

Mod. G6F2BPW

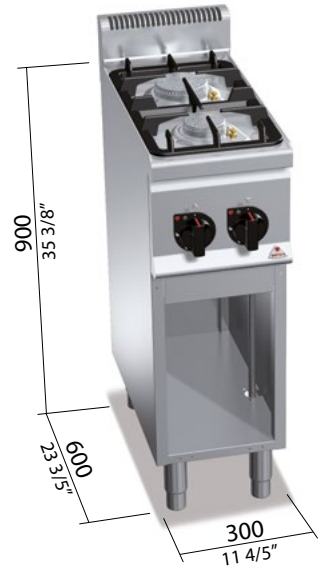
Cod. 21601100

Mod. G6F2MPW

Cod. 21601600

**PLUS 600**

	n.	1	1
	Ø mm	90	120
	kW	3,5	6
	kcal/h	3.009	5.159
	Btu/h	11.942	20.473
	kW	9,5	
	kcal/h	8.168	
	Btu/h	32.415	
	G30/G31	kg/h	0,75
	G20	m³/h	1,01
	G25	m³/h	1,17

**STANDARD**

Fiamma pilota / Pilot flame / Flamme pilote / Zündflamme

OPTIONAL

1P300 DX porta con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / door with pressed handle of 20/10 thickness for models with cabinet / porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304.

Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio.

Modelli dotati di termocoppia di sicurezza e fiamma pilota fuochi protetta da copertura in ottone per una facile pulizia e manutenzione. Piedini regolabili

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Stainless steel AISI 304 worktop and front panels.

Cast iron burners, guaranteed for life, activated by a valve cock and sealed to the deep drawn worktop in AISI 304 steel.

Models equipped with safety thermocouple and burner pilot flame protected by a brass cap designed for easy cleaning and maintenance. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inox AISI 304.

Brûleurs entièrement en fonte, garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et scellés au plan en acier AISI 304 à emboutissage profond.

Modèles dotés d'un thermocouple de sécurité et d'une flamme pilote des feux protégée par un chapeau en laiton facilitant le nettoyage et la maintenance. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

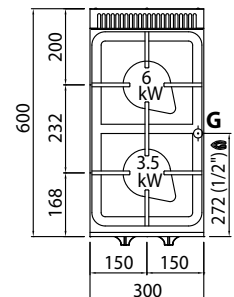
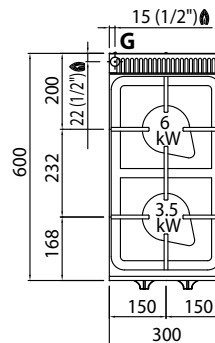
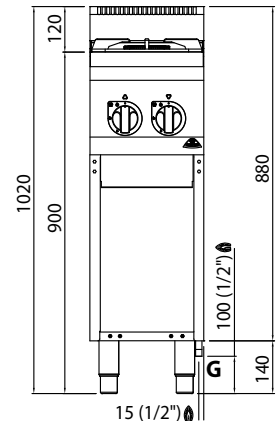
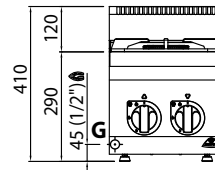
Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.

Brenner komplett aus Gusseisen, unbegrenzte Garantie, Steuerung über einen Ventilhahn und flüssigkeitsdichte Befestigung auf der Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, tiefgezogen.

Modelle mit Sicherheits-Thermoelement und Zündflamme mit Messingschutz, für leichtere Reinigung und Wartung. Höhenverstellbare Füße.

Gconnessione gas / gas connection /
raccordement gaz / Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 9,5

Mod. G6F4BPW

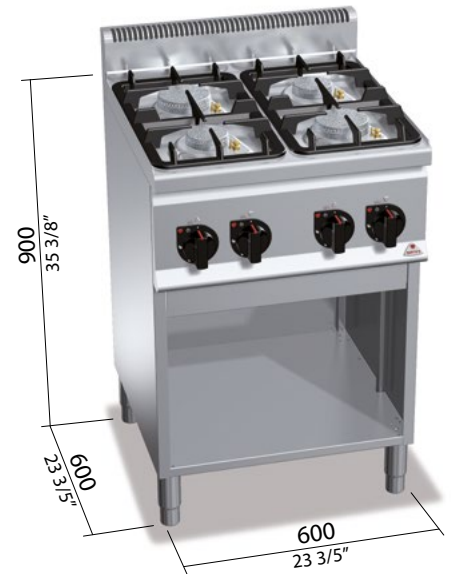
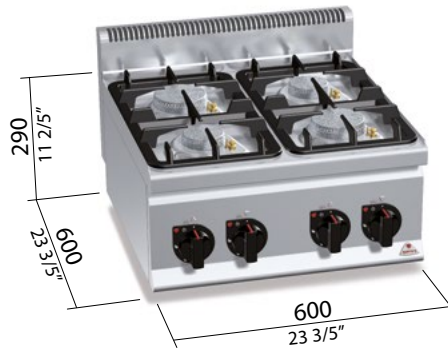
Cod. 21602100

Mod. G6F4MPW

Cod. 21602600

**PLUS 600**

	n.	2	2
	Ø mm	90	120
	kW	3,5	6
	kcal/h	3.009	5.159
	Btu/h	11.942	20.473
	kW	19	
	kcal/h	16.337	
	Btu/h	64.831	
	G30/G31	kg/h	1,49
	G20	m³/h	2,01
	G25	m³/h	2,34

**STANDARD**

Fiamma pilota / Pilot flame / Flamme pilote / Zündflamme

OPTIONAL

1P600 DX porta con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / door with pressed handle of 20/10 thickness for models with cabinet / porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304.

Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio.

Modelli dotati di termocoppia di sicurezza e fiamma pilota fuochi protetta da copertura in ottone per una facile pulizia e manutenzione. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Stainless steel AISI 304 worktop and front panels.

Cast iron burners, guaranteed for life, activated by a valve cock and sealed to the deep drawn worktop in AISI 304 steel.

Models equipped with safety thermocouple and burner pilot flame protected by a brass cap designed for easy cleaning and maintenance. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inox AISI 304.

Brûleurs entièrement en fonte, garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et scellés au plan en acier AISI 304 à emboutissage profond.

Modèles dotés d'un thermocouple de sécurité et d'une flamme pilote des feux protégée par un chapeau en laiton facilitant le nettoyage et la maintenance. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

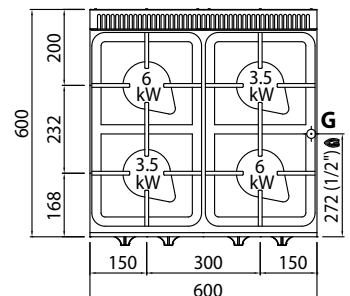
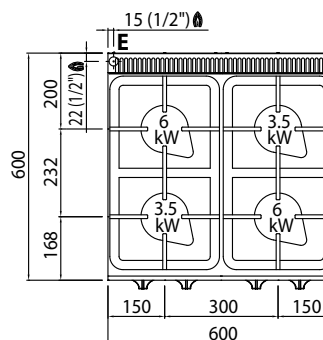
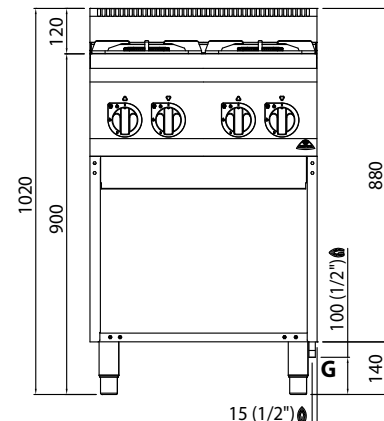
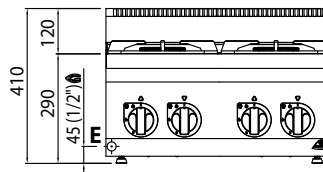
Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.

Brenner komplett aus Gusseisen, unbegrenzte Garantie, Steuerung über einen Ventilhahn und flüssigkeitsdichte Befestigung auf der Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, tiefgezogen.

Modelle mit Sicherheits-Thermoelement und Zündflamme mit Messingschutz, für leichtere Reinigung und Wartung. Höhenverstellbare Füße.

Gconnessione gas / gas connection /
raccordement gaz / Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 19

Mod. G6F6BPW

Cod. 21603100

Mod. G6F6MPW

Cod. 21603600

**PLUS 600**

	n.	3	3
	Ø mm	90	120
	kW	3,5	6
	kcal/h	3.009	5.159
	Btu/h	11.942	20.473
	kW	28,5	
	kcal/h	24.505	
	Btu/h	97.246	
	G30/G31	kg/h	2,23
	G20	m³/h	3,02
	G25	m³/h	3,51

**STANDARD**

Fiamma pilota / Pilot flame / Flamme pilote / Zündflamme

OPTIONAL

2P450 porte con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / doors with pressed handle of 20/10 thickness for cabinet versions / portes avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Türen mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304.

Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio.

Modelli dotati di termocoppia di sicurezza e fiamma pilota fuochi protetta da copertura in ottone per una facile pulizia e manutenzione. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Stainless steel AISI 304 worktop and front panels.

Cast iron burners, guaranteed for life, activated by a valve cock and sealed to the deep drawn worktop in AISI 304 steel.

Models equipped with safety thermocouple and burner pilot flame protected by a brass cap designed for easy cleaning and maintenance. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inox AISI 304.

Brûleurs entièrement en fonte, garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et scellés au plan en acier AISI 304 à emboutissage profond.

Modèles dotés d'un thermocouple de sécurité et d'une flamme pilote des feux protégée par un chapeau en laiton facilitant le nettoyage et la maintenance. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

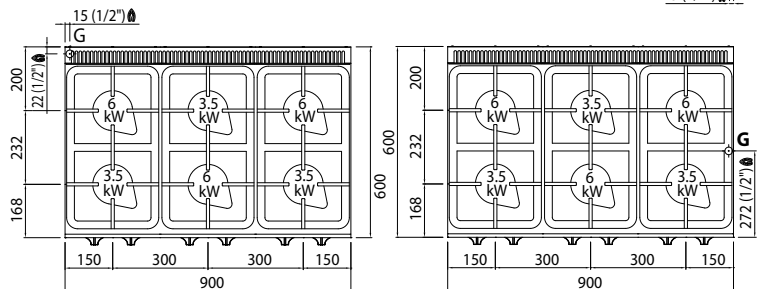
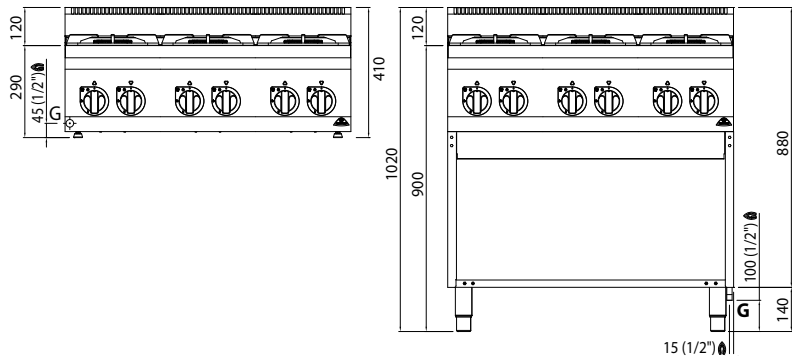
Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.





Brenner komplett aus Gusseisen, unbegrenzte Garantie, Steuerung über einen Ventilhahn und flüssigkeitsdichte Befestigung auf der Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, tiefgezogen.

Modelle mit Sicherheits-Thermoelement und Zündflamme mit Messingschutz, für leichtere Reinigung und Wartung. Höhenverstellbare Füße.

G connessione gas / gas connection /
raccordement gaz / Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 28,5

	n.	2	2
	Ø mm	90	120
	kW	3,5	6
	kcal/h	3.009	5.159
	Btu/h	11.942	20.473
	GN	1/1 mm 530 x 325 x 3 pos.	
	mm	550 x 450 x 295 h	
	kW	3,5	
	kcal/h	3.009	
	Btu/h	11.942	
	kW	22,5	
	kcal/h	19.346	
	Btu/h	76.773	
	G30/G31	kg/h	1,76
	G20	m³/h	2,38
	G25	m³/h	2,77



STANDARD

Fiamma pilota / Pilot flame / Flamme pilote / Zündflamme

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.
 Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquido al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio.
 Modelli dotati di termocoppia di sicurezza e fiamma pilota fuochi protetta da copertura in ottone per una facile pulizia e manutenzione.
 Forno a gas statico interamente costruito in acciaio inox, con supporti a 3 livelli per griglie/teglie 1/1 GN. Porta e controporta in acciaio inox. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio inox spessore 20/10. Predini regolabili.
 Standard: 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel.
 Cast iron burners, guaranteed for life, activated by a valve cock and attached by waterproof seal to the deep drawn worktop in AISI 304 steel.
 Models equipped with safety thermocouple and burner pilot flame protected by a brass cap designed for easy cleaning and maintenance.
 Stainless steel static gas oven with 3 levels of rack guides for 1/1 GN shelves/trays. Stainless steel outer and inner door. 20/10 stainless steel heat-resistant door handle. Adjustable feet.
 Standard: 1 anti-tilt oven shelf

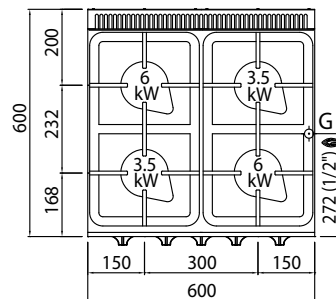
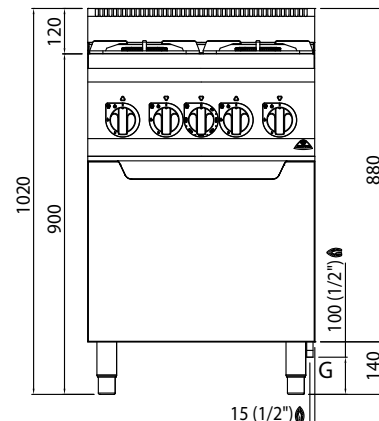
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES


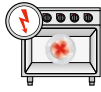


Plan de travail en acier inox AISI 304.
 Brûleurs entièrement en fonte, garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et scellés au plan en acier AISI 304 à emboutissage profond.
 Modèles dotés d'un thermocouple de sécurité et d'une fiamme pilote des feux protégée par un chapeau en laiton facilitant le nettoyage et la maintenance.
 Four à gaz statique entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plaques de four 1/1 GN. Porte et contre-porte en acier inox. Poignée de la porte à haute résistance en acier inox d'une épaisseur de 20/10. Pieds réglables.
 Standard: 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
 Brenner komplett aus Gusseisen, unbegrenzte Garantie, Steuerung über einen Ventilhahn und flüssigkeitsdichte Befestigung auf der Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, tiefgezogen.
 Modelle mit Sicherheits-Thermoelement und Zündflamme mit Messingschutz, für leichtere Reinigung und Wartung.
 Statischer Gasbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1 GN. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl. Türgriff aus besonders widerstandsfähigem rostfreiem Edelstahl Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße.
 Standard: 1 kippstärker Backofenrost.

G connessione gas / gas connection / raccordement gaz / Gasanschluss R 1/2 UNI ISO 7/1 **kW 22,5**



	n.	2	2
	Ø mm	90	120
	kW	3,5	6
	kcal/h	3.009	5.159
	Btu/h	11.942	20.473
	GN	1/1 mm 530 x 325 x 3 pos.	
	mm	550 x 450 x 295 h	
	Volt	V 220-240 ~	
	kW	3	
	kW	19	
	kcal/h	16.337	
	Btu/h	64.831	
	G30/G31	kg/h	1,49
	G20	m³/h	2,01
	G25	m³/h	2,34



STANDARD
Fiamma pilota / Pilot flame / Flamme pilote / Zündflamme

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.
Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio.
Modelli dotati di termocoppia di sicurezza e fiamma pilota fuochi protetta da copertura in ottone per una facile pulizia e manutenzione.
Forno elettrico a convezione, interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/teglie 1/1 GN. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta in acciaio inox. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio inox spessore 20/10. Piedini regolabili.
Standard: 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel.
Cast iron burners, guaranteed for life, activated by a valve cock and attached by waterproof seal to the deep drawn worktop in AISI 304 steel.
Models equipped with safety thermocouple and burner pilot flame protected by a brass cap designed for easy cleaning and maintenance. Stainless steel electric convection oven with 3 levels of rack guides for 1/1 GN shelves/trays. Power indicator and temperature light. Stainless steel outer and inner door. 20/10 stainless steel heat-resistant door handle. Adjustable feet.
Standard: 1 anti-tilt oven shelf.

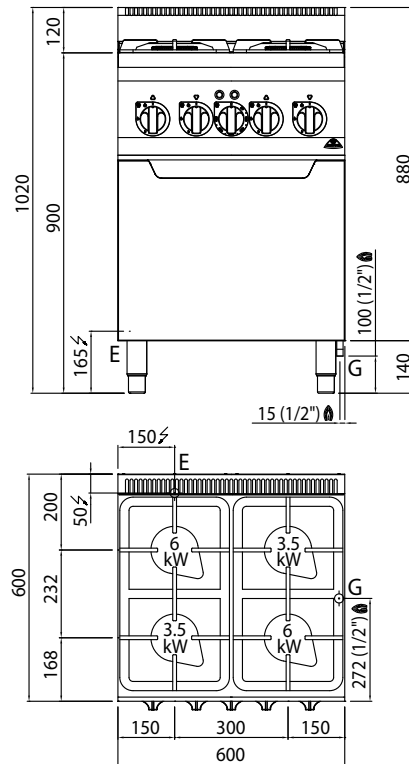
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES





Plan de travail en acier inox AISI 304.
Brûleurs entièrement en fonte, garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et scellés au plan en acier AISI 304 à emboutissage profond.
Modèles dotés d'un thermocouple de sécurité et d'une flamme pilote des feux protégée par un chapeau en laiton facilitant le nettoyage et la maintenance.
Four électrique à convection, entièrement en acier inox avec guides porte-grilles/plaques de four 1/1 GN à 3 positions. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte en acier inox. Poignée de la porte à haute résistance en acier inox d'une épaisseur de 20/10. Pieds réglables.
Standard: 1 grille de four à système anti-renversement.

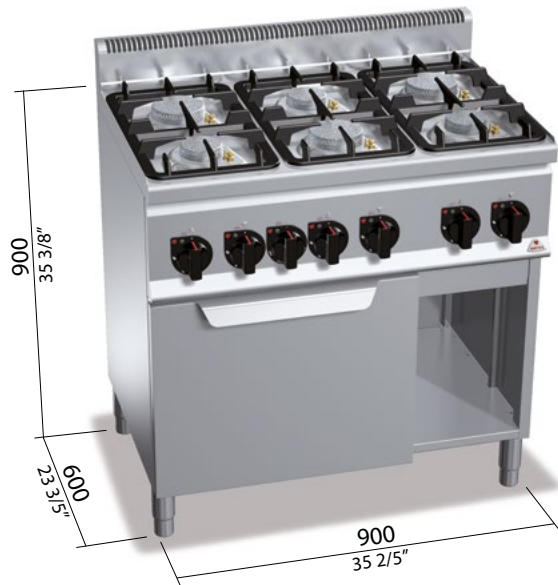
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
Brenner komplett aus Gusseisen, unbegrenzte Garantie, Steuerung über einen Ventilhahn und flüssigkeitsdichte Befestigung auf der Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, tiefgezogen.
Modelle mit Sicherheits-Thermoelement und Zündflamme mit Messingschutz, für leichtere Reinigung und Wartung.
Elektro-Konvektionsbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1 GN. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl. Türgriff aus besonders widerstandsfähigem rostfreiem Edelstahl Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße.
Standard: 1 kippstärker Backofenrost.

G	connessione gas / gas connection / raccordement gaz / Gasanschluss	R 3/8 UNI ISO 7/1	kW 19
E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	V 220-240 ~	kW 3



	n.	3	3
	Ø mm	90	120
	kW	3,5	6
	kcal/h	3.009	5.159
	Btu/h	11.942	20.473
	GN	1/1 mm 530 x 325 x 3 pos.	
	mm	550 x 450 x 295 h	
	kW	3,5	
	kcal/h	3.009	
	Btu/h	11.942	
	kW	32	
	kcal/h	27.515	
	Btu/h	109.188	
	G30/G31	kg/h	2,50
	G20	m³/h	3,39
	G25	m³/h	3,94



STANDARD

Fiamma pilota / Pilot flame / Flamme pilote / Zündflamme

OPTIONAL

1P300 DX porta con maniglia stampata spessore 20/10 / door with pressed handle of 20/10 / porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 / Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.
 Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio.
 Modelli dotati di termocoppia di sicurezza e fiamma pilota fuochi protetta da copertura in ottone per una facile pulizia e manutenzione.
 Forno a gas statico interamente costruito in acciaio inox, con supporti a 3 livelli per griglie/teglie 1/1 GN. Porta e controporta in acciaio inox. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio inox spessore 20/10. Predisini regolabili.
 Standard: 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel.
 Cast iron burners, guaranteed for life, activated by a valve cock and attached by waterproof seal to the deep drawn worktop in AISI 304 steel.
 Models equipped with safety thermocouple and burner pilot flame protected by a brass cap designed for easy cleaning and maintenance.
 Stainless steel static gas oven with 3 levels of rack guides for 1/1 GN shelves/trays. Stainless steel outer and inner door. 20/10 stainless steel heat-resistant door handle. Adjustable feet.
 Standard: 1 anti-tilt oven shelf

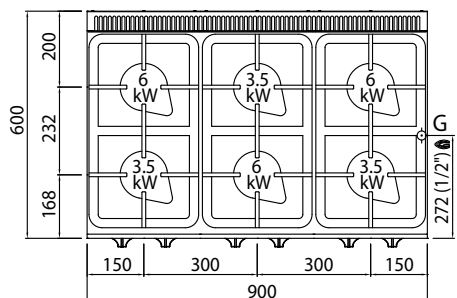
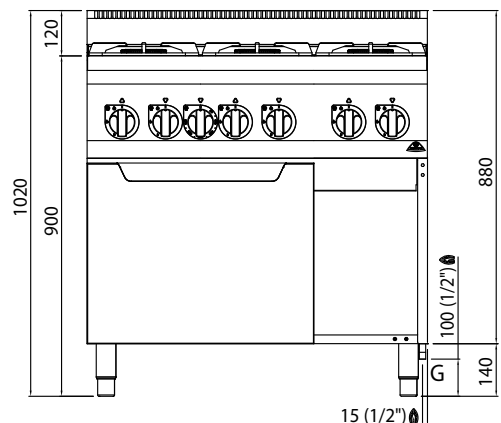
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES





Plan de travail en acier inox AISI 304.
 Brûleurs entièrement en fonte, garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et scellés au plan en acier AISI 304 à emboutissage profond.
 Modèles dotés d'un thermocouple de sécurité et d'une flamme pilote des feux protégée par un chapeau en laiton facilitant le nettoyage et la maintenance.
 Four à gaz statique entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plaques de four 1/1 GN. Porte et contre-porte en acier inox. Poignée de la porte à haute résistance en acier inox d'une épaisseur de 20/10. Pieds réglables.
 Standard: 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
 Brenner komplett aus Gusseisen, unbegrenzte Garantie, Steuerung über einen Ventilhahn und flüssigkeitsdichte Befestigung auf der Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, tiefgezogen.
 Modelle mit Sicherheits-Thermoelement und Zündflamme mit Messingschutz, für leichtere Reinigung und Wartung.
 Statischer Gasbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1 GN. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl. Türgriff aus besonders widerstandsfähigem rostfreiem Edelstahl Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße.
 Standard: 1 kippstarrer Backofenrost.

