

... dimensioni contenute e tradizionale funzionalità ...



Mod. E704F



Mod. E706F



Mod. E704FE



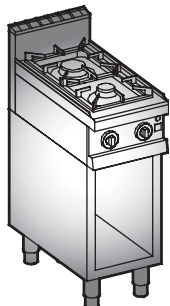
Mod. FT704ELRA



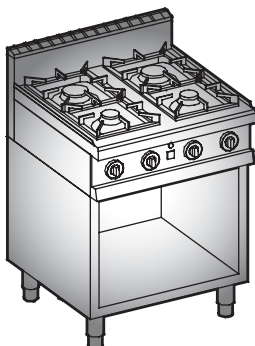
Mod. CP704B



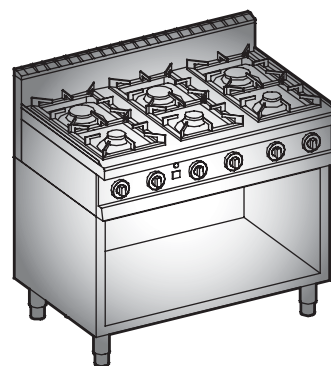
Mod. FR704B



Mod. E702A



Mod. E704A



Mod. E706A

Mod.	LxPxH mm.	Bruciatori		Tot. Kw	Tot.	Kg.	☐
		Kw			Kcal/h		
<input type="checkbox"/> E702A	350x700x900H	1x3	1x5	8	6.904	40	0,38
<input type="checkbox"/> E704A	700x700x900H	2x3	2x5	16	13.808	56	0,60
<input type="checkbox"/> E706A	1050x700x900H	3x3	3x5	24	20.712	85	0,95

STRUTTURA : autoportante realizzata completamente in acciaio Inox.
 PIANO DI LAVORO : in corpo unico in acciaio Inox AISI 304, con involucri stampati; spessore 1 mm.
 CAMINO E COPRICAMINO : in acciaio Inox - H145 mm.
 ARMADIO : in acciaio Inox con vano aperto.
 PIEDI : in acciaio Inox AISI 304 regolabili in altezza (110/160 mm).

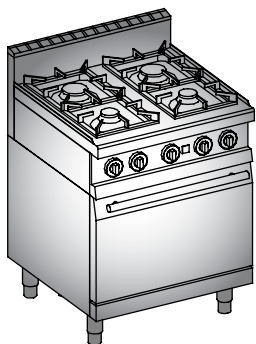
GRIGLIE DI PIANO : per due fuochi in ghisa vetrificata. Dimensioni mm. 275x555x45H
 BRUCIATORI : in fusione di ghisa nickelata.
 RUBINETTI GAS : in sicurezza con termocoppia.
 ACCENSIONE : di tipo elettronico con alimentazione a batteria da 1,5V .

DOTAZIONI : nr. 1 griglia di riduzione, ugelli trasformazione gas.

ACCESSORI A RICHIESTA : coprigiunto anti infiltrazione, antine a battente tamburate, griglia di riduzione.



Cucine - Forno Gas o Elettrico

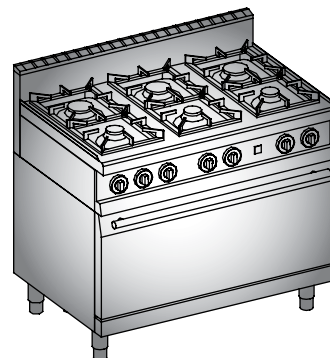

 Mod. E704F
Mod. E704FE

 Mod. E706FB
Mod. E706FEB

Mod.	LxPxH mm.	Bruciatori		Forno GN2/1 H 370 mm.		Tot. Kw	Tot Kcal/h	V - Hz	Kg.	
		Kw		Kw	Kw					
<input type="checkbox"/> E704E	700x700x900H	2x3	2x5	5,8	-	21,8	18.813	-	115	0,60
<input type="checkbox"/> E704FE	700x700x900H	2x3	2x5	-	5	16	13.808	400/3N+T 50-60	115	0,60
<input type="checkbox"/> E706FB	1050x700x900H	3x3	3x5	5,8	-	29,8	25.717	-	168	0,95
<input type="checkbox"/> E706FEB	1050x700x900H	3x3	3x5	-	5	24	20.712	400/3N+T 50-60	168	0,95

