespeicherte Rezepte - Automatische Temperaturüberprüfung - Selbstdiagnose - Halbautomatischer Reinigungsprogramm - Doppelglasstür (Innenfenster zu öffnen) und einstellbare Scharniere - Mehrpunktsonde am Kern - Handbrause.
Zubehör: Untergestel.

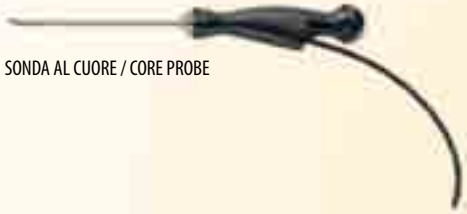
DOCCETTA / HAND SHOWER

MODELLO / MODÈLE / MODELO / MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	GE/5	GE/7	GE/10	GD/5	GD/7	GD/10	CAVG57	CAVG10
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA / POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	7,25 kW	12,5 kW	14,5 kW	7,25 kW	12,5 kW	14,5 kW	/	
ALIMENTAZIONE / BRANCHEMENT / ALIMENTACIÓN / POWER SUPPLY / STROMVERSORGUNG / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	400V/3N/50Hz						/	
CAPACITÀ CAMERA COTTURA / COOKING CHAMBER CAPACITY / CAPACITE DE LA CHAMBRE DE CUISSON / FASSUNGSVERMÖGEN DER BACKKAMMER / CAPACIDAD CÁMARA DE COCCIÓN / ВМЕСТИМОСТЬ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ	5 x GN1/1 P=70 mm	7 x GN1/1 P=70 mm	10 x GN1/1 P=70 mm	5 x GN1/1 P=70 mm	7 x GN1/1 P=70 mm	10 x GN1/1 P=70 mm	/	
TEMPERATURA DI LAVORO / WORKING TEMPERATURE / TEMPERATURE DE TRAVAILAR / BEITSTEMPER ATUR / TEMPERATUR A DE TRABAJO / РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА	70÷300° C						/	
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	830x700x 595h (mm)	830x700x 790h (mm)	830x700x 970h (mm)	830x700x 630h (mm)	830x700x 790h (mm)	830x700x 1000h (mm)	830x585x 850h (mm)	830x585x 750h (mm)
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO / NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	50 Kg	62 Kg	76 Kg	53 Kg	72 Kg	82 Kg	15 Kg	
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO / GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	60 Kg	82 Kg	96 Kg	60 Kg	82 Kg	95 Kg	17Kg	
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	920x740x 730h (mm)	920x750x 980h (mm)	960x800x 1110h (mm)	980x820x 720h (mm)	980x820x 800h (mm)	980x820x 1110h (mm)	940x690x 870h (mm)	940x690x 770h (mm)
VOLUME IMBALLO / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VOLUMEN DEL EMBALAJE / PACKAGED VOLUME / VERPACKUNGSVOLUMEN / ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,497 m^3	0,676 m^3	0,852 m^3	0,579 m^3	0,643 m^3	0,892 m^3	0,560 m^3	0,500 m^3

GE5-7-10: Electromecánico - Estructura de acero inoxidable - temporizador 0÷120' - termostato 70÷300°C - iluminación interna - ventilador centrífugo con función autoreverse - humidificador manual - descarga de agua - selector de 4 funciones (convección, vapor, mixto, enfriamiento con puerta abierta) - iluminación interna - puerta con cristal doble (vidrio interno abrible) y bisagras ajustables.
GD5-7-10: Digital con sistema de control electrónico - estructura de acero inoxidable - iluminación interna - ventilador centrífugo con función autoreverse - descarga de agua - 99 programas - hasta 4 ciclos en secuencia automática - display - más de 90 recetas memorizadas - sistema de control automático de la temperatura - función autodiagnóstico - programa de lavado semiautomático - puerta con cristal doble (vidrio interno abrible) y bisagras ajustables- sonda al corazón multipunto - ducha.
Accesorios: Caballete.

GE5-7-10: Электромеханическая - корпус из нержавеющей стали -таймер 0÷120 мин. - термостат 70÷300°C - внутренняя подсветка - центробежный вентилятор с автоматической сменой направления вращения - выпуск воды - переключатель функций с 4 пол. (конвекционный нагрев, паровой нагрев, комбинированный нагрев, охлаждение при открытой дверке) - внутренняя подсветка - дверка с двойным стеклопакетом (открывающееся внутреннее стекло) и регулируемые петли.
GD5-7-10: Цифровая с электронным контролем - корпус из нержавеющей стали - внутренняя подсветка - центробежный вентилятор с автоматической сменой направления вращения - выпуск воды - 99 программ - до 4 циклов автоматической последовательности - дисплей - более 90 программируемых рецептов- система автоматического контроля среды - автодиагностика - программа полуавтоматической очистки - дверка с двойным стеклопакетом (открывающееся внутреннее стекло) и регулируемые петли - датчик с многоточечной сердцевиной - душ.
Комплектующие: Стойка.

CAVG57


SONDA AL CUORE / CORE PROBE

GE/5M

GE/5M-7M-10M: Forno a gas con comandi elettromeccanici - bruciatori gas ad aria soffiata premiscelata che permettono, rispetto ai tradizionali bruciatori atmosferici, maggiore rapidità nel raggiungere la temperatura impostata, riduzione drastica dei consumi e resa termica superiore al 90% - selettore a 4 funzioni (convezione, vapore, misto, raffreddamento a porta aperta) - timer 0÷120' - termostato 70÷300 °C - umidificatore manuale - camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 - illuminazione interna - ventilatore centrifugo con autoreverse - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) e cerniere regolabili.
GD/5M-7M-10M: Forno a gas con controllo elettronico a display - bruciatori gas ad aria soffiata premiscelata che permettono, rispetto ai tradizionali bruciatori atmosferici, maggiore rapidità nel raggiungere la temperatura impostata, riduzione drastica dei consumi e resa termica superiore al 90% - 99 programmi memorizzabili con ciascuno dei 4 cicli di cottura in sequenza automatica - 95 programmi di cottura preimpostati - sistema di controllo automatico del clima - camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 - illuminazione interna - ventilatore centrifugo con autoreverse - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) e cerniere regolabili - autodiagnosi - programma di lavaggio semi automatico - doccetta - sonda al cuore multipunto.
Accessori: Cavalletto.

GE/5M-7M-10M: Gas oven with electro-mechanic controls - premixed blown air gas burners in which, compared to traditional atmospheric gas burners, the set temperature is more rapidly achieved; drastic reduction in energy consumption and with heat yield above 90% - 4 function selector (convection, steam, combi, open door cooling) - 0-120' timer - 70÷300 °C thermostat - manual humidifier - cooking chamber in 18/10 AISI 304 stainless steel - internal light - centrifugal fan with auto-reverse - double glass door (internal glass opens) and adjustable hinges.
GD/5M-7M-10M: Gas oven with electronic control on the display - premixed blown air gas burners in which, compared to traditional atmospheric gas burners, the set temperature is more rapidly achieved; drastic reduction in energy consumption and with heat yield above 90% - 99 programs can be memorised for each of the 4 cooking cycles in automatic sequence - 95 preset cooking programs - automatic climate control system - cooking chamber in 18/10 AISI 304 stainless steel - internal light - centrifugal fan with auto-reverse - double glass door (internal glass opens) and adjustable hinges - auto-diagnosis - semi-automatic cleaning program - hand shower - multi-point core probe.
Accessories: Stand.

GE/5M-7M-10M : Four à gaz à commandes électromécaniques - brûleurs gaz à air soufflé pré-mélangé qui permettent, par rapport aux brûleurs atmosphériques traditionnels, une plus grande rapidité pour atteindre la température réglée, une diminution drastique des consommations et un rendement thermique supérieur à 90% - sélecteur à 4 fonctions (convection, vapeur, combi, refroidissement à porte ouverte) - minuteur 0÷120' - thermostat 70÷300 °C - humidificateur manuel - chambre de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 - éclairage interne - ventilateur centrifuge à changement de sens automatique - porte à double vitre (vitre interne ouvrable) et charnières réglables.
GD/5M-7M-10M : Four à gaz avec contrôle électronique à afficheur - brûleurs gaz à air soufflé pré-mélangé qui permettent, par rapport aux brûleurs atmosphériques traditionnels, une plus grande rapidité pour atteindre la température réglée, une diminution drastique des consommations et un rendement thermique supérieur à 90% - 99 programmes mémorisables avec chacun des 4 cycles de cuisson en séquence automatique - 95 programmes de cuisson pré-configurés - système de contrôle automatique du climat - chambre de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 - éclairage interne - ventilateur centrifuge à changement de sens automatique - porte à double vitre (vitre interne ouvrable) et charnières réglables - auto-diagnostique - programme de lavage semi-automatique - douchette - sonde au cœur multipoint.
Accessoires : Chevalet.

GE/5M-7M-10M: Gasofen mit elektromechanischen Steuerungen - Gas-Gebläsebrenner mit Vormischung, die im Vergleich zu herkömmlichen atmosphärischen Brennern schneller die eingestellte Temperatur erreichen, den Verbrauch drastisch senken und eine bis zu 90% höhere Wärmeleistung erbringen - Schalter mit 4 Einstellungen (Konvektion, Dampf, Konvektion und Dampf, Kühlung bei offener Tür) - Zeitgeber 0÷120' - Thermostat 70÷300 °C - manueller Luftbefeuchter - Garkammer aus Edelstahl 18/10 AISI 304 - Innenbeleuchtung - Radialventilator mit Reversierbetrieb- Doppelglastür (Innenfenster zu öffnen) und einstellbare Scharniere.
GD/5M-7M-10M: Gasofen mit elektronischer Steuerung über Display - Gas-Gebläsebrenner mit Vormischung, die im Vergleich mit herkömmlichen atmosphärischen Brennern schneller die eingestellte Temperatur erreichen, den Verbrauch drastisch senken und eine bis zu 90% höhere Wärmeleistung erbringen - 99 speicherbare Programme mit jeweils 4 Garzyklen in automatischer Folge - 95 voreingestellte Garprogramme - automatische Klimaüberwachung - Garkammer aus Edelstahl 8/10 AISI 304 - Innenbeleuchtung - Radialventilator mit Reversierbetrieb - Doppelglastür (Innenfenster zu öffnen) und einstellbare Scharniere - Selbstdiagnose - halbautomatisches Reinigungsprogramm - Brause - Mehrpunktsonde am Kern.
Zubehör: Gestell.

GD/5M

GE/5M-7M-10M: Horno de gas con mandos electromecánicos - quemadores de gas con aire soplado premezclado que permiten, con respecto a los tradicionales quemadores atmosféricos, una mayor rapidez al alcanzar la temperatura configurada, una reducción drástica de los consumos y un rendimiento técnico superior al 90% - selector de 4 funciones (convección, vapor, mixto, enfriamiento con puerta abierta) - temporizador 0÷120' - termostato 70÷300 °C - humidificador manual - cámara de cocción en acero inoxidable 18/10 AISI 304 - iluminación interna - ventilador centrífugo con autoreverse - puerta con cristal doble (cristal interno abrible) y bisagras ajustables.
GD/5M-7M-10M: Horno de gas con control electrónico en pantalla - quemadores de gas con aire soplado premezclado que permiten, con respecto a los tradicionales quemadores atmosféricos, una mayor rapidez al alcanzar la temperatura configurada, una reducción drástica de los consumos y un rendimiento técnico superior al 90% - 99 programas memorizables de 4 ciclos de cocción en secuencia automática cada uno de ellos - 95 programas de cocción preconfigurados - sistema de control automático del clima - cámara de cocción en acero inoxidable18/10 AISI 304 - iluminación interna - ventilador centrífugo con autoreverse - puerta con cristal doble (cristal interno abrible) y bisagras ajustables - autodiagnóstico - programa de lavado semi-automático - ducha - sonda al corazón multipunto.
Accesorios: Caballete.

GE/5M-7M-10M: Газовая плита с электромеханическим управлением - газовые горелки с поддувом, которые позволяют по сравнению с традиционными атмосферными горелками достигать быстрее заданной температуры, резко сокращая расход топлива и достигая теплового КПД более 90% - переключение 4 функций (конвекция, пар, смешанный режим, охлаждение при открытой дверце) - таймер от 0 до120' -термостат от 70 до 300 ° С - ручной увлажнитель воздуха - камера приготовления из нержавеющей стали 18/10 AISI 304 - внутреннее освещение - центробежный вентилятор с автореверсом - двойная стеклянная дверца -(открывающееся внутреннее стекло) и регулируемые петли.
GD/5M-7M-10M: Газовая плита с дисплейным электронным управлением - газовые горелки с поддувом , которые позволяют по сравнению с традиционными атмосферными горелками достигать быстрее заданной температуры, резко сокращая расход топлива и достигая теплового КПД более 90% - 99 сохраняемых программ, каждая из которых состоит из 4 циклов в автоматической последовательности - 95 предварительно установленных программ готовки - система автоматического контроля среды - камера приготовления из нержавеющей стали 18/10 AISI 304 - внутреннее освещение - центробежный вентилятор с автореверсом - двойная стеклянная дверца (открывающееся внутреннее стекло) и регулируемые петли - автодиагностика - полуавтоматический цикл мойки - сточный жёлоб - датчик с многоточечной сердцевиной.
Комплектующие: Подставка

FORNI PER GASTRONOMIA
MISTI CONVEZIONE/VAPORE DIRETTO
GAS GE/M-GD/M

NEW

ELECTRIC - MULTI FUNCTION CONVECTION/DIRECT STEAM INJECTION GASTRONOMY OVENS
FOURS POUR GASTRONOMIE COMBI À CONVECTION/VAPEUR DIRECT - ÉLECTRIQUE
ELEKTRISCHE KONVEKTIONSÖFEN FN-GN ELEKTRISCHE MISCHÖFEN KONVEKTION / DIREKTDAMPF
HORNOS PARA GASTRONOMÍA MIXTOS CONVECCIÓN/VAPOR DIRECTO- ELÉCTRICOS
ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПЕЧИ СМЕШАННОГО РЕЖИМА - КОНВЕКЦИОННЫЙ/С ПРЯМОЙ ПОДАЧЕЙ ПАРА - ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

MODELLO / MODÈLE / MODELO / MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	GE/5M	GE/7M	GE/10M	GD/5M	GD/7M	GD/10M	CAVG57	CAVG10
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA / POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	0,25 kW	0,50 kW		0,25 kW	0,50 kW		/	
POTENZA GAS / PUISSANCE / POTENCIA / POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	8,5 kW	12 kW	15 kW	8,5 kW	12 kW	15 kW	/	
ALIMENTAZIONE / BRANCHEMENT / ALIMENTACIÓN / POWER SUPPLY / STROMVERSORGUNG / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz						/	
CALORIE / CALORIES / CALORÍAS / CALORIES / KALORIEN / КАЛОРИИ	Kcal/h 7310 BTU/h 29030	Kcal/h 10320 BTU/h 40950	Kcal/h 12900 BTU/h 51190	Kcal/h 7310 BTU/h 29030	Kcal/h 10320 BTU/h 40950	Kcal/h 12900 BTU/h 51190	/	
CONSUMO METANO / METHANE CONSUMPTION / CONSOMMATION DE METHANE / ERDGASVERBRAUCH / CONSUMO METANO / РАСХОД МЕТАНА	G20=0,9 m^3/h G25=1,1 m^3/h	G20=1,27 m^3/h G25=1,48 m^3/h	G20=1,59 m^3/h G25=1,85 m^3/h	G20=0,9 m^3/h G25=1,1 m^3/h	G20=1,27 m^3/h G25=1,48 m^3/h	G20=1,59 m^3/h G25=1,85 m^3/h	/	
CONSUMO GPL / LPG CONSUMPTION / CONSOMMATION DE GPL / LPG-VERBRAUCH / CONSUMO GPL / РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА	G30=0,67 Kg/h G31=0,66 Kg/h	G30=0,95 Kg/h G31=0,94 Kg/h	G30=1,19 Kg/h G31=1,17 Kg/h	G30=0,67 Kg/h G31=0,66 Kg/h	G30=0,95 Kg/h G31=0,94 Kg/h	G30=1,19 Kg/h G31=1,17 Kg/h	/	
ALACCIAMENTO GAS / RACCORDEMENT AU GAZ / CONEXIÓN AL GAS / GAS CONNECTION / GASANSCHLUSS / ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА	1/2 " G						/	
BRUCIATORI / BRÛLEURS / QUEMADORES / BURNERS / BRENNER / ГОРЕЛКИ	Nº 1						/	
CAPACITÀ CAMERA COTTURA / COOKING CHAMBER CAPACITY / CAPACITE DE LA CHAMBRE DE CUISSON / FASSUNGSVERMÖGEN DER BACKKAMMER / CAPACIDAD CÁMARA DE COCCIÓN / ВМЕСТИМОСТЬ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ	5 x GN1/1 P=70mm	7 x GN1/1 P=70mm	10 x GN1/1 P=70mm	5 x GN1/1 P=70mm	7 x GN1/1 P=70mm	10 x GN1/1 P=70mm	/	
TEMPERATURA DI LAVORO / WORKING TEMPERATURE / TEMPERATURE DE TRAVAILAR / BEITSTEMPER ATUR / TEMPERATUR A DE TRABAJO / РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА	MAX 300 °C						/	
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	870x640x 595h (mm)	870x640x 760h (mm)	870x640x 970h (mm)	870x640x 595h (mm)	870x640x 760h (mm)	870x640x 970h (mm)	830x585x 850h (mm)	830x585x 750h (mm)
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO / NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	68 Kg	82 Kg	101 Kg	68 Kg	82 Kg	101 Kg	15 Kg	
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO / GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	80 Kg	95 Kg	115 Kg	80 Kg	95 Kg	115 Kg	17Kg	
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	920x740x 780h (mm)	920x740x 960h (mm)	920x740x 1160h (mm)	920x740x 780h (mm)	920x740x 960h (mm)	920x740x 1160h (mm)	940x690x 870h (mm)	940x690x 770h (mm)
VOLUME IMBALLO / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VOLUMEN DEL EMBALAJE / PACKAGED VOLUME / VERPACKUNGSVOLUMEN / ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,531m^3	0,654m^3	0,790m^3	0,531m^3	0,654m^3	0,790m^3	0,560 m^3	0,500 m^3

FORNI PER PASTICCERIA / PANETTERIA
A CONVEZIONE - ELETTRICI PA-PD

PA5-7-10: Elettromeccanico - Struttura in acciaio inox - timer 0÷120' - termostato 70÷300°C - illuminazione interna - ventilatore centrifugo con autoreverse - umidificatore manuale - porta con doppio vetro.
PD5-7-10: Forno digitale con controllo elettronico a display - 99 programmi memorizzabili con ciascuno dei 4 cicli di cottura in sequenza automatica - 64 programmi di cottura preimpostati - sistema di controllo automatico del clima - 2 velocità di ventilazione con riduzione automatica di potenza - camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 - illuminazione interna - ventilatore centrifugo con autoreverse - porta con doppio vetro apribile -autodiagnosi - programma di lavaggio semi automatico - doccetta - sonda al cuore multipunto.
Accessori: Cavalletto

PD/5

PA5-7-10: Electro-mechanic - stainless steel structure - 0÷120' timer - 70÷300°C thermostat - internal light - centrifugal fan with auto-reverse - manual humidifier - double glazed glass door.
PD5-7-10: Digital oven with electronic control on the display - 99 programs can be memorised for each of the 4 cooking cycles in automatic sequence - 64 preset cooking programs - automatic climate control system - 2 fan speeds with automatic power reduction - cooking chamber in 18/10 AISI 304 stainless steel - internal light - centrifugal fan with auto-reverse - double glass door that opens - auto-diagnosis - semi-automatic cleaning program - hand shower - multipoint core probe.
Accessories: Stand