G	connessione gas / gas connection / raccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 32
----------	--	-------------------	--------------



	n.	3	3
	Ø mm	90	120
	kW	3,5	6
	kcal/h	3.009	5.159
	Btu/h	11.942	20.473
	GN	830 x 400 x 4 pos.	
	mm	845 x 440 x 295 h	
	kW	6	
	kcal/h	5.159	
	Btu/h	20.473	
	kW	34,5	
	kcal/h	29.664	
	Btu/h	117.719	
	G30/G31	kg/h	2,70
	G20	m³/h	3,65
	G25	m³/h	4,25



STANDARD
Fiamma pilota / Pilot flame / Flamme pilote / Zündflamme

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.
Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio.
Modelli dotati di termocoppia di sicurezza e fiamma pilota fuochi protetta da copertura in ottone per una facile pulizia e manutenzione.
Forno a gas statico con bruciatore a fiamma auto stabilizzata posizionato sotto la suola e termostato regolabile da 160 a 280 °C. Camera forno in acciaio inox, con supporti a 4 livelli. Porta e controporta in acciaio inox. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio inox spessore 20/10. Piedini regolabili.
Standard: 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel.
Cast iron burners, guaranteed for life, activated by a valve cock and attached by waterproof seal to the deep drawn worktop in AISI 304 steel.
Models equipped with safety thermocouple and burner pilot flame protected by a brass cap designed for easy cleaning and maintenance. Static gas oven with self-stabilizing flame positioned beneath the bottom plate and thermostat adjustable from 160 to 280 °C. Stainless steel oven chamber with 4 levels of rack guides. Stainless steel outer and inner door. 20/10 stainless steel heat-resistant door handle. Adjustable feet.
Standard: 1 anti-tilt oven shelf.

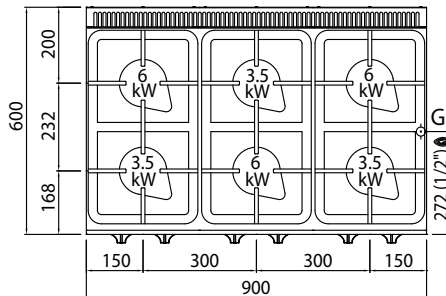
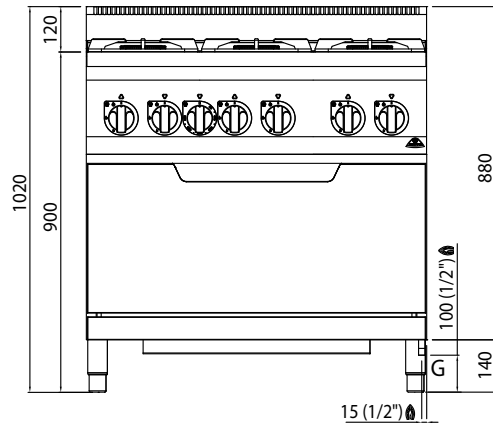
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES





Plan de travail en acier inox AISI 304.
Brûleurs entièrement en fonte, garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et scellés au plan en acier AISI 304 à emboutissage profond.
Modèles dotés d'un thermocouple de sécurité et d'une flamme pilote des feux protégée par un chapeau en laiton facilitant le nettoyage et la maintenance.
Four à gaz statique avec brûleur à flamme auto-stabilisée positionné sous la sole et thermostat réglable de 160 à 280 °C. Chambre du four en acier inoxydable, avec guides à 4 positions. Porte et contre-porte en acier inox. Poignée de la porte à haute résistance en acier inox d'une épaisseur de 20/10. Pieds réglables.
Standard: 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
Brenner komplett aus Gusseisen, unbegrenzte Garantie, Steuerung über einen Ventilhahn und flüssigkeitsdichte Befestigung auf der Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, tiefgezogen.
Modelle mit Sicherheits-Thermoelement und Zündflamme mit Messingschutz, für leichtere Reinigung und Wartung.
Statischer Gasbackofen mit Brenner mit automatisch stabilisierter Flamme unterhalb der Bodenplatte. Thermostat von 160 bis 280 °C einstellbar. Backraum aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl. Türgriff aus besonders widerstandsfähigem rostfreiem Edelstahl Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße.
Standard: 1 kippsicherer Backofenrost.

G connessione gas / gas connection / R 1/2 UNI ISO 7/1 **kW 34,5**
raccordement gaz / Gasanschluss



	n.	3	3
	Ø mm	90	120
	kW	3,5	6
	kcal/h	3.009	5.159
	Btu/h	11.942	20.473
	GN	1/1	
	mm	550 x 450 x 4 pos.	
	Volt	V 220-240 ~	
	kW	3	
	kW	28,5	
	kcal/h	24.505	
	Btu/h	97.246	
	G30/G31	kg/h	2,23
	G20	m³/h	3,02
	G25	m³/h	3,51



STANDARD

Fiamma pilota / Pilot flame / Flamme pilote / Zündflamme

OPTIONAL

1P300 DX porta con maniglia stampata spessore 20/10 / door with pressed handle of 20/10 / porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 / Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.
 Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio.
 Modelli dotati di termocoppia di sicurezza e fiamma pilota fuochi protetta da copertura in ottone per una facile pulizia e manutenzione.
 Forno elettrico a convezione, interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/teglie 1/1 GN. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta in acciaio inox. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio inox spessore 20/10. Piedini regolabili.
 Standard: 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel.
 Cast iron burners, guaranteed for life, activated by a valve cock and attached by waterproof seal to the deep drawn worktop in AISI 304 steel.
 Models equipped with safety thermocouple and burner pilot flame protected by a brass cap designed for easy cleaning and maintenance. Stainless steel electric convection oven with 3 levels of rack guides for 1/1 GN shelves/trays. Power indicator and temperature light. Stainless steel outer and inner door. 20/10 stainless steel heat-resistant door handle. Adjustable feet.
 Standard: 1 anti-tilt oven shelf.

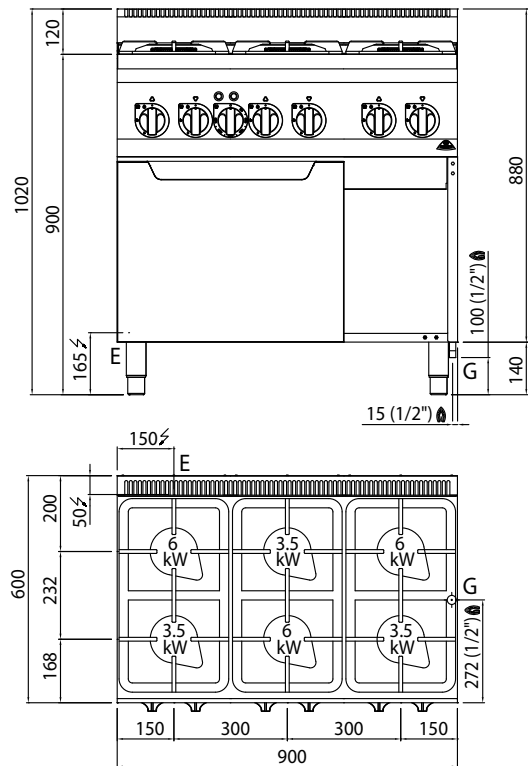
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inox AISI 304.
 Brûleurs entièrement en fonte, garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et scellés au plan en acier AISI 304 à emboutissage profond.
 Modèles dotés d'un thermocouple de sécurité et d'une flamme pilote des feux protégée par un chapeau en laiton facilitant le nettoyage et la maintenance.
 Four électrique à convection, entièrement en acier inox avec guides porte-grilles/plaques de four 1/1 GN à 3 positions. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte en acier inox. Poignée de la porte à haute résistance en acier inox d'une épaisseur de 20/10. Pieds réglables.
 Standard: 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
 Brenner komplett aus Gusseisen, unbegrenzte Garantie, Steuerung über einen Ventilhahn und flüssigkeitsdichte Befestigung auf der Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, tiefgezogen.
 Modelle mit Sicherheits-Thermoelement und Zündflamme mit Messingschutz, für leichtere Reinigung und Wartung.
 Elektro-Konvektionsbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1 GN. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl. Türgriff aus besonders widerstandsfähigem rostfreiem Edelstahl Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße.
 Standard: 1 kippstärker Backofenrost.

G	connessione gas / gas connection / raccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 28,5
E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	V 220-240 ~	kW 3





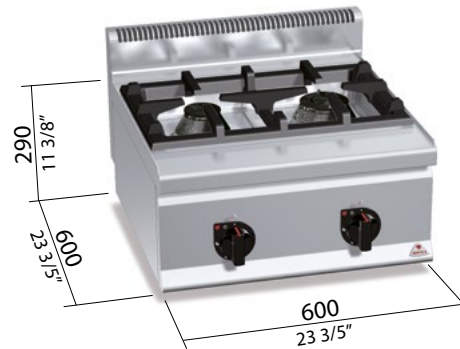
n.	1	1
Ø mm	80	108
kW	3,5	7
kcal/h	3.009	6.020
Btu/h	11.942	23.884



kW	10,5	
kcal/h	9.030	
Btu/h	35.826	



G30/G31	kg/h	0,83
G20	m ³ /h	1,11
G25	m ³ /h	1,29



STANDARD

Fiamma pilota / Pilot flame / Flamme pilote / Zündflamme

OPTIONAL

7B/2 Versione con bacinella fuochi inox / version with burners stainless steel / version avec cuvette feux inox / modell mit rostfreier-sthal brennern wanne

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.
 Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa.
 Bacinella asportabile per la massima igiene e per una facile manutenzione. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel.
 Nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown, guaranteed for life, activated by a valve cock with safety thermocouple and pilot light. Chromium-plated grates.
 Drip pan is removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Adjustable feet.

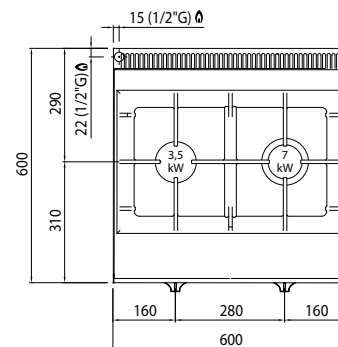
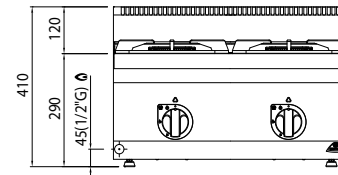
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES




Plan de travail en acier inox AISI 304.
 Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte nickelée à couronne simple et double à haute puissance actionnés par un robinet à vanne avec thermocouple de sécurité et voyant pilote.
 Grilles en fonte.
 Cuvette amovible pour une hygiène maximale et une maintenance facile. Pieds réglables.

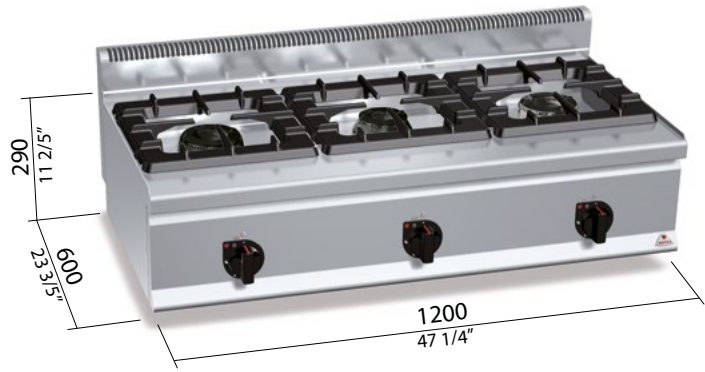
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
 Hochleistungsbrenner mit unbegrenzter Garantie, komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einzel- oder Doppelpfing. Steuerung über einen Ventilhahn, mit Sicherheits-Thermoelement und Zündflamme.
 Roste aus Gusseisen.
 Abnehmbare Mulde für maximale Hygiene und leichte Wartung. Höhenverstellbare Füße.

G connessione gas / gas connection / raccordement gaz / Gasanschluss R 1/2 UNI ISO 7/1 **kW 10,5 High Power**



	n.	1	2
	Ø mm	108	130
	kW	7	12
	kcal/h	6.019	10.319
	Btu/h	23.885	40.946
	kW	31	
	kcal/h	26.655	
	Btu/h	105.776	
	G30/G31	kg/h	2,43
	G20	m³/h	3,28
	G25	m³/h	3,82



STANDARD

Fiamma pilota / Pilot flame / Flamme pilote / Zündflamme

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.
 Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa.
 Bacinella asportabile per la massima igiene e per una facile manutenzione. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel.
 Nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown, guaranteed for life, activated by a valve cock with safety thermocouple and pilot light. Chromium-plated grates.
 Drip pan is removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently.
 Adjustable feet.

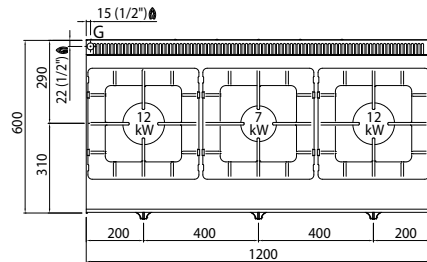
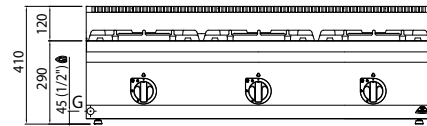
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES




Plan de travail en acier inox AISI 304.
 Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte nickelée à couronne simple et double à haute puissance actionnés par un robinet à vanne avec thermocouple de sécurité et voyant pilote.
 Grilles en fonte.
 Cuvette amovible pour une hygiène maximale et une maintenance facile. Pieds réglables.

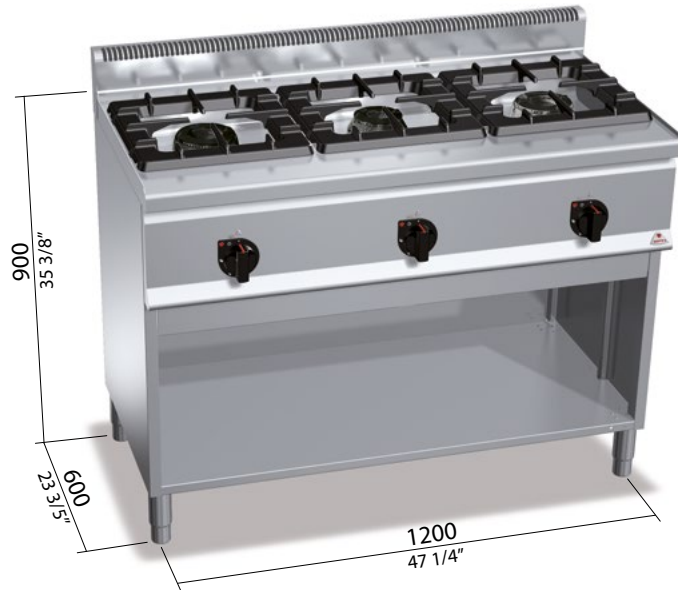
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
 Hochleistungsbrenner mit unbegrenzter Garantie, komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einzel- oder Doppelpfing. Steuerung über einen Ventilhahn, mit Sicherheits-Thermoelement und Zündflamme.
 Roste aus Gusseisen.
 Abnehmbare Mulde für maximale Hygiene und leichte Wartung. Höhenverstellbare Füße.

G connessione gas / gas connection / raccordement gaz / Gasanschluss R 1/2 UNI ISO 7/1 **kW 31 High Power**



	n.	1	2
	Ø mm	108	130
	kW	7	12
	kcal/h	6.019	10.319
	Btu/h	23.885	40.946
	kW	31	
	kcal/h	26.655	
	Btu/h	105.776	
	G30/G31	kg/h	2,43
	G20	m³/h	3,28
	G25	m³/h	3,82



STANDARD
Fiamma pilota / Pilot flame / Flamme pilote / Zündflamme

OPTIONAL
2P600 porte con maniglia stampata spessore 20/10 / doors with pressed handle of 20/10 thickness / portes avec poignée moulée épaisseur 20/10 / Türen mit formgestanztem Griff Stärke 20/10

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.
Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa.
Bacinella asportabile per la massima igiene e per una facile manutenzione.
Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel.
Nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown, guaranteed for life, activated by a valve cock with safety thermocouple and pilot light. Chromium-plated grates.
Drip pan is removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently.
Adjustable feet.

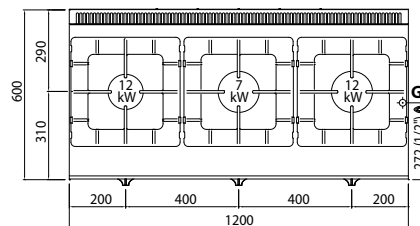
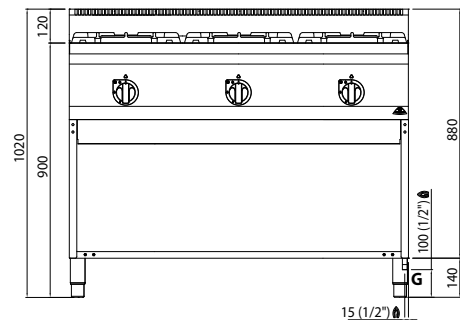
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES





Plan de travail en acier inox AISI 304.
Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte nickelée à couronne simple et double à haute puissance actionnés par un robinet à vanne avec thermocouple de sécurité et voyant pilote.
Grilles en fonte.
Cuvette amovible pour une hygiène maximale et une maintenance facile.
Pieds réglables.

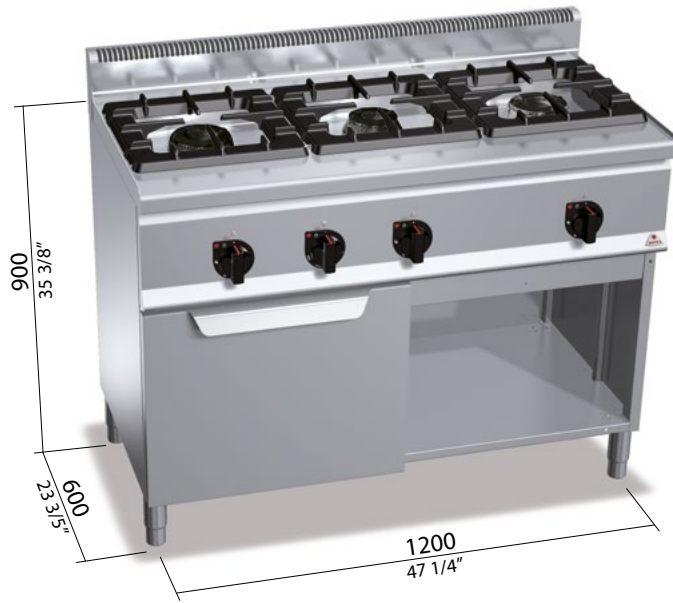
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
Hochleistungsbrenner mit unbegrenzter Garantie, komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einzel- oder Doppelpfing. Steuerung über einen Ventilhahn, mit Sicherheits-Thermoelement und Zündflamme.
Roste aus Gusseisen.
Abnehmbare Mulde für maximale Hygiene und leichte Wartung.
Höhenverstellbare Füße.

G connessione gas / gas connection / raccordement gaz / Gasanschluss R 1/2 UNI ISO 7/1 **kW 31 High Power**



	n.	1	2
	Ø mm	108	130
	kW	7	12
	kcal/h	6.019	10.319
	Btu/h	23.885	40.946
	GN	1/1 mm 530 x 325 x 3 pos.	
	mm	550 x 450 x 295 h	
	kW	3,5	
	kcal/h	3.009	
	Btu/h	11.942	
	kW	34,5	
	kcal/h	29.664	
	Btu/h	117.719	
	G30/G31	kg/h	2,70
	G20	m³/h	3,65
	G25	m³/h	4,25



STANDARD
Fiamma pilota / Pilot flame / Flamme pilote / Zündflamme

OPTIONAL
1P600 porte con maniglia stampata spessore 20/10 / doors with pressed handle of 20/10 thickness / portes avec poignée moulée épaisseur 20/10 / Türen mit formgestanztem Griff Stärke 20/10

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304.
Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa.
Bacinella asportabile per la massima igiene e per una facile manutenzione.
Forno a gas statico interamente costruito in acciaio inox, con supporti a 3 livelli per griglie/teglie 1/1 GN. Porta e controporta in acciaio inox. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio inox spessore 20/10. Piedini regolabili.
Standard: 1 griglia forno antiribaltamento

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Stainless steel AISI 304 worktop and front panels.
Nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown, guaranteed for life, activated by a valve cock with safety thermocouple and pilot light. Chromium-plated grates.
Drip pan is removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently.
Stainless steel static gas oven with 3 levels of rack guides for 1/1 GN shelves/trays. Stainless steel outer and inner door. 20/10 stainless steel heat-resistant door handle. Adjustable feet.
Standard: 1 anti-tilt oven shelf

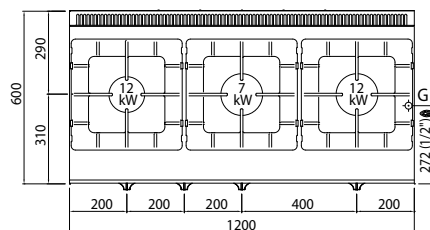
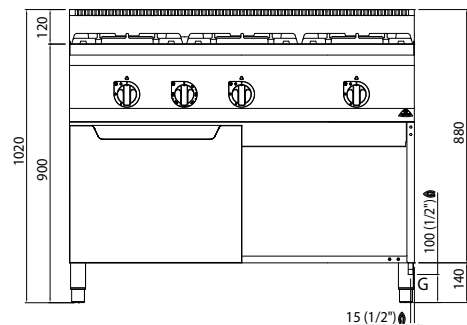
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES





Plan de travail et panneaux frontaux en acier inox AISI 304.
Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte nickelée à couronne simple et double à haute puissance actionnés par un robinet à vanne avec thermocouple de sécurité et voyant pilote. Grilles en fonte.
Cuvette amovible pour une hygiène maximale et une maintenance facile. Four à gaz statique entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plaques de four 1/1 GN. Porte et contre-porte en acier inox. Poignée de la porte à haute résistance en acier inox d'une épaisseur de 20/10. Pieds réglables.
Standard: 1 grille de four à système anti-renversement

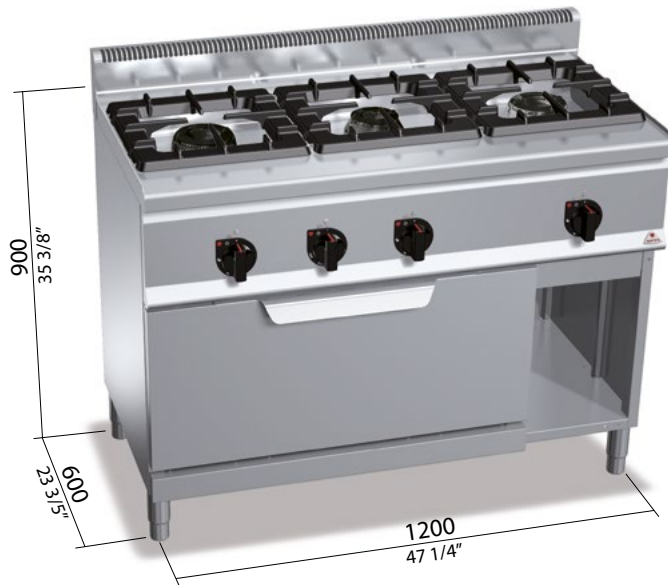
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
Hochleistungsbrenner mit unbegrenzter Garantie, komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einzel- oder Doppelring, Steuerung über einen Ventilhahn, mit Sicherheits-Thermoelement und Zündflamme. Roste aus Gusseisen.
Abnehmbare Mulde für maximale Hygiene und leichte Wartung. Statischer Gasbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1 GN. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl. Türgriff aus besonders widerstandsfähigem rostfreiem Edelstahl Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße.
Standard: 1 kipp sicherer Backofenrost

G connessione gas / gas connection / raccordement gaz / Gasanschluss R 1/2 UNI ISO 7/1 **kW 34,5 High Power**



	n.	1	2
	Ø mm	108	130
	kW	7	12
	kcal/h	6.019	10.319
	Btu/h	23.885	40.946
	GN	830 x 400 x 4 pos.	
	mm	845 x 440 x 295 h	
	kW	6	
	kcal/h	5.159	
	Btu/h	20.473	
	kW	37	
	kcal/h	31.814	
	Btu/h	126.249	
	G30/G31	kg/h	2,90
	G20	m³/h	3,92
	G25	m³/h	4,55



STANDARD
 Fiamma pilota / Pilot flame / Flamme pilote / Zündflamme

OPTIONAL
1P300 porte con maniglia stampata spessore 20/10 / doors with pressed handle of 20/10 thickness / portes avec poignée moulée épaisseur 20/10 / Türen mit formgestanztem Griff Stärke 20/10

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304.
 Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglia cromata.
 Bacinella asportabile per la massima igiene e per una facile manutenzione.
 Forno a gas statico con bruciatore a fiamma auto stabilizzata posizionato sotto la suola e termostato regolabile da 160 a 280 °C. Camera forno in acciaio inox, con supporti a 4 livelli. Porta e controporta in acciaio inox. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio inox spessore 20/10. Piedini regolabili.
 Standard: 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Stainless steel AISI 304 worktop and front panels.
 Nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown, guaranteed for life, activated by a valve cock with safety thermocouple and pilot light. Chromium-plated grates.
 Drip pan is removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently.
 Static gas oven with self-stabilizing flame positioned beneath the bottom plate and thermostat adjustable from 160 to 280 °C. Stainless steel oven chamber with 4 levels of rack guides. Stainless steel outer and inner door. 20/10 stainless steel heat-resistant door handle. Adjustable feet.
 Standard: 1 anti-tilt oven shelf.