PA/7

PA5-7-10: Electromécanique - structure en acier inox - timer 0÷120' - thermostat 70÷300°C - éclairage interne - ventilateur centrifuge avec autoreverse - humidificateur manuel - porte avec double vitre.
PD5-7-10 : Four numérique avec contrôle électronique à afficheur - 99 programmes mémorisables avec chacun des 4 cycles de cuisson en séquence automatique - 64 programmes de cuisson pré-configurés - système de contrôle automatique du climat - 2 vitesse de ventilation avec réduction automatique de la puissance - chambre de cuissons en acier inox 18/10 AISI 304 - éclairage interne - ventilateur centrifuge à changement de sens automatique - porte à double vitre ouvrable - auto-diagnostique - programme de lavage semi-automatique - douchette - sonde au cœur multipoint.
Accessoires: Chevalet

PA5-7-10: Elektromechanisch - Aussengestell aus Edelstahl - Timer 0÷120' - Thermostat 70÷300°C - Innenbeleuchtung - Fliehkraftventilator mit automatischer Drehumkehr - Manueller Luftbefeuchter - Doppelglasstür.
PD5-7-10: Gasofen mit elektronischer Steuerung über Display - 99 speicherbare Programme mit jeweils 4 Garzyklen in automatischer Folge - 64 voreingestellte Garprogramme - automatische Klimaüberwachung - 2 Gebläsegeschwindigkeiten mit automatischer Leistungskontrolle - Garkammer aus Edelstahl 18/10 AISI 304 - Innenbeleuchtung - Radialventilator mit Reversierbetrieb - Doppelglastür (Innenfenster zu öffnen) und einstellbare Scharniere - Selbstdiagnose - halbautomatisches Reinigungsprogramm - Brause - Mehrpunktsonde am Kern.
Zubehör: Untergestel

PA/10

DOCCETTA / HAND SHOWER

FORNI PER PASTICCERIA / PANETTERIA
A CONVEZIONE - ELETTRICI PA-PD

ELECTRIC - CONVECTION PASTRY / BAKING OVENS
FOURS POUR PÂTISSERIE / BOULANGERIE À CONVECTION - ÉLECTRIQUES PA-PD
ELEKTRISCHE KONVEKTIONSÖFEN - PA-PD FÜR GASTSTÄTTENGEWERBE
HORNOS PARA PASTELERÍA/ PANADERÍA DE CONVECCIÓN - ELÉCTRICOS PA-PD
ПЕЧИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКОЙ ВЫПЕЧКИ / ПЕКАРНИ КОНВЕКЦИОННЫЕ - ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ PA-PD

MODELLO / MODÈLE / MODELO	MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	PA/5	PA/7	PA/10	PD/5	PD/7	PD/10	CAVP57	CAVP10
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA	POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	7,25 kW	12,5 kW	14,5 kW	7,25 kW	12,5 kW	14,5 kW	/	
ALIMENTAZIONE / BRANCHEMENT / ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY / STROMVERSORGUNG / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	400V/3N/50Hz						/	
CAPACITÀ CAMERA COTTURA / COOKING CHAMBER CAPACITY / CAPACITE DE LA CHAMBRE DE CUISSON / FASSUNGSVERMÖGEN DER BACKKAMMER / CAPACIDAD CÁMARA DE COCCIÓN / ВМЕСТИМОСТЬ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		5x600x 400 mm P=75 mm	7x600x 400 mm P=75 mm	10x600x 400 mm P=75 mm	5x600x 400 mm P=75mm	7x600x 400 mm P=75mm	10x600x 400 mm P=75mm	/	
TEMPERATURA DI LAVORO / WORKING TEMPERATURE / TEMPERATURE DE TRAVAILAR / BEITSTEMPER ATUR / TEMPERATUR A DE TRABAJO / РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		70÷300° C						/	
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES	DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	900x715x 600h (mm)	900x715x 760h (mm)	900x715x 970h (mm)	900x715x 595h (mm)	900x715x 760h (mm)	900x715x 970h (mm)	900x660x 850h (mm)	900x660x 750h (mm)
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO	NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	50 Kg	62 Kg	76 Kg	53 Kg	72 Kg	82 Kg	17 Kg	
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO	GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	60 Kg	76 kg	91 kg	66 kg	82 Kg	95 Kg	19 Kg	
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		920x740x 730h (mm)	920x750x 980h (mm)	960x800x 1110h (mm)	980x820x 800h (mm)	980x820x 950h (mm)	980x820x 1150h (mm)	940x700x880h (mm)	
VOLUME IMBALLO / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VOLUMEN DEL EMBALAJE	PACKAGED VOLUME / VERPACKUNGSVOLUMEN / ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,497 m^3	0,676 m^3	0,852 m^3	0,643m^3	0,763m^3	0,924m^3	0,580 m^3	

CAVP57

PA5-7-10: Electromecánico - Estructura de acero inoxidable - temporizador 0÷120' - termostato 70÷300°C - iluminación interna - ventilador centrífugo con función autoreverse - humidifcador manual - puerta con cristal doble.
PD5-7-10: Horno digital con control electrónico en pantalla - 99 programas memorizables de 4 ciclos de cocción en secuencia automática cada uno de ellos - 64 programas de cocción preconfigurados - sistema de control automático del clima - 2 velocidades de ventilación con reducción automática de potencia - cámara de cocción en acero inoxidable 18/10 AISI 304 - iluminación interna - ventilador centrífugo con autoreverse - puerta con cristal doble abrible -autodiagnóstico- programa de lavado semi-automático -ducha - sonda al corazón multipunto.
Accesorios: Caballete

PA5-7-10: Электромеханическая- Корпус из нержавеющей стали - таймер 0÷120 мин. - термостат 70÷300°C - внутренняя подсветка - центробежный вентилятор с автоматической сменой направления вращения - ручной увлажнитель - дверка с двойным стеклопакетом.
PD5-7-10: Цифровая печь с дисплейным электронным управлением - 99 сохраняемых программ, каждая из которых с 4 циклами готовки в автоматической последовательности - 64 предварительно установленных программ готовки - система автоматического контроля среды - 2 скорости вращения вентиляторов с автоматическим уменьшением мощности - камера готовки из нержавеющей стали 18/10 AISI 304 - внутреннее освещение - центробежный вентилятор с автореверсом - двойная стеклянная дверца -автодиагностика - полуавтоматическая программа мойки - сточный жёлоб - датчик с многоточечной сердцевиной.
Комплектующие: Стойка

ARMADI PER PASTICCERIA, PANETTERIA E GASTRONOMIA

ACG57-10: Armadi riscaldati per gastronomia in acciaio inox - termostato 30÷110 °C.
ACP57-10: Armadi lievitatori in acciaio inox - termostato 30÷110 °C - umidificatore manuale - ventilatore centrifugo con auto reverse.

ACG57-10: Heated cabinets for gastronomy in stainless steel - 30-110 °C thermostat.
ACP57-10: Proving cabinets in stainless steel - 30-110 °C thermostat - manual humidifier - centrifugal fan with auto-reverse.

ACG57-10 : Armoires chauffées pour gastronomie en acier inox - thermostat 30÷110 °C.
ACP57-10 : Armoires pour le levage de la pâte en acier inox - thermostat 30÷110 °C - humidificateur manuel - ventilateur centrifuge avec changement de sens automatique.

ACG57-10: Erwärmte Schränke für Gaststättengewerbe aus Edelstahl - Thermostat 30÷110 °C.
ACP57-10: Erwärmte Schränke für Gaststättengewerbe aus Edelstahl - Thermostat 30÷110 °C - manueller Luftbefeuchter - Radialventilator mit Reversierbetrieb.

ACG57-10: Armarios calentados para gastronomía en acero inoxidable - termostato 30÷110 °C.
ACP57-10: Armarios fermentadores en acero inoxidable - termostato 30÷110 °C - humidificador manual - ventilador centrífugo con autoreverse.

ACG57-10: Подогреваемые шкафы для гастрономии из нержавеющей стали - термостат от 30 до 110 ° C.
ACP57-10: Расстоечные шкафы из нержавеющей стали - термостат от 30 до 110 ° C - ручной увлажнитель - центробежный вентилятор с автореверсом.

ACG57

MODELLO / MODÈLE / MODELO / MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	ACG57	ACG10	ACP57	ACP10
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA / POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	2,6 kW			
ALIMENTAZIONE / BRANCHEMENT / ALIMENTACIÓN / POWER SUPPLY / STROMVERSORGUNG / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz			
CAPACITÀ CAMERA COTTURA / COOKING CHAMBER CAPACITY / CAPACITE DE LA CHAMBRE DE CUISSON / FASSUNGSVERMÖGEN DER BACKKAMMER / CAPACIDAD CÁMARA DE COCCIÓN / ВМЕСТИМОСТЬ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ	8 x GN1/1 P=62mm	6 x GN1/1 P=62mm	8x600x400 mm P=75 mm	6x600x400 mm P=75 mm
TEMPERATURA DI LAVORO / WORKING TEMPERATURE / TEMPERATURE DE TRAVAILAR / BEITSTEMPER ATUR / TEMPERATUR A DE TRABAJO / РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА	30÷110° C			
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	830x585x850h (mm)	830x585x750h (mm)	880x680x850h (mm)	880x680x750h (mm)
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO / NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	59 kg	62 kg	72 kg	75 kg
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO / GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	72 kg	75 kg	83 kg	86 kg
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	880x720x1100h (mm)		950x800x1100h (mm)	
VOLUME IMBALLO / PACKAGED VOLUME / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSVOLUMEN / VOLUMEN DEL EMBALAJE / ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,697 m^3		0,836 m^3	

FORNI A MICROONDE SAMSUNG

SAMSUNG MICROWAVE OVENS
FOURS A MICRO-ONDES SAMSUNG
MIKROWELLEN SAMSUNG
HORNOS DE MICROONDAS SAMSUNG
МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ SAMSUNG

MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	CM1519A CM1529A	CM1919A CM1929A
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	2,9 kW	3,2 kW
POTENZA RESA PUISSANCE FOURNIE RENDIMIENTO DE POTENCIA	POWER YIELD ERZIELTE LEISTUNG МОЩНОСТЬ НА ВЫХОДЕ	1,5 kW	1,85 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz	
CAPACITÀ CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER CAPACITY CAPACITE DE LA CHAMBRE DE CUISSON FASSUNGSVERMÖGEN DER BACKKAMMER CAPACIDAD CÁMARA DE COCCIÓN ВМЕСТИМОСТЬ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		26 Lt.	
DIMENSIONI CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARKAMMER DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		370x370x190h (mm)	
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	464x557x368h (mm)	
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО	32 Kg	
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	34 Kg	
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		660x540x460h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,164 m^3	

CM1519A

CM1929A

CM1519A - CM1919A: Struttura esterna e camera di cottura in acciaio inox - 2 magnetron - 5 livelli di potenza - comandi manuali - camera di cottura da 26 lt. con fondo fisso - illuminazione interna - filtro aria facilmente removibile - sovrapponibile.
CM1529A - CM1929A: Struttura esterna e camera di cottura in acciaio inox - 2 magnetron - 30 programmi di cottura e funzione di self service - programmabile - funzione moltiplicatore x2 - contatore cicli lavorativi per programma - blocco tasti - funzione avviso pulizia filtro - camera di cottura da 26 lt. con fondo fisso - illuminazione interna - filtro aria facilmente removibile - sovrapponibile.

CM1519A - CM1919A: External structure and cooking chamber in stainless steel - 2 magnetrons - 5 power levels - manual controls - 26 lt. cooking chamber with fixed bottom - internal light - air filter easily removable - stackable.
CM1529A - CM1929A: External structure and cooking chamber in stainless steel - 2 magnetrons - 30 programs and self service function - programmable - 2x multiplying function - meter of the working cycles per program - button lock - filter cleaning's remind function - 26 lt. cooking chamber with fixed bottom - internal light - air filter easily removable - stackable.

CM1519A - CM1919A: Structure externe et chambre de cuisson en acier inox - 2 magnétrons - 5 niveaux de puissance - commandes manuelles - chambre de cuisson de 26 lt. avec fond fixe - éclairage interne - filtre d'air facilement amovible - superposable.
CM1529A - CM1929A: Structure externe et chambre de cuisson en acier inox - 2 magnétrons - 30 programmes de cuisson et fonction self service - programmable - fonction multiplicateur x2 - compteur de cycles de travail par program - blocage boutons - fonction de rappelle du nettoyage philtre - chambre de cuisson de 26 lt. avec fond fixe - éclairage interne - filtre d'air facilement amovible - superposable

CM1519A - CM1919A: Aussengestell und Garkammer aus Edelstahl - 2 Magnetron - 5 Leistungsstufen - Manuelle Steuerung - Garkammer 26 Lt. mit Festboden - Innenbeleuchtung - Leicht abnehmbarer Luftfilter - Übereinanderlegbar.
CM1529A - CM1929A: Aussengestell und Garkammer aus Edelstahl - 2 Magnetron - 30 Garprogramme und Selfservice-Funktion - Programmierbar - Multiplikatorfunktion x 2 - Arbeitszykluszaehler - Tastensperre - Funktion Meldung Filterreinigung - Garkammer 26 Lt. mit Festboden - Innenbeleuchtung - Leicht abnehmbarer Luftfilter - Übereinanderlegbar.

CM1519A - CM1919A: Estructura externa y cámara de cocción de acero inoxidable - 2 magnetron - 5 niveles de potencia - mandos manuales - cámara de cocción 26 litros con fondo fijo - iluminación interna - filtro de aire fácil de extraer - superponible.
CM1529A - CM1929A: Estructura externa y cámara de cocción de acero inoxidable - 2 magnetron - 30 programas de cocción y función self-service - programable - función multiplicador x2 - contador de ciclos operativos programas - bloqueo de las teclas - función de aviso limpieza filtro - cámara de cocción 26 litros con fondo fijo - iluminación interna - filtro de aire fácil de extraer - superponible.

CM1519A - CM1919A: Наружная облицовка и печная камера из нержавеющей стали - 2 магнетрона - 5 уровней мощности в режиме микроволн - ручное управление - печная камера объёмом 26 л. с неподвижным подом - внутренняя подсветка - легко извлекаемый воздушный фильтр - отдельностоящая.
CM1529A - CM1929A: Наружная облицовка и печная камера из нержавеющей стали - 2 магнетрона - 30 программ приготовления пищи и режим автоприготовления - программируемая - режим мультипликатора x2 - счётчик рабочих циклов в программе - блокировка клавиш - функция предупреждения очистки фильтра - печная камера объёмом 26 л. с неподвижным подом- внутренняя подсветка - легко извлекаемый воздушный фильтр - отдельностоящая.

FORNI A MICROONDE PANASONIC

PA-NE1840 - PA-NE 3240: Struttura esterna in acciaio inox - 4 magnetron - camera di cottura da 44Lt. in grado di contenere una vaschetta GN1/1 - fondo fisso in vetro ceramicato - illuminazione interna - ripiano intermedio estraibile in vetro ceramicato - timer 0÷60 minuti.

PA-NE1840 - PA-NE 3240: Stainless steel external structure - 4 magnetron - 44 Lt. cooking chamber able to contain a GN1/1 tray - fixed ceramic glass bottom - interior lighting - removable ceramic glass middle shelf - 0 - 60 minute timer.

PA-NE1840 - PA-NE 3240: Structure extérieur en acier inox - 4 magnétron - chambre de cuisson de 44 l. en mesure de contenir une barquette GN1/1 - fond fixe en vitrocéramique - éclairage intérieur - étagère intermédiaire amovible en vitrocéramique - minuterie 0 à 60 minutes.

PA-NE1840 - PA-NE 3240: Außenstruktur aus Inox-Stahl - 4 Magnetron - Garkammer 44 l, ausgelegt zur Aufnahme einer GN1/1 Wanne - fester Boden aus Glaskeramik - Innebbeleuchtung - ausziehbarer Zwischenboden aus Glaskeramik - Timer 0÷60 Minuten.

PA-NE1840 - PA-NE 3240: Estructura externa de acero inoxidable - 4 magnetrón - cámara de cocción de 44 l capaz de contener una cuba GN1/1 - fondo fijo de vidrio cerámico - iluminación interior - repisa intermedia extraíble de viario cerámico - temporizador 0÷60 minutos.

PA-NE1840 - PA-NE 3240: Наружная часть корпуса из нержавеющей стали, 4 магнетрона, печная камера объемом 44 л., способная вместить поддон GN1/1, неподвижный под из стеклокерамики, внутренняя подсветка, выдвижная промежуточная полка из стеклокерамики, таймер 0÷60 минут.

MODELLO / MODÈLE / MODELO	MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	PA-NE1840	PA-NE3240
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA	POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	3,20 kW	4,96 kW
POTENZA RESA / PUISSANCE FOURNIE / RENDIMIENTO DE POTENCIA	POWER YIELD / ERZIELTE LEISTUNG / МОЩНОСТЬ НА ВЫХОДЕ	1,8 kW	3,20 kW
ALIMENTAZIONE / BRANCHEMENT / ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY / STROMVERSORGUNG / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz	400V/3N/50Hz
CAPACITÀ CAMERA COTTURA / COOKING CHAMBER CAPACITY / CAPACITE DE LA CHAMBRE DE CUISSON / FASSUNGSVERMÖGEN DER BACKKAMMER / CAPACIDAD CÁMARA DE COCCIÓN / ВМЕСТИМОСТЬ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		44Lt. (N° 1 GN1/1)	
DIMENSIONI CAMERA COTTURA / COOKING CHAMBER DIMENSIONS / DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON / ABMESSUNGEN DER GARKAMMER / DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN / РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		535x330x250h (mm)	
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES	DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	650x526x471h (mm)	
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO	NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	54 Kg	65 Kg
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO	GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	65 Kg	73 Kg
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		760x670x680h (mm)	
VOLUME IMBALLO / PACKAGED VOLUME / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSVOLUMEN / VOLUMEN DEL EMBALAJE / ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,346 m^3	

PA-NE1840

GRIGLIE A PIETRA LAVICA GL

GL/33

Macchina da banco per cuocere carne, pesce, verdure, ecc. Il funzionamento consiste nel riscaldare la pietra lavica posta su una griglia di supporto in acciaio. Struttura in acciaio inox - griglia di cottura in lamiere piegate a V in acciaio inox - accensione con piezoelettrico - alimentazione metano, in dotazione kit GPL - cassetto raccolta residui di cottura.
Accessori: Griglia per pesce.

Counter top meat, fish, vegetable cooking appliance. Operations consist in heating the lava stone placed on a steel support grill. Stainless steel structure - cooking grill in stainless steel V-shaped sheet metal - piezoelectric ignition - Methane gas power, L.P.G. kit supplied - drip drawer.
Accessories: Fish grill.

Machine de comptoir pour cuire la viande, le poisson, les légumes, etc. Le fonctionnement consiste à réchauffer la pierre de lave placée sur une grille de support en acier. Structure en acier inox - grille de cuisson en tôles cintrées en V en acier inox - allumage à piézoélectrique - alimentation au méthane, kit GPL en équipement - tiroir de récolte des résidus de cuisson.
Accessoires : Grille pour poisson.