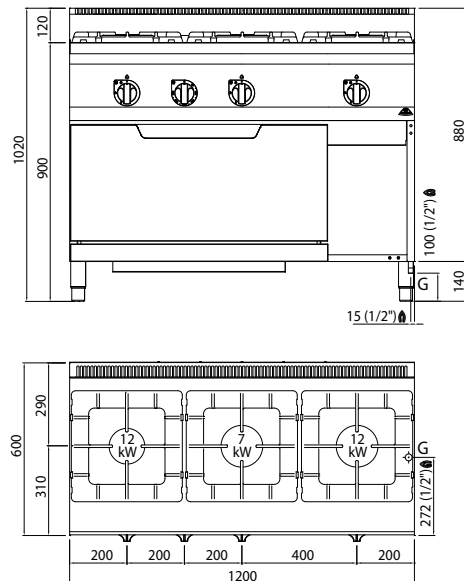
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inox AISI 304.
 Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte nickelée à couronne simple et double à haute puissance actionnés par un robinet à vanne avec thermocouple de sécurité et voyant pilote. Grilles en fonte.
 Cuvette amovible pour une hygiène maximale et une maintenance facile.
 Four à gaz statique avec brûleur à flamme auto-stabilisée positionné sous la sole et thermostat réglable de 160 à 280 °C. Chambre du four en acier inoxydable, avec guides à 4 positions. Porte et contre-porte en acier inox. Poignée de la porte à haute résistance en acier inox d'une épaisseur de 20/10. Pieds réglables.
 Standard: 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
 Hochleistungsbrenner mit unbegrenzter Garantie, komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einzel- oder Doppelring. Steuerung über einen Ventilhahn, mit Sicherheits-Thermoelement und Zündflamme.
 Roste aus Gusseisen.
 Abnehmbare Mulde für maximale Hygiene und leichte Wartung.
 Statischer Gasbackofen mit Brenner mit automatisch stabilisierter Flamme unterhalb der Bodenplatte
 Thermostat von 160 bis 280 °C einstellbar. Backraum aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl. Türgriff aus besonders widerstandsfähigem rostfreiem Edelstahl Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße.
 Standard: 1 kippstarrer Backofenrost.

G connessione gas / gas connection / raccordement gaz / Gasanschluss R 1/2 UNI ISO 7/1 **kW 37 High Power**



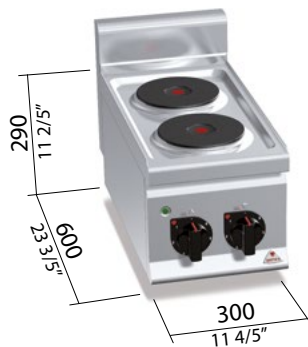
Mod. E6P2B Cod. 21721000

Mod. E6P2M Cod. 21721500



PLUS 600

	n.	2
	Ø mm	180
	kW	2
	TOT. kW	4
	V 380-415 3N~	



OPTIONAL

1P300 DX porta con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / door with pressed handle of 20/10 thickness for models with cabinet / porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

V3/A Volts 220-240 3 ~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304.
Piano stampato in un pezzo unico a tenuta stagna. Piastre in ghisa con termostato di sicurezza e selettore a 6 posizioni che attiva 6 diverse zone concentriche di potenza.
Spie di controllo tensione e lavoro.
Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Stainless steel AISI 304 worktop and front panels.
One piece pressed waterproof worktop. Cast iron plates with safety thermostat and 6-position selector that activates 6 different concentric power zones.
Power lights.
Adjustable feet.

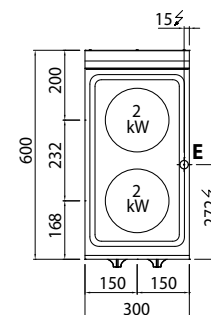
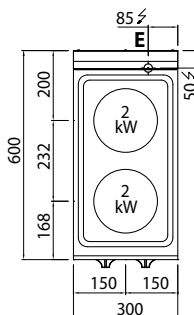
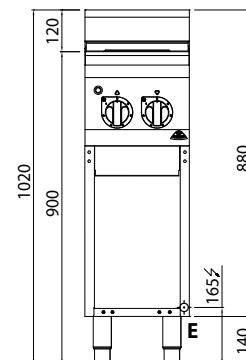
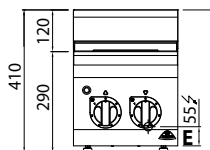
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inox AISI 304.
Plan de cuisson étanche moulé d'une seule pièce. Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions qui active 6 zones concentriques de puissance.
Voyants de contrôle tension et fonctionnement.
Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
In einem Stück formgestanztes hermetisches Kochfeld. Platten aus Gusseisen mit Sicherheitsthermostat und 6-Stufen-Wählschalter für 6 verschiedene konzentrische Leistungsfelder.
Spannungs- und Betriebskontrollleuchten.
Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	V 380-415 3N~	kW 4
----------	--	---------------	-------------



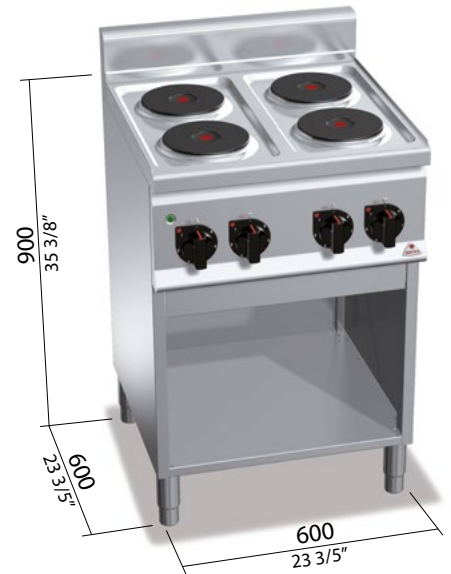
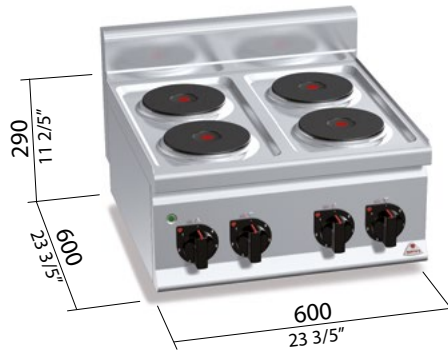
Mod. E6P4B Cod. 21722000

Mod. E6P4M Cod. 21722500



PLUS 600

	n.	4
	Ø mm	180
	kW	2
	TOT. kW	8
	V 380-415 3N~	



OPTIONAL

1P600 DX porta con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / door with pressed handle of 20/10 thickness for models with cabinet / porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

V3/B Volts 220-240 3 ~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304.
Piano stampato in un pezzo unico a tenuta stagna. Piastre in ghisa con termostato di sicurezza e selettore a 6 posizioni che attiva 6 diverse zone concentriche di potenza.
Spie di controllo tensione e lavoro.
Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Stainless steel AISI 304 worktop and front panels.
One piece pressed waterproof worktop. Cast iron plates with safety thermostat and 6-position selector that activates 6 different concentric power zones.
Power lights.
Adjustable feet.

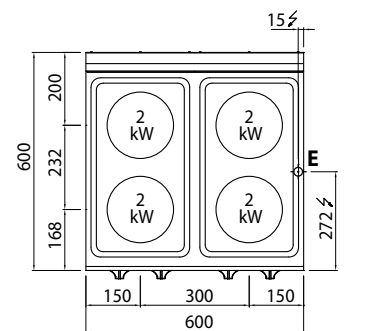
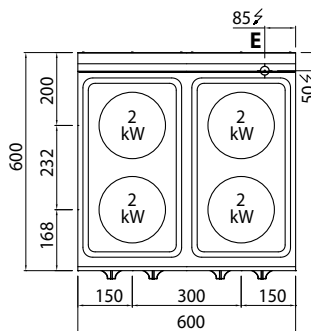
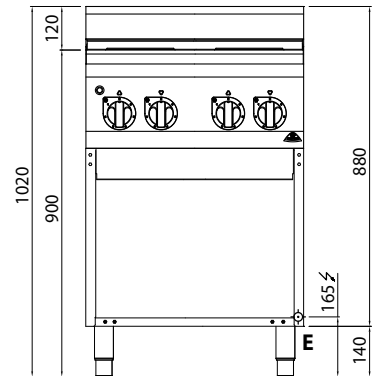
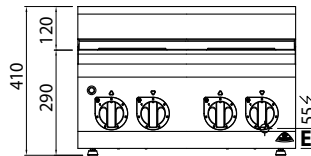
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inox AISI 304.
Plan de cuisson étanche moulé d'une seule pièce. Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions qui active 6 zones concentriques de puissance.
Voyants de contrôle tension et fonctionnement.
Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
In einem Stück formgestanztes hermetisches Kochfeld. Platten aus Gusseisen mit Sicherheitsthermostat und 6-Stufen-Wählschalter für 6 verschiedene konzentrische Leistungsfelder.
Spannungs- und Betriebskontrollleuchten.
Höhenverstellbare FüÙe.

E connessione elettrica / electric connection /
branchement électrique / Elektrischer Anschluss V 380-415 3N~ **kW 8**





	n.	4
	Ø mm	180
	kW	2
	GN	1/1
	mm	550 x 450 x 295 h
	kW	3 mm 530 x 325 x 3 pos.
	TOT. kW	11
	V 380-415 3N~	



OPTIONAL
V3/B Volts 220-240 3 ~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304.
Piano stampato in un pezzo unico a tenuta di liquidi. Piastre in ghisa con termostato di sicurezza e selettore a 6 posizioni che attiva 6 diverse zone concentriche di potenza.
Spie di controllo tensione e lavoro.
Forno elettrico a convezione, interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/teglie 1/1 GN.
Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura.
Porta e controporta stampate in acciaio inox. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio inox spessore 20/10. Piedini regolabili.
Standard: 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Stainless steel AISI 304 worktop and front panels.
One piece pressed waterproof worktop. Cast iron plates with safety thermostat and 6-position selector that activates 6 different concentric power zones.
Power lights.
Stainless steel electric convection oven with 3 levels of rack guides for 1/1 GN shelves/trays. Power indicator and temperature light.
Stainless steel outer and inner door. 20/10 stainless steel heat-resistant door handle.
Adjustable feet.
Standard: 1 anti-tilt oven shelf.

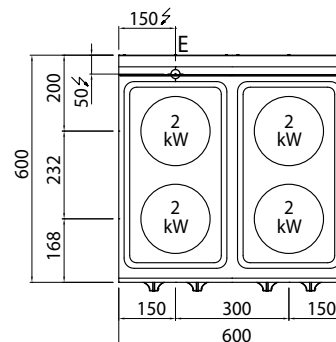
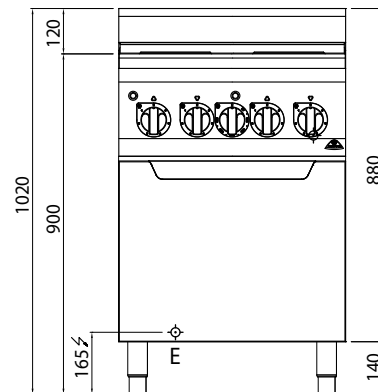
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inox AISI 304.
Plan de cuisson étanche moulé d'une seule pièce. Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions qui active 6 zones concentriques différentes de puissance.
Voyants de contrôle tension et fonctionnement.
Four électrique à convection, entièrement en acier inox avec guides porte-grilles/plaques de four 1/1 GN à 3 positions. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température.
Porte et contre-porte moulées en acier inox. Poignée de la porte à haute résistance en acier inox d'une épaisseur de 20/10. Pieds réglables.
Standard: 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
In einem Stück formgestanztes hermetisches Kochfeld. Platten aus Gusseisen mit Sicherheitsthermostat und 6-Stufen-Wählschalter für 6 verschiedene konzentrische Leistungsfelder.
Spannungs- und Betriebskontrollleuchten.
Elektro-Konvektionsbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1 GN. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte.
Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl, formgestanzt. Türgriff aus besonders widerstandsfähigem rostfreiem Edelstahl, Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße.
Standard: 1 kippsicherer Backofenrost.

E connessione elettrica / electric connection / V 380-415 3N~ **kW 11**
branchement électrique / Elektrischer Anschluss





	n.	6
	Ø mm	180
	kW	2
	GN	1/1
	mm	550 x 450 x 295 h
	kW	3 mm 530 x 325 x 3 pos.
	TOT. kW	15
	V 380-415 3N~	



OPTIONAL

1P300 DX porta con maniglia stampata spessore 20/10 / door with pressed handle of 20/10 / porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 / Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10
V3/C Volts 220-240 3 ~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304.
 Piano stampato in un pezzo unico a tenuta di liquidi. Piastre in ghisa con termostato di sicurezza e selettore a 6 posizioni che attiva 6 diverse zone concentriche di potenza.
 Spie di controllo tensione e lavoro.
 Forno elettrico a convezione, interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/teglie 1/1 GN.
 Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura.
 Porta e controporta stampate in acciaio inox. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio inox spessore 20/10. Piedini regolabili.
 Standard: 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Stainless steel AISI 304 worktop and front panels.
 One piece pressed waterproof worktop. Cast iron plates with safety thermostat and 6-position selector that activates 6 different concentric power zones.
 Power lights.
 Stainless steel electric convection oven with 3 levels of rack guides for 1/1 GN shelves/trays. Power indicator and temperature light.
 Stainless steel outer and inner door. 20/10 stainless steel heat-resistant door handle.
 Adjustable feet.
 Standard: 1 anti-tilt oven shelf.

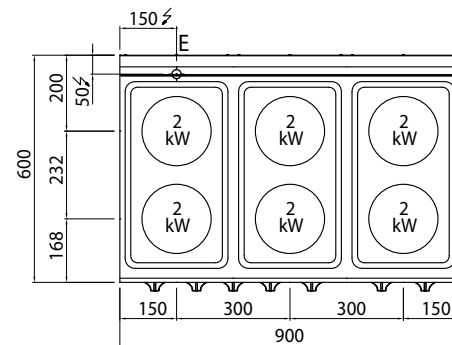
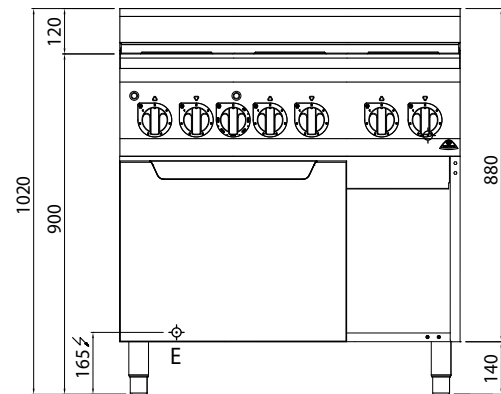
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inox AISI 304.
 Plan de cuisson étanche moulé d'une seule pièce. Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions qui active 6 zones concentriques différentes de puissance.
 Voyants de contrôle tension et fonctionnement.
 Four électrique à convection, entièrement en acier inox avec guides porte-grilles/plaques de four 1/1 GN à 3 positions. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température.
 Porte et contre-porte moulées en acier inox. Poignée de la porte à haute résistance en acier inox d'une épaisseur de 20/10. Pieds réglables.
 Standard: 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
 In einem Stück formgestanztes hermetisches Kochfeld. Platten aus Gusseisen mit Sicherheitsthermostat und 6-Stufen-Wählschalter für 6 verschiedene konzentrische Leistungsfelder.
 Spannungs- und Betriebskontrollleuchten.
 Elektro-Konvektionsbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1 GN. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte.
 Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl, formgestanz. Türgriff aus besonders widerstandsfähigem rostfreiem Edelstahl, Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße.
 Standard: 1 kippsicherer Backofenrost.

E connessione elettrica / electric connection / V 380-415 3N~ **kW 15**
 branchement électrique / Elektrischer Anschluss



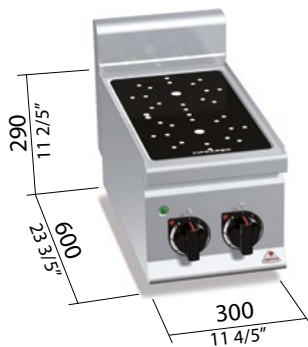
Mod. E6P2B/VTR Cod. 21730000

Mod. E6P2M/VTR Cod. 21731500



PLUS 600

	n.	2
	mm	Ø 200
	kW	1,8 (0,6+1,2)
	TOT. kW	3,6
	V 380-415 3N~	



STANDARD

spia segnalazione calore residuo / residual heat signal light / voyant de signalisation chaleur résiduelle / rest-hitze warnlampe

OPTIONAL

1P300 DX porta con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / door with pressed handle of 20/10 thickness for models with cabinet / porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

V3/A Volts 220-240 3 ~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.

Piano in vitroceramica con spessore 6 mm. Resistenze elettriche in grado di raggiungere alte temperature (500 °C) riscaldano per irraggiamento il piano di cottura.

Circuito di riscaldamento a zona circolare: diametro interno da 140 mm e possibilità di estendere su ogni zona il diametro di irraggiamento a 200 mm, con regolazione della temperatura fino a 1,8 kW. Le zone sono evidenziate da apposite serigrafie che consentono un corretto posizionamento delle pentole. Dopo lo spegnimento di ogni singola zona, una spia segnala il calore residuo fino a 60 °C, per salvaguardare la sicurezza dell'operatore. Maniglia ad alta resistenza in acciaio inox spessore 20/10. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel.

6 mm glass ceramic cooking surface. Heating elements able to reach high temperatures (up to 500 °C) that radiate heat to the cooking surface.

Heating circuit in circular zones: inner diameter of 140 mm; the heat can radiate up to a diameter of 200 mm, with temperature adjustments up to 1.8 kW. The zones are marked with serigraphs that allow the proper positioning of the pan. After switching off each zone, a light signals residual heat up to 60 °C to safe-guard the operator. 20/10 stainless steel heat-resistant door handle. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inox AISI 304.

Plan en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm. Des résistances électriques capables d'atteindre de hautes températures (500 °C) chauffent le plan de cuisson par rayonnement.

Circuit de réchauffement à zone circulaire: diamètre interne de 140 mm et possibilité d'augmenter à 200 mm le diamètre de rayonnement sur chaque zone. Les zones sont indiquées par des sérigraphies spécifiques permettant le bon positionnement des casseroles.

Après l'extinction de chaque zone, un voyant signale la chaleur résiduelle jusqu'à 60 °C, afin de protéger l'opérateur. Poignée à haute résistance en acier inox d'une épaisseur de 20/10. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

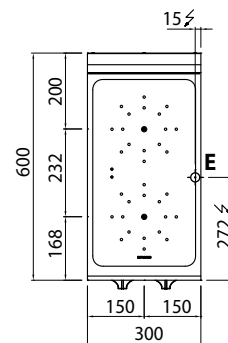
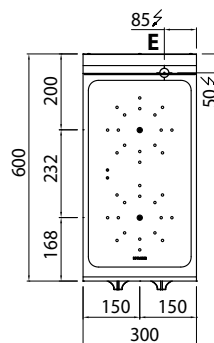
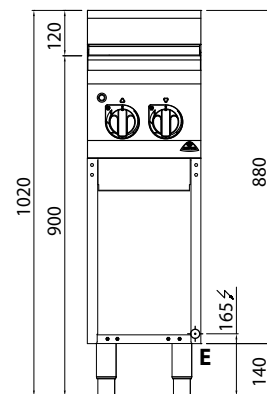
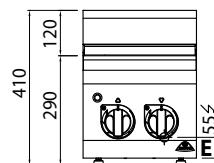
Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.

Glaskeramik-Kochfeld, Stärke 6 mm. Das Kochfeld wird über die Strahlung der elektrischen Heizelemente erwärmt, die besonders hohe Temperaturen erreichen (500 °C).