Tischgerät zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse usw. Der Betrieb besteht im Erhitzen des auf einem Stützrost aus Stahl befindlichen Lavasteins. Rahmen aus Inox-Stahl - Grillrost aus aus V-förmig gebogenem Edelstahlblech - Einschaltung mit Piezoelektrik - Methanversorgung, LPG - Bausatz als Beigabe - Kochreste-Sammelkasten.
Zubehör: Fischgrill.

Máquina de mostrador para cocinar carnes, pescado, verduras, etc. El funcionamiento consiste en calentar la piedra lava colocada sobre una parrilla con soporte de acero. Estructura de acero inoxidable - parrilla de cocción en placas plegadas en V en acero inoxidable - encendido con piezoeléctrico - alimentación metano, en dotación kit GPL - cajón recolección residuos de cocción.
Accesorios: Parrilla para pescado.

Настольный прибор для приготовления мяса, рыбы, овощей и т.п. Принцип действия заключается в нагревании лавового камня, помещенного на опорной решетке из нержавеющей стали.
Корпус из нержавеющей стали, решетка для приготовления в форме " V " из гнутого нержавеющего листового железа , пьезоэлектрическое зажигание, работа на сжиженном природном газе, в комплекте с оснасткой для работы на метане, газовая подача, набор GPL в комплекте поставки, поддон для сбора отходов.
Комплектующие: Решетка для рыбы.

GRIGLIA PESCE / GRILL FOR FISH

GRIGLIE A PIETRA LAVICA GL

MODELLO / MODÈLE / MODELO / MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	**GL/33**	**GL/66**
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA / POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	6,5 kW	13 kW
ALIMENTAZIONE / BRANCHEMENT / ALIMENTACIÓN / POWER SUPPLY / STROMVERSORGUNG / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	METANO - GPL	
CALORIE / CALORIES / CALORÍAS / CALORIES / KALORIEN / КАЛОРИИ	5.589 kcal/h 22.179 BTU/h	11.178 kcal/h 44.358 BTU/h
CONSUMO METANO / METHANE CONSUMPTION / CONSOMMATION DE METHANE / ERDGASVERBRAUCH / CONSUMO METANO / РАСХОД МЕТАНА	0,71 m^3/h 0,79 m^3/h	1,42 m^3/h 1,59 m^3/h
CONSUMO GPL / LPG CONSUMPTION / CONSOMMATION DE GPL / LPG-VERBRAUCH / CONSUMO GPL / РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА	0,49 Kg/h	0,98 Kg/h
ALACCIAMENTO GAS / RACCORDEMENT AU GAZ / CONEXIÓN AL GAS / GAS CONNECTION / GASANSCHLUSS / ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА	1/2" G	
BRUCIATORI / BRÛLEURS / QUEMADORES / BURNERS / BRENNER / ГОРЕЛКИ	N° 1	N° 2
ACCENSIONE / ALLUMAGE / ENCENDIDO / IGNITION / EINSCHALTUNG / ЗАЖИГАНИЕ	N° 1 PIEZOELETTRICO	N° 2 PIEZOELETTRICI
DIMENSIONI PIANO COTTURA / COOKING TOP DIMENSIONS / DIMENSIONS DU PLAN DE CUISSON / ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE / DIMENSIONES PLANO DE COCCIÓN / РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ	312x483 (mm)	312x483+312x483 (mm)
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	330x540x220h (mm)	660x540x220h (mm)
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO / NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	24 Kg	49 Kg
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO / GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	30 Kg	55 Kg
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	395x670x370h (mm)	725x670x426h (mm)
VOLUME IMBALLO / PACKAGED VOLUME / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSVOLUMEN / VOLUMEN DEL EMBALAJE / ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,0979m^3	0,2069m^3

GL/66

GRIGLIE A PIETRA LAVICA B

B/50

Macchina per cuocere carne, pesce, verdure, ecc. Il funzionamento consiste nel riscaldare la pietra lavica posta su una griglia di supporto in acciaio. La macchina è dotata di una griglia di cottura in ghisa smaltata opaca che può essere utilizzata da una parte per la carne e dall'altra per il pesce.
Struttura in acciaio inox - doppia parete di isolamento - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit G.P.L - griglia di cottura brevettata, inclinabile in 4 posizioni - cassetto raccolta residui di cottura. I modelli 80 e 115 permettono la regolazione e l'accensione indipendente di metà piano di cottura.
Optional: mobile di sostegno aperto o chiuso.

Meat, fish, vegetable cooking appliance. Operations consist in heating the lava stone placed on a steel support grill. The machine is equipped with a opaque enamel cast iron cooking grill that can be used for meat on one side and for fish on the other.
Stainless steel structure - dual insulation wall - piezoelectric ignition - Methane gas powered, L.P.G. kit supplied - patented cooking grill with 4-way tilt - drip drawer. Models 80 and 115 independently turn on and adjust the two cooking surface halves.
Optional: Open or closed housing unit.

B/80

Machine pour cuire la viande, le poisson, les légumes, etc. Le fonctionnement consiste à réchauffer la pierre de lave placée sur une grille de support en acier. La machine est équipée d'un gril de cuisson en fonte émaillée opaque qui peut servir pour la viande ou pour le poisson.
Structure en acier inox - double cloison d'isolation - allumage au piézoélectrique - alimentation au méthane, de série kit GPL - gril de cuisson brevetée, inclinable dans 4 positions - tiroir de récolte des résidus de cuisson. Les modèles 80 et 115 permettent le réglage et l'allumage indépendant de la moitié du plan de cuisson.
En option: meuble d'appui ouvert ou fermé.

Tischgerät zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse usw. Der Betrieb besteht im Erhitzen des auf einem Stützrost aus Stahl befindlichen Lavasteins. Das Gerät ist mit einem Garrost aus matt lackiertem Gusseisen ausgestattet, das von einer Seite für Fleisch, von der anderen für Fisch verwendet kann.
Rahmen aus Inox-Stahl - doppelte Isolierwand - Einschaltung mit Piezoelektrik - Methan-Versorgung, LPG-Kit im Lieferumfang - in 4 Positionen neigbarer, patentierter Garrost - Kochreste-Sammelkasten. Die Modelle 80 und 115 erlauben die unabhängige Einstellung und Einschaltung der Kochplattenhälfte.
Optional: offenes oder geschlossenes Aufnahmemöbel

B/115 CON MOBILE / WITH HOUSING UNIT

Máquina para cocer carnes, pescado, verduras, etc. El funcionamiento consiste en calentar la piedra lava colocada sobre una parrilla de soporte de acero. La máquina está dotada de una parrilla de cocción de hierro fundido esmaltado opaco que puede emplearse de un lado para la carne y del otro para el pescado.
Estructura de acero inoxidable - pared de aislamiento doble - encendido con piezoeléctrico - alimentación con gas metano, en dotación kit G.P.L - parrilla de cocción patentada, inclinable de 4 posiciones - cajón recolección de residuos de la cocción. Los modelos 80 y 115 permiten la regulación y el encendido independiente de la mitad del plano de cocción.
Opcional: Mueble de soporte abierto o cerrado.

Прибор для приготовления мяса, рыбы, овощей и т.п. Принцип действия заключается в нагревании лавового камня, помещенного на опорной решетке из нержавеющей стали. Прибор оснащен жарочной решеткой из матового эмалированного чугуна, которая с одной стороны может использоваться для приготовления мяса, а с другой стороны - для приготовления рыбы.
Корпус из нержавеющей стали, двойная изоляционная перегородка, пьезоэлектрическое зажигание, работа на метане, в комплекте с оснасткой для работы на сжиженном природном газе, запатентованная жарочная решетка, 4 угла наклона, поддон для сбора отходов. В моделях 80 и 115 существует возможность независимой регулировки и включения половины жарочной поверхности.
Дополнительная комплектация: открытая или закрытая опорная тумба.

GRIGLIE A PIETRA LAVICA B

MODELLO / MODÈLE / MODELO / MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	**B/50**	**B/80**	**B/115**
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA / POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	8,5 kW	17 kW	23 kW
ALIMENTAZIONE / BRANCHEMENT / ALIMENTACIÓN / POWER SUPPLY / STROMVERSORGUNG / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	METANO - GPL		
CALORIE / CALORIES / CALORÍAS / CALORIES / KALORIEN / КАЛОРИИ	8.500 kcal/h 33.730 BTU/h	17.000 kcal/h 67.460 BTU/h	23.000kcal/h 91.270 BTU/h
CONSUMO METANO / METHANE CONSUMPTION / CONSOMMATION DE METHANE / ERDGASVERBRAUCH / CONSUMO METANO / РАСХОД МЕТАНА	G20 = 0,90 m^3/h G25 = 1,05 m^3/h	G20 = 1,80 m^3/h G25 = 2,09 m^3/h	G20 = 2,43 m^3/h G25 = 2,83 m^3/h
CONSUMO GPL / LPG CONSUMPTION / CONSOMMATION DE GPL / LPG-VERBRAUCH / CONSUMO GPL / РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА	G30/G31 = 0,67 kg/h	G30/G31 = 1,34 kg/h	G30/G31 = 1,81 kg/h
BRUCIATORI / BRÛLEURS / QUEMADORES / BURNERS / BRENNER / ГОРЕЛКИ	Nº 3	Nº 6	Nº 8
ACCENSIONE / MISE EN FONCTION / ENCENDIDO / IGNITION / ANZÜNDEN / ВКЛЮЧЕНИЕ	Nº 1 PIEZOELETTRICI	Nº 2 PIEZOELETTRICI	
MANOPOLA REGOLAZIONE / MANETTE DE REGLAGE / POMO DE REGULACIÓN / ADJUSTMENT KNOB / EINSTELLKNOPF / РЕГУЛИРОВОЧНАЯ РУЧКА	Nº 1	Nº 2	
ALACCIAMENTO GAS / RACCORDEMENT AU GAZ / CONEXIÓN AL GAS / GAS CONNECTION / GASANSCHLUSS / ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА	1/2" G		
DIMENSIONI PIANO COTTURA / COOKING TOP DIMENSIONS / DIMENSIONS DU PLAN DE CUISSON / ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE / DIMENSIONES PLANO DE COCCIÓN / РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ	320x540 (mm)	640x540 (mm)	960x540 (mm)
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	490x800x380h (mm)	810x800x380h (mm)	1140x800x380h (mm)
DIMENSIONI CON MOBILE / DIMENSIONS WITH HOUSING UNIT / DIMENSIONS AVEC LE MEUBLE / ABMESSUNGEN MIT MÖBELSTÜCK / DIMENSIONES CON MUEBLE / РАЗМЕРЫ С ТУМБОЙ	490x800x900h (mm)	810x800x900h (mm)	1140x800x900h (mm)
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO / NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	42 Kg	73 Kg	103 Kg
PESO NETTO MOBILE / NET TROLLEY WEIGHT / POIDS NET DU MEUBLE / NETTOGEWICHT DES MÖBELSTÜCKS / PESO NETO MUEBLE / ВЕС НЕТТО ТУМБЫ	18 Kg	22 Kg	27 Kg
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO / GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	48 Kg	80 Kg	110 Kg
PESO LORDO MOBILE / GROSS TROLLEY WEIGHT / POIDS BRUT DU MEUBLE / BRUTTOGEWICHT DES MÖBELSTÜCKS / PESO BRUTO MUEBLE / ВЕС БРУТТО ТУМБЫ	20 Kg	24 Kg	31 Kg
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	740x540x530h (mm)	980x740x530h (mm)	1200x740x530h (mm)
DIMENSIONI IMBALLO MOBILE / HOUSING UNIT PACKAGING DIMENSIONS / DIMENSIONS D'EMBALLAGE DU MEUBLE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN DES MÖBELSTÜCKS / DIMENSIONES EMBALAJE MUEBLE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ ТУМБЫ	730x520x150h (mm)	830x700x160h (mm)	1150x700x160h (mm)
VOLUME IMBALLO / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VOLUMEN DEL EMBALAJE / PACKAGED VOLUME / VERPACKUNGSVOLUMEN / ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,212 m^3	0,384 m^3	0,471 m^3
VOLUME IMBALLO MOBILE / HOUSING UNIT PACKAGING VOLUME / VOLUME D'EMBALLAGE DU MEUBLE / VERPACKUNGSVOLUMEN DES MÖBELSTÜCKS / VOLUMEN EMBALAJE MUEBLE / ОБЪЕМ УПАКОВКИ ТУМБЫ	0,057 m^3	0,093 m^3	0,129 m^3

FRY TOP ELETTRICI

FRY1/L

Macchina elettrica per cottura a secco o ad olio. Struttura in acciaio inox - piano di cottura in acciaio sabbiato o cromato liscio, rigato o misto - termostati di regolazione temperatura 50÷300 °C - cassetto raccolta residui di cottura. I modelli doppi permettono la regolazione e l'accensione indipendente di metà piano di cottura.

Electric dry or oil cooking appliance. Stainless steel structure - smooth, lined or mixed sanded or chromed steel cooking surface - 50 - 300°C temperature adjustment thermostats - drip drawer. Dual models independently turn on and adjust the two cooking surface halves.

Machine électrique pour la cuisson à sec ou à l'huile. Structure en acier inox - plan de cuisson en acier sablé ou chromé lisse, nervuré ou mixte - thermostats de réglage de la température de 50 à 300 °C - tiroir de récolte de résidus de cuisson. Les modèles doubles permettent le réglage et l'allumage indépendant de la moitié du plan de cuisson.

Elektrogerät zum Trocken- oder Ölgaren. Rahmen aus Inox-Stahl - Kochplatte aus sandgestrahltem oder verchromt glattem, gerilltem oder kombiniert ausgeführtem Stahl - Thermostat zur Einstellung der Temperatur auf 50÷300 °C - Kochreste-Sammelkasten. Die Doppelmodelle erlauben die unabhängige Einstellung und Einschaltung der Kochplattenhälfte.

Máquina eléctrica para la cocción en seco o con aceite. Estructura de acero inoxidable - plano de cocción de acero enarenado o cromado liso, rayado o mixto - termostatos de regulación de la temperatura 50÷300 °C - cajón recolección residuos de cocción. Los modelos dobles permiten la regulación y el encendido independiente de la mitad del plano de cocción.

Электрический прибор для приготовления пищи на масле или без масла. Корпус из нержавеющей стали, гладкая, рифленая или комбинированная жарочная поверхность из нержавеющей стали, подвергнутой пескоструйной обработке или хромированный, термостаты для регулировки температуры 50÷300 °C, поддон для сбора отходов. В двойных моделях существует возможность независимой регулировки и включения половины жарочной поверхности.

FRY2/LRC

FRY TOP ELETTRICI

MODELLO / MODÈLE / MODELO — MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	FRY1/L - LC	FRY1/R - RC	FRY2/L - LC	FRY2/LR - LRC
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA — POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	3 kW		6 kW	
ALIMENTAZIONE / BRANCHEMENT / ALIMENTACIÓN — POWER SUPPLY / STROMVERSORGUNG / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz		400V/3N/50-60Hz	
DIMENSIONI PIANO COTTURA / COOKING TOP DIMENSIONS / DIMENSIONS DU PLAN DE CUISSON / ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE / DIMENSIONES PLANO DE COCCIÓN / РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ	325x480 (mm)		650x480 (mm)	
SUPERFICIE / SURFACE / OBERFLÄCHE / ПОВЕРХНОСТИ	LISCIA / SMOOTH	RIGATA / LINED	LISCIA / SMOOTH	MISTA / MIXED
TEMPERATURA DI LAVORO / WORKING TEMPERATURE / TEMPERATURE DE TRAVAILAR / BEITSTEMPER ATUR / TEMPERATUR A DE TRABAJO / РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0÷300° C			
DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	335x570x300h (mm)		665x570x300h (mm)	
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO — NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	22 Kg		40 Kg	
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO — GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	30 Kg		53 Kg	
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	670x410x430h (mm)		750x670x430h (mm)	
VOLUME IMBALLO / PACKAGED VOLUME / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSVOLUMEN / VOLUMEN DEL EMBALAJE / ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,118 m^3		0,216 m^3	

FRY1/LC

FRY2/LR

FRY TOP A GAS

FRY1/LMC

Macchina a gas per cottura a secco o ad olio. Struttura in acciaio inox - piano di cottura in acciaio sabbiato o cromato liscio, rigato o misto - alimentazione a gas metano, in dotazione kit G.P.L - manopole di regolazione potenza fiamma - cassetto raccolta residui di cottura - accensione con piezoelettrici. I modelli doppi permettono la regolazione e l'accensione indipendente di metà piano di cottura.

Gas dry or oil cooking appliance. Stainless steel structure - smooth, lined or mixed sanded or chromed steel cooking surface - Methane gas powered, L.P.G kit supplied - flame adjustment knob - drip drawer - piezoelectric ignition. Dual models independently turn on and adjust the two cooking surface halves.

Machine à gaz pour la cuisson à sec ou à l'huile. Structure en acier inox - plan de cuisson en acier sablé ou chromé lisse, nervuré ou mixte - alimentation au gaz méthane, de série kit GPL - manettes de réglage de puissance de flamme - tiroir de récolte de résidus de cuisson - allumage par piézoélectriques. Les modèles doubles permettent le réglage et l'allumage indépendant de la moitié du plan de cuisson.

FRY1/RM

Gasgerät zum Trocken- oder Ölgaren. Rahmen aus Inox-Stahl - Kochplatte aus sandgestrahltem oder verchromt glattem, gerilltem oder kombiniert ausgeführtem Stahl - Erdgasversorgung, LPG-Kit im Lieferumfang - Drehknöpfe zur Einstellung der Flammenstärke - Kochreste-Sammelkasten - Einschaltung mit Piezoelektrik Die Doppelmodelle erlauben die unabhängige Einstellung und Einschaltung der Kochplattenhälfte.

Máquina a gas para la cocción en seco o con aceite. Estructura de acero inoxidable - plano de cocción de acero enarenado o cromado liso, rayado o mixto - alimentación a gas metano, en dotación kit G.P.L - pomos de regulación potencia de la llama - cajón recolección residuos de cocción- encendido con piezoeléctricos. Los modelos dobles permiten la regulación y el encendido independiente de la mitad del plano de cocción.

Газовый прибор для приготовления пищи на масле или без масла. Корпус из нержавеющей стали, гладкая, рифленая или комбинированная жарочная поверхность из нержавеющей стали, подвергнутой пескоструйной обработке или хромированный, работа на сжиженном природном газе, в комплекте с оснасткой для работы на метане, ручки для регулировки мощности пламени, поддон для сбора отходов, пьезоэлектрическое зажигание. В двойных моделях существует возможность независимой регулировки и включения половины жарочной поверхности.