Heizkreis mit kreisförmigen Bereichen: Innendurchmesser 140 mm, Möglichkeit der Erweiterung des Strahlungsdurchmessers in jedem Bereich auf 200 mm, mit Temperaturregelung bis 1,8 kW. Die Bereiche sind durch spezielle Markierungen gekennzeichnet, die eine korrekte Positionierung der Töpfe ermöglichen. Nach dem Ausschalten der einzelnen Bereiche zeigt eine Kontrollleuchte zum Schutz des Benutzers die Resttemperatur bis 60 °C an.

Besonders widerstandsfähiger Griff aus rostfreiem Edelstahl, Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	V 380-415 3N~	kW 3,6
----------	--	---------------	---------------



Mod. E6P4B/VTR Cod. 21732000

Mod. E6P4M/VTR Cod. 21732500



PLUS 600

	n.	4
	mm	Ø 200
	kW	1,8 (0,6+1,2)
	TOT. kW	7,2
	V	380-415 3N~



STANDARD

spia segnalazione calore residuo / residual heat signal light / voyant de signalisation chaleur résiduelle / rest-hitze warnlampe

OPTIONAL

1P600 DX porta con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / door with pressed handle of 20/10 thickness for models with cabinet / porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

V3/B Volts 220-240 3 ~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.

Piano in vitroceramica con spessore 6 mm. Resistenze elettriche in grado di raggiungere alte temperature (500 °C) riscaldano per irraggiamento il piano di cottura.

Circuito di riscaldamento a zona circolare: diametro interno da 140 mm e possibilità di estendere su ogni zona il diametro di irraggiamento a 200 mm, con regolazione della temperatura fino a 1,8 kW. Le zone sono evidenziate da apposite serigrafie che consentono un corretto posizionamento delle pentole. Dopo lo spegnimento di ogni singola zona, una spia segnala il calore residuo fino a 60 °C, per salvaguardare la sicurezza dell'operatore. Maniglia ad alta resistenza in acciaio inox spessore 20/10. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel.

6 mm glass ceramic cooking surface. Heating elements able to reach high temperatures (up to 500 °C) that radiate heat to the cooking surface.

Heating circuit in circular zones: inner diameter of 140 mm; the heat can radiate up to a diameter of 200 mm, with temperature adjustments up to 1.8 kW. The zones are marked with serigraphs that allow the proper positioning of the pan. After switching off each zone, a light signals residual heat up to 60 °C to safe-guard the operator. 20/10 stainless steel heat-resistant door handle. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inox AISI 304.

Plan en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm. Des résistances électriques capables d'atteindre de hautes températures (500 °C) chauffent le plan de cuisson par rayonnement.

Circuit de réchauffement à zone circulaire: diamètre interne de 140 mm et possibilité d'augmenter à 200 mm le diamètre de rayonnement sur chaque zone. Les zones sont indiquées par des sérigraphies spécifiques permettant le bon positionnement des casseroles.

Après l'extinction de chaque zone, un voyant signale la chaleur résiduelle jusqu'à 60 °C, afin de protéger l'opérateur. Poignée à haute résistance en acier inox d'une épaisseur de 20/10.

Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.

Glaskeramik-Kochfeld, Stärke 6 mm. Das Kochfeld wird über die Strahlung der elektrischen Heizelemente erwärmt, die besonders hohe Temperaturen erreichen (500 °C).

Heizkreis mit kreisförmigen Bereichen: Innendurchmesser 140 mm, Möglichkeit der Erweiterung des Strahlungsdurchmessers in jedem Bereich auf 200 mm, mit Temperaturregelung bis 1,8 kW. Die Bereiche sind durch spezielle Markierungen gekennzeichnet, die eine korrekte Positionierung der Töpfe ermöglichen. Nach dem Ausschalten der einzelnen Bereiche zeigt eine Kontrollleuchte zum Schutz des Benutzers die Resttemperatur bis 60 °C an.

Besonders widerstandsfähiger Griff aus rostfreiem Edelstahl, Stärke 20/10.

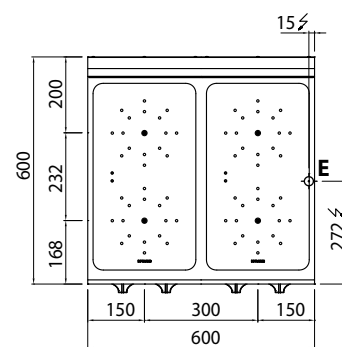
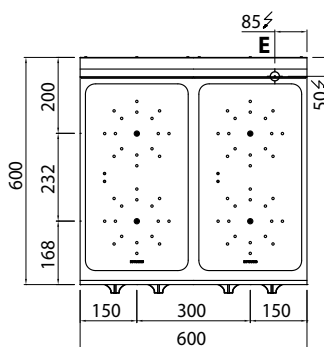
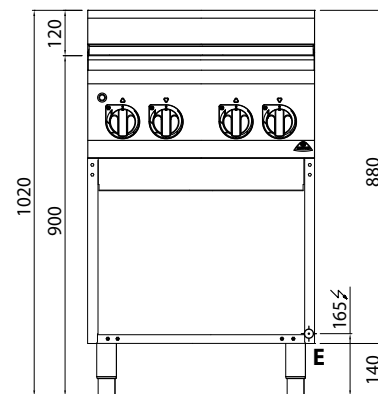
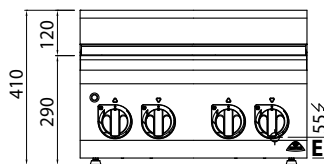
Höhenverstellbare Füße.

E

connessione elettrica / electric connection /
branchement électrique / Elektrischer Anschluss

V 380-415 3N~

kW 7,2





	n.	4
	mm	Ø 200
	kW	1,8 (0,6+1,2)
	GN	1/1 mm 530 x 325 x 3 pos.
	mm	550 x 450 x 295 h
	kW	3 mm 530 x 325 x 3 pos.
	TOT. kW	3,6



STANDARD
spia segnalazione calore residuo / residual heat signal light / voyant de signalisation chaleur résiduelle / rest-hitze warnlampe

OPTIONAL
V3/B Volts 220-240 3 ~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.
Piano in vitroceramica con spessore 6 mm. Resistenze elettriche in grado di raggiungere alte temperature (500 °C) riscaldano per irraggiamento il piano di cottura.
Circuito di riscaldamento a zona circolare: diametro interno da 140 mm e possibilità di estendere su ogni zona il diametro di irraggiamento a 200 mm, con regolazione della temperatura fino a 1,8 kW. Le zone sono evidenziate da apposite serigrafie che consentono un corretto posizionamento delle pentole. Dopo lo spegnimento di ogni singola zona, una spia segnala il calore residuo fino a 60 °C, per salvaguardare la sicurezza dell'operatore. Forno elettrico a convezione, interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/ teglie 1/1 GN. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio inox. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio inox spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel.
6 mm glass ceramic cooking surface. Heating elements able to reach high temperatures (up to 500 °C) that radiate heat to the cooking surface.
Heating circuit in circular zones: inner diameter of 140 mm; the heat can radiate up to a diameter of 200 mm, with temperature adjustments up to 1,8 kW. The zones are marked with serigraphs that allow the proper positioning of the pan. After switching off each zone, a light signals residual heat up to 60 °C to safe-guard the operator. Stainless steel electric convection oven with 3 levels of rack guides for 1/1 GN shelves/trays. Power indicator and temperature light.
Stainless steel outer and inner door. 20/10 stainless steel heat-resistant door handle.
Adjustable feet. Standard: 1 anti-tilt oven shelf.

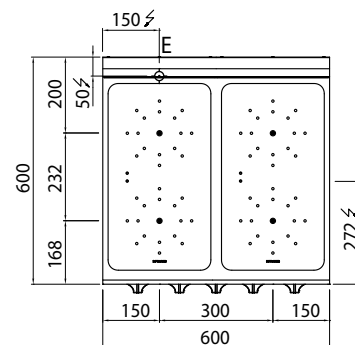
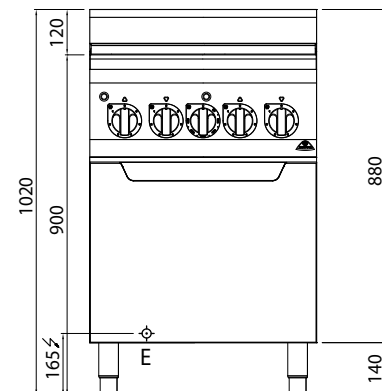
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inox AISI 304.
Plan en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm. Des résistances électriques capables d'atteindre de hautes températures (500 °C) chauffent le plan de cuisson par rayonnement.
Circuit de réchauffement à zone circulaire: diamètre interne de 140 mm et possibilité d'augmenter à 200 mm le diamètre de rayonnement sur chaque zone, avec régulation de la température jusqu'à 1,8 kW. Les zones sont indiquées par des sérigraphies spécifiques permettant le bon positionnement des casseroles.
Après l'extinction de chaque zone, un voyant signale la chaleur résiduelle jusqu'à 60 °C, afin de protéger l'opérateur. Four électrique à convection, entièrement en acier inox avec guides porte-grilles/plaques de four 1/1 GN à 3 positions. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inox. Poignée de la porte à haute résistance en acier inox d'une épaisseur de 20/10. Pieds réglables. Standard: 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
Glaskeramik-Kochfeld, Stärke 6 mm. Das Kochfeld wird über die Strahlung der elektrischen Heizelemente erwärmt, die besonders hohe Temperaturen erreichen (500 °C).
Heizkreis mit kreisförmigen Bereichen: Innendurchmesser 140 mm, Möglichkeit der Erweiterung des Strahlungsdurchmessers in jedem Bereich auf 200 mm, mit Temperaturregelung bis 1,8 kW. Die Bereiche sind durch spezielle Markierungen gekennzeichnet, die eine korrekte Positionierung der Töpfe ermöglichen. Nach dem Ausschalten der einzelnen Bereiche zeigt eine Kontrollleuchte zum Schutz des Benutzers die Resttemperatur bis 60 °C an.
Elektro-Konvektionsbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/ Bleche 1/1 GN. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl, formgestanzt. Türgriff aus besonders widerstandsfähigem rostfreiem Edelstahl, Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße.
Standard: 1 kippischerer Backofenrost.




E connessione elettrica / electric connection /
branchement électrique / Elektrischer Anschluss V 380-415 3N~ kW 10,2

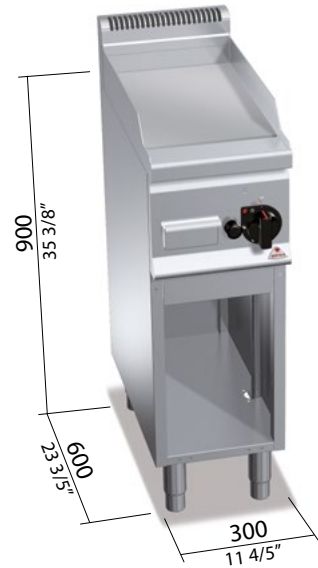
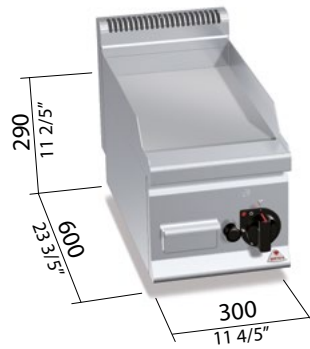


Mod. G6FL3B Cod. 21301000

Mod. G6FL3M Cod. 21301500

PLUS 600

	cm ²	1.300 (mm 296 x 430)
	kW	4
	kcal/h	3.439
	Btu/h	13.649
	G30/G31	kg/h 0,31
	G20	m ³ /h 0,42
	G25	m ³ /h 0,49



OPTIONAL

1P300 DX porta con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / door with pressed handle of 20/10 thickness for models with cabinet / porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.
 Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Temperatura oltre i 300 °C.
 Piastra liscia in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi.
 Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel.
 Tubular burners with self-stabilized flame of a large surface area for a greater uniformity of heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and safety thermocouple valve. Piezoelectric ignition button with silicone protection. Temperature over 300 °C.
 Brushed steel smooth plate with splash guard. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and a line to the drain pan. Adjustable feet.

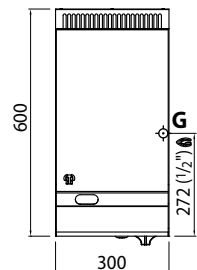
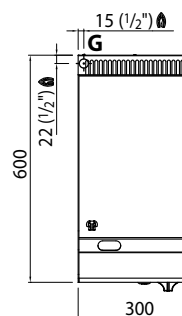
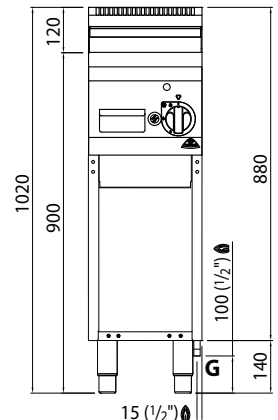
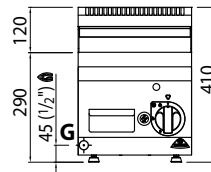
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inox AISI 304.
 Brûleurs tubulaires à flamme auto-stabilisée de grande surface pour une distribution plus uniforme de la chaleur. Réglage de la puissance fournie au moyen d'un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Bouton d'allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Température de plus de 300 °C.
 Plaque lisse en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
 Rohrbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme mit besonders großer Oberfläche, für eine gleichmäßige Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Thermostathahn. Zündflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Silikonenschutz. Höchsttemperatur über 300 °C.
 Glatte Platte aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Leicht geneigte Bratfläche mit großer Ablauföffnung und Sammelleitung in einen speziellen, dichten Behälter.
 Höhenverstellbare Füße.




G connessione gas / gas connection / raccordement gaz / Gasanschluss R 1/2 UNI ISO 7/1 **kW 4**

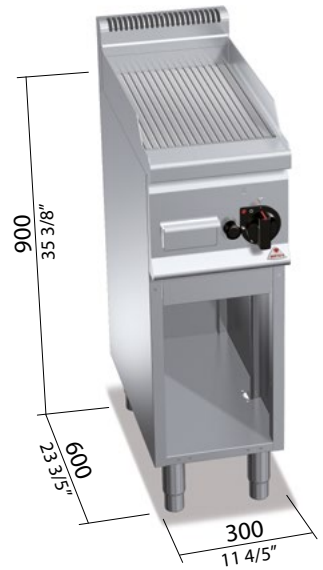
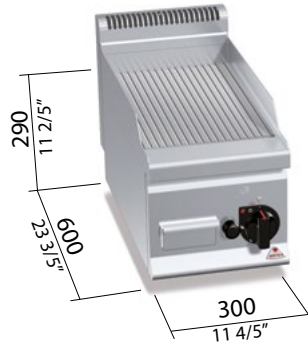


Mod. G6FR3B Cod. 21303000

Mod. G6FR3M Cod. 21303500

PLUS 600

	cm ²	1.300 (mm 296 x 430)
	kW	4
	kcal/h	3.439
	Btu/h	13.649
	G30/G31	kg/h 0,31
	G20	m ³ /h 0,42
	G25	m ³ /h 0,49



OPTIONAL

1P300 DX porta con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / door with pressed handle of 20/10 thickness for models with cabinet / porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.
 Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Temperatura oltre i 300 °C.
 Piastra rigata in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi.
 Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel.
 Tubular burners with self-stabilized flame of a large surface area for a greater uniformity of heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezo ignition button with silicone protection. Temperature over 300 °C.
 Brushed steel ribbed plate with splash guard. Slightly inclined cooking surface with a large size drain hole and a line to the drain pan. Adjustable feet.

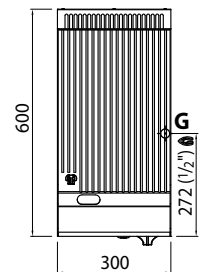
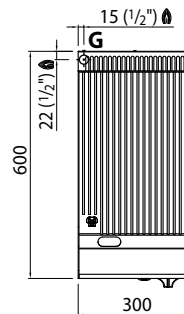
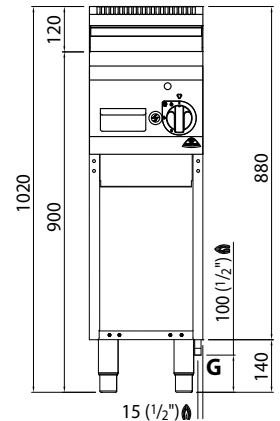
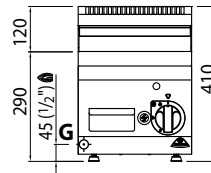
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inox AISI 304.
 Brûleurs tubulaires à flamme auto-stabilisée de grande surface pour une distribution plus uniforme de la chaleur. Réglage de la puissance fournie au moyen d'un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Bouton d'allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Température de plus de 300 °C.
 Plaque nervurée en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
 Rohrbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme mit besonders großer Oberfläche, für eine gleichmäßige Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Thermostathahn. Zündflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Silikonschutz. Höchsttemperatur über 300 °C.
 Gerillte Platte aus satinierstem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Leicht geneigte Bratfläche mit großer Ablauföffnung und Sammelleitung in einen speziellen, dichten Behälter.
 Höhenverstellbare Füße.




G	connessione gas / gas connection / raccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 4
----------	--	-------------------	-------------

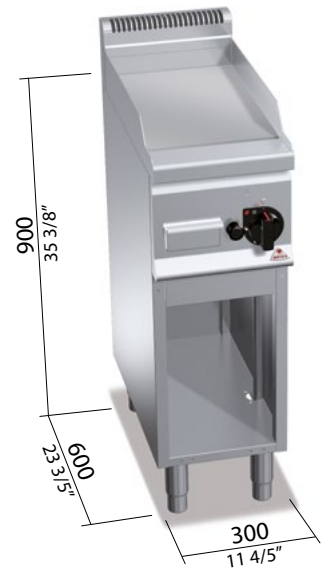
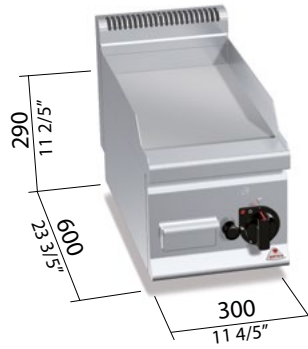


Mod. G6FL3B/CR Cod. 21301200

Mod. G6FL3M/CR Cod. 21301700

PLUS 600

	cm ²	1.300 (mm 296 x 430)
	kW	4
	kcal/h	3.439
	Btu/h	13.649
	G30/G31	kg/h 0,31
	G20	m ³ /h 0,42
	G25	m ³ /h 0,49



OPTIONAL
1P300 DX porta con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / door with pressed handle of 20/10 thickness for models with cabinet / porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.
 Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto termostato. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Temperatura massima controllata entro i 280 °C.
 Piastra liscia con rivestimento al cromo duro, con paraspruzzi a filo, per una superficie lucida e facilmente pulibile, a basso livello di irraggiamento del calore che garantisce maggior comfort all'operatore. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi.
 Particolarmente indicato per cotture delicate. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel.
 Tubular burners with self-stabilized flame of a large surface area for a greater uniformity of heat distribution. Regulation of the supplied power by tap with thermostat. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezo ignition button with silicone protection. Maximum controlled temperature within 280 °C.
 Hard chromium-plated smooth plate with splash guard that makes the surface bright and easy to clean; there's also a low level of heat irradiation to guarantee higher comfort to the operator. Slightly inclined cooking surface with a large size drain hole and a line to the drain pan.
 Suitable for preparing delicate recipes. Adjustable feet.

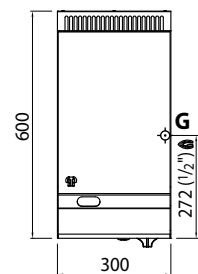
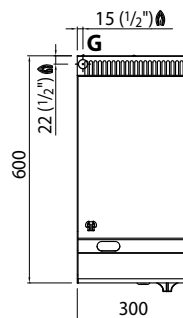
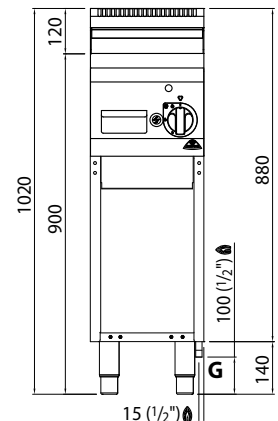
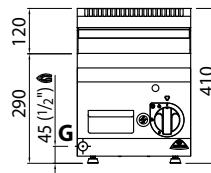
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inox AISI 304.
 Brûleurs tubulaires à flamme auto-stabilisée de grande surface pour une distribution plus uniforme de la chaleur. Réglage de la puissance fournie au moyen d'un robinet thermostatique. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Bouton d'allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Température maximale contrôlée au-dessous de 280 °C.
 Plaque lisse avec revêtement au chrome dur, avec protection anti-éclaboussures, pour une surface polie et facilement nettoyable à faible niveau de rayonnement de la chaleur qui garantit un plus grand confort à l'opérateur. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement dans un récipient spécifique étanche.
 Appareil idéal pour les cuissons délicates. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
 Rohrbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme mit besonders großer Oberfläche, für eine gleichmäßige Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen Thermostathahn. Zündflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Silikonenschutz. Höchsttemperatur 280 °C.
 Glatte Platte mit Hartchrombeschichtung, mit Spritzschutz auf Plattenhöhe, für eine glatte und leicht zu reinigende Oberfläche mit niedriger Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Leicht geneigte Bratfläche mit großer Ablauföffnung und Sammelleitung in einen speziellen, dichten Behälter.
 Speziell für das Zubereiten empfindlicher Speisen geeignet. Höhenverstellbare Füße.




G connessione gas / gas connection / raccordement gaz / Gasanschluss R 1/2 UNI ISO 7/1 **kW 4**

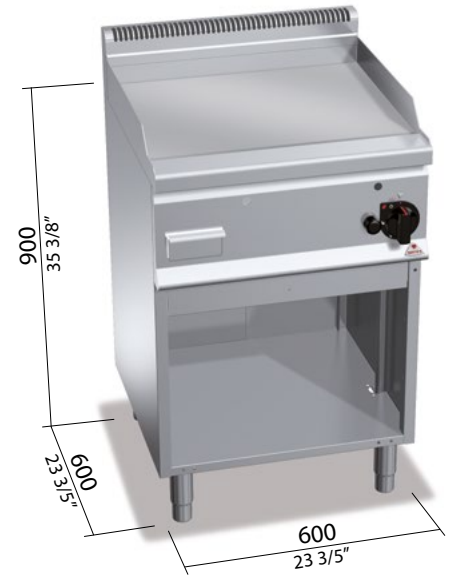
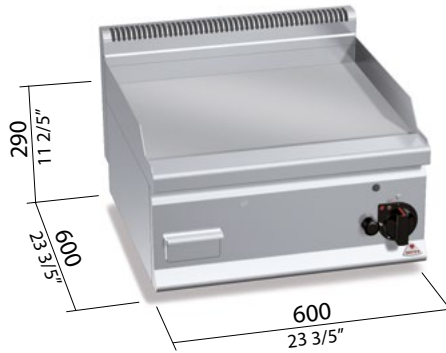


Mod. G6FL6B Cod. 21302000

Mod. G6FL6M Cod. 21302500

PLUS 600

	cm²	2.600 (mm 596 x 430)	
	kW	8	
	kcal/h	6.879	
	Btu/h	27.297	
	G30/G31	kg/h	0,63
	G20	m³/h	0,85
	G25	m³/h	0,98



OPTIONAL

1P600 DX porta con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / door with pressed handle of 20/10 thickness for models with cabinet / porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.
 Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Temperatura oltre i 300 °C.
 Piastra liscia in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel.
 Tubular burners with self-stabilized flame of a large surface area for a greater uniformity of heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap.
 Pilot flame and safety thermocouple valve. Piezoelectric ignition button with silicone protection. Temperature over 300 °C.
 Brushed steel smooth plate with splash guard. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and a line to the drain pan. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

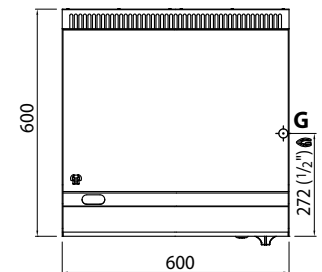
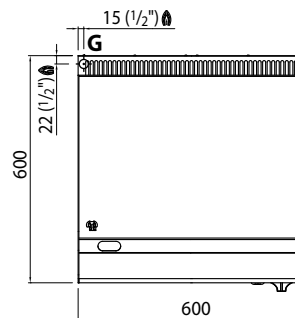
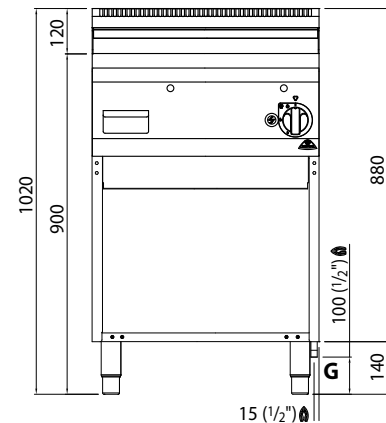
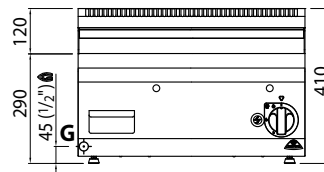
Plan de travail en acier inox AISI 304.
 Brûleurs tubulaires à flamme auto-stabilisée de grande surface pour une distribution plus uniforme de la chaleur. Réglage de la puissance fournie au moyen d'un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Bouton d'allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Température de plus de 300 °C.
 Plaque lisse en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
 Rohrbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme mit besonders großer Oberfläche, für eine gleichmäßige Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Thermostathahn. Zündflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Silikonenschutz. Höchsttemperatur über 300 °C.
 Glatte Platte aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Leicht geneigte Bratfläche mit großer Ablauföffnung und Sammelleitung in einen speziellen, dichten Behälter.
 Höhenverstellbare Füße.

G connessione gas / gas connection / raccordement gaz / Gasanschluss




R 1/2 UNI ISO 7/1 **kW 8**

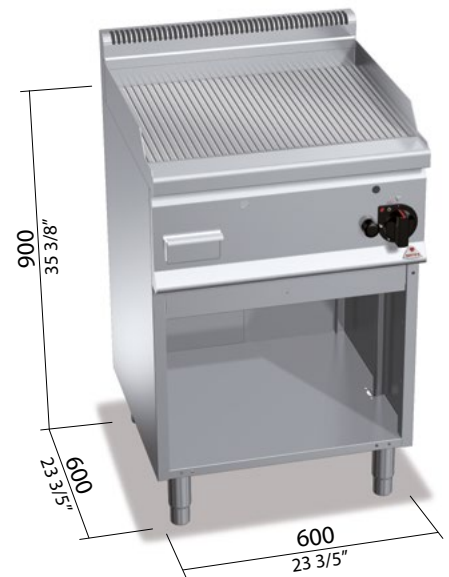
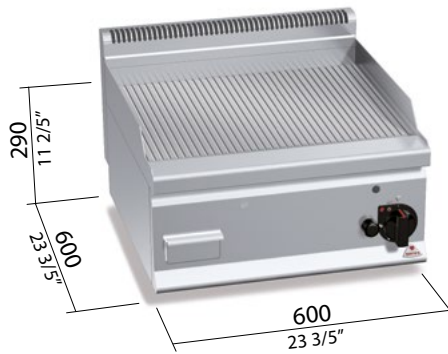


Mod. G6FR6B Cod. 21304000

Mod. G6FR6M Cod. 21304500

PLUS 600

	cm²	2.600 (mm 596 x 430)	
	kW	8	
	kcal/h	6.879	
	Btu/h	27.297	
	G30/G31	kg/h	0,63
	G20	m³/h	0,85
	G25	m³/h	0,98



OPTIONAL

1P600 DX porta con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / door with pressed handle of 20/10 thickness for models with cabinet / porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.

Brucciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Temperatura oltre i 300 °C.

Piastra rigata in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel.

Tubular burners with self-stabilized flame of a large surface area for a greater uniformity of heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezo ignition button with silicone protection. Temperature over 300 °C.

Brushed steel ribbed plate with splash guard. Slightly inclined cooking surface with a large size drain hole and a line to the drain pan. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inox AISI 304.

Brûleurs tubulaires à flamme auto-stabilisée de grande surface pour une distribution plus uniforme de la chaleur. Réglage de la puissance fournie au moyen d'un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Bouton d'allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Température de plus de 300 °C.

Plaque nervurée en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.

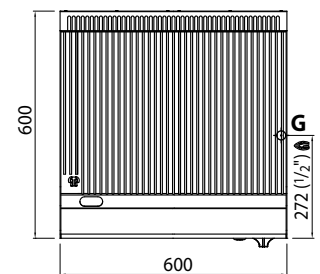
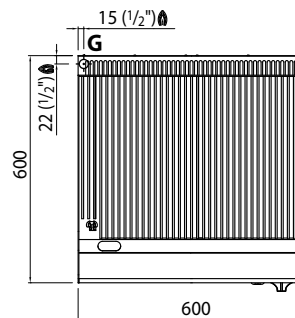
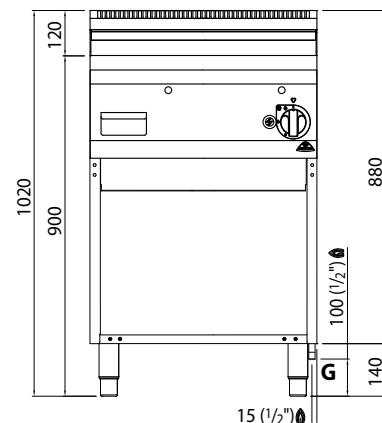
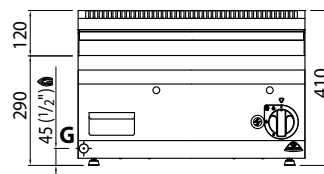
Rohrbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme mit besonders großer Oberfläche, für eine gleichmäßige Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Thermostathahn. Zündflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Silikonschutz. Höchsttemperatur über 300 °C.

Gerillte Platte aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Leicht geneigte Bratfläche mit großer Ablauföffnung und Sammelleitung in einen speziellen, dichten Behälter. Höhenverstellbare Füße.

G connessione gas / gas connection / raccordement gaz / Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1




kW 8

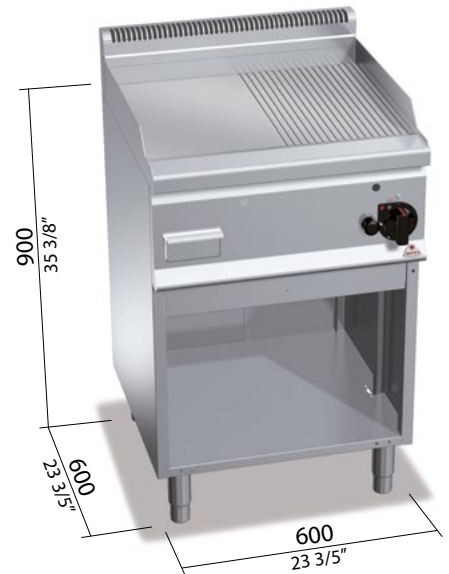
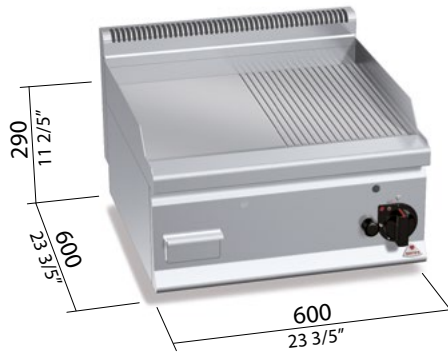


Mod. G6FM6B Cod. 21305000

PLUS 600

Mod. G6FM6M Cod. 21305500

	cm ²	2.600 (mm 596 x 430)
	kW	8
	kcal/h	6.879
	Btu/h	27.297
	G30/G31	kg/h 0,63
	G20	m ³ /h 0,85
	G25	m ³ /h 0,98



OPTIONAL
1P600 DX porta con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / door with pressed handle of 20/10 thickness for models with cabinet / porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304.

Brucciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Temperatura oltre i 300 °C.

Piastra metà liscia e metà rigata, in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Stainless steel AISI 304 worktop and front panels.

Tubular burners with self-stabilized flame of a large surface area for a greater uniformity of heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezo ignition button with silicone protection. Temperature over 300 °C.

Half smooth and half ribbed plate of brushed steel with splash guard. Slightly inclined cooking surface with a large size drain hole and a line to the drain pan. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inox AISI 304.

Brûleurs tubulaires à flamme auto-stabilisée de grande surface pour une distribution plus uniforme de la chaleur. Réglage de la puissance fournie au moyen d'un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Bouton d'allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Température de plus de 300 °C.

Plaque semi-lisse et semi-nervurée, en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.

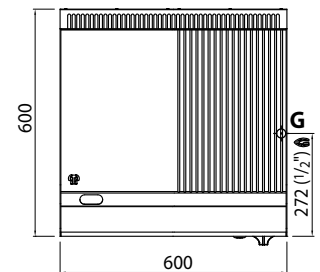
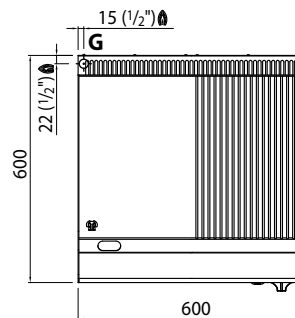
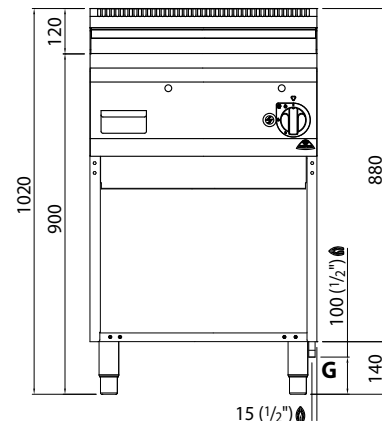
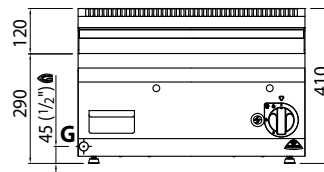
Rohrbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme mit besonders großer Oberfläche, für eine gleichmäßige Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Thermostathahn. Zündflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Silikonschutz. Höchsttemperatur über 300 °C.

Halb Glatte, halb Gerillte Platte aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Leicht geneigte Bratfläche mit großer Ablauföffnung und Sammelleitung in einen speziellen, dichten Behälter. Höhenverstellbare Füße.

G connessione gas / gas connection / raccordement gaz / Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1




kW 8

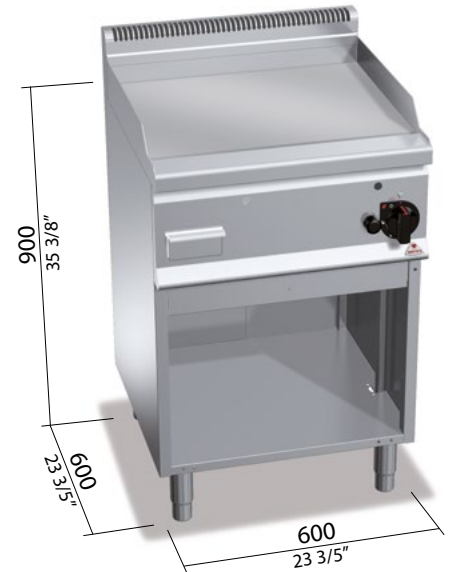
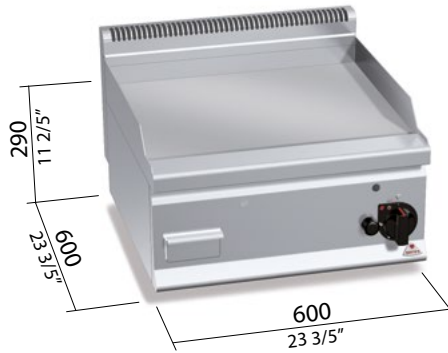


Mod. G6FL6B/CR Cod. 21302200

Mod. G6FL6M/CR Cod. 21302700

PLUS 600

	cm ²	2.600 (mm 596 x 430)
	kW	8
	kcal/h	6.879
	Btu/h	27.297
	G30/G31	kg/h 0,63
	G20	m ³ /h 0,85
	G25	m ³ /h 0,98



OPTIONAL
1P600 DX porta con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / door with pressed handle of 20/10 thickness for models with cabinet / porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.
 Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto termostato. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Temperatura massima controllata entro i 280 °C.
 Piastra liscia con rivestimento al cromo duro, con paraspruzzi a filo, per una superficie lucida e facilmente pulibile, a basso livello di irraggiamento del calore che garantisce maggior comfort all'operatore. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi.
 Particolarmente indicato per cotture delicate. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel.
 Tubular burners with self-stabilized flame of a large surface area for a greater uniformity of heat distribution. Regulation of the supplied power by tap with thermostat. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezo ignition button with silicone protection. Maximum controlled temperature within 280 °C.
 Hard chromium-plated smooth plate with splash guard that makes the surface bright and easy to clean; there's also a low level of heat irradiation to guarantee higher comfort to the operator. Slightly inclined cooking surface with a large size drain hole and a line to the drain pan.
 Suitable for preparing delicate recipes. Adjustable feet.

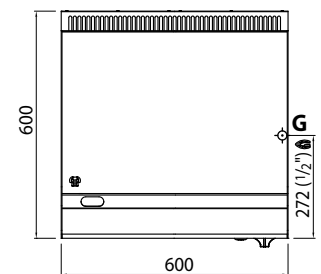
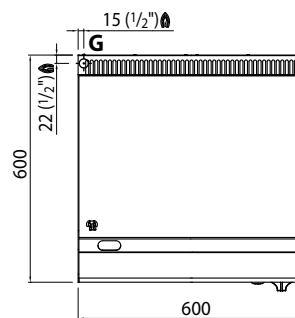
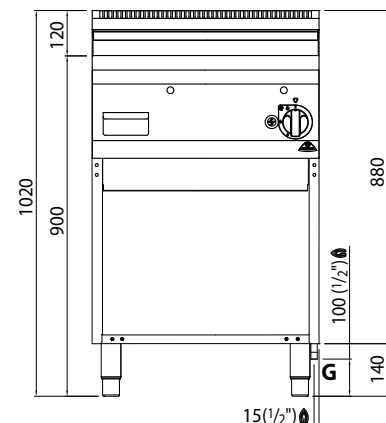
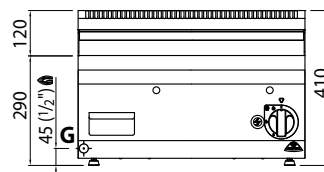
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inox AISI 304.
 Brûleurs tubulaires à flamme auto-stabilisée de grande surface pour une distribution plus uniforme de la chaleur. Réglage de la puissance fournie au moyen d'un robinet thermostatique. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Bouton d'allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Température maximale contrôlée au-dessous de 280 °C.
 Plaque lisse avec revêtement au chrome dur, avec protection anti-éclaboussures, pour une surface polie et facilement nettoyable à faible niveau de rayonnement de la chaleur qui garantit un plus grand confort à l'opérateur. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement dans un récipient spécifique étanche.
 Appareil idéal pour les cuissons délicates. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
 Rohrbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme mit besonders großer Oberfläche, für eine gleichmäßige Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen Thermostathahn. Zündflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Silikonenschutz. Höchsttemperatur 280 °C.
 Glatte Platte mit Hartchrombeschichtung, mit Spritzschutz auf Plattenhöhe, für eine glatte und leicht zu reinigende Oberfläche mit niedriger Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Leicht geneigte Bratfläche mit großer Ablauföffnung und Sammelleitung in einen speziellen, dichten Behälter.
 Speziell für das Zubereiten empfindlicher Speisen geeignet. Höhenverstellbare Füße.

G connessione gas / gas connection / raccordement gaz / Gasanschluss R 1/2 UNI ISO 7/1 **kW 8**



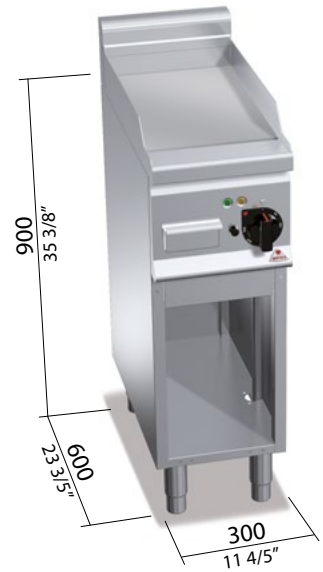
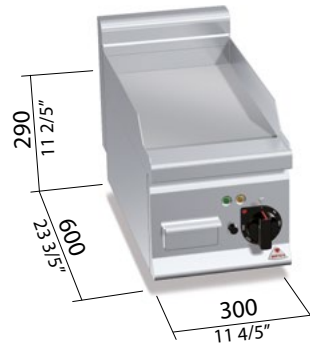
Mod. E6FL3BP Cod. 21401100

Mod. E6FL3MP Cod. 21401600



PLUS 600

	cm²	1.273 (mm 296 x 430)
	kW	4
	V 380-415 3N~	



OPTIONAL

1P300 DX porta con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / door with pressed handle of 20/10 thickness for models with cabinet / porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

V3/A Volts 220-240 3 ~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.
 Resistenze in acciaio incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50 a 270 °C.
 Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra liscia in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel.
 Incoloy heating elements beneath the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Brushed steel smooth plate with splash guard. Slightly inclined cooking surface with a large size drain hole and a line to the drain pan.
 Adjustable feet.

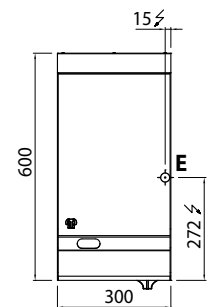
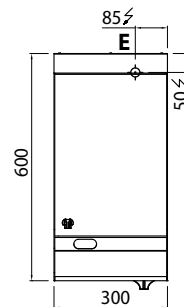
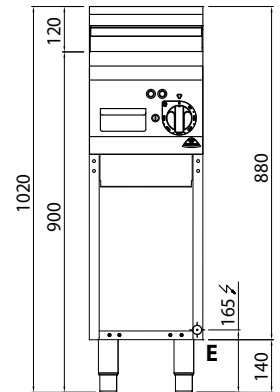
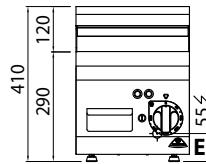
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inox AISI 304.
 Résistances en acier incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50 à 270 °C.
 Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Plaque lisse en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement dans un récipient spécifique étanche.
 Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
 Heizelemente aus Incoloy-Stahl unterhalb der Bratplatte. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperaturregelung von 50 bis 270 °C.
 Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Glatte Platte aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Leicht geneigte Bratfläche mit großer Ablauföffnung und Sammelleitung in einen speziellen, dichten Behälter. Höhenverstellbare Füße.

E connessione elettrica / electric connection / V 380-415 3N~ **kW 4**
 branchement électrique / Elektrischer Anschluss



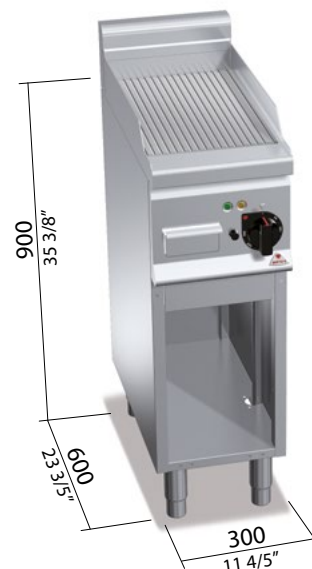
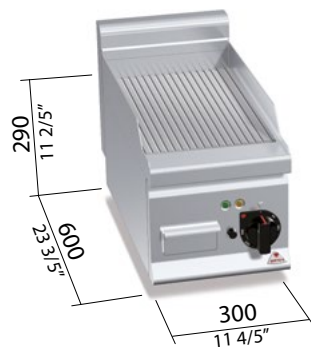
Mod. E6FR3BP Cod. 21403100

Mod. E6FR3MP Cod. 21403600



PLUS 600

	cm ²	1.273 (mm 296 x 430)
	TOT. kW	4
	V	380-415 3N~



OPTIONAL

1P300 DX porta con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / door with pressed handle of 20/10 thickness for models with cabinet / porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

V3/A Volts 220-240 3 ~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.
Resistenze in acciaio incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50 a 270 °C.
Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra rigata in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel.
Incoloy steel heating elements positioned beneath the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 270 °C.
Power indicator and temperature light. Brushed steel ribbed plate with splash guard. Slightly inclined cooking surface with a large size drain hole and a line to the drain pan. Adjustable feet.