FRY2/LM

FRY TOP A GAS

MODELLO MODÈLE MODELO / MODEL MODELL МОДЕЛЬ	**FRY1/LM - LMC**	**FRY1/RM - RMC**	**FRY2/LM - LMC**	**FRY2/LRM - LRMC**
POTENZA PUISSANCE POTENCIA / POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	4 kW		8 kW	
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN / POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	METANO - GPL			
CALORIE CALORIES CALORÍAS / CALORIES KALORIEN КАЛОРИИ	3.308 kcal/h 13.235 BTU/h		3.308 + 3.308 kcal/h 13.235 + 13.235 BTU/h	
CONSUMO METANO METHANE CONSUMPTION CONSOMMATION DE METHANE ERDGASVERBRAUCH CONSUMO METANO РАСХОД МЕТАНА	G20 = 0,41 m^3/h G25 = 0,51 m^3/h		G20 = 0,41+0,41 m^3/h G25 = 0,51+0,51 m^3/h	
CONSUMO GPL LPG CONSUMPTION CONSOMMATION DE GPL LPG-VERBRAUCH CONSUMO GPL РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА	G30/G31 = 0,31 kg/h		G30/G31 = 0,31 +0,31 kg/h	
ALACCIAMENTO GAS RACCORDEMENT AU GAZ CONEXIÓN AL GAS / GAS CONNECTION GASANSCHLUSS ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА	1/2" G			
BRUCIATORI BRÛLEURS QUEMADORES / BURNERS BRENNER ГОРЕЛКИ	Nº 1		Nº 2	
DIMENSIONI PIANO COTTURA COOKING TOP DIMENSIONS DIMENSIONS DU PLAN DE CUISSON ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE DIMENSIONES PLANO DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ	325x480 (mm)		650x480 (mm)	
SUPERFICIE SURFACE SUPERFICIE / SURFACE OBERFLÄCHE ПОВЕРХНОСТИ	LISCIA / SMOOTH	RIGATA / LINED	LISCIA / SMOOTH	MISTA / MIXED
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES / DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	335x600x300h (mm)		665x600x300h (mm)	
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO / NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО	24 Kg		42 Kg	
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO / GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	31 Kg		55 Kg	
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	670x410x430h (mm)		750x670x430h (mm)	
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,118 m^3		0,216 m^3	

FRY2/LRM

GYROS ELETTRICI

GYR/40

Macchina per cuocere carne per Kebab - struttura, asta spiedo e paletta raccogli carne in acciaio inox - resistenze ad infrarossi rivestite in ceramica, con vetro di protezione resistente alle alte temperature che ne facilita la pulizia e abbassa i consumi - regolazione resistenze a settori - regolazione distanza asta spiedo dalle resistenze - motore di rotazione superiore a 230V/50Hz - cassetto di raccolta residui di cottura in acciaio inox.

Accessori:

ACCOLGYR95 coltello elettrico con impugnatura verticale con lama ø 95mm e regolazione spessore di taglio.

ACCOLGYR80D coltello elettrico professionale con trasformatore da 230V a 24V, impugnatura orizzontale, lama ø 80mm e regolazione spessore di taglio brevettata.

ACCOLGYR80HM coltello elettrico professionale con trasformatore da 230V a 24V, impugnatura orizzontale, lama ø 80mm, regolazione spessore di taglio brevettata. Regolazione automatica della potenza del motore che mantiene costante la velocità di rotazione della lama.

Kit vetri di protezione - cappa con filtro a carboni attivi 230V/1N/50Hz, 24W.

Kebab cooker - stainless steel structure, skewer and meat collection fork - ceramic lined infrared resistances with protection glass resistant to high temperatures that facilitates cleaning and lowers consumption - separate sector resistance regulation - adjustable skewer distance from resistances - rotation motor over 230V/50Hz - stainless steel cook residue collection tray.

Accessories:

ACCOLGYR95 electric knife with vertical handle with ø 95 mm blade and cutting thickness adjustment.

ACCOLGYR80D professional electric knife with 230V to 24V transformer, horizontal handle, ø 80 mm blade and patented cutting thickness adjustment.

ACCOLGYR80HM professional electric knife with 230V to 24V transformer, horizontal handle, ø 80 mm blade, patented cutting thickness adjustment. Automatic adjustment of the motor power that maintains the blade rotation speed constant.

Protection glass kit - hood with active carbon filter 230V/1N/50Hz, 24W.

GYR/60

Machine pour cuire la viande pour Kébab - structure, barre de grill et pelle à viande en acier inox - résistances à infrarouges revêtues de céramique, avec vitre de protection résistante aux températures élevées, qui facilite le nettoyage et réduit la consommation - réglage des résistances aux secteurs - réglage de la distance de la barre du grill des résistances - moteur de rotation de plus de 230V/50Hz - lèchefrite en acier inox.

Accessoires:

ACCOLGYR95 couteau électrique à manche vertical avec une lame ø 95mm et réglage de l'épaisseur de coupe.

ACCOLGYR80D couteau électrique professionnel avec transformateur de 230 V à 24 V, manche horizontal, lame ø 80mm et réglage de l'épaisseur de coupe breveté.

ACCOLGYR80HM couteau électrique professionnel avec transformateur de 230 V à 24 V, manche horizontal, lame ø 80mm et réglage de l'épaisseur de coupe breveté. Réglage automatique de la puissance du moteur qui maintient constante la vitesse de rotation de la lame.

Kit de vitres de protection - hotte avec filtre au charbon actif 230V/1N/50Hz, 24W.

GYROS ELETTRICI

Gerät zum Garen von Fleisch für Kebab - Struktur, Spieß und Fleischauffangschaufel aus Edelstahl - in Keramik beschichtete Infrarot-Widerstände mit hitzebeständigem Schutzglas zur Erleichterung der Reinigung und Reduzierung des Stromverbrauchs - Einstellung der Heizwiderstände nach Sektoren - Einstellung des Abstands des Spießes von den Heizwiderständen - Drehmotor über 230V/50Hz - Auffangbehälter für Grillreste aus Edelstahl.

Zubehör:

ACCOLGYR95 elektrisches Schneidmesser mit vertikalem Griff, Klinge ø 95mm und Schnittbreiteneinstellung.

ACCOLGYR80D professionelles elektrisches Schneidmesser mit Transformator von 230V auf 24V, horizontalem Griff, Klinge ø 80mm und patentierter Schnittbreiteneinstellung.

ACCOLGYR80HM professionelles elektrisches Schneidmesser mit Transformator von 230V auf 24V, horizontalem Griff, Klinge ø 80mm und patentierter Schnittbreiteneinstellung. Automatische Einstellung der Motorleistung, die die Drehgeschwindigkeit der Klinge konstant hält.

Schutzglas-Satz - Haube mit Aktivkohlenfilter 230V/1N/50Hz, 24W.

Máquina para cocinar carne para Kebab - estructura, varilla spiedo y paleta recoge carne de acero inoxidable - resistencias de infrarrojo revestidas de cerámica, con vidrio de protección resistente a altas temperaturas que facilita la limpieza y disminuye los consumos - regulación resistencias por sectores - regulación distancia de las resistencias a la varilla spiedo - motor de rotación superior a 230V/50Hz - cajón de recolección de residuos de cocción de acero inoxidable.

Accesorios:

ACCOLGYR95 cuchillo eléctrico con empuñadura vertical con cuchilla de ø 95mm y ajuste espesor de corte.

ACCOLGYR80D cuchillo eléctrico profesional con transformador de 230V a 24V, empuñadura horizontal, cuchilla de ø 80mm y ajuste espesor de corte patentado.

ACCOLGYR80HMcuchillo eléctrico profesional con transformador de 230V a 24V, empuñadura horizontal, cuchilla de ø 80mm y ajuste espesor de corte patentado. Ajuste automático de la potencia del motor que mantiene constante la velocidad de rotación de la cuchilla.

Kit vidrios de protección - campana con filtro de carbón activo 230V/1N/50Hz, 24W.

Прибор для приготовления кебаба - корпус, шампур и лопатка для сбора мяса из нержавеющей стали - инфракрасные ТЭНы с керамическим покрытием, с жаростойким защитным стеклом, облегчающим чистку и способствующим экономии электроэнергии - посекторная регулировка ТЭНов - регулировка расстояния от шампура до ТЭНов - двигатель верхнего привода вращения на 230V/50Hz - поддон для сбора отходов из нержавеющей стали.

Дополнительные приспособления:

ACCOLGYR95 электрический нож с вертикальной рукояткой, лезвием Ø 95 мм и регулированием толщины реза.

ACCOLGYR80D профессиональный электрический нож с трансформатором от 230 В до 24 В, горизонтальной рукояткой, лезвием Ø 80 мм и запатентованным регулированием толщины реза.

ACCOLGYR80HM профессиональный электрический нож с трансформатором от 230 В до 24 В, горизонтальной рукояткой, лезвием Ø 80 мм и запатентованным регулированием толщины реза.{. Автоматическое регулирование мощности двигателя, которое поддерживает постоянную скорость вращения лезвия.

Комплект защитных стекол - вытяжной колпак с фильтром с активированным углем 230V/1N/50Hz, 24W.

GYR/80

GYR/100

GYROS ELETTRICI

MODELLO / MODÈLE / MODELO — MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	GYR40	GYR60	GYR80	GYR100
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA — POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	2,8 kW	4,2 kW	5,6 kW	7,0 kW
ALIMENTAZIONE / BRANCHEMENT / ALIMENTACIÓN — POWER SUPPLY / STROMVERSORGUNG / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz	230-400V/3-3N/50Hz		
RESISTENZE / RESISTANCES / RESISTENCIAS — RESISTANCE / HEIZWIDERSTÄNDE / ТЭНы	N° 4	N° 6	N° 8	N° 10
DIAMETRO MAX CARNE / MAX MEAT DIAMETER / DIAMETRE MAX DE LA VIANDE / MAX. FLEISCHDURCHMESSER / DIÁMETRO MÁX CARNE / МАКС. ДИАМЕТР МЯСА	470 mm			
ALTEZZA UTILE COTTURA / COOK WORKING HEIGHT / HAUTEUR DE CUISSON UTILE / GARNUTZHÖHE / ALTURA ÚTIL DE COCCIÓN / ПОЛЕЗНАЯ ВЫСОТА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	280/320 (mm)	410/460 (mm)	590/640 (mm)	710/760 (mm)
CAPACITA' CARNE / MEAT CAPACITY / CONTENANCE DE VIANDE / FLEISCH-FASSUNGSVERMÖGEN / CANTIDAD DE CARNE / ВМЕСТИМОСТЬ МЯСА	5÷10 kg	10÷30 kg	30÷65 kg	50÷85 kg
LIVELLI DI POTENZA / NIVEAUX DE PUISSANCE / NIVELES DE POTENCIA — POWER LEVEL / LEISTUNGSPEGEL / УРОВНИ МОЩНОСТИ	Nº 3			
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES — DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	510x530x750h (mm)	510x530x870h (mm)	510x530x1060h (mm)	510x530x1220h (mm)
CON CAPPA CON FILTRO / WITH HOOD WITH FILTER / AVEC HOTTE AVEC FILTRE / MIT HAUBE MIT FILTER / CON CAMPANA CON FILTRO / С ВЫТЯЖНЫМ КОЛПАКОМ С ФИЛЬТРОМ	510X530x1220h (mm)	510x530x1340h (mm)	510x530x1530h (mm)	510X530x1690h (mm)
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO — NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	21,5 kg	26 kg	29,5 kg	33,5 kg
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO — GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	56,5 kg	61 kg	64,5 kg	68,5 kg
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	750x690x1410h (mm)			
VOLUME IMBALLO / PACKAGED VOLUME / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSVOLUMEN / VOLUMEN DEL EMBALAJE / ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,730 m^3			

GYR/80
CON KIT VETRI / WITH GLASS KIT (OPTIONAL)

CAPPA CON FILTRO / HOOD WITH FILTER

ACCOLGYR80D

ACCOLGYR95

ACCOLGYR80HM

GYROS A GAS

Macchina per cuocere carne per Kebab - struttura, asta, spiedo e paletta raccogli carne in acciaio inox - bruciatori ad infrarossi con piastra in ceramica - rete protezione bruciatori asportabile - regolazione bruciatori a settori - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit G.P.L. - regolazione distanza asta spiedo dalle resistenze - motore di rotazione superiore a 230V/50Hz - cassetto di raccolta residui di cottura in acciaio inox.
GYR80MD gyros ad alte prestazioni, con 16 bruciatori disposti in doppia colonna per una cottura più veloce e uniforme.
Accessori:
ACCOLGYR95 coltello elettrico con impugnatura verticale con lama ø 95mm e regolazione spessore di taglio
ACCOLGYR80D coltello elettrico professionale con trasformatore da 230V a 24V, impugnatura orizzontale, lama ø 80mm e regolazione spessore di taglio brevettata.
ACCOLGYR80HM coltello elettrico professionale con trasformatore da 230V a 24V, impugnatura orizzontale, lama ø 80mm, regolazione spessore di taglio brevettata. Regolazione automatica della potenza del motore che mantiene costante la velocità di rotazione della lama.
Kit vetri di protezione - cappa con filtro a carboni attivi 230V/1N/50Hz, 24W.

GYR/60M

Kebab meat cooker - stainless steel structure, skewer and meat collection fork . infrared burners with ceramic plate - removable burner protection mesh - separate burner sector regulation - piezoelectric ignition - L.P.G. gas powered with methane gas kit - adjustable skewer distance from resistances - rotation motor over 230V/50Hz - stainless steel cook residue collection tray.
GYR80MD high performance gyros, with 16 burners placed in double row for faster and more even cooking.
Accessories:
ACCOLGYR95 electric knife with vertical handle with ø 95 mm blade and cutting thickness adjustment.
ACCOLGYR80D professional electric knife with 230V to 24V transformer, horizontal handle, ø 80 mm blade and patented cutting thickness adjustment.
ACCOLGYR80HM professional electric knife with 230V to 24V transformer, horizontal handle, ø 80 mm blade, patented cutting thickness adjustment. Automatic adjustment of the motor power that maintains the blade rotation speed constant.
Protection glass kit - hood with active carbon filter 230V/1N/50Hz, 24W.

Machine pour cuire la viande pour Kébab - structure, barre de grill et pelle à viande en acier inox - brûleurs à infrarouges avec plaque en céramique - grille de protection des brûleurs amovible - réglage des brûleurs aux secteurs - allumage par piézoélectrique - alimentation au méthane, de série kit G.P.L. - réglage distance de la barre du grill des résistances - moteur de rotation de plus de 230V/50Hz - lèchefrite en acier inox.
GYR80MD gyros à hautes performances, avec 16 brûleurs disposés en double colonne pour une cuisson rapide et uniforme.
Accessoires:
ACCOLGYR95 couteau électrique à manche vertical avec une lame ø 95mm et réglage de l'épaisseur de coupe.
ACCOLGYR80D couteau électrique professionnel avec transformateur de 230 V à 24 V, manche horizontal, lame ø 80mm et réglage de l'épaisseur de coupe breveté.
ACCOLGYR80HM couteau électrique professionnel avec transformateur de 230 V à 24 V, manche horizontal, lame ø 80mm et réglage de l'épaisseur de coupe breveté. Réglage automatique de la puissance du moteur qui maintient constante la vitesse de rotation de la lame.
Kit de vitres de protection - hotte avec filtre au charbon actif 230V/1N/50Hz, 24W.

GYR/80M

GYROS A GAS

GYR/80MD

Gerät zum Garen von Fleisch für Kebab - Struktur, Spieß und Fleischauffangschaufel aus Edelstahl - Infrarot-Brenner mit Keramikplatte - entfernbares Brenner-Schutznetz - Einstellung der Brenner nach Sektoren - piezoelektrische Zündung - Methangasversorgung, Flüssiggas-Satz mitgeliefert - Einstellung des Abstands des Spießes von den Heizwiderständen - Drehmotor über 230V/50Hz - Auffangbehälter für Grillreste aus Edelstahl.

GYR80MD Gyros und andere Anwendungen, mit 16 Brennern, die auf zwei Säulen verteilt angeordnet sind, für ein schnelleres und gleichmäßigeres Garen.

Zubehör:

ACCOLGYR95 elektrisches Schneidmesser mit vertikalem Griff, Klinge ø 95mm und Schnittbreiteneinstellung.

ACCOLGYR80D professionelles elektrisches Schneidmesser mit Transformator von 230V auf 24V, horizontalem Griff, Klinge ø 80mm und patentierter Schneiddickeeinstellung.

ACCOLGYR80HM professionelles elektrisches Schneidmesser mit Transformator von 230V auf 24V, horizontalem Griff, Klinge ø 80mm und patentierter Schnittbreiteneinstellung. Automatische Einstellung der Motorleistung, die die Drehgeschwindigkeit der Klinge konstant hält.

Schutzglas-Satz - Haube mit Aktivkohlenfilter 230V/1N/50Hz, 24W.

Máquina para cocinar carne para Kebab - estructura, varilla spiedo y paleta recoge carne de acero inoxidable - quemadores de infrarrojo con placas de cerámica - red de protección para quemadores extraíble - regulación quemadores por sectores - encendido piezoeléctrico - alimentación a metano, en dotación kit G.P.L. - regulación distancia de las resistencias a varilla spiedo - motor de rotación superior a 230V/50Hz - cajón de recolección de residuos de cocción de acero inoxidable

GYR80MD gyros con gran rendimiento, con 16 quemadores dispuestos en doble columna para una cocción más rápida y uniforme.

Accesorios:

ACCOLGYR95 cuchillo eléctrico con empuñadura vertical con cuchilla de ø 95mm y ajuste espesor de corte.

ACCOLGYR80D cuchillo eléctrico profesional con transformador de 230V a 24V, empuñadura horizontal, cuchilla de ø 80mm y ajuste espesor de corte patentado.

ACCOLGYR80HMcuchillo eléctrico profesional con transformador de 230V a 24V, empuñadura horizontal, cuchilla de ø 80mm y ajuste espesor de corte patentado. Ajuste automático de la potencial del motor que mantiene constante la velocidad de rotación de la cuchilla.

Kit vidrios de protección - campana con filtro de carbón activo 230V/1N/50Hz, 24W.

GYROS A GAS

Прибор для приготовления кебаба - корпус, шампур и лопатка для сбора мяса из нержавеющей стали - инфракрасные горелки с керамической плитой - съемная защитная сетка для горелок - посекторная регулировка горелок - пьезоэлектрическое зажигание - работа на метане, в комплекте с оснасткой для работы на сжиженном природном газе - регулировка расстояния от шампура до ТЭНов - двигатель верхнего привода вращения на 230V/50Hz - поддон для сбора отходов из нержавеющей стали.

GYR80MD высокоэффективный гориском с 16 горелками, расположенными в парных колоннах для более быстрого и равномерного приготовления.

Дополнительные приспособления:

ACCOLGYR95 электрический нож с вертикальной рукояткой, лезвием Ø 95 мм и регулированием толщины реза.

ACCOLGYR80D профессиональный электрический нож с трансформатором от 230 В до 24 В, горизонтальной рукояткой, лезвием Ø 80 мм и запатентованным регулированием толщины реза.

ACCOLGYR80HM профессиональный электрический нож с трансформатором от 230 В до 24 В, горизонтальной рукояткой, лезвием Ø 80 мм и запатентованным регулированием толщины реза.{. Автоматическое регулирование мощности двигателя, которое поддерживает постоянную скорость вращения лезвия.

Kit de vitres de protection - hotte avec filtre au charbon actif 230V/1N/50Hz, 24W.

GYR/80M
CON CAPPA CON FILTRO / WITH HOOD WITH FILTER (OPTIONAL)

ACCOLGYR80D

ACCOLGYR80HM

ACCOLGYR95

CAPPA CON FILTRO / HOOD WITH FILTER

GYROS A GAS

MODELLO / MODÈLE / MODELO / MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	GYR60M	GYR80M	GYR80MD
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA / POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	10,2 kW	13,6 kW	13,6+13,6 kW
ALIMENTAZIONE / BRANCHEMENT / ALIMENTACIÓN / POWER SUPPLY / STROMVERSORGUNG / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz		
CALORIE / CALORIES / CALORÍAS / CALORIES / KALORIEN / КАЛОРИИ	8.772 kcal/h 34.810 BTU/h	11.696 kcal/h 46.413 BTU/h	11.696+11.696 kcal/h 46.413+46.413 BTU/h
CONSUMO METANO / METHANE CONSUMPTION / CONSOMMATION DE METHANE / ERDGASVERBRAUCH / CONSUMO METANO / РАСХОД МЕТАНА	G20 = 1,05 m^3/h G25 = 1,23 m^3/h	G20 = 1,27 m^3/h G25 = 1,48 m^3/h	G20 = 1,27+1,27 m^3/h G25 = 1,48+1,48 m^3/h
CONSUMO GPL / LPG CONSUMPTION / CONSOMMATION DE GPL / LPG-VERBRAUCH / CONSUMO GPL / РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА	G30/G31 = 0,71 kg/h	G30/G31 = 0,95 kg/h	G30/G31 = 0,95+0,95 kg/h
ALACCIAMENTO GAS / RACCORDEMENT AU GAZ / CONEXIÓN AL GAS / GAS CONNECTION / GASANSCHLUSS / ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА	1/2" G		
BRUCIATORI / BRÛLEURS / QUEMADORES / BURNERS / BRENNER / ГОРЕЛКИ	N° 6	N° 8	N° 8 + 8
DIAMETRO MAX CARNE / MAX MEAT DIAMETER / DIAMETRE MAX DE LA VIANDE / MAX. FLEISCHDURCHMESSER / DIÁMETRO MÁX CARNE / МАКС. ДИАМЕТР МЯСА	500 mm		580 mm
ALTEZZA UTILE COTTURA / COOK WORKING HEIGHT / HAUTEUR DE CUISSON UTILE / GARNUTZHÖHE / ALTURA ÚTIL DE COCCIÓN / ПОЛЕЗНАЯ ВЫСОТА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	470/520 (mm)	630/680 (mm)	620/670 (mm)
CAPACITA' CARNE / MEAT CAPACITY / CONTENANCE DE VIANDE / FLEISCH-FASSUNGSVERMÖGEN / CANTIDAD DE CARNE / ВМЕСТИМОСТЬ МЯСА	10÷30 kg	30÷65 kg	50÷80 kg
LIVELLI DI POTENZA / NIVEAUX DE PUISSANCE / NIVELES DE POTENCIA / POWER LEVEL / LEISTUNGSPEGEL / УРОВНИ МОЩНОСТИ			
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	480x500x940h (mm)	480x500x1105h (mm)	570x620x1120h (mm)
CON CAPPA CON FILTRO / WITH HOOD WITH FILTER / AVEC HOTTE AVEC FILTRE / MIT HAUBE MIT FILTER / CON CAMPANA CON FILTRO / С ВЫТЯЖНЫМ КОЛПАКОМ С ФИЛЬТРОМ	480x500x1210h (mm)	480x500x1375h (mm)	570x620x1590h (mm)
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO / NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	26 kg	32 Kg	39 Kg
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO / GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	61 Kg	67 kg	74 Kg
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	750x690x1410h (mm)		
VOLUME IMBALLO / PACKAGED VOLUME / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSVOLUMEN / VOLUMEN DEL EMBALAJE / ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,730 m^3		

SALAMANDRE

Struttura in acciaio inox - griglia cromata e cassetto raccolta residui di cottura removibili - termostati regolazione potenza - regolazione posizione griglia. Il modello SAL600MB ha la testa mobile.

Stainless steel structure - removable chrome grill and drip drawer - power adjustment thermostats - adjustable grill position. Model SAL600MB has a mobile headstock.

Structure en acier inox - gril chromée et tiroir de récolte des résidus de cuisson escamotable - thermostats de réglage de puissance - réglage de position du gril. Le modèle SAL600MB est muni de tête mobile.

Rahmenkonstruktion aus Inox-Stahl - verchromter Grill und Kochreste-Sammelkasten - Thermostat zur Leistungseinstellung - Einstellung der Rost-Position. Das Modell SAL600MB hat einen beweglichen Kopf.

Estructura de acero inoxidable - parrilla cromada y cajón recolección residuos de cocción extraíble - termostato regulación potencia - regulación posición parrilla. El modelo SAL600MB posee el cabezal móvil.

Корпус из нержавеющей стали, съемные хромированная решетка и поддон для сбора отходов, термостаты для регулирования мощности, регулировка положения решетки. Модель SAL600MB имеет подвижный верхний нагревательный блок.

RS/40

RS/70

SALAMANDRE

MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	**RS/40**	**RS/70**	**SAL/600MB**
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	2,2 kW	3,2 kW	4,7 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz		400V/3N/50-60Hz
DIMENSIONE GRIGLIA DI COTTURA COOKING GRILL DIMENSIONS DIMENSION DU GRIL ABMESSUNGEN DES BACKROSTS DIMENSIONES PARRILLA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ РЕШЕТКИ		400x290 (mm)	670x290 (mm)	530x325 (mm)
ALTEZZA UTILE HAUTEUR UTILE ALTURA ÚTIL	WORKING HEIGHT NUTZHÖHE ПОЛЕЗНАЯ ВЫСОТА	70 ÷ 210 (mm)		110 ÷ 270 (mm)
LIVELLI DI POTENZA NIVEAUX DE PUISSANCE NIVELES DE POTENCIA	POWER LEVEL LEISTUNGSPEGEL УРОВНИ МОЩНОСТИ	Nº 3		
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	600x370x400h (mm)	880x370x400h (mm)	600x560x620h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО	15 Kg	21 Kg	47 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	17 Kg	23 Kg	59 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		650x450x460h (mm)	930x470x470h (mm)	670x630x880h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,138 m^3	0,205 m^3	0,371 m^3

SAL/600MB

FRIGGITRICI ELETTRICHE DA 4 A 10 LITRI

Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox - cestelli a rete estraibili in filo cromato - manici cestelli e pomelli coperchi in plastica termoisolante - resistenze inox - termostato 50÷190 ° C - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - versioni a due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente - testata e resistenze removibili. I modelli FR8R, FR88R, FR10R e FR1010R sono dotati di rubinetti di sicurezza.

Stainless steel structure, basin and lid - chrome mesh removable baskets - heat insulated plastic lid knobs and basket handles - stainless steel resistances - 50 - 190°C thermostat - safety thermostat with reset button - two-basin versions with dual thermostats for independent use - removable headstock and resistances. Models FR8R, FR88R, FR10R and FR1010R are equipped with safety faucets.

Structure, cuve et couvercle en acier inox - paniers à mailles escamotable en fil chromé - poignées de paniers et boutons de couvercles en plastique calorifuge - résistances en inox - thermostat 50 à 190 °C - thermostat de sécurité à bouton de rétablissement - versions à deux cuves à double thermostat pour utilisation indépendante - tête et résistances escamotables. Les modèles FR8R, FR88R, FR10R et FR1010R sont munis de robinets de sécurité.

Rahmen, Behälter und Deckel aus Inox-Stahl ausziehbare Netzkörbe aus verchromtem Draht - Griffe der Körbe und Knäufe der Deckel aus wärmeisolierendem Kunststoff - Inox-Widerstände - Thermostat 50÷190 °C - Sicherheitsthermostat mit Rücksetztaster - Versionen mit zwei Behältern und Doppelthermostat für unabhängigen Einsatz - Kopfteil und Widerstände abnehmbar. Die Modelle FR8R, FR88R, FR10R und FR1010R sind mit Sicherheitsventilen ausgestattet.

Estructura, contenedor y tapa de acero inoxidable - cesta de red extraíble con alambre cromado - manijas cestos pomos tapas de plástico termoaislante - resistencias de acero inoxidable - termostato 50÷190 °C - termostato de seguridad con pulsador de restablecimiento - versiones de dos contenedores con doble termostato para un uso independiente - cabezal y resistencias extraíbles. Los modelos FR8R, FR88R, FR10R y FR1010R están dotados de grifos de seguridad.

Корпус, ванна и крышка из нержавеющей стали, выдвижные корзины из хромированной проволоки, ручки корзин и крышек из термоизолирующего пластика, ТЭНы из нержавеющей стали, термостат 50÷190 ° C, предохранительный термостат с кнопкой возврата в исходное состояние, в исполнении с двумя ваннами с двойным термостатом для независимого использования, съемные верхний блок и ТЭНы. Модели FR8R, FR88R, FR10R и FR1010R оснащены предохранительными кранами.

FR4

FRIGGITRICI ELETTRICHE DA 4 A 10 LITRI

4 TO 10 LT ELECTRIC FRYERS
FRITEUSES ELECTRIQUES DE 4 A 10 L.
ELEKTROFRITTEUSEN VON 4 BIS 10 LT.
FREIDORAS ELÉCTRICAS DE 4 A 10 l
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ НА 4 - 10 Л.

MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	FR4	FR44	FR8	FR88	FR8R	FR88R
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	2,5 kW	2,5 + 2,5 kW	3 kW	3 + 3 kW	3 kW	3 + 3 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz					
CAPACITÀ VASCA BASIN CAPACITY CONTENANCE DE LA CUVE FASSUNGSVERMÖGEN DES BEHÄLTERS CAPACIDAD CUBA ЕМКОСТЬ ВАННЫ		6 Lt.	6 + 6 Lt.	10 Lt.	10 + 10 Lt.	10 Lt.	10 + 10 Lt.
CAPACITÀ OLIO CAPACITÉ HULIE CAPACIDAD ACEITE	OIL CAPACITY OEL KAPAZITAET ЕМКОСТЬ НЕФТИ	4 Lt.	4 + 4 Lt.	8 Lt.	8 + 8 Lt.	8 Lt.	8 + 8 Lt.
CAPACITÀ CESTO CONTENANCE PANIER CAPACIDAD CESTA	BASKET CAPACITY KORB-FASSUNGSVERMÖGEN ВМЕСТИМОСТЬ КОРЗИНЫ	0,5 kg	0,5 + 0,5 kg	1 Kg	1 + 1 Kg	1 Kg	1 + 1 Kg
TEMPO 0➞180°C TEMPS 0➞180°C TIEMPO 0➞180°C	TIME 0➞180°C ZEIT 0➞180°C ВРЕМЯ 0➞180°C	~ 10′		~ 18′			
TEMPO FRITTURA TEMPS DE FRITURE TIEMPO DE FREÍDO	FRYING TIME FRITTIERZEIT ВРЕМЯ ОБЖАРИВАНИЯ	~ 4′		~ 7′			
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILAR BEITSTEMPER ATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		0÷190° C					
PRODUZIONE ORARIA PRODUCTION PAR HEURE PRODUCCIÓN HORARIA	HOUR PRODUCTION STUNDENLEISTUNG ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО	4,5 Kg	4,5 + 4,5 Kg	8 Kg	8 + 8 Kg	8 Kg	8 + 8 Kg
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	175x440 x310h (mm)	380x420 x330h (mm)	270x490 x365h (mm)	565x490 x365h (mm)	270x490 x365h (mm)	565x490 x365h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО	4,5 Kg	10 Kg	9,5 Kg	17 Kg	9,5 Kg	17 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	5 Kg	10,5 Kg	10 Kg	18 Kg	10 Kg	18 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		440x255 x370h (mm)	480x430 x370h (mm)	566x344 x440h (mm)	620x520 x440h (mm)	566x344 x440h (mm)	620x520 x440h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,042 m^3	0,077 m^3	0,085 m^3	0,142 m^3	0,086 m^3	0,142 m^3

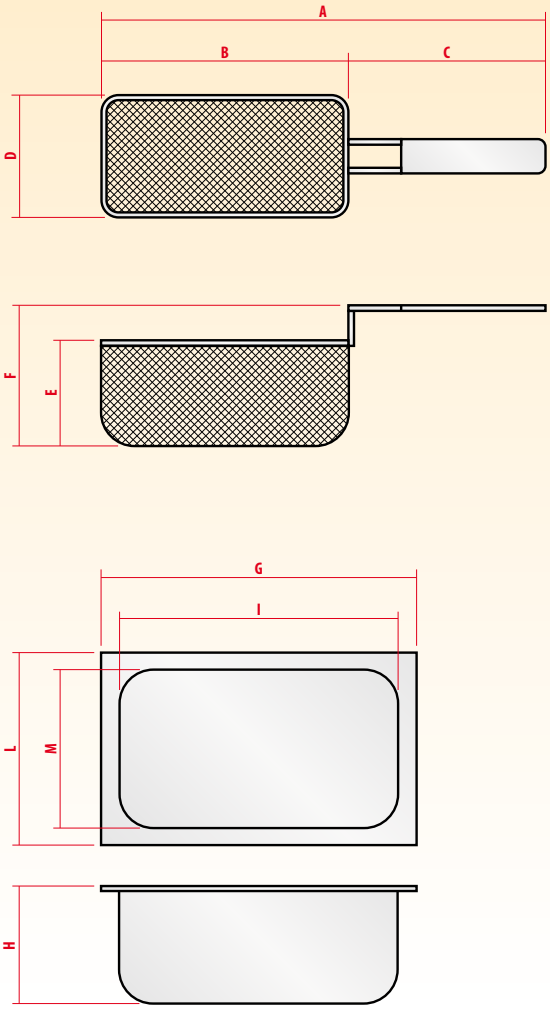
FR88

FRIGGITRICI ELETTRICHE DA 4 A 10 LITRI

MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	**FR10R**	**FR1010R**
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	6 kW	6 + 6 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	400V/3N/50-60Hz	
CAPACITÀ VASCA BASIN CAPACITY CONTENANCE DE LA CUVE FASSUNGSVERMÖGEN DES BEHÄLTERS CAPACIDAD CUBA ЕМКОСТЬ ВАННЫ		12 Lt.	12 + 12 Lt.
CAPACITÀ OLIO CAPACITÉ HUILE CAPACIDAD ACEITE	OIL CAPACITY OEL KAPAZITAET ЕМКОСТЬ НЕФТИ	10 Lt.	10 + 10 Lt.
CAPACITÀ CESTO CONTENANCE PANIER CAPACIDAD CESTA	BASKET CAPACITY KORB-FASSUNGSVERMÖGEN ВМЕСТИМОСТЬ КОРЗИНЫ	1,25 Kg	1,25 + 1,25 Kg
TEMPO 0➞180°C TEMPS 0➞180°C TIEMPO 0➞180°C	TIME 0➞180°C ZEIT 0➞180°C ВРЕМЯ 0➞180°C	~ 12'	
TEMPO FRITTURA TEMPS DE FRITURE TIEMPO DE FREÍDO	FRYING TIME FRITTIERZEIT ВРЕМЯ ОБЖАРИВАНИЯ	~ 5'	
TEMPERATURA DI LAVORO WORKING TEMPERATURE TEMPERATURE DE TRAVAILAR BEITSTEMPER ATUR TEMPERATUR A DE TRABAJO РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА		0÷190° C	
PRODUZIONE ORARIA PRODUCTION PAR HEURE PRODUCCIÓN HORARIA	HOUR PRODUCTION STUNDENLEISTUNG ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО	11 Kg	11 + 11 Kg
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	275x530 x365h (mm)	565x530 x365h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО	11,5 Kg	19 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	12 Kg	20 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		566x344 x440h (mm)	620x520 x440h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,086 m^3	0,142 m^3

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO МОДЕЛЬ	FR4 FR44	FR8 FR88 FR8R FR88R	FR10R FR1010R
A	430 mm	430 mm	500 mm
B	240 mm	255 mm	295 mm
C	190 mm	175 mm	205 mm
D	133 mm	207 mm	207 mm
E	92 mm	110 mm	110 mm
F	230 mm	235 mm	275 mm
G	320 mm	320 mm	347 mm
H	200 mm	209 mm	209 mm
I	298 mm	298 mm	370 mm
L	170 mm	260 mm	260 mm
M	149 mm	237 mm	237 mm

FR1010R



FRIGGITRICI ELETTRICHE DA 13 A 18 LITRI

13 TO 18 LT ELECTRIC FRYERS
FRITEUSES ELECTRIQUES DE 13 A 18 L.
ELEKTROFRITTEUSEN VON 13 BIS 18 LT.
FREIDORAS ELÉCTRICAS DE 13 A 18 l
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ НА 13 - 18 Л.

SF/16P

SFM/13

Struttura, vasche, coperchi, cestelli e resistenze in acciaio inox - manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante - termostato 0÷190°C - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - versione a due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente - testata e resistenze removibili per i mod. SFM/13 e SF/16P - resistenze ribaltabili per i mod. SFM/18 e SFM/18D - rubinetto scarico e bacinella raccogli olio con filtro e beccuccio in acciaio inox (escluso mod. SF/16P) - il mod. SF/16P è dotato di rubinetto di sicurezza esterno con sistema di scarico a innesto frontale a baionetta - dotate di un cestello grande - i modelli SFM/18 e SFM/18D sono dotati di reti protezione in vasca - il mod. SF/16P è da banco - i mod. SFM/13, SFM/18 e SFM/18D sono dotati di mobile.
Optional: coppia di cestelli piccoli.

Stainless steel structure, containers, lids, baskets and resistances - insulated material basket handles and lid knobs - 0 - 190° C thermostat - safety thermostat with reset button - two container version with double thermostat for independent use - removable headstock and resistances for models SFM713 and SF/16P - folding resistances for models SFM718 anD sfm718D - drain faucet and oil collection basin with stainless steel filter and nozzle (except mod. SF/16P) - mod. SF/16P comes with an external safety faucet with frontal bayonet coupling drain system - equipped with a large basket - models SFM/18 and SFM/18D have protection grid built into the container - mod. SF/16P is a counter model - models SFM/13, SFM/18 and SFM/18D come with a trolley.
Optional: pair of small baskets.

Structure, cuves, couvercles, paniers et résistances en acier inox - poignées des paniers et des couvercles en matière isolante - thermostat 0 à 190°C - thermostat de sécurité avec bouton de réarmement - version à deux cuves à double thermostat pour utilisation indépendante - tête et résistances amovibles pour les mod. SFM/13 et SF/16P - résistances rabattables pour les mod. SFM/18 et SFM/18D - robinet de vidange et bac de collecte d'huile avec filtre et bec en acier inox (sauf mod. SF/16P) - le mod. SF/16P est muni de robinet de sécurité extérieur avec système de vidange à amorce frontale à baïonnette - munies d'un grand panier - les modèles SFM/18 et SFM/18D sont munis de grille de protection dans la cuve - le mod. SF/16P est un modèle de comptoir - les mod. SFM/13, SFM/18 et SFM/18D sont accompagnés d'un meuble.
En option: deux petits paniers.

Struktur, Becken, Deckel, Körbe und Widerstände aus Edelstahl - Korbgriffe und Deckelknäufe aus Isoliermaterial - Thermostat 0÷190°C - Sicherheitsthermostat mit Druckknopf zur Wiedereinschaltung - Version mit zwei Becken für den unabhängigen Einsatz mit Doppel-Thermostat ausgestattet - Kopf und Widerstände entfernbar für die Mod. SFM/13 und SF/16P - kippbare Widerstände für die Mod. SFM/18 und SFM/18D - Ölablasshahn und Ölsammelbehälter mit Filter und Ausguss aus Edelstahl (außer Mod. SF/16P) - das Mod. SF/16P ist mit einem äußeren Sicherheitshahn und Ablasssystem mit Frontal-Bajonettverschluss ausgestattet - mit großem Korb ausgestattet - die Modelle SFM/18 und SFM/18D sind mit Schutznetzen im Becken ausgestattet - das Mod. SF/16P ist für einen Tresen vorgesehen - die Mod. SFM/13, SFM/18 und SFM/18D sind mit einem Möbelstück ausgestattet.
Optional: kleines Korbpaar.