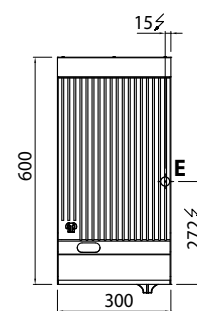
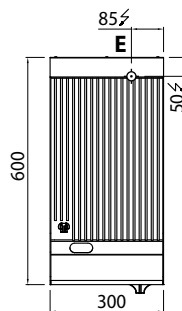
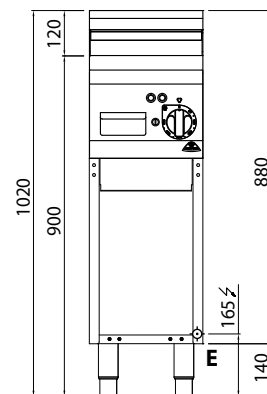
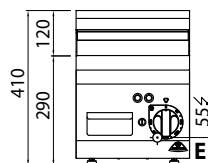
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inox AISI 304.
Résistances en acier incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température da 50 a 270 °C.
Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Plaque nervurée en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement dans un récipient spécifique étanche.
Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
Heizelemente aus Incoloy-Stahl unterhalb der Bratplatte. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperaturregelung von 50 bis 270 °C.
Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Gerillte Platte aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Leicht geneigte Bratfläche mit großer Ablauföffnung und Sammelleitung in einen speziellen, dichten Behälter. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	V 380-415 3N~	kW 4
----------	--	---------------	-------------



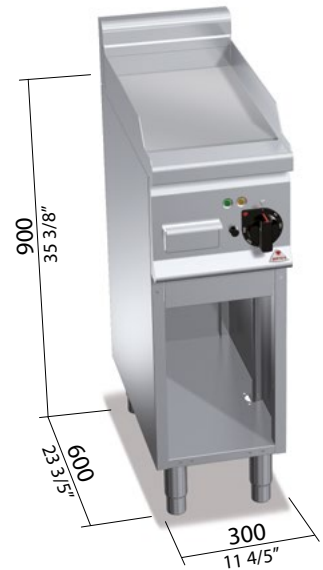
Mod. E6FL3BP/CR Cod. 21406200

Mod. E6FL3MP/CR Cod. 21406700



PLUS 600

	cm²	1.273 (mm 296 x 430)
	kW	4
	V 380-415 3N~	



OPTIONAL

1P300 DX porta con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / door with pressed handle of 20/10 thickness for models with cabinet / porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

V3/A Volts 220-240 3 ~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.
 Resistenze in acciaio incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50 a 270 °C.
 Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura.
 Piastra liscia con rivestimento al cromo duro, con paraspruzzi a filo, per una superficie lucida e facilmente pulibile, a basso livello di irraggiamento del calore che garantisce maggior comfort all'operatore. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi.
 Particolarmente indicato per cotture delicate. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel.
 Incoloy steel heating elements positioned beneath the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 270 °C.
 Power indicator and temperature light.
 Hard chromium-plated smooth plate with splash guard that makes the surface bright and easy to clean; there's also a low level of heat irradiation to guarantee higher comfort to the operator. Slightly inclined cooking surface with a large size drain hole and a line to the drain pan.
 Suitable for preparing delicate recipes. Adjustable feet.

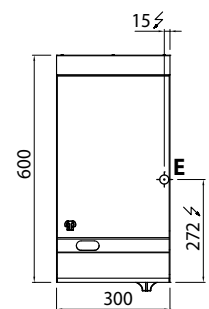
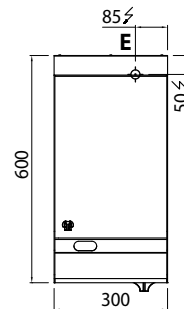
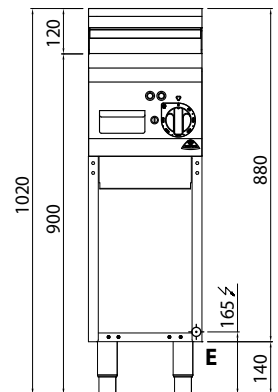
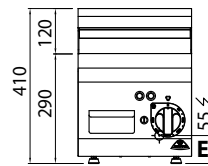
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inox AISI 304.
 Résistances en acier incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50 à 270 °C.
 Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température.
 Plaque lisse avec revêtement au chrome dur, avec protection anti-éclaboussures, pour une surface polie et facilement nettoyable à faible niveau de rayonnement de la chaleur qui garantit un plus grand confort à l'opérateur. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement dans un récipient spécifique étanche.
 Appareil idéal pour les cuissons délicates. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
 Heizelemente aus Incoloy-Stahl unterhalb der Bratplatte. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperaturregelung von 50 bis 270 °C.
 Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte.
 Glatte Platte mit Hartchrombeschichtung, mit Spritzschutz auf Plattenhöhe, für eine glatte und leicht zu reinigende Oberfläche mit niedriger Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Leicht geneigte Bratfläche mit großer Ablauföffnung und Sammelleitung in einen speziellen, dichten Behälter.
 Speziell für das Zubereiten empfindlicher Speisen geeignet. Höhenverstellbare Füße.

E connessione elettrica / electric connection /
 branchement électrique / Elektrischer Anschluss V 380-415 3N~ **kW 4**



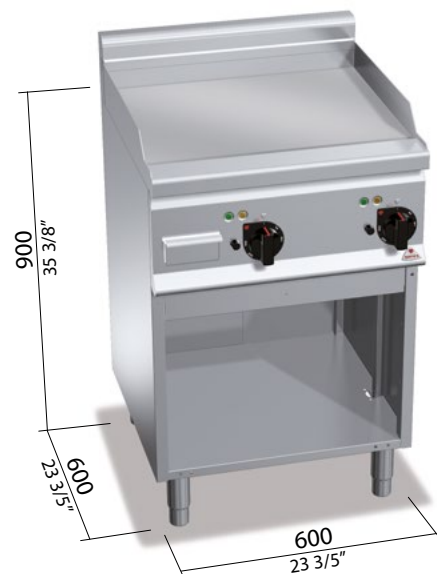
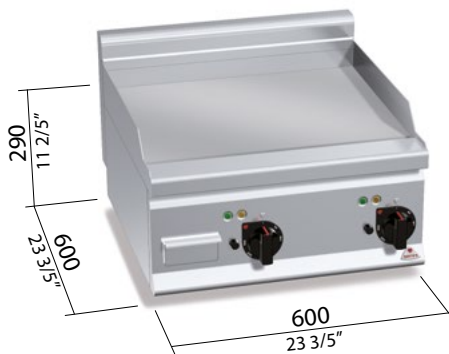
Mod. E6FL6BP-2 Cod. 21402100

Mod. E6FL6MP-2 Cod. 21402600



PLUS 600

	cm²	2.563 (mm 596 x 430)
	kW	8
	V 380-415 3N~	



OPTIONAL

1P600 DX porta con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / door with pressed handle of 20/10 thickness for models with cabinet / porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

V3/B Volts 220-240 3 ~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.
Resistenze in acciaio incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50 a 270 °C.
Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra liscia, in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel.
Incoloy steel heating elements positioned beneath the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 270 °C.
Power indicator and temperature light. Brushed steel smooth plate with splash guard. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Slightly inclined cooking surface with a large size drain hole and a line to the drain pan. Adjustable feet.

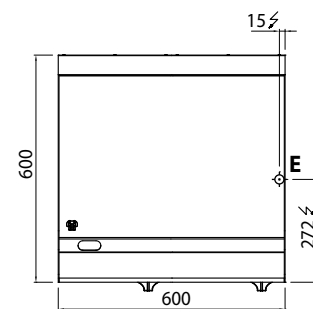
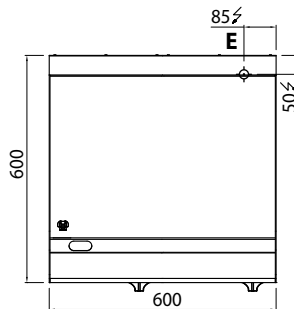
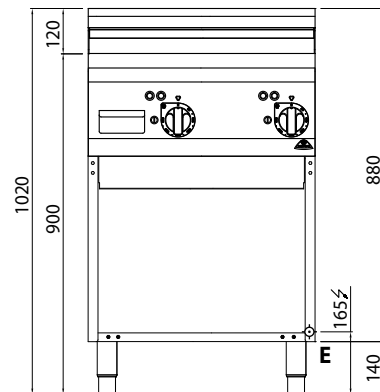
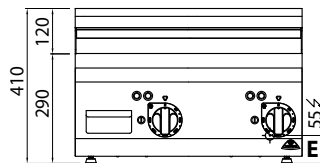
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inox AISI 304.
Résistances en acier incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Plaque lisse en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
Heizelemente aus Incoloy-Stahl unterhalb der Bratplatte. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperaturregelung von 50 bis 270 °C.
Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Glatte Platte aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Leicht geneigte Bratfläche mit großer Ablauföffnung und Sammelleitung in einen speziellen, dichten Behälter. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	V 380-415 3N~	kW 8
----------	--	---------------	-------------



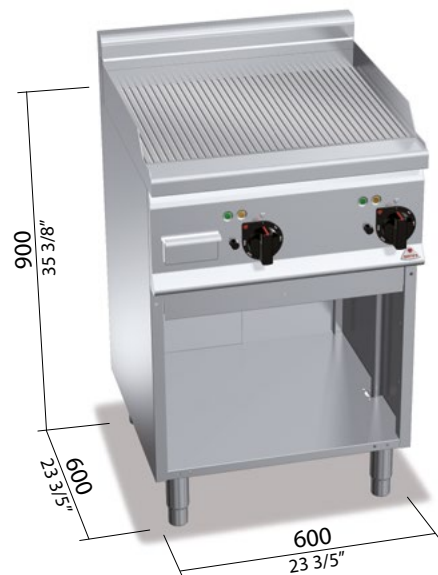
Mod. E6FR6BP-2 Cod. 21404100

Mod. E6FR6MP-2 Cod. 21404600



PLUS 600

	cm²	2.563 (mm 596 x 430)
	kW	8
	V 380-415 3N~	



OPTIONAL

1P600 DX porta con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / door with pressed handle of 20/10 thickness for models with cabinet / porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

V3/B Volts 220-240 3 ~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.
Resistenze in acciaio incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50 a 270 °C.
Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra rigata, in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel.
Incoloy steel heating elements positioned beneath the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 270 °C.
Power indicator and temperature light. Brushed steel ribbed plate with splash guard. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Slightly inclined cooking surface with a large size drain hole and a line to the drain pan. Adjustable feet.

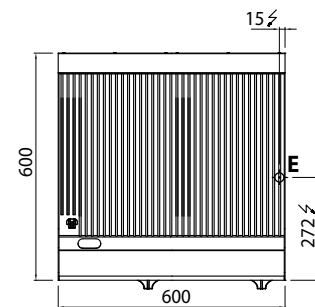
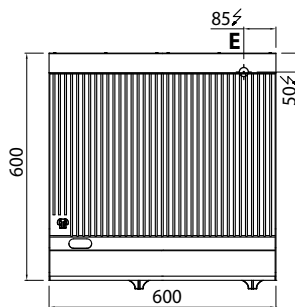
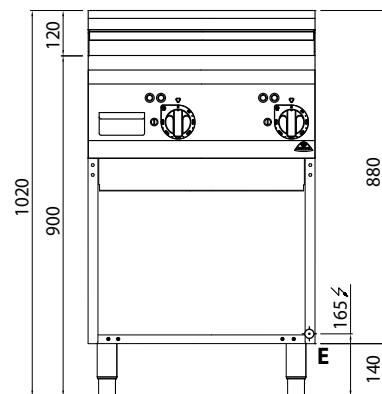
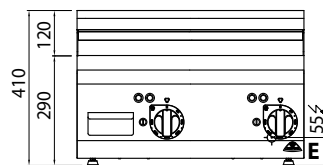
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inox AISI 304.
Résistances en acier incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température da 50 a 270 °C.
Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Plaque nervurée en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
Heizelemente aus Incoloy-Stahl unterhalb der Bratplatte. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperaturregelung von 50 bis 270 °C.
Betriebs- und Temperaturkontrolleuchte. Gerillte Platte aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Leicht geneigte Bratfläche mit großer Ablauföffnung und Sammelleitung in einen speziellen, dichten Behälter. Höhenverstellbare FüÙe.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	V 380-415 3N~	kW 8
----------	--	---------------	-------------



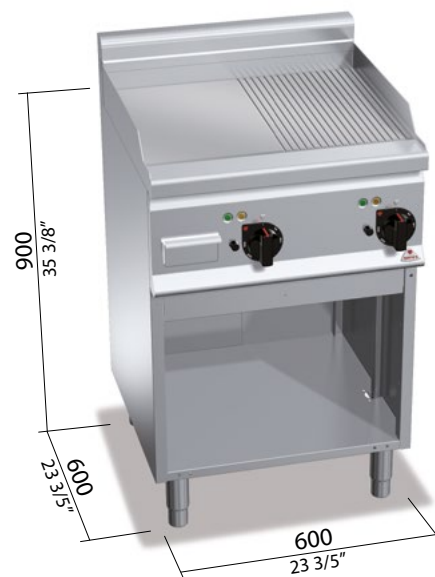
Mod. E6FM6BP-2 Cod. 21405100

Mod. E6FM6MP-2 Cod. 21405600



PLUS 600

	cm ²	2.563 (mm 596 x 430)
	TOT. kW	8
	V	380-415 3N~



OPTIONAL

1P600 DX porta con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / door with pressed handle of 20/10 thickness for models with cabinet / porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

V3/B Volts 220-240 3 ~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.
Resistenze in acciaio incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50 a 270 °C.
Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra metà liscia e metà rigata, in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel.
Incoloy steel heating elements positioned beneath the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 270 °C.
Power indicator and temperature light. Half smooth and half ribbed plate of brushed steel with splash guard. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Slightly inclined cooking surface with a large size drain hole and a line to the drain pan.
Adjustable feet.

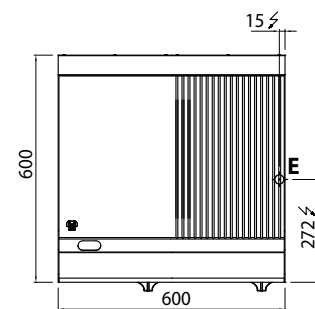
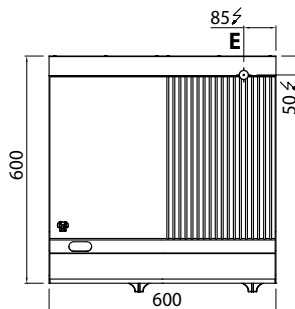
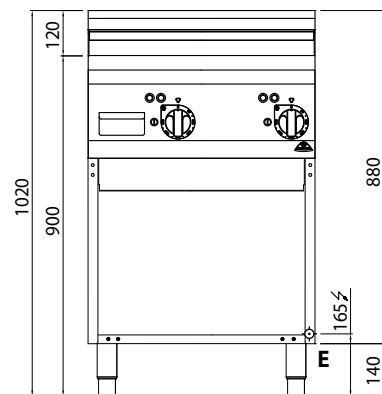
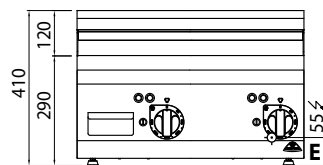
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inox AISI 304.
Résistances en acier incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température da 50 a 270 °C.
Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Plaque semi-lisse et semi-nervurée, en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
Heizelemente aus Incoloy-Stahl unterhalb der Bratplatte. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperaturregelung von 50 bis 270 °C.
Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Halb Glatte, halb Gerillte Platte aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Leicht geneigte Bratfläche mit großer Ablauföffnung und Sammelleitung in einen speziellen, dichten Behälter. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	V 380-415 3N~	kW 8
----------	--	---------------	-------------



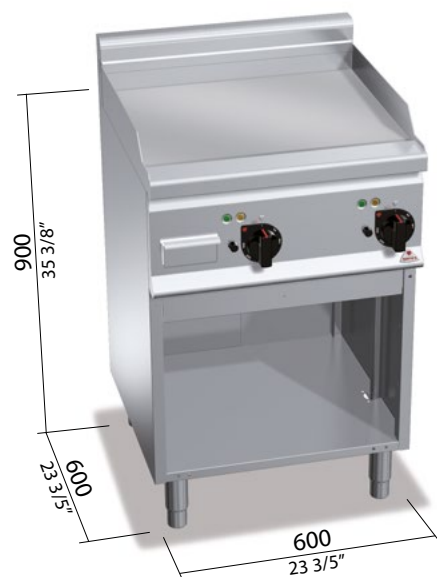
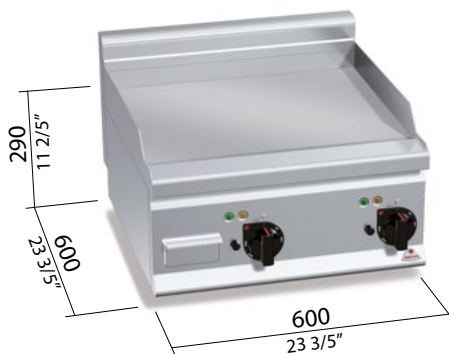
Mod. E6FL6BP-2/CR Cod. 21407200

Mod. E6FL6MP-2/CR Cod. 21407700



PLUS 600

	cm²	2.563 (mm 596 x 430)
	kW	8
	V 380-415 3N~	



OPTIONAL

1P600 DX porta con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / door with pressed handle of 20/10 thickness for models with cabinet / porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

V3/B Volts 220-240 3 ~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.
 Resistenze in acciaio incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50 a 270 °C.
 Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura.
 Piastra liscia con rivestimento al cromo duro, con paraspruzzi a filo, per una superficie lucida e facilmente pulibile, a basso livello di irraggiamento del calore che garantisce maggior confort all'operatore. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi.
 Particolarmente indicato per cotture delicate. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel.
 Incoloy steel heating elements positioned beneath the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 270 °C.
 Power indicator and temperature light.
 Hard chromium-plated smooth plate with splash guard that makes the surface bright and easy to clean; there's also a low level of heat irradiation to guarantee higher comfort to the operator. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature.
 Slightly inclined cooking surface with a large size drain hole and race to a drain pan.
 Suitable for preparing delicate recipes. Adjustable feet.

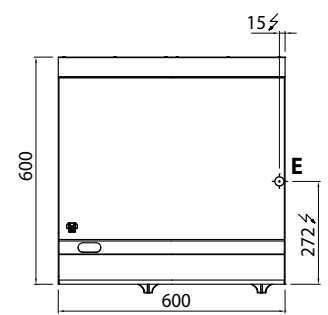
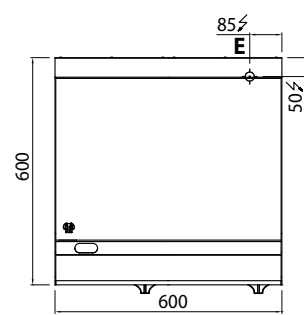
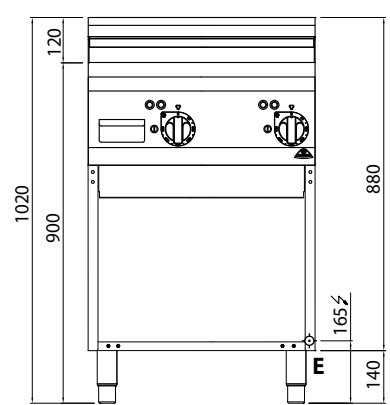
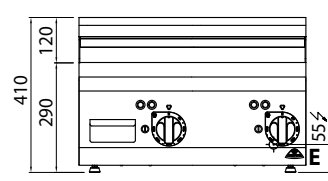
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inox AISI 304.
 Résistances en acier incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50 à 270 °C.
 Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température.
 Plaque lisse avec revêtement au chrome dur, avec protection anti-éclaboussures, pour une surface polie et facilement nettoyable à faible niveau de rayonnement de la chaleur qui garantit un plus grand confort à l'opérateur. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche.
 Appareil idéal pour les cuissons délicates. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
 Heizelemente aus Incoloy-Stahl unterhalb der Bratplatte. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperaturregelung von 50 bis 270 °C.
 Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte.
 Glatte Platte mit Hartchrombeschichtung, mit Spritzschutz auf Plattenhöhe, für eine glatte und leicht zu reinigende Oberfläche mit niedriger Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Leicht geneigte Bratfläche mit großer Ablauföffnung und Sammelleitung in einen speziellen, dichten Behälter. Speziell für das Zubereiten empfindlicher Speisen geeignet. Höhenverstellbare Füße.




E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	V 380-415 3N~	kW 8
----------	--	---------------	-------------

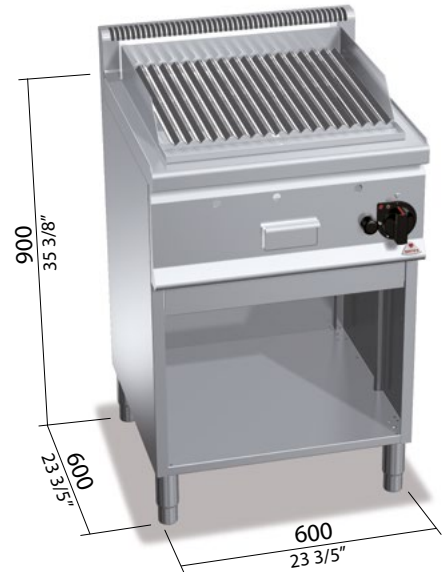
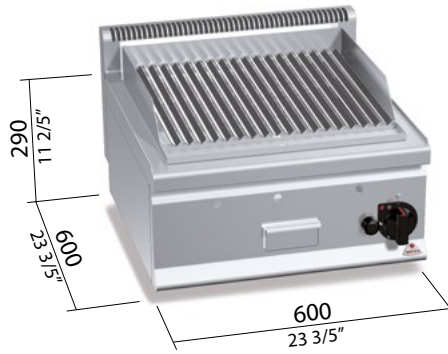


Mod. G6PL60B Cod. 21110000

PLUS 600

Mod. G6PL60M Cod. 21110500

	cm ²	2.184 (mm 520 x 420)
	kW	8
	kcal/h	6.879
	Btu/h	27.297
	G30/G31	kg/h 0,63
	G20	m ³ /h 0,85
	G25	m ³ /h 0,98



STANDARD

griglia in acciaio con profilo a "V" / stainless steel grill "V" profile / grille en acier à profil en "V" / edelstahlrost mit "V"-profil

OPTIONAL

1P600 DX porta con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / door with pressed handle of 20/10 thickness for models with cabinet / porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.

Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone.

Braciere in acciaio inox. Standard griglia in acciaio inox con profilo a V, ideale per la cottura delle carni. Tutte le componenti sono facilmente smontabili per le regolari operazioni di manutenzione e pulizia. Cassetto a tenuta stagna completamente in acciaio di grande lunghezza per la raccolta di cenere e grassi. Pietralavica già in dotazione. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel.

Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and safety thermocouple valve. Piezo ignition button with silicone protection. Stainless steel chargrill. Stainless steel standard V rod cooking grid suitable for cooking meat. All components can be removed easily to facilitate maintenance and cleaning. Waterproof large steel drawer for the collection of ash and fat. Supplied with lava rock. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inox AISI 304.

Réglage de la puissance fournie au moyen d'un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Bouton d'allumage piézoélectrique avec protection en silicone.

Gril en acier inox. Standard grille en acier inoxydable à profil en V, idéale pour la cuisson de la viande. Tous les composants sont facilement démontables pour les opérations normales de maintenance et de nettoyage. Long tiroir étanche complètement en acier pour la récolte des cendres et des graisses. Pierre lavique fournie. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.

Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Thermostathahn. Zündflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Silikonenschutz.