FRIGGITRICI ELETTRICHE DA 13 A 18 LITRI

Estructura, cubas, tapas, cestas y resistencias de acero inoxidable - mangos cesta y pomos tapas de material aislante - termostato 0÷190°C - termostato de seguridad con pulsador de restablecimiento - versión con dos cubas de termostato doble para usar por separado - cabezal y resistencias extraíbles para los mod. SFM/13 y SF/16P - resistencias abatibles para los mod. SFM/18 y SFM/18D - grifo descarga y recipiente para la recolección del aceite con filtro y pico de acero inoxidable (excluido mod. SF/16P) - el mod. SF/16P está dotado de grifo de seguridad externo con sistema de descarga de acople frontal tipo bayoneta - dotado de cesta grande - los modelos SFM/18 y SFM/18D están dotados de redes de protección en la cuba - y mod. SF/16P es para banco - los mod. SFM/13, SFM/18 y SFM/18D poseen mueble en dotación.
Opcional: par de cestas pequeñas.

Корпус, емкости, крышки, корзины и ТЭНы из нержавеющей стали - ручки корзин и крышек из изолирующего материала - термостат 0÷190°C - предохранительный термостат с кнопкой сброса в исходное состояние - исполнение с двумя емкостями с сдвоенным термостатом для использования по отдельности - съемные верхний блок и ТЭНы в мод. SFM/13 и SF/16P - откидные ТЭНы в мод. SFM/18 и SFM/18D - выпускной кран и поддон для сбора масла с фильтром и носиком из нержавеющей стали (кроме мод. SF/16P) - мод. SF/16P оснащена внешним защитным краном с системой выпуска с фронтальным байонетным соединением - оснащены большой корзиной - модели SFM/18 и SFM/18D оснащены двумя защитными сетками в емкости - мод. SF/16P в настольном исполнении - мод. SFM/13, SFM/18 и SFM/18D оснащены тумбой.
Дополнительная комплектация: две малых корзины.

SFM/18

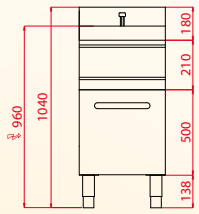
SFM/18D

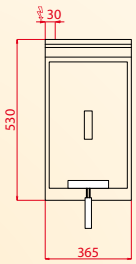
FRIGGITRICI ELETTRICHE DA 13 A 18 LITRI

13 TO 18 LT ELECTRIC FRYERS
FRITEUSES ELECTRIQUES DE 13 A 18 L.
ELEKTROFRITTEUSEN VON 13 BIS 18 LT.
FREIDORAS ELÉCTRICAS DE 13 A 18 l
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ НА 13 - 18 Л.

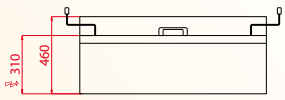
MODELLO / MODÈLE / MODELO / MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	SFM/13	SF/16P	SFM/18	SFM/18D
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA / POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	9,0 kW	7,0 kW	11,5 kW	11,5 + 11,5 kW
ALIMENTAZIONE / BRANCHEMENT / ALIMENTACIÓN / POWER SUPPLY / STROMVERSORGUNG / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	400V/3/50-60Hz		400V/3N/50-60Hz	
CAPACITÀ VASCA / BASIN CAPACITY / CONTENANCE DE LA CUVE / FASSUNGSVERMÖGEN DES BEHÄLTERS / CAPACIDAD CUBA / ЕМКОСТЬ ВАННЫ	13 Lt.	16 Lt.	18 Lt.	18 + 18 Lt.
CAPACITÀ CESTO / BASKET CAPACITY / CONTENANCE PANIER / KORB-FASSUNGSVERMÖGEN / CAPACIDAD CESTA / ВМЕСТИМОСТЬ КОРЗИНЫ	2 kg	3,5 kg	2,5 kg	2,5 + 2,5 kg
TEMPO 20➞190°C / TEMPS 20➞190°C / TIEMPO 20➞190°C / TIME 20➞190°C / ZEIT 20➞190°C / ВРЕМЯ 20➞190°C	~ 5′	~ 6′		
TEMPO FRITTURA / TEMPS DE FRITURE / TIEMPO DE FREÍDO / FRYING TIME / FRITTIERZEIT / ВРЕМЯ ОБЖАРИВАНИЯ	~ 4′	~ 6′	~ 5′	
TEMPERATURA DI LAVORO / WORKING TEMPERATURE / TEMPERATURE DE TRAVAILAR / BEITSTEMPER ATUR / TEMPERATUR A DE TRABAJO / РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА	0÷195° C			
PRODUZIONE ORARIA / PRODUCTION PAR HEURE / PRODUCCIÓN HORARIA / HOUR PRODUCTION / STUNDENLEISTUNG / ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО	30 kg/h	35 kg/h	30 kg/h	60 kg/h
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	370x660x1040h (mm)	620x570x460h (mm)	400x700x978h (mm)	800x700x978h (mm)
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO / NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	29 kg	20 kg	40 kg	72 kg
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO / GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	42 Kg	30 Kg	51 Kg	85 Kg
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	800x470x1210h (mm)	690x690x610h (mm)	800x470x1210h (mm)	870x800x1210h (mm)
VOLUME IMBALLO / PACKAGED VOLUME / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSVOLUMEN / VOLUMEN DEL EMBALAJE / ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,455 m^3	0,290 m^3	0,455 m^3	0,842 m^3

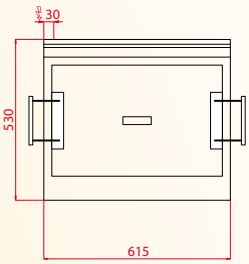
SFM/13



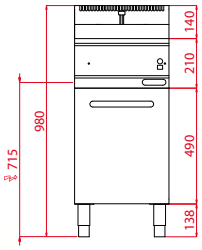


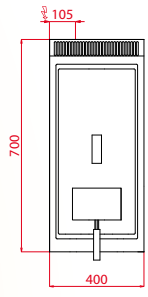
SF/16P



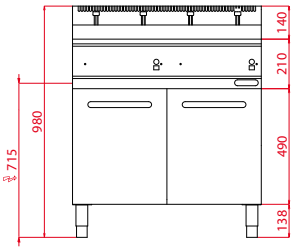


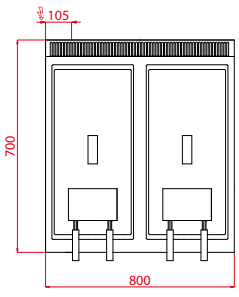
SFM/18





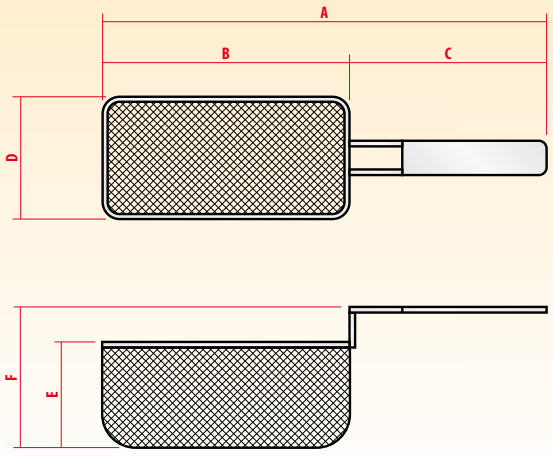
SFM/18D

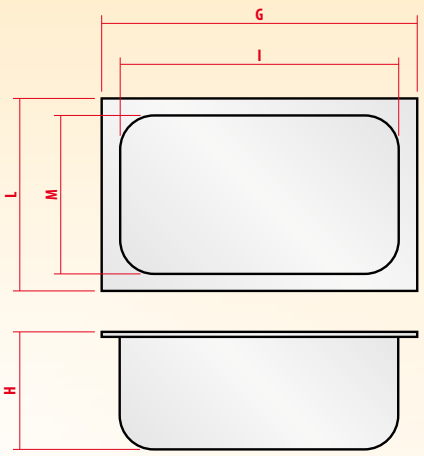




FRIGGITRICI ELETTRICHE DA 13 A 18 LITRI

MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	SFM/13 standard 1 basket	SFM/13 optional 2 baskets	SF/16P standard 1 basket	SF/16P optional 2 baskets	SFM/18-18D standard 1 basket	SFM/18-18D optional 2 baskets
A		530 mm	530 mm	615 mm	470 mm	545 mm	545 mm
B		300 mm	300 mm	505 mm	270 mm	315 mm	315 mm
C		210 mm	210 mm	55x2 mm	180 mm	210 mm	210 mm
D		245 mm	110 mm	305 mm	210 mm	270 mm	124 mm
E		115 mm	115 mm	110 mm	110 mm	115 mm	115 mm
F		255 mm	255 mm	255 mm	230 mm	225 mm	225 mm
G		-	-	-	-	-	-
H		270 mm	270 mm	225 mm	225 mm	215 mm	215 mm
I		330 mm	330 mm	535 mm	535 mm	400 mm	400 mm
L		-	-	-	-	-	-
M		280 mm	280 mm	335 mm	335 mm	300 mm	300 mm





FRIGGITRICI A GAS

Struttura, coperchi, cestelli e resistenze in acciaio inox - piano di lavoro e vasche stampate in acciaio inox spessore 15/10 - manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante - termostato a 7 posizioni da 110÷190°C - versione a due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente - bruciatori inox tubolari con sistema turbolatore che rallenta il flusso della fiamma aumentandone la resa di circa il 50%, combustione ottimizzata con valvola termocoppia e termostato di sicurezza - fiamma pilota protetta - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit G.P.L. - rubinetto scarico e bacinella raccogli olio con filtro e beccuccio - dotate di un cestello grande - i mod. SF/10M e SF/10DM sono da banco - i mod. SFM/20M e SFM/20DM sono dotati di mobile.
Optional: coppia di cestelli piccoli.

SF/10M

Stainless steel structure, lids, baskets and resistances - 15/10 thick pressed stainless steel work surface and containers - insulated material basket handles and lid knobs - 7-position thermostat from 110 - 190°C - two container version with double thermostat for independent use - stainless steel tubular burners with tubular system that slows flame flow increasing yield by approximately 50%, optimised combustion with thermocouple valve and safety thermostat - protected pilot flame - piezoelectric ignition - L.P.G. powered with methane gas kit - drain faucet and oil collection basin with filter and nozzle - large basket - models SF/10M and SF/10DM are counter models - models SFM/20M and SFM/20DM come with trolley.
Optional: pair of small baskets.

Structure, couvercles, paniers et résistances en acier inox - plan de travail et cuves embouties en acier inox épaisseur 15/10 - poignées paniers et couvercles en matière isolante - thermostat à 7 positions de 110 à 190°C - version à deux cuves à double thermostat pour utilisation indépendante - brûleurs inox tubulaires avec système turbulateur qui ralentit le flux de la flamme en augmentant le rendement d'environ 50%, combustion optimisée à vanne thermocouple et thermostat de sécurité - flamme pilote protégée - allumage par piézoélectrique - alimentation au méthane, de série kit G.P.L. - robinet d'écoulement et bac de collecte d'huile avec filtre et bec - munies d'un grand panier - les mod. SF/10M et SF/10DM sont des modèles de comptoir - les mod. SFM/20M et SFM/20DM sont accompagnés d'un meuble.
En option: deux petits paniers.

SF/10DM

Struktur, Deckel, Körbe und Widerstände aus Edelstahl - Arbeitsfläche und Becken aus Edelstahl (Stärke 15/10) - Korbgriffe und Deckelknäufe aus Isoliermaterial - Thermostat mit 7 Leistungsstufen von 110÷190°C - Zwei-Becken-Version für den unabhängigen Einsatz mit Doppel-Thermostat ausgestattet - Inox-Rohrbrenner mit Wirbelbrennsystem, das die Flammenintensität reduziert und deren Leistung um 50% erhöht, optimierte Verbrennung mit Thermoelement-Ventil und Sicherheits-Thermostat - geschützte Steuerflamme - piezoelektrische Zündung - Methangasversorgung, Flüssiggas-Satz mitgeliefert - Ölablasshahn und Ölsammelbehälter mit Filter und Ausguss - mit großem Korb ausgestattet - die Mod. SF/10M und SF/10DM sind für einen Tresen vorgesehen - die Mod. SFM/20M und SFM/20DM sind mit einem Möbelstück ausgestattet.
Optional: kleines Korbpaar.

FRIGGITRICI A GAS

Estructura, tapas, cestas y resistencias de acero inoxidable - superficie de trabajo y cubas estampadas de acero inoxidable de 15/10 de espesor - mangos cestas y pomos tapas de material aislante - termostato de 7 posiciones de 110÷190°C - versión de dos cubas con termostato doble para usar por separado - quemadores de acero inoxidable tubos con sistema tubular que disminuye la intensidad de la llama aumentando el rendimiento alrededor de un 50%, combustión optimizada con válvula termopar y termostato de seguridad - llama piloto protegida - encendido piezoeléctrico - alimentación con metano, en dotación kit G.P.L. - grifo descarga y contenedor de recolección aceite con filtro y pico - dotadas de cesto grande - los mod. SF/10M y SF/10DM son para banco - los mod. SFM/20M y SFM/20DM con mueble en dotación.
Opcional: par de cestas pequeñas.

Корпус, крышки, корзины и ТЭНы из нержавеющей стали - рабочая поверхность и штампованные емкости из нержавеющей стали толщиной 15/10 - ручки корзин и крышек из изолирующего материала - 7-позиционный термостат 110÷190°C - исполнение с двумя емкостями с двумя термостатами для независимого использования - трубчатые горелки из нержавеющей стали с турбулизатором, замедляющим поток пламени и увеличивающим его производительность приблизительно на 50%, оптимизированный процесс горения при помощи клапана с термопарой и предохранительного термостата - защищенный фитиль - пьезоэлектрическое зажигание - работа на метане, в комплекте с оснасткой для работы на сжиженном природном газе - выпускной кран и поддон для сбора масла с фильтром и носиком - оснащены большой корзиной - мод. SF/10M и SF/10DM в настольном исполнении - мод. SFM/20M и SFM/20DM оснащены тумбой.
Дополнительная комплектация: две малых корзины.

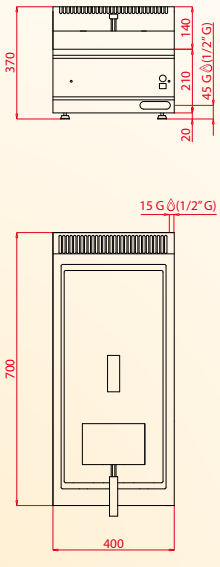
SFM/20M

SFM/20DM

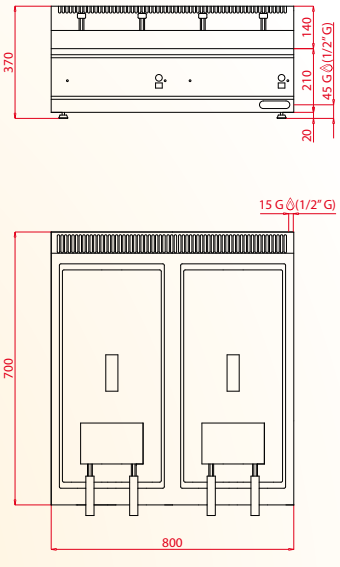
FRIGGITRICI A GAS

MODELLO / MODÈLE / MODELO / MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	SF/10M	SF/10DM	SFM/20M	SFM/20DM
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA / POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	6,9 kW	6,9 + 6,9 kW	16,5 kW	16,5 + 16,5 kW
CALORIE / CALORIES / CALORÍAS / KALORIEN / КАЛОРИИ	5.934 kcal/h 23.543 BTU/h	5.934+5.934 kcal/h 23.543+23.543 BTU/h	14.190 kcal/h 56.298 BTU/h	14.190+14.190 kcal/h 52.298+52.298 BTU/h
CONSUMO METANO / CONSOMMATION DE METHANE / CONSUMO METANO / METHANE CONSUMPTION / ERDGASVERBRAUCH / РАСХОД МЕТАНА	G20 = 0,73 m^3/h G25 = 0,85 m^3/h	G20 = 0,73+0,73 m^3/h G25 = 0,85+0,85 m^3/h	G20 = 1,75 m^3/h G25 = 2,03 m^3/h	G20 = 1,75+1,75 m^3/h G25 = 2,03+2,03 m^3/h
CONSUMO GPL / LPG CONSUMPTION / CONSOMMATION DE GPL / LPG-VERBRAUCH / CONSUMO GPL / РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА	G30/G31 = 0,53 kg/h	G30/G31 = 0,53+0,53 kg/h	G30/G31 = 1,29 kg/h	G30/G31 = 1,29+1,29 kg/h
ALACCIAMENTO GAS / RACCORDEMENT AU GAZ / CONEXIÓN AL GAS / GAS CONNECTION / GASANSCHLUSS / ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА	1/2" G			
BRUCIATORI / BRÛLEURS / QUEMADORES / BURNERS / BRENNER / ГОРЕЛКИ	N° 2	N° 2+2	N° 3	N° 3+3
CAPACITÀ VASCA / BASIN CAPACITY / CONTENANCE DE LA CUVE / FASSUNGSVERMÖGEN DES BEHÄLTERS / CAPACIDAD CUBA / ЕМКОСТЬ ВАННЫ	10 Lt.	10+10 Lt.	20 Lt.	20+20 Lt.
CAPACITÀ CESTO / CONTENANCE PANIER / CAPACIDAD CESTA / BASKET CAPACITY / KORB-FASSUNGSVERMÖGEN / ВМЕСТИМОСТЬ КОРЗИНЫ	1 kg	1+1 kg	2,5 kg	2,5+ 2,5 kg
TEMPO 20➞190°C / TEMPS 20➞190°C / TIEMPO 20➞190°C / TIME 20➞190°C / ZEIT 20➞190°C / ВРЕМЯ 20➞190°C	~ 10'			
TEMPO FRITTURA / TEMPS DE FRITURE / TIEMPO DE FREÍDO / FRYING TIME / FRITTIERZEIT / ВРЕМЯ ОБЖАРИВАНИЯ	~ 5'		~ 6'	
PRODUZIONE ORARIA / PRODUCTION PAR HEURE / PRODUCCIÓN HORARIA / HOUR PRODUCTION / STUNDENLEISTUNG / ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО	12 kg/h	12+ 12 kg/h	25 kg/h	25+ 25 kg/h
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	400x700x370 h (mm)	800x700x370 h (mm)	400x700x980 h (mm)	800x700x980 h (mm)
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO / NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	24 kg	41 kg	47 kg	83 kg
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO / GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	31 Kg	55 Kg	57 Kg	98 Kg
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	780x480x600h (mm)	880x800x600h (mm)	780x480x1200h (mm)	880x800x1200h (mm)
VOLUME IMBALLO / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VOLUMEN DEL EMBALAJE / PACKAGED VOLUME / VERPACKUNGSVOLUMEN / ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,225 m^3	0,423 m^3	0,449 m^3	0,845 m^3

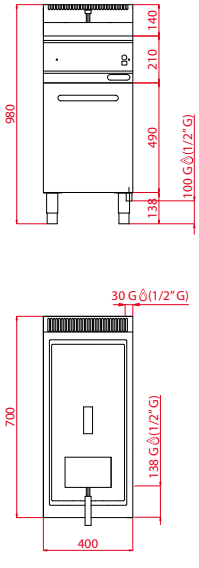
SF10M



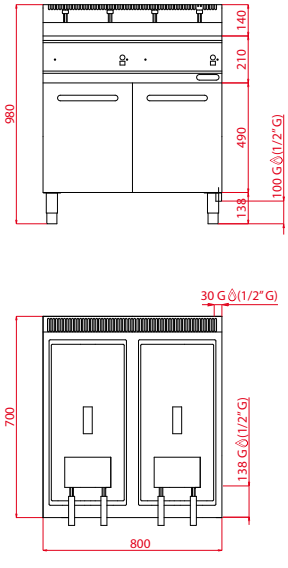
SF10DM



SFM20M

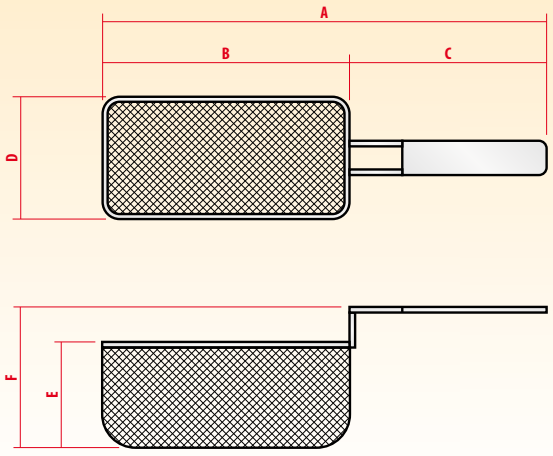


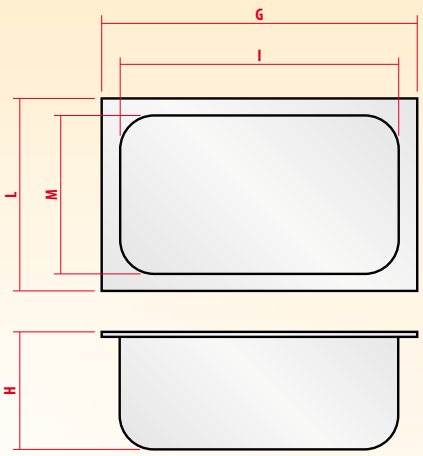
SFM20DM



FRIGGITRICI A GAS

MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	SF/10M-10DM standard 1 basket	SF/10M-10DM optional 2 baskets	SFM/20M-20DM standard 1 basket	SFM/20M-20DM optional 2 baskets
A		550 mm	550 mm	545 mm	545 mm
B		300 mm	300 mm	360 mm	360 mm
C		190 mm	190 mm	180 mm	180 mm
D		245 mm	110 mm	280 mm	135 mm
E		115 mm	115 mm	150 mm	150 mm
F		210 mm	210 mm	220 mm	220 mm
G		-	-	-	-
H		210 mm	210 mm	250 mm	250 mm
I		345 mm	345 mm	405 mm	405 mm
L		-	-	-	-
M		260 mm	260 mm	300 mm	300 mm





CUOCIPASTA ELETTRICI

Struttura, coperchi e cestelli in acciaio inox - vasca in acciaio inox AISI316 spessore 15/10 - manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante - resistenze corazzate in acciaio inox incoloy - rubinetto carico acqua collegabile alla rete - rubinetto di sicurezza esterno - camino rialzato con funzione paraspruzzi - il mod. CP/11 è da banco ed è dotato di sistema di scarico a innesto frontale a baionetta e coppia i cestelli piccoli - il mod. CPM/30 è dotato di mobile, ha sistema di scarico collegato alla rete e sistema a sfioramento per eliminare i residui di deposito di amido della pasta.
Optional: cestello grande per il mod. CP/11 - cestelli in varie dimensioni (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6) per il mod. CP/30.

Stainless steel structure. Lids and baskets - 15/10 thick AISI316 stainless steel container - insulating material basket handles and lid knobs - incoloy stainless steel armoured resistances - water supply faucet can be connected to the mains - external safety faucet - raised exhaust with spray guard function - mod. CP/11 is a counter model and comes with a frontal bayonet coupling drain system and pair of small containers - mod. CPM/30 comes with a trolley, has a drain system connected to the mains and skimming system to eliminate pasta starch deposits.
Optional: large basket for mod. CP/11 - various sized baskets (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6) for mod. CPM/30.

Structure, couvercles et paniers en acier inox - cuve en acier inox AISI316 épaisseur 15/10 - poignées paniers et couvercles en matière isolante - résistances blindées en acier inox incoloy - robinet de vidange d'eau raccordable au réseau - robinet de sécurité extérieur - cheminée surélevée servant de pare-gouttes - le mod. CP/11 est un modèle de comptoir et est muni de système de vidange à amorce frontale à baïonnette et paire de petits paniers - le mod. CPM/30 est accompagné d'un meuble. Il dispose d'un système de vidange raccordé au réseau et d'un système à effleurement pour éliminer les dépôts d'amidon des pâtes.
En option: grand panier pour le mod. CP/11 - paniers de diverses dimensions (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6) pour le mod. CPM/30.

Struktur, Deckel und Körbe aus Edelstahl - Becken aus AISI316-Edelstahl (Stärke 15/10) - Korbgriffe und Deckelknäufe aus Isoliermaterial - geschützte Widerstände aus Incoloy-Edelstahl - ans Wassernetz anschließbarer Wassereinfüllhahn - äußerer Sicherheitshahn - erhöhte Rückwand mit Spritzschutzfunktion - das Mod. CP/11 ist für einen Tresen vorgesehen und ist mit einem Ablasssystem mit Frontal-Bajonettverschluss ausgestattet und ein paar kleiner Körbe - das Mod. CPM/30 ist mit einem Möbelstück ausgestattet und verfügt über ein an das Wassernetz angeschlossenes Ablasssystem und ein Überlaufsystem zur Eliminierung von Nudelstärkeablageresten.
Optional: Grosser korb für das mod. CP/11 - Körbe in verschiedenen Größen (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6) für das mod. CPM/30.

Estructura, tapas y cestas de acero inoxidable - cubas de acero inoxidable AISI316 de 15/10 de espesor - mangos cestas y pomos tapas de material aislante - resistencias blindadas de acero inoxidable incoloy - grupo de carga agua para conectar a la red - grifo de seguridad externo - chimenea elevada para proteger de las salpicaduras - el mod. CP/11 es para banco y posee un sistema de descarga con acople frontal tipo bayoneta y par de cestos pequeños - el mod. CPM/30 con mueble en dotación, lleva un sistema de descarga conectado a la red y un sistema de extracción de la capa superficial para eliminar los depósitos de almidón de la pasta.
Opcional: Cesto grande para el mod. CP/11 - cestas de diferentes tamaños (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6) para el mod. CPM/30.

Корпус, крышки и корзины из нержавеющей стали - емкость из нержавеющей стали AISI316 толщиной 15/10 - ручки корзин и крышек из изолирующего материала - армированные ТЭНы из нержавеющей стали "инколой" - кран для залива воды, подсоединяемый к водопроводной сети - внешний защитный кран - приподнятая вытяжная труба с функцией защиты от брызг - мод. CP/11 в настольном исполнении и оснащена системой выпуска с фронтальным байонетным соединением и две малых корзины - мод. CPM/30 оснащена тумбой, системой слива, подсоединенной к канализации и сенсорной системой очистки от крахмала.
Дополнительная комплектация: большая корзина для мод. CP/11 - корзины различных размеров (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6) для мод. CPM/30.

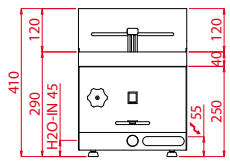
CP/11

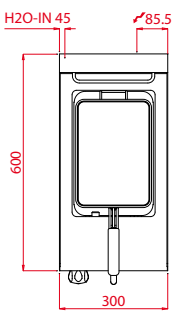
CUOCIPASTA ELETTRICI

MODELLO / MODÈLE / MODELO / MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	CP/11	CPM/30
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA / POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	3,5 kW	8,0 kW
ALIMENTAZIONE / BRANCHEMENT / ALIMENTACIÓN / POWER SUPPLY / STROMVERSORGUNG / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz	400V/3N/50-60Hz
CAPACITÀ VASCA / BASIN CAPACITY / CONTENANCE DE LA CUVE / FASSUNGSVERMÖGEN DES BEHÄLTERS / CAPACIDAD CUBA / ЕМКОСТЬ ВАННЫ	11 Lt.	30 Lt.
CAPACITÀ CESTO / BASKET CAPACITY / CONTENANCE PANIER / KORB-FASSUNGSVERMÖGEN / CAPACIDAD CESTA / ВМЕСТИМОСТЬ КОРЗИНЫ	1 kg	3 kg
TEMPO 20➞100°C / TEMPS 20➞100°C / TIEMPO 20➞100°C / TIME 20➞100°C / ZEIT 20➞100°C / ВРЕМЯ 20➞100°C	~ 20'	~ 30'
TEMPO 90➞100°C / TEMPS 90➞100°C / TIEMPO 90➞100°C / TIME 90➞100°C / ZEIT 90➞100°C / ВРЕМЯ 90➞100°C	~ 3'	~ 6'
PRODUZIONE ORARIA / PRODUCTION PAR HEURE / PRODUCCIÓN HORARIA / HOUR PRODUCTION / STUNDENLEISTUNG / ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО	7 kg/h	15 kg/h
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	300x600x 410h (mm)	400x700x 1040h (mm)
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO / NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	17 Kg	49 Kg
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO / GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	25 Kg	59 Kg
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	660x370x 570h (mm)	780x480x 1200h (mm)
VOLUME IMBALLO / PACKAGED VOLUME / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSVOLUMEN / VOLUMEN DEL EMBALAJE / ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,139 m^3	0,449 m^3

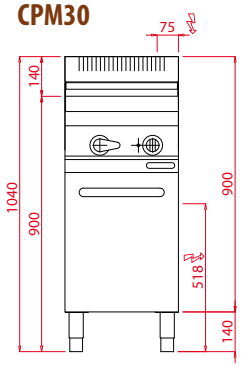
CPM/30

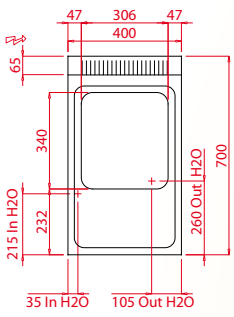
CP/11





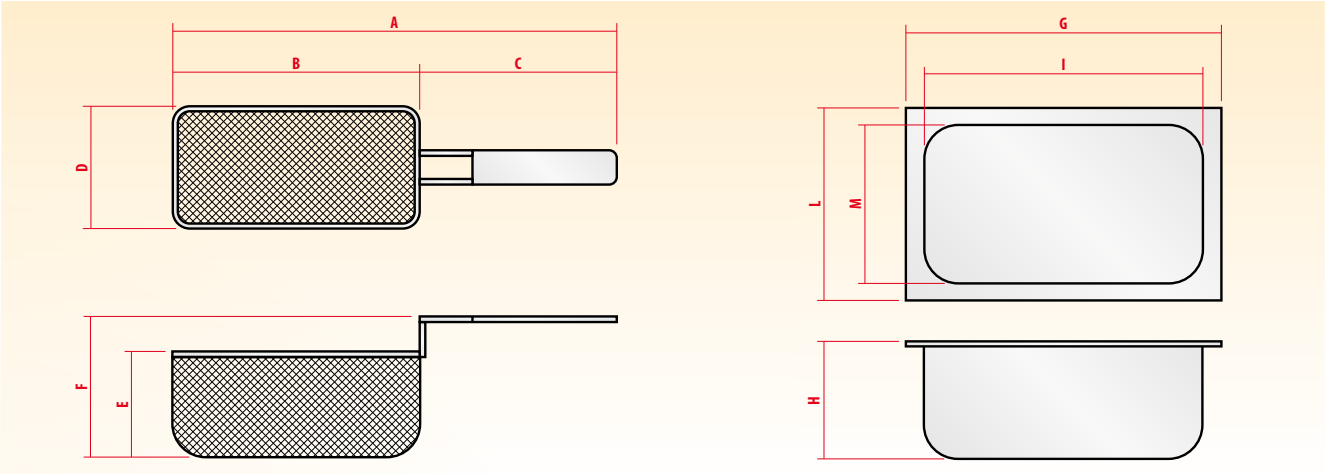
CPM30



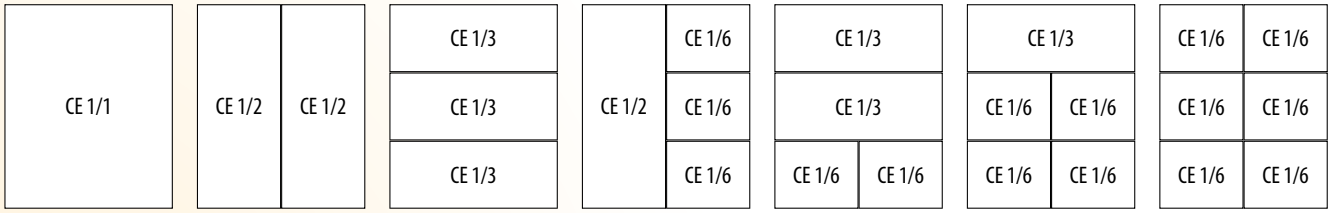


CUOCIPASTA ELETTRICI

MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	CP/11 standard 2 basket	CP/11 optional 1 baskets	CESTELLO CE 1/1 solo / only CPM/30	CESTELLO CE 1/2 solo / only CPM/30	CESTELLO CE 1/3 solo / only CPM/30	CESTELLO CE 1/6 solo / only CPM/30
A		520 mm	520 mm	420 mm	550 mm	410 mm	195 mm
B		325 mm	325 mm	330 mm	330 mm	290 mm	140 mm
C		190 mm	190 mm	60x2 mm	220 mm	60x2 mm	60 mm
D		100 mm	210 mm	290 mm	140 mm	105 mm	105 mm
E		170 mm	170 mm	205 mm	205 mm	205 mm	205 mm
F		225 mm	225 mm	400 mm	380 mm	400 mm	400 mm
G		-	-	-	-	-	-
H		200 mm	200 mm	285 mm	285 mm	285 mm	285 mm
I		345 mm	345 mm	340 mm	340 mm	340 mm	340 mm
L		-	-	-	-	-	-
M		225 mm	225 mm	310 mm	310 mm	310 mm	310 mm



POSSIBILI COMBINAZIONI DEI CESTELLI / EXAMPLES OF BASKETS COMBINATIONS



CE 1/1

CE 1/2

CE 1/3

CE 1/6

CUOCIPASTA A GAS

Struttura, coperchi, cestelli in acciaio inox - vasche in acciaio inox AISI316 spessore 15/10 trattate con speciale sabbiatura a microsfere in ceramica, sistema a sfioramento per eliminare i residui di deposito di amido della pasta - manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante - pratico rubinetto carico acqua collegabile alla rete posto sul cruscotto - camino rialzato con funzione paraspruzzi - bruciatori in acciaio inox a alto rendimento, con combustione ottimizzata, posti sotto la vasca, dotati di valvola di sicurezza e termocoppia - accensione con piezoelettrico e fiamma pilota - regolazione di potenza indipendente per ogni vasca - alimentazione a metano, in dotazione kit G.P.L. - dotato di falso fondo appoggio cestelli e mobile.
Optional: cestelli in varie dimensioni (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6).

Stainless steel structure, lids and baskets - 15/10 thick AISI316 stainless steel containers treated with special ceramic micro-sphere sanding, skimming system to eliminate pasta starch deposits - insulating material basket handles and lid knobs - practical water supply faucet can be connected to the mains on the panel - raised exhaust with spray guard function - high yield stainless steel burners with optimised combustion under the container, with safety valve and thermocoupl - piezoelectric ignition and pilot flame - independent power adjustment for each container - L.P.G. powered with supplied methane gas kit - equipped with false bottom basket rest and trolley.
Optional: various sized baskets (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6)

Structure, couvercles, paniers en acier inox - cuves en acier inox AISI316 épaisseur 15/10 traitées au sablage spécial à microsphères en céramique, système à effleurement pour éliminer les dépôts d'amidon des pâtes - poignées des paniers et des couvercles en matière isolante - robinet de vidange d'eau pratique, raccordable au réseau placé sur le tableau de commande - cheminée surélevée servant de pare-gouttes - brûleurs en acier inox à haut rendement avec combustion optimisée, placés sous la cuve, munis de vanne de sécurité et thermocouple - allumage par piézoélectrique et flamme pilote - réglage de puissance indépendant pour chaque cuve - alimentation au méthane, de série kit G.P.L. - muni de double fond pour pose des paniers et meuble.
En option: Paniers de diverses dimensions (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6)

CPM/30M

CPM/30DM

CUOCIPASTA A GAS

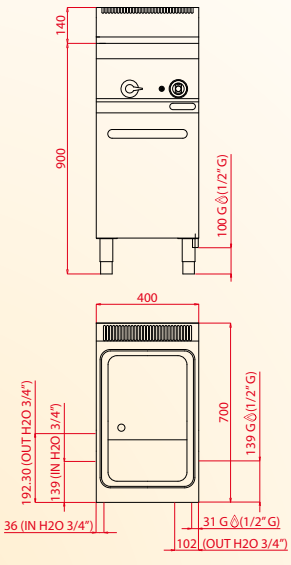
MODELLO / MODÈLE / MODELO	MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	CPM/30M	CPM/30DM
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA	POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	10,0 kW	10,0 + 10,0 kW
CALORIE / CALORIES / CALORÍAS	CALORIES / KALORIEN / КАЛОРИИ	8.600 kcal/h 34.120 BTU/h	8.600 + 8.600 kcal/h 34.120 + 34.120 BTU/h
CONSUMO METANO / CONSOMMATION DE METHANE / CONSUMO METANO	METHANE CONSUMPTION / ERDGASVERBRAUCH / РАСХОД МЕТАНА	G20 = 1,05 m^3/h G25 = 1,23 m^3/h	G20 = 1,05 + 1,05 m^3/h G25 = 1,23 + 1,23 m^3/h
CONSUMO GPL / LPG CONSUMPTION / CONSOMMATION DE GPL / LPG-VERBRAUCH / CONSUMO GPL / РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА		G30/G31 = 0,78 kg/h	G30/G31 = 0,78 +0,78 kg/h
ALACCIAMENTO GAS / RACCORDEMENT AU GAZ / CONEXIÓN AL GAS	GAS CONNECTION / GASANSCHLUSS / ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА	1/2" G	
BRUCIATORI / BRÛLEURS / QUEMADORES	BURNERS / BRENNER / ГОРЕЛКИ	N° 1	N° 2
CAPACITÀ VASCA / BASIN CAPACITY / CONTENANCE DE LA CUVE / FASSUNGSVERMÖGEN DES BEHÄLTERS / CAPACIDAD CUBA / ЕМКОСТЬ ВАННЫ		25 Lt.	25+25 Lt.
CAPACITÀ CESTO / CONTENANCE PANIER / CAPACIDAD CESTA	BASKET CAPACITY / KORB-FASSUNGSVERMÖGEN / ВМЕСТИМОСТЬ КОРЗИНЫ	2,5 kg	2,5+2,5 kg
TEMPO 20➞100°C / TEMPS 20➞100°C / TIEMPO 20➞100°C	TIME 20➞100°C / ZEIT 20➞100°C / ВРЕМЯ 20➞100°C	~ 25'	
TEMPO 90➞100°C / TEMPS 90➞100°C / TIEMPO 90➞100°C	TIME 90➞100°C / ZEIT 90➞100°C / ВРЕМЯ 90➞100°C	~ 5'	
PRODUZIONE ORARIA / PRODUCTION PAR HEURE / PRODUCCIÓN HORARIA	HOUR PRODUCTION / STUNDENLEISTUNG / ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО	15 kg/h	15+15 kg/h
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES	DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	400x700x 1040h (mm)	800x700x 1040h (mm)
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO	NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	49 kg	76 Kg
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO	GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	59 Kg	91 kg
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		780x480x 1200h (mm)	880x800x 1200h (mm)
VOLUME IMBALLO / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VOLUMEN DEL EMBALAJE	PACKAGED VOLUME / VERPACKUNGSVOLUMEN / ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,449 m^3	0,844 m^3