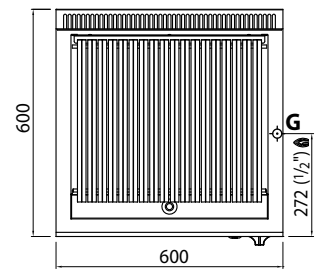
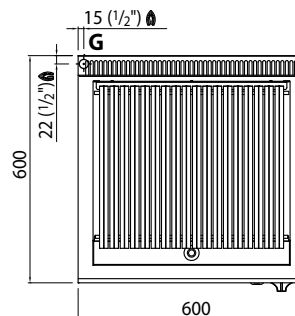
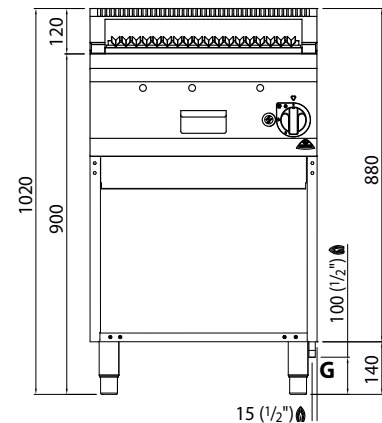
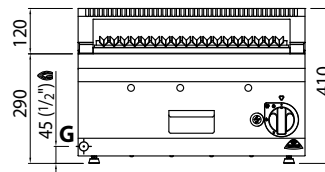
Grillrost aus rostfreiem Edelstahl. Standard Rost aus rostfreiem Edelstahl mit V-Profil, ideal zur Zubereitung von Fleisch. Alle Bauteile können zur Durchführung der üblichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten leicht abgenommen werden. Dichte, besonders lange Asche- und Fettauffangwanne, komplett aus Stahl. Lavastein im Lieferumfang enthalten. Höhenverstellbare Füße.

G

connessione gas / gas connection /
raccordement gaz / Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 8



	L	11
	mm	340 x 225 x 210 h
	TOT. kW	3,5
	V	220-240 ~



CESTI NON IN DOTAZIONE - WITHOUT BASKETS - SANS PANIERS - OHNE KORBE

OPTIONAL

- 22617900 1 cesto / 1 basket / 1 panier / 1 korb
- 36615600 kit 2 mezzi cesti / kit of 2 twin-baskets / kit 2 demi-paniers / set 2 halbe körbe
- 36808200 coperchio copri cesto / basket lid / couvercle pour panier / deckel für korb

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.
 Vasca stampata con ampi bordi arrotondati realizzata completamente in acciaio inox AISI 316.
 Capacità utile della vasca 11 litri. Circolazione dell'acqua garantita da un fondo forato che distanzia i cesti dal fondo della vasca e protegge le resistenze situate direttamente all'interno della vasca. Rubinetto di scarico a sfera con innesto frontale a baionetta comandato da maniglia con impugnatura atermica. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel.
 Pressed basin with large rounded edges completely made in AISI 316 stainless steel. 11 liters basin capacity. Water circulation guaranteed by a drilled bottom that ensures the baskets kept away from the basin base and protects the heating elements positioned in the basin. Spherical draining tap with front bayonet connection controlled by a heat-proof handle. Adjustable feet.

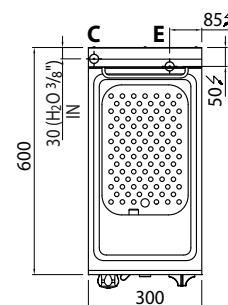
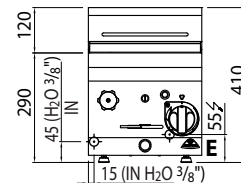
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inox AISI 304.
 Cuve moulée aux larges bords arrondis entièrement réalisée en acier inox AISI 316.
 Capacité utile de la cuve 11 litres. Circulation de l'eau garantie par un fond troué qui éloigne les paniers du fond de la cuve et protège les résistances positionnées directement à l'intérieur de la cuve. Robinet d'évacuation à bille avec fixation frontale à baïonnette commandé au moyen d'une poignée athermique. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
 Formgestanzte Wanne mit breiten, abgerundeten Kanten, komplett aus rostfreiem Edelstahl AISI 316.
 Nutz Fassungsvermögen der Wanne 11 Liter. Die Wasserzirkulation wird durch einen perforierten Boden gewährleistet, der einen Abstand der Körbe vom Wannenboden sicherstellt und die direkt im Inneren der Wanne befindlichen Heizelemente schützt.
 Ablasskugelhahn mit frontaler Bajonettverbindung, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs.
 Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	V 220-240 ~	kW 3,5
C	carico acqua - water charging remplissage d'eau - Wasserzulauf	R 3/8 UNI ISO 7/1	



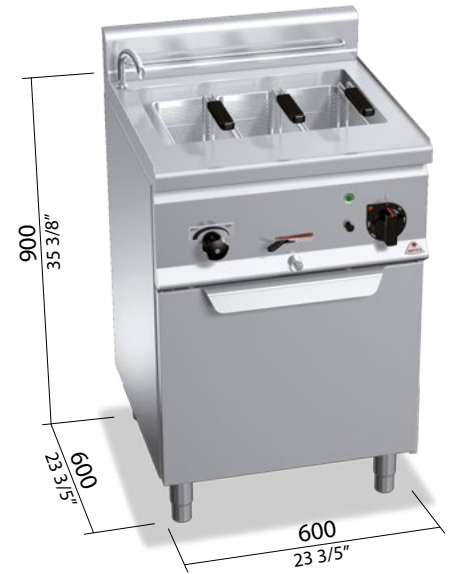
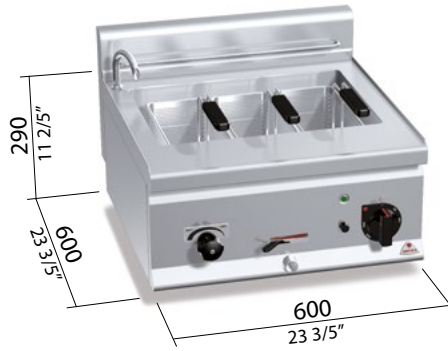
Mod. E6CP6B Cod. 21221000

Mod. G6CP6M Cod. 21221500



PLUS 600

	L	25
	mm	350 x 500 x 220 h
	mm	145 x 290 x 165 h
	TOT. kW	8,25
		V 380-415 3N~



STANDARD
3 cesti / 3 baskets / 3 paniers / 3 Körbe

OPTIONAL
V3/B Volts 220-240 3 ~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.
Vasca stampata con ampi bordi arrotondati realizzata completamente in acciaio inox AISI 316.
Capacità utile della vasca 25 L. Circolazione dell'acqua garantita da un fondo forato che distanzia i cesti dal fondo della vasca e protegge le resistenze situate direttamente all'interno della vasca.
Rubinetto di scarico a sfera con innesto frontale a baionetta (versione banco) e rubinetto di scarico a sfera situato all'interno del vano (versione con mobile), comandati da maniglia con impugnatura atermica. Piedini regolabili.
Standard: porta con maniglia stampata spessore 20/10 (versione con mobile) e 3 cesti 145 x 290 x 165 mm.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel.
Pressed basin with large rounded edges completely made in AISI 316 stainless steel.
25 L basin capacity. Water circulation guaranteed by a drilled bottom that ensures that the baskets are kept away from the basin base and protects the heating elements positioned in the basin.
Spherical draining tap with front bayonet connection (free-standing version) and spherical draining tap in the compartment (version with cabinet) controlled by a heat-proof handle. Adjustable feet.
Standard: door with pressed handle of 20/10 thickness (version with cabinet) and 3 145 x 290 x 165 mm baskets.

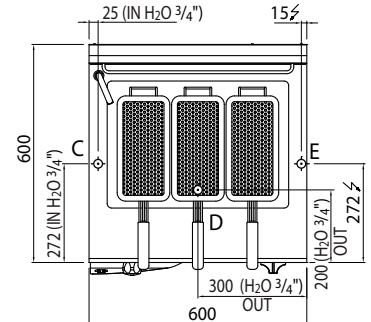
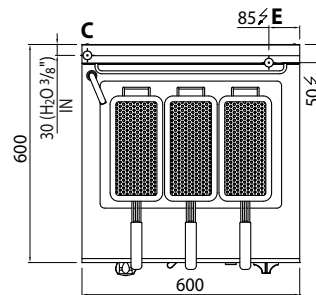
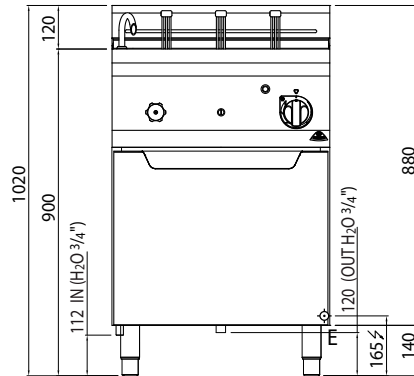
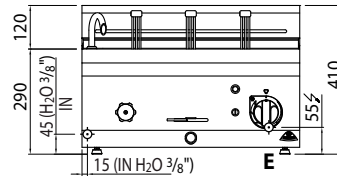
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304. Cuve moulée aux grands bords arrondis entièrement réalisée en acier inox AISI 316.
Capacité utile de la cuve 25 L. Circulation de l'eau garantie par un fond troué qui éloigne les paniers du fond de la cuve et protège les résistances positionnées directement à l'intérieur de la cuve.
Robinet d'évacuation à bille avec fixation frontale à baïonnette (version à poser) et robinet d'évacuation à bille situé à l'intérieur du compartiment (version sur meuble) commandés au moyen d'une poignée athermique.
Pieds réglables.
Standard: porte avec poignée moulée d'une épaisseur de 20/10 (version sur meuble) et 3 paniers 145 x 290 x 165 mm.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Formgestanzte Wanne mit breiten, abgerundeten Kanten, komplett aus rostfreiem Edelstahl AISI 316. Nutz Fassungsvermögen der Wanne 25 L. Die Wasserzirkulation wird durch einen perforierten Boden gewährleistet, der einen Abstand der Körbe vom Wannenboden sicherstellt und die direkt im Inneren der Wanne befindlichen Heizelemente schützt.
Ablasskugelhahn mit frontaler Bajonettverbindung (Tischmodell) und Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus (Ausführung mit Möbel), Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs. Höhenverstellbare Füße.
Standard: Tür mit gestanztem Griff, Stärke 20/10 (Ausführung mit Möbel) und 3 Körbe 145 x 290 x 165 mm.






E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	V 380-415 3N~	kW 8,25
C	carico acqua - water charging remplissage d'eau - Wasserzulauf	R 3/8 UNI ISO 7/1 (E6CP6B) R 3/4 UNI ISO 7/1 (E6CP6M)	
D	scarico acqua - discharge of water décharge de l'eau - Wasserausslass	R 3/4 UNI ISO 7/1	

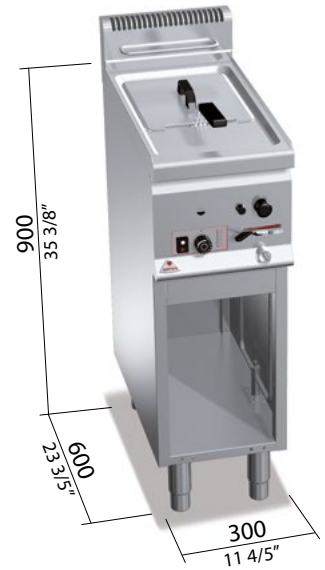


Mod. GL8B Cod. 17260000

Mod. GL8M Cod. 17260500

PLUS 600

	L	8
	mm	230 x 286 x 220 h
	mm	200 x 255 x 100 h
	kW	6,6
	kcal/h	5.675
	Btu/h	22.520
	G30/G31	kg/h 0,52
	G20	m³/h 0,70
	G25	m³/h 0,81



STANDARD

Cesto intero, rete di protezione in vasca / Whole basket, tank protection net / Panier entier, filet de protection dans la cuve / Ganzer Korb, Wannenschutzgitter

OPTIONAL

C 2/8 Versione con 2 mezzi cesti / 2 half basket version / Version avec 2 demi-paniers / Ausführung mit 2 halben Körben

1P300 DX porta con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / door with pressed handle of 20/10 thickness for models with cabinet / porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca in inox AISI 304.

Vasca arrotondata con profilo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo. Bruciatori tubolari a nido d'ape. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. Sistema di sicurezza con valvola termocoppia e termostato di sicurezza, fiamma pilota protetta. Regolazione della temperatura con 8 posizioni da 110 a 190 °C.

Tempo medio di frittura 5 minuti. Preriscaldamento 15 minuti (da 20 a 190 °C). Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Basin bottom made in AISI 304 stainless steel.

Rounded basin with a wide cold zone to collect food residue. Stainless steel burners with an oval honey-comb section. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil, which allows for a healthier production and, furthermore, limits the required oil changes, giving further savings. Thermocouple safety valve and safety thermostat and protected pilot flame. 8-position temperature regulations from 110 to 190 °C.

Average frying time: 5 minutes. Pre-heating time: 15 minutes (from 20 to 190 °C). Piezo ignition button with silicone protection. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Fond de la cuve en acier inox AISI 304.

Cuve arrondie avec un profil à grande zone froide pour la récolte des résidus. Brûleurs tubulaires à nid-d'abeilles.

Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, ce qui entraîne une économie finale remarquable. Système de sécurité à vanne thermocouple et thermostat de sécurité, flamme pilote protégée. Réglage de la température à 8 positions de 110 à 190 °C.

Temps moyen de friture 5 minutes. Préchauffage 15 minutes (de 20 à 190 °C). Bouton d'allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Wannenoberteil aus rostfreiem Stahl AISI 304.

Abgerundete Wanne mit Profil und großer Kaltzone zum Sammeln der Rückstände. Rohrbrenner in Wabenform. Das Frittiervorfahren bewahrt die organoleptischen Merkmale des Öls, macht eine gesunde Zubereitung möglich und führt dank der wenigen Ölwechsel zu einer beachtlichen Einsparung. Sicherheitsventil mit Thermoelement und Sicherheitsthermostat, geschützte Zündflamme. Temperaturregelung mit 8-Stufenschalter von 110 bis 190 °C.

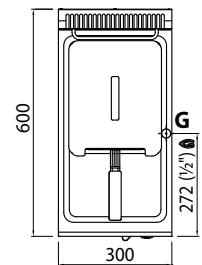
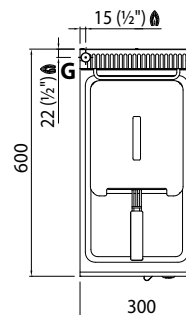
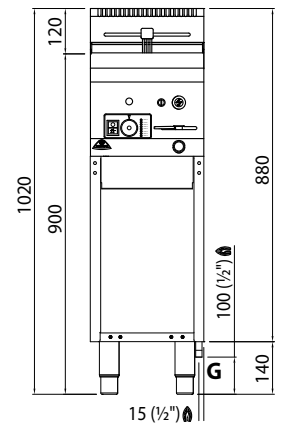
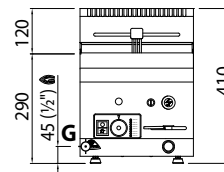
Geschätzte maximale Menge pro Stunde: 9,6 kg. Durchschnittliche Frittierdauer 5 Minuten. Vorheizdauer 15 Minuten (von 20 auf 190 °C). Piezoelektrische Zündung mit Silikonenschutz. Höhenverstellbare Füße.

G

connessione gas / gas connection / raccordement gaz / Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1






kW 6,6

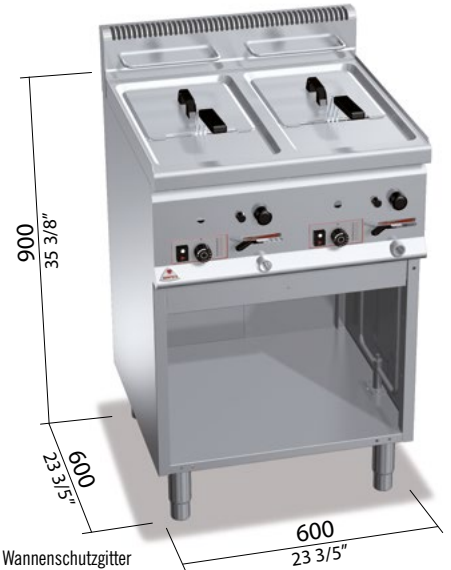
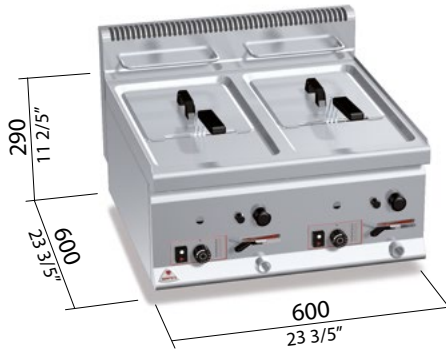


Mod. GL8+8B Cod. 17270000

PLUS 600

Mod. GL8+8M Cod. 17270500

	L	8+8
	mm	230 x 286 x 220 h (x2)
	mm	200 x 255 x 100 h (x2)
	kW	13,2
	kcal/h	11.350
	Btu/h	45.040
	G30/G31	kg/h 1,03
	G20	m³/h 1,40
	G25	m³/h 1,62



STANDARD

2 cesti interi, rete di protezione in vasca / 2 whole baskets, tank protection net / 2 paniers entiers, filet de protection dans la cuve / 2 ganze Körbe, Wannenschutzgitter

OPTIONAL

C 2/8 Versione con 2 mezzi cesti / 2 half basket version / version avec 2 demi-paniers / Ausführung mit 2 halben Körben

C 4/8 Versione con 4 mezzi cesti / 4 half basket version / version avec 4 demi-paniers / Ausführung mit 4 halben Körben

1P600 DX porta con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / door with pressed handle of 20/10 thickness for models with cabinet / porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca in inox AISI 304.

2 vasche arrotondate indipendenti con profilo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo.

Bruciatori tubolari a nido d'ape. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale.

Sistema di sicurezza con valvola termocoppia e termostato di sicurezza, fiamma pilota protetta. Regolazione della temperatura con 8 posizioni da 110 a 190 °C.

Tempo medio di frittura 5 minuti. Preriscaldamento 15 minuti (da 20 a 190 °C). Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Basin bottom made in AISI 304 stainless steel.

Two rounded independent basins with a wide cold zone to collect food residue. Stainless steel burners with an oval honey-comb section. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil, which allows for a healthier production and, furthermore, limits the required oil changes, giving further savings.

Thermocouple safety valve and safety thermostat and protected pilot flame. 8-position temperature regulations from 110 to 190 °C.

Average frying time: 5 minutes. Pre-heating time: 15 minutes (from 20 to 190 °C). Piezo ignition button with silicone protection. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Fond de la cuve en acier inox AISI 304.

2 cuves arrondies avec un profil à grande zone froide pour la récolte des résidus. Brûleurs tubulaires à nid-d'abeilles. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, ce qui entraîne une économie finale remarquable.

Système de sécurité à vanne thermocouple et thermostat de sécurité, flamme pilote protégée. Réglage de la température à 8 positions de 110 à 190 °C. Temps moyen de friture 5 minutes. Préchauffage 15 minutes (de 20 à 190 °C).

Bouton d'allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Wannenoberteil aus rostfreiem Stahl AISI 304.

2 abgerundete, separate Wannen mit Profil und großer Kaltzone zum Sammeln der Rückstände. Rohrbrenner in Wabenform. Das Frittierverfahren bewahrt die organoleptischen Merkmale des Öls, macht eine gesunde Zubereitung möglich und führt dank der wenigen Ölwechsel zu einer beachtlichen Einsparung.

Sicherheitsventil mit Thermoelement und Sicherheitsthermostat, geschützte Zündflamme. Temperaturregelung mit 8-Stufenschalter von 110 bis 190 °C.

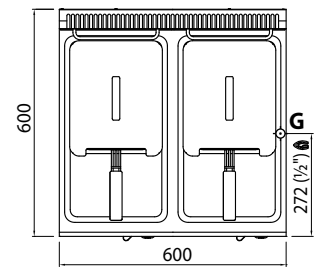
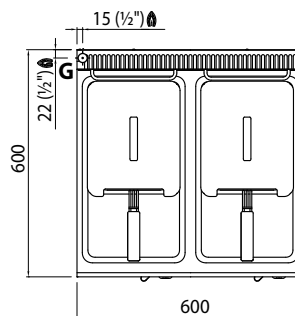
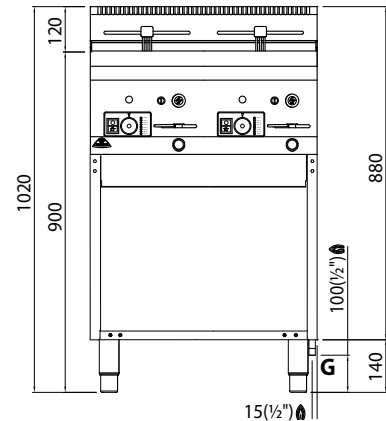
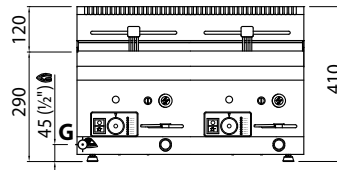
Durchschnittliche Frittierdauer 5 Minuten. Vorheizdauer 15 Minuten (von 20 auf 190 °C). Piezoelektrische Zündung mit Silikonenschutz. Höhenverstellbare Füße.

G

connessione gas / gas connection / raccordement gaz / Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

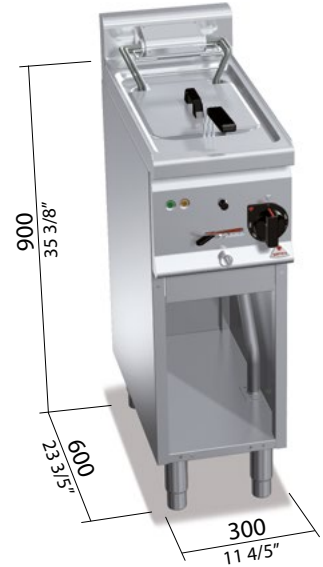
kW 13,2





Mod. E6F10-3B	Cod. 21501000
Mod. E6F10-3BS	Cod. 21501100
Mod. E6F10-3M	Cod. 21501500
Mod. E6F10-3MS	Cod. 21501600

	L	10	10
	mm	225 x 340 x 200 h	
	mm	255 x 205 x 110 h	
	TOT. kW	6	9
	kcal/h	5.160	7.740
	Btu/h	20.472	30.708
	V 380-415 3N~		



STANDARD

Cesto intero, rete di protezione in vasca / whole basket, tank protection net / panier entier, filet de protection dans la cuve / Ganzer Korb, Wannenschutzgitter

OPTIONAL

C 2/8-10 Versione con 2 mezzi cesti / 2 half basket version / Version avec 2 demi-paniers / Ausführung mit 2 halben Körben

1P300 DX porta con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / door with pressed handle of 20/10 thickness for models with cabinet / porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

V3/A Volts 220-240 3 ~ (Cod. E6F10-3B - E6F10-3M)

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in inox AISI 304.

Vasca stampata e arrotondata dotata di speciali resistenze rotanti in acciaio inox incoloy ad elevata durata, possono raggiungere in brevissimo tempo la temperatura di lavoro, consentendo un risparmio d'olio del 60%. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. La rotazione della resistenza facilita le operazioni di pulizia.

Controllo della temperatura impostata mediante termostato regolabile fino a 190 °C e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Tempo medio di frittura 5 minuti. Preriscaldamento 6 minuti (da 20 a 190 °C). Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Basin bottom and front panels made of AISI 304 stainless steel.