Struktur, Deckel, Körbe aus Edelstahl - AISI319-Edelstahl (Stärke 15/10) und mit speziellem Keramik-Mikrokugel-Sandstrahlsystem behandelt, Überlaufsystem zur Eliminierung von Nudelstärkeablageresten - Korbgriffe und Deckelknäufe aus Isoliermaterial - praktischer, an das Wassernetz anschließbarer Wassereinfüllhahn auf der Rückseite des Armaturenbretts - erhöhte Rückwand mit Spritzschutzfunktion - Hochleistungsbrenner aus Edelstahl mit optimierter Verbrennung unter dem Becken, ausgestattet mit Sicherheitsventil und Thermoelement - piezoelektrische Zündung und Steuerflamme - unabhängige Leistungseinstellung für jedes Becken - Methangasversorgung, Flüssiggas-Satz mitgeliefert - mit Blind-Abstellboden für Körbe und Möbelstück ausgestattet.
Optional: Körbe in verschiedenen Größen (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6)

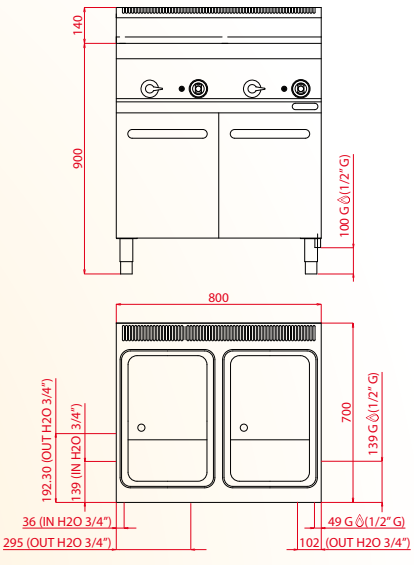
Estructura, tapas y cestas de acero inoxidable - cubas de acero inoxidable AISI316 de 15/10 de espesor tratadas con enarenado especial de microesferas de cerámica, sistema de extracción de la capa superficial para eliminar los depósitos de almidón de la pasta - mangos cestas y pomos tapas de material aislante - práctico grifo de carga de agua para conectar a la red dispuesto en el tablero - chimenea elevada para proteger de las salpicaduras - quemadores de acero inoxidable de alto rendimiento, con combustión optimizada, colocados bajo la cuba, dotados con válvula de seguridad y termopar - encendido piezoeléctrico y llama piloto - regulación de potencia de forma independiente de cada cuba - alimentación a metano, en dotación kit G.P.L. - de serie con falso fondo para apoyo cestos y mueble.
Opcional: cestas de diferentes tamaños (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6)

Корпус, крышки и корзины из нержавеющей стали - емкости из нержавеющей стали AISI316 толщиной 15/10 с пескоструйной обработкой керамическими микросферами, сенсорная система очистки от крахмала - ручки корзин и крышек из изолирующего материала - удобный кран для залива воды, подсоединяемый к водопроводной сети, расположенный на панели управления - приподнятая вытяжная труба с функцией защиты от брызг - высокопроизводительные горелки из нержавеющей стали с оптимизацией процесса горения, расположенные под емкостью и оснащенные защитным клапаном и термопарой - пьезоэлектрическое зажигание и фитиль - независимое регулирование мощности каждой емкости - работа на метане, в комплекте с оснасткой для работы на сжиженном природном газе - оснащена фальш-дном для корзин и тумбой.
Дополнительная комплектация: корзины различных размеров (CE 1/1 - 1/2 - 1/3 - 1/6)

CPM30M

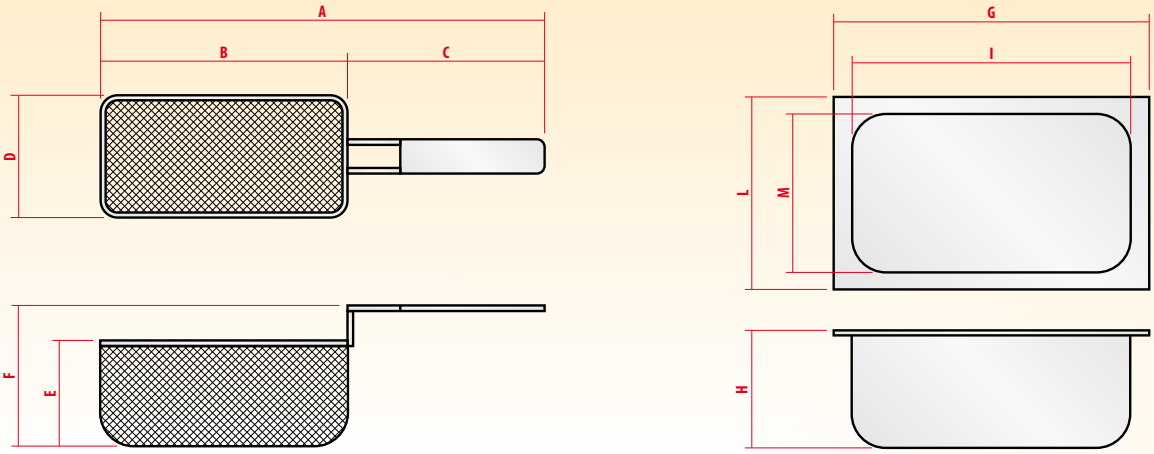


CPM30DM

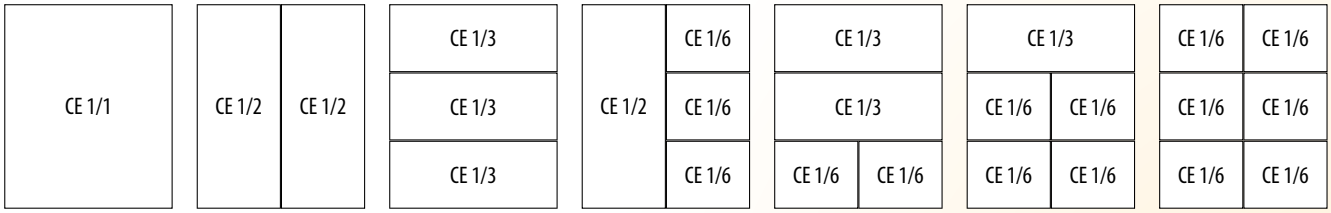


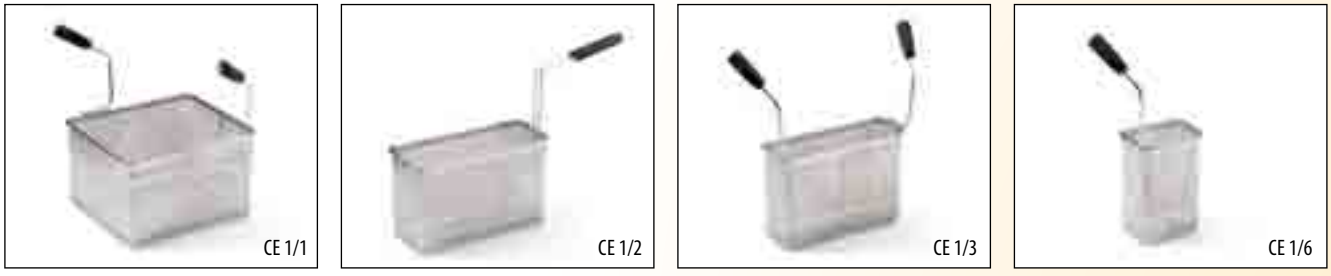
CUOCIPASTA A GAS

MODELLO MODÈLE MODELO / MODEL MODELL МОДЕЛЬ	CESTELLO CE 1/1	CESTELLO CE 1/2	CESTELLO CE 1/3	CESTELLO CE 1/6
A	420 mm	550 mm	410 mm	195 mm
B	330 mm	330 mm	290 mm	140 mm
C	60x2 mm	220 mm	60x2 mm	60 mm
D	290 mm	140 mm	105 mm	105 mm
E	205 mm	205 mm	205 mm	205 mm
F	400 mm	380 mm	400 mm	400 mm
G	-	-	-	-
H	285 mm	285 mm	285 mm	285 mm
I	340 mm	340 mm	340 mm	340 mm
L	-	-	-	-
M	310 mm	310 mm	310 mm	310 mm



POSSIBILI COMBINAZIONI DEI CESTELLI / EXAMPLES OF BASKETS COMBINATIONS





CUCINE

NEW

CC74G

Piano di cottura in acciaio inox AISI 304 - struttura, maniglia e piedi, regolabili in altezza, in acciaio inox AISI 430 - griglie indipendenti - bruciatori in ghisa da 3,5 e 6 kW con termocoppia di sicurezza. Il modello CC74P è dotato di 4 piastre elettriche Ø 220 mm da 2,6 kW - predisposte per metano, kit GPL incluso - forno elettrico ventilato GN1/1 da 3 kW in acciaio inox AISI 430 - guide supporto teglie removibili per una più facile pulizia - capacità 4xGN1/1 passo 75mm - in dotazione 1 griglia in acciaio cromato - timer 0-120' - termostato 0-270°C.
Modelli disponibili:
CC74G: 4 fuochi a gas + vano a giorno
CC74FEV: 4 fuochi a gas + forno elettrico GN1/1
CC76G: 6 fuochi a gas + vano a giorno
CC76GFEV: 6 fuochi a gas + forno elettrico GN1/1 + vano giorno
CC74P: 4 piastre elettriche + vano a giorno

Cooking surface in AISI 304 stainless steel - structure, handle and feet, adjustable in height, in AISI 430 stainless steel - independent grills - 3.5 and 6 kW cast iron burners with safety thermocouple. The CC74P model is equipped with 4 Ø 220 mm, 2.6 kW electric plates - set up for methane, LPG kit included - GN1/1 3kW ventilated electric oven in AISI 430 stainless steel - removable rack support guides for easy cleaning - 4xGN1/1 capacity, 75 mm clearance - 1 chromed steel grill supplied - 0-120' timer - 0-270°C thermostat.
Available models:
CC74G: 4 gas burners + open unit
CC74FEV: 4 gas burners + GN1/1 electric oven
CC76G: 6 gas burners + open unit
CC76GFEV: 6 gas burners + GN1/1 electric oven + open unit
CC74P: 4 electric plates + open unit

CC76GFEV

Plan de cuisson en acier inox AISI 304 - structure, poignée et pieds, réglables en hauteur, en acier inox AISI 304 - grilles indépendantes - brûleurs en fonte de 3,5 et 6 kW avec thermocouple de sécurité. Le modèle CC74P est équipé de 4 plaques électriques Ø 220 mm de 2,6 kW - prévues pour le méthane, kit GPL fourni - four électrique ventilé GN1/1 de 3 kW en acier inox AISI 430 - guides de support des plaques amovibles pour un nettoyage plus facile - capacité 4xGN1/1 pas 75 mm - 1 grille en acier chromé fournie en équipement - minuteur 0-120' - thermostat 0-270°C.
Modèles disponibles :
CC74G : 4 feux à gaz + logement ajouré
CC74FEV : 4 feux à gaz + four électrique GN1/1
CC76G : 6 feux à gaz + logement ajouré
CC76GFEV : 6 feux à gaz + four électrique GN1/1 + logement ajouré
CC74P : 4 plaques électriques + logement ajouré

Kochfeld aus Edelstahl AISI 304 - Struktur, Griffe und höhenverstellbare Stützfüße aus Edelstahl AISI 430 - eigenständige Roste - Brenner aus Gusseisen mit 3,5 und 6 kW mit Sicherheits-Thermoelement. Das Modell CC74P ist mit 4 Elektroplatten Ø 220 mm mit 2,6 kW ausgestattet - für Methan vorgerüstet, LPG-Bausatz inbegriffen - elektrischer Umluftofen GN1/1 mit 3 kW aus Edelstahl AISI 430 - herausnehmbare Backblechführungen für eine einfachere Reinigung - Leistung 4xGN1/1 Schritt 75mm - 1 verchromter Stahlrost als Beigabe - Zeitgeber 0-120' - Thermostat 0-270°C.
Verfügbare Modelle:
CC74G: 4 Gasbrenner + offenes Fach
CC74FEV: 4 Gasbrenner + Elektroofen GN1/1
CC76G: 6 Gasbrenner + offenes Fach
CC76GFEV: 6 Gasbrenner + Elektroofen GN1/1 + offenes Fach
CC74P: 4 Elektroplatten + offenes Fach

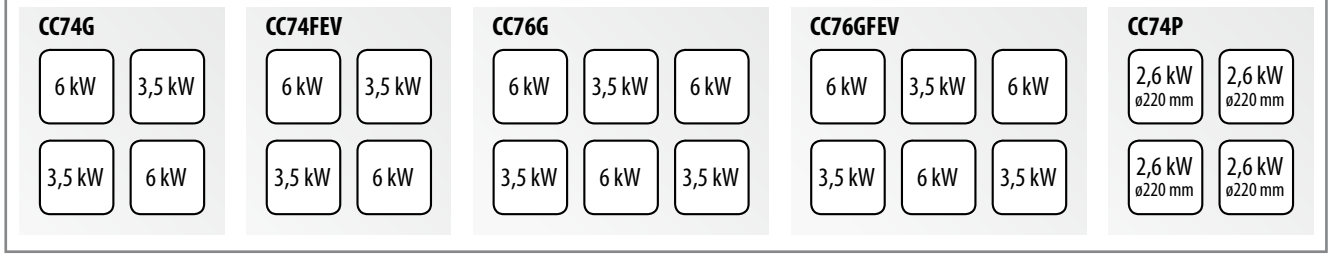
CC74FEV

Plano de cocción en acero inoxidable AISI 304 - estructura, manivela y patas ajustables en altura, en acero inoxidable AISI 430 - parrillas independientes - quemadores en hierro fundido de 3,5 y 6 kW con termopar de seguridad. El modelo CC74P está provisto de 4 placas eléctricas Ø 220 mm da 2,6 kW - predispuestas para metano, kit GPL incluido - horno eléctrico ventilado GN1/1 de 3 kW en acero inoxidable AISI 430 - guías soporte bandejas extraíbles para una limpieza más fácil - capacidad 4xGN1/1 paso 75mm - en dotación 1 parrilla en acero cromado - temporizador 0-120' - termostato 0-270°C.
Modelos disponibles
CC74G: 4 fuegos de gas + compartimento abierto
CC74FEV: 4 fuegos de gas + horno eléctrico GN1/1
CC76G: 6 fuegos de gas + compartimento abierto
CC76GFEV: 6 fuegos de gas + horno eléctrico GN1/1 + compartimento abierto
CC74P: 4 placas eléctricas + compartimento abierto

Плита из нержавеющей стали AISI 304 - конструкция, ручка и ножки, регулируемые по высоте, из нержавеющей стали AISI 430 - независимые решетки - чугунные горелки в 3,5 и 6 кВт с защитным термоэлементом. Модель CC74P оснащена 4 электрическими плитками Ø 220 мм в 2,6 кВт - предрасположенные для газовой подачи, GPL включен в комплект - электрическая духовка с вентилятором GN 1/1 в 3 кВт из нержавеющей стали AISI 430 - направляющие для опоры выдвигаемых противней для более легкой очистки - вместимость 4xGN1 / 1 шаг 75 мм - в комплекте поставляется 1 хромированная стальная решетка - таймер 0-120'- термостат 0-270 ° C.
Модели в наличии:
CC74G: 4 газовые горелки + открытый отсек
CC74FEV: 4 газовые горелки + электрическая духовка GN1/1
CC76G: 6 газовые горелки + открытый отсек
CC76GFEV: 6 газовые горелки + электрическая духовка GN1/1 + открытый отсек
CC74P: 4 электрических плитки + открытый отсек

CC74P

POTENZA - POWER - PUISSANCE - LEISTUNG - POTENCIA - МОЩНОСТЬ



MODELLO / MODÈLE / MODELO / MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	CC74G	CC74FEV	CC76G	CC76GFEV	CC74P
POTENZA TOP / TOP POWER / PUISSANCE TOP / LEISTUNG TOP / POTENCIA TOP / МОЩНОСТЬ ПАНЕЛИ ПЛИТЫ	19 kW	19 kW	28,5 kW	28,5 kW	10,4 kW
POTENZA FORNO / PUISSANCE FOUR / POTENCIA HORNO / OVEN POWER / LEISTUNG OFEN / МОЩНОСТЬ ДУХОВКИ	/	3 kW	/	3 kW	/
ALIMENTAZIONE / BRANCHEMENT / ALIMENTACIÓN / POWER SUPPLY / STROMVERSORGUNG / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	/	230V/1N/50-60 Hz	/	230V/1N/50-60 Hz	400V/3N/50-60 Hz
CALORIE / CALORIES / CALORÍAS / CALORIES / KALORIEN / КАЛОРИИ	Kcal/h 16337 BTU/h 64830	18916 kcal/h BTU/h 75065	24505 kcal/h BTU/h 97244	27085 kcal/h BTU/h 107482	8942 kcal/h BTU/h 35485
CONSUMO METANO / METHANE CONSUMPTION / CONSOMMATION DE METHANE / ERDGASVERBRAUCH / CONSUMO METANO / РАСХОД МЕТАНА	G20/25= 2,43 m³/h	G20/25= 2,00 m³/h	G20/25= 3,00 m³/h		/
CONSUMO GPL / LPG CONSUMPTION / CONSOMMATION DE GPL / LPG-VERBRAUCH / CONSUMO GPL / РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА	G30/31= 1,80 kg/h	G30/31= 1,50 kg/h	G30/31= 2,25 kg/h		/
ALACCIAMENTO GAS / RACCORDEMENT AU GAZ / CONEXIÓN AL GAS / GAS CONNECTION / GASANSCHLUSS / ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА	1/2" G				/
CAPACITÀ CAMERA COTTURA / COOKING CHAMBER CAPACITY / CAPACITE DE LA CHAMBRE DE CUISSON / FASSUNGSVERMÖGEN DER BACKKAMMER / CAPACIDAD CÁMARA DE COCCIÓN / ВМЕСТИМОСТЬ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ	/	4xGN1/1 638x394x356h (mm)	/	4xGN1/1 638x394x356h (mm)	/
TEMPERATURA DI LAVORO / WORKING TEMPERATURE / TEMPERATURE DE TRAVAILAR / BEITSTEMPER ATUR / TEMPERATUR A DE TRABAJO / РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА	/	MAX 300°C	/	MAX 300°C	/
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	800x700x900h (mm)		1200x700x900h (mm)		800x700x900h (mm)
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO / NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	74 kg	71 kg	94 kg	91 kg	55 kg
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO / GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	85 kg	82 kg	108 kg	105 kg	65 kg
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ	860x760x915h (mm)		1260x760x915h (mm)		860x760x915h (mm)
VOLUME IMBALLO / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VOLUMEN DEL EMBALAJE / PACKAGED VOLUME / VERPACKUNGSVOLUMEN / ОБЪЕМ УПАКОВКИ	0,595 m³		0,871 m³		0,595 m³

3STUDIOSM

fimar®

Italy - Via Sandro Pertini, 29 - 47826 Villa Verucchio (RN)
Telefono +39 0541 670736 - Fax +39 0541 670576
E.mail: mail@fimarspa.it - Internet: www.fimarspa.it