Pressed and rounded basin equipped with long-lasting special rotating heating elements made in Incoloy stainless steel; they can reach the operational temperature in a very short time, increasing oil savings up to 60%. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil, which allows for a healthier production and, furthermore, limits the required oil changes giving further savings. System to rotate the heating elements to make clearing operation easier.

Control of set temperature up to 190 °C by thermostat and safety thermostat with manual restart.

Average frying time is 5 minutes. Pre-heating time is 6 minutes (from 20 to 190 °C). Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Fond de la cuve et panneaux avant en acier inox AISI 304.

Cuve moulée et arrondie dotée de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable incoloy à durée élevée pouvant atteindre très rapidement la température de fonctionnement, garantissant une économie d'huile de 60%. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, ce qui entraîne une économie finale remarquable. La rotation de la résistance facilite les opérations de nettoyage.

Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Temps moyen de friture 5 minutes. Préchauffage 6 minutes (de 20 à 190 °C). Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

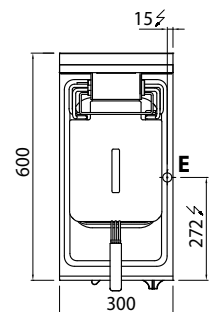
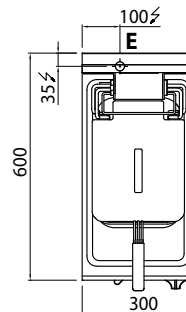
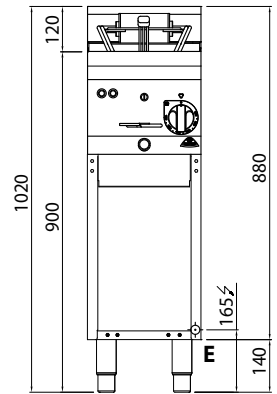
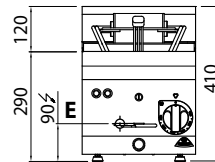
Wannenoberteil und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.

Formgestanzte, abgerundete Wanne mit speziellen, drehbaren Heizelementen aus langlebigem Incoloy-Stahl. Sie erreichen die Betriebstemperatur in kürzester Zeit und ermöglichen eine Stromersparnis von 60%. Das Frittiervorverfahren bewahrt die organoleptischen Merkmale des Öls, macht eine gesunde Zubereitung möglich und führt dank der wenigen Ölwechsel zu einer beachtlichen Einsparung. Das drehbare Heizelement erleichtert die Reinigungsarbeiten.

Temperaturkontrolle über ein bis auf 190 °C einstellbares Thermostat und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Durchschnittliche Frittierdauer 5 Minuten.

Vorheizdauer 6 Minuten (von 20 auf 190 °C). Höhenverstellbare Füße.

E connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss V 380-415 3N~ **kW 6** E6F10-3B - E6F10-3M **kW 9** E6F10-3BS - E6F10-3MS

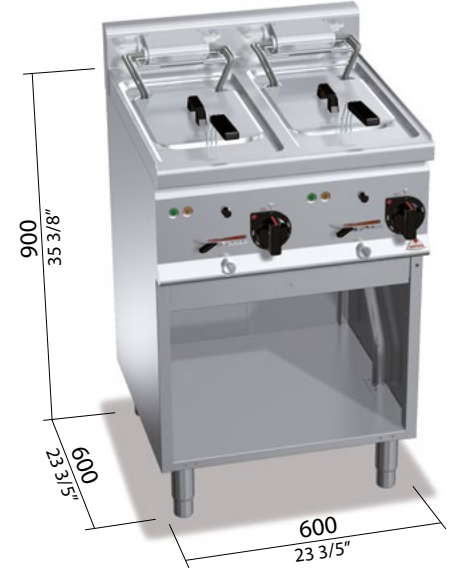




PLUS 600

Mod. E6F10-6B	Cod. 21502000
Mod. E6F10-6BS	Cod. 21502100
Mod. E6F10-6M	Cod. 21502500
Mod. E6F10-6MS	Cod. 21502600

	L	Mod. E6F10-6B Mod. E6F10-6M	Mod. E6F10-6BS Mod. E6F10-6MS
		10+10	10+10
	mm	225 x 340 x 200 h (x2)	
	mm	255 x 205 x 110 h (x2)	
	TOT. kW	6+6	9+9
	kcal/h	10.320	15.480
	Btu/h	40.944	61.416
	V 380-415 3N~		



STANDARD

2 cesti interi, rete di protezione in vasca / 2 whole baskets, tank protection net / 2 paniers entiers, filet de protection dans la cuve / 2 ganze Körbe, Wannenschutzgitter

OPTIONAL

C 2/8-10 Versione con 2 mezzi cesti / 2 half basket version / version avec 2 demi-paniers / Ausführung mit 2 halben Körben

C 4/8-10 Versione con 4 mezzi cesti / 4 half basket version / version avec 4 demi-paniers / Ausführung mit 4 halben Körben

1P600 DX porta con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / door with pressed handle of 20/10 thickness for models with cabinet / porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

V3/B Volts 220-240 3 ~ (Cod. E6F10-6B - E6F10-6M)

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca in inox AISI 304.

Due vasche stampate e arrotondate dotate di comandi indipendenti e di speciali resistenze rotanti in acciaio inox incoloy ad elevata durata che possono raggiungere in brevissimo tempo la temperatura di lavoro, consentendo un risparmio d'olio del 60%. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. La rotazione della resistenza facilita le operazioni di pulizia. Controllo della temperatura impostata mediante termostato regolabile fino a 190 °C e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Tempo medio di frittura 5 minuti. Preriscaldamento 6 minuti (da 20 a 190 °C). Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Basin bottom made in AISI 304 stainless steel.

Two pressed and rounded basins equipped with independent controls and long-lasting special rotating heating elements made in Incoloy stainless steel; they can reach the operational temperature in a very short time, increasing oil savings up to 60%. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil, which allows for a healthier production and, furthermore, limits the required oil changes giving further savings. System to rotate the heating elements to make clearing operation easier. Control of set temperature up to 190 °C by thermostat and safety thermostat with manual restart. Average frying time is 5 minutes. Pre-heating time is 6 minutes (from 20 to 190 °C). Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Fond de la cuve en acier inox AISI 304.

Deux cuves moulées et arrondies dotées de commandes indépendantes et de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable incoloy à durée élevée pouvant atteindre très rapidement la température de fonctionnement, garantissant une économie d'huile de 60%. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, ce qui entraîne une économie finale remarquable. La rotation de la résistance facilite les opérations de nettoyage.

Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Temps moyen de friture 5 minutes. Prêchauffage 6 minutes (de 20 à 190 °C). Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

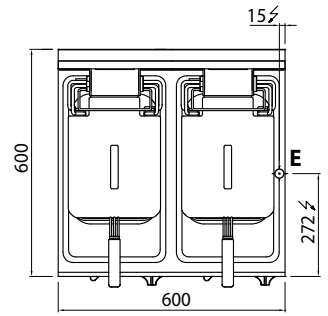
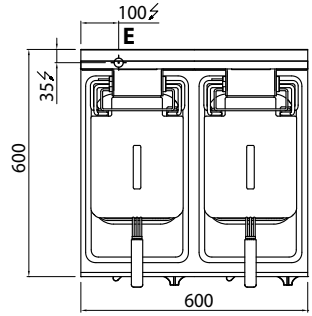
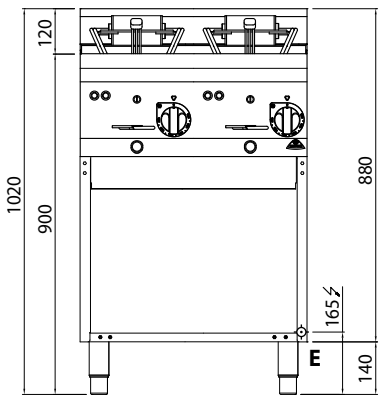
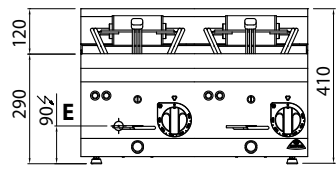
Wannenoberteil aus rostfreiem Stahl AISI 304.

Zwei formgestanzte, abgerundete Wannen mit separaten Bedienelementen und speziellen, drehbaren Heizelementen aus langlebigem Incoloy-Stahl. Sie erreichen die Betriebstemperatur in kürzester Zeit und ermöglichen eine Stromersparnis von 60%. Das Frittierverfahren bewahrt die organoleptischen Merkmale des Öls, macht eine gesunde Zubereitung möglich und führt dank der wenigen Ölwechsel zu einer beachtlichen Einsparung. Das drehbare Heizelement erleichtert die Reinigungsarbeiten. Temperaturkontrolle über ein bis auf 190 °C einstellbares Thermostat und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung.

Durchschnittliche Frittierdauer 5 Minuten. Vorheizdauer 6 Minuten (von 20 auf 190 °C).

Höhenverstellbare FüÙe.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	V 380-415 3N~	kW 6+6 E6F10-6B - E6F10-6M kW 9+9 E6F10-6BS - E6F10-6MS
----------	--	---------------	--



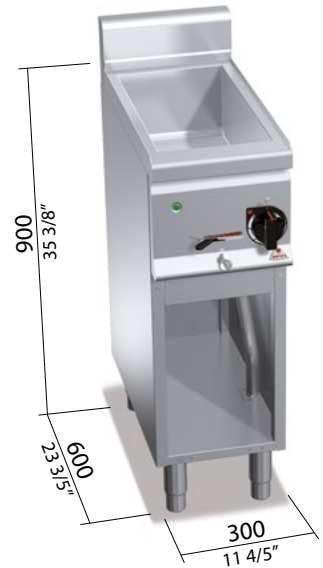
Mod. E6BM3B Cod. 21801800

Mod. E6BM3M Cod. 21801900



PLUS 600

	GN	3/4
	mm	245 x 465 x 170 h
	kW	0,7
	V 220-240 ~	



OPTIONAL
1P300 DX porta con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / door with pressed handle of 20/10 thickness for models with cabinet / porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.
 Resistenze in acciaio inox incoloy poste all'esterno della vasca. Regolazione elettronica della potenza. Vasca in acciaio inox AISI 304 con ampia raggiatura per favorire la pulizia. Numerose combinazioni possibili grazie alla possibilità di utilizzare 6 misure diverse di vaschette GastroNorm. Rubinetto scarico frontale con sistema di sicurezza contro eventuali aperture accidentali. Spie di tensione. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel.
 Incoloy stainless steel heating elements positioned out of the basin. Electronic regulation of power. Large AISI 304 stainless steel basin to facilitate cleaning operations. Several combinations are possible, thanks to 6 GastroNorm size pans. Front drain cock with safety system to avoid accidental opening. Power lights. Adjustable feet.

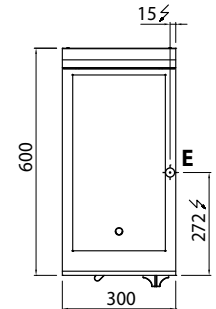
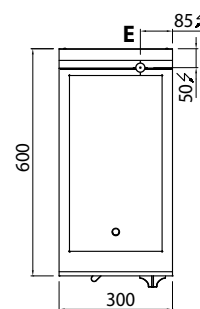
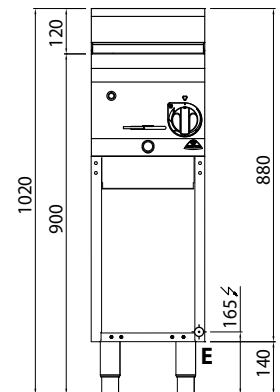
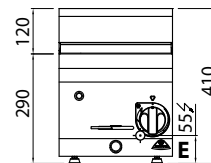
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inox AISI 304.
 Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées à l'extérieur de la cuve. Réglage électronique de la puissance. Cuve en acier inoxydable AISI 304 à large rayon pour faciliter le nettoyage. Nombreuses combinaisons disponibles grâce à la possibilité d'utiliser 6 tailles de cuvettes GastroNorm. Robinet d'évacuation avant avec système de sécurité contre les ouvertures accidentelles. Voyants de tension. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
 Heizelemente aus rostfreiem Incoloy-Stahl außen an der Wanne. Elektronische Leistungsregelung. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit großem Radius, zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten. Zahlreiche Kombinationsmöglichkeiten durch den Einsatz von Gastronorm-Behältern in 6 verschiedenen Größen. Ablasshahn frontal mit Sicherheitsvorrichtung gegen ungewolltes Öffnen. Spannungskontrollleuchten. Höhenverstellbare Füße.

E connessione elettrica / electric connection /
 branchement électrique / Elektrischer Anschluss V 220-240 ~ **kW 0,7**



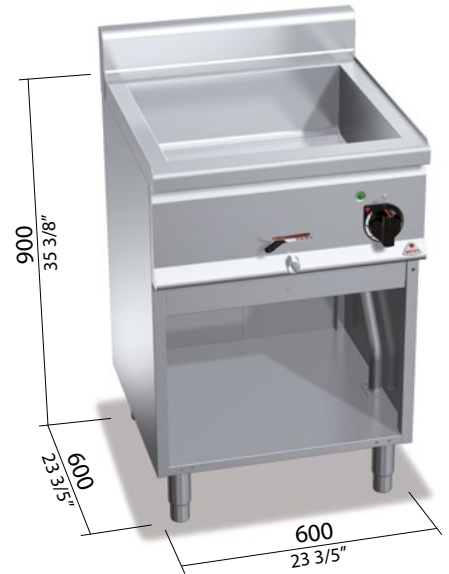
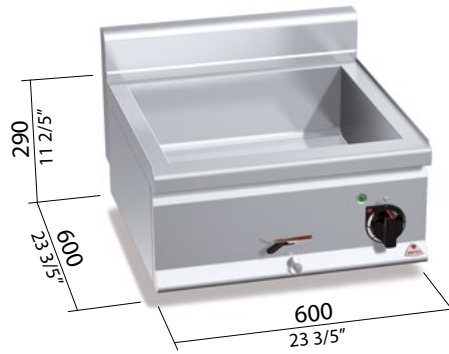
Mod. E6BM6B Cod. 21802000

Mod. E6BM6M Cod. 21802500



PLUS 600

	GN	1 + 1/2
	mm	510 x 465 x 170 h
	kW	1,2
	V 220-240 ~	



OPTIONAL
1P600 DX porta con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / door with pressed handle of 20/10 thickness for models with cabinet / porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.
 Resistenze in acciaio inox incoloy poste all'esterno della vasca. Regolazione elettronica della potenza.
 Vasca in acciaio inox AISI 304 con ampia raggiatura per favorire la pulizia. Numerose combinazioni possibili grazie alla possibilità di utilizzare 6 misure diverse di vaschette GastroNorm. Rubinetto scarico frontale con sistema di sicurezza contro eventuali aperture accidentali. Spie di tensione. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel.
 Incoloy stainless steel heating elements positioned out of the basin. Electronic regulation of power. Large AISI 304 stainless steel basin to facilitate cleaning operations. Several combinations are possible, thanks to 6 GastroNorm size pans. Front drain cock with safety system to avoid accidental opening. Power lights. Adjustable feet.

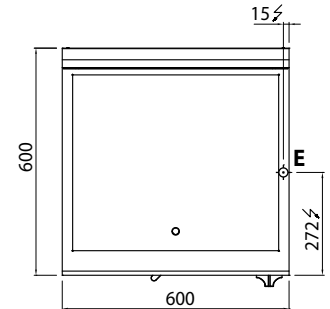
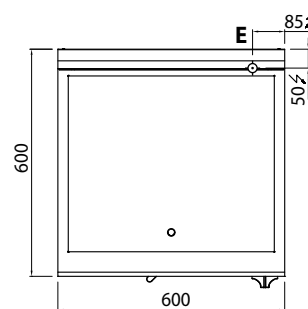
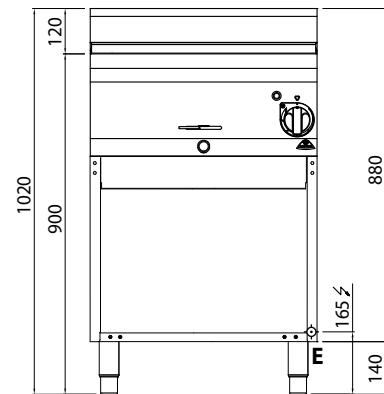
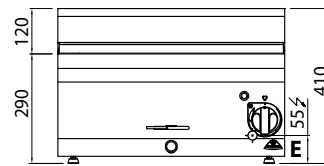
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inox AISI 304.
 Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées à l'extérieur de la cuve. Réglage électronique de la puissance. Cuve en acier inoxydable AISI 304 à large rayon pour faciliter le nettoyage. Nombreuses combinaisons disponibles grâce à la possibilité d'utiliser 6 tailles de cuvettes GastroNorm. Robinet d'évacuation avant avec système de sécurité contre les ouvertures accidentelles. Voyants de tension. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
 Heizelemente aus rostfreiem Incoloy-Stahl außen an der Wanne. Elektronische Leistungsregelung. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit großem Radius, zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten. Zahlreiche Kombinationsmöglichkeiten durch den Einsatz von Gastronorm-Behältern in 6 verschiedenen Größen. Ablasshahn frontal mit Sicherheitsvorrichtung gegen ungewolltes Öffnen. Spannungskontrollleuchten. Höhenverstellbare Füße.




E connessione elettrica / electric connection / V 220-240 ~ **kW 1,2**
 branchement électrique / Elektrischer Anschluss

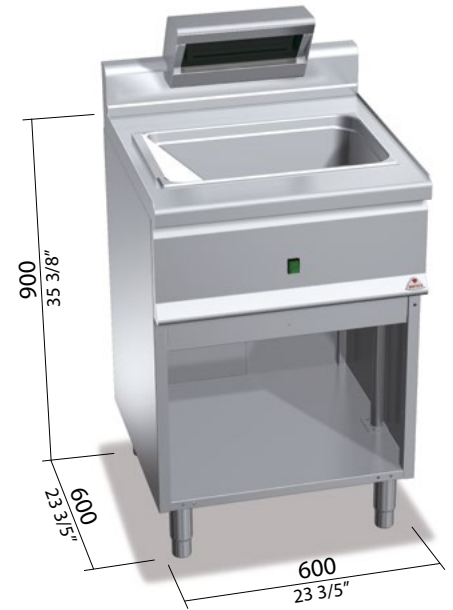
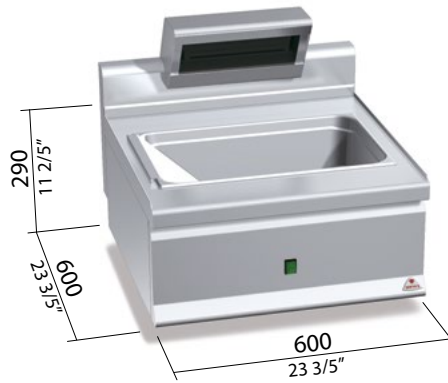


Mod. E6SP6B Cod. 21803000
Mod. E6SP6M Cod. 21803500



PLUS 600

	GN	1/1
	mm	305 x 510 x 175 h
	TOT. kW	1,1
	V 220-240 ~	



OPTIONAL
1P600 DX porta con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / door with pressed handle of 20/10 thickness for models with cabinet / porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.
 Vaschetta GastroNorm di raccolta in acciaio inox e sistema di riscaldamento superiore ed inferiore per una ottimale conservazione del prodotto pronto ad essere servito. Lampada ceramica ad alta efficienza termica e resistenza sotto vasca. Presenza di scivolo e scolo per grassi, interruttore di accensione. Un modello da banco ed uno con mobile. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel.
 GN stainless steel collection tray and upper and lower heating system for perfect product preservation, which is ready to be served. High thermal efficiency ceramic lamp and heating element underneath the tray. Equipped with inclined sliding board and drain for fats and power switch. One freestanding model and one model with cabinet. Adjustable feet.

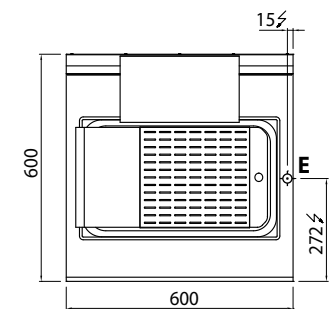
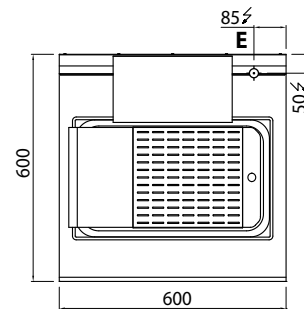
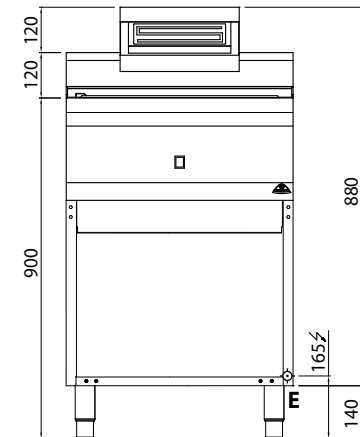
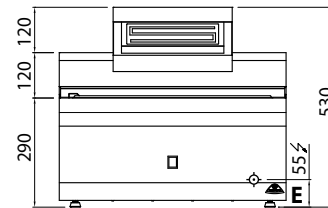
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inox AISI 304.
 Cuvette GN de récolte en acier inoxydable et système de chauffage supérieur et inférieur pour une conservation optimale du produit prêt à être servi. Lampe en céramique à haute efficacité thermique et résistance placée sous la cuvette. Présence de goutte et d'écoulement pour les graisses, interrupteur d'allumage. Un modèle à poser et un modèle sur meuble. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
 Gastronorm-Behälter aus rostfreiem Edelstahl mit Ober- und Unterhitze für eine optimale Aufbewahrung des servierbereiten Produkts. Hochleistung-Keramikheizstrahler und Hezelement unter der Wanne. Abtropffläche und Öl-Abflussöffnung, Betriebsschalter. Ein Tischmodell und ein Modell mit Möbel erhältlich. Höhenverstellbare Füße.

E connessione elettrica / electric connection / V 220-240 ~ **kw 1,1**
 branchement électrique / Elektrischer Anschluss



Mod. N6-3B Cod. 21901000

Mod. N6-3M Cod. 21902500

PLUS 600

cm ²	cm ²	1.600 (mm 295 x 545)
-----------------	-----------------	----------------------



OPTIONAL

1P300 DX porta con maniglia stampata spessore 20/10 per i modelli con mobile / door with pressed handle of 20/10 thickness for models with cabinet / porte avec poignée moulée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit formgestanztem Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.

Modelli singolo, da banco o con mobile, semplici da utilizzare e da pulire. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel.

Single models, freestanding or with cabinet, easy to use and clean. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inox AISI 304.

Modèle simple, à poser ou sur meuble, faciles à utiliser et à nettoyer. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.

Einzel Modell, als Tischmodell oder mit Möbel, bedienerfreundlich und leicht zu reinigen. Höhenverstellbare Füße.