F = forno gas - FE = forno elettrico

STRUTTURA	: autoportante realizzata completamente in acciaio Inox.
PIANO DI LAVORO	: in corpo unico in acciaio Inox AISI 304, con involucri stampati; spessore 1 mm.
CAMINO E COPRICAMINO	: in acciaio Inox - H145 mm.
ARMADIO	: in acciaio Inox, con antina a battente tamburata e maniglia in tubolare in acciaio Inox AISI 304.
PIEDI	: in acciaio Inox AISI 304 regolabili in altezza (110/160 mm).
GRIGLIE DI PIANO	: per due fuochi in ghisa vetrificata. Dimensioni mm. 275x555x45H
BRUCIATORI	: in fusione di ghisa nichelata.
RUBINETTI GAS	: in sicurezza con termocoppia.
ACCENSIONE	: di tipo elettronico con alimentazione a batteria da 1,5V .
FORNO GAS	: cella completamente realizzata in acciaio Inox, coibentata con lana di roccia spessore 10 mm., cerniera porta forno posizionata all'esterno della camera di cottura.
STRUTTURA PORTA TEGLIE	: in acciaio Inox a 3 livelli, amovibile per una perfetta pulizia.
SCARICO FUMI	: coibentato con fibra-ceramica.
BRUCIATORE	: in acciaio nichelato.
RUBINETTO	: termostatico, in sicurezza con termocoppia e spia pilota.
ACCENSIONE	: di tipo elettronico con alimentazione a batteria da 1,5V .
FORNO ELETTRICO	: cella completamente realizzata in acciaio Inox, coibentata con lana di roccia spessore 10 mm., cerniera porta forno posizionata all'esterno della camera di cottura.
STRUTTURA PORTA TEGLIE	: in acciaio Inox a 3 livelli, amovibile per una perfetta pulizia.
RISCALDAMENTO	: con resistenze elettriche corazzate posizionate sia nella suola che nel cielo, con regolazioni indipendenti tramite termostati
DOTAZIONI	: nr. 1 griglia forno, nr° 1 griglia di riduzione, ugelli trasformazione gas.
ACCESSORI A RICHIESTA	: coprigiunto anti infiltrazione, griglia di riduzione, teglie.



Forno **MAXI** 880x565x370H
Griglia 870x450

Mod.	LxPxH mm.	Bruciatori		Forno		Tot. Kw 	Tot. Kcal/h	V - Hz	Kg.	
		Kw		Kw	Kw					
<input type="checkbox"/> E706E	1050x700x900H	3x3	3x5	9	-	33	28.479	-	170	0,95
<input type="checkbox"/> E706FE	1050x700x900H	3x3	3x5	-	7,6	24	20.712	400/3N+T 50-60	170	0,95

F = forno gas - FE = forno elettrico

STRUTTURA : autoportante realizzata completamente in acciaio Inox.
 PIANO DI LAVORO : in corpo unico in acciaio Inox AISI 304, con involucri stampati; spessore 1 mm.
 CAMINO E COPRICAMINO : in acciaio Inox - H145 mm.
 PIEDI : in acciaio Inox AISI 304 regolabili in altezza (110/160 mm).

GRIGLIE DI PIANO : per due fuochi in ghisa vetrificata. Dimensioni mm. 275x555x45H
 BRUCIATORI : in fusione di ghisa nichelata.
 RUBINETTI GAS : in sicurezza con termocoppia.
 ACCENSIONE : di tipo elettronico con alimentazione a batteria da 1,5V .

FORNO GAS : cella completamente realizzata in acciaio Inox, coibentata con lana di roccia spessore 10 mm., cerniera porta forno posizionata all'esterno della camera di cottura.
 STRUTTURA PORTA TEGLIE : in acciaio Inox a 3 livelli, amovibile per una perfetta pulizia.
 SCARICO FUMI : coibentato con fibra-ceramica.
 BRUCIATORE : in acciaio nichelato.
 RUBINETTO : termostatico, in sicurezza con termocoppia e spia pilota.
 ACCENSIONE : di tipo elettronico con alimentazione a batteria da 1,5V .

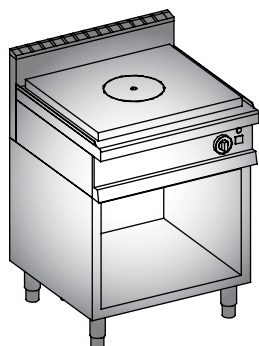
FORNO ELETTRICO : cella completamente realizzata in acciaio Inox, coibentata con lana di roccia spessore 10 mm., cerniera porta forno posizionata all'esterno della camera di cottura.
 STRUTTURA PORTA TEGLIE : in acciaio Inox a 3 livelli, amovibile per una perfetta pulizia.
 RISCALDAMENTO : con resistenze elettriche corazzate posizionate sia nella suola che nel cielo, con regolazioni indipendenti tramite termostati

DOTAZIONI : nr. 1 griglia forno, nr° 1 griglia di riduzione, ugelli trasformazione gas.

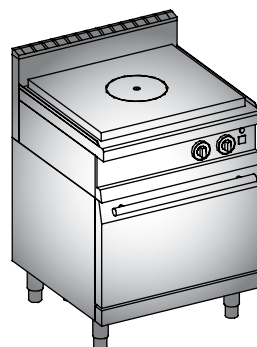
ACCESSORI A RICHIESTA : coprigiunto anti infiltrazione, griglia forno, griglia di riduzione



Tuttapietra



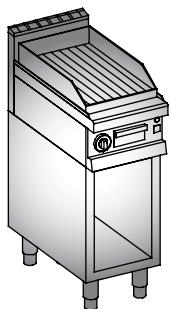
Mod. T70A


 Mod. T70FS
Mod. T70FES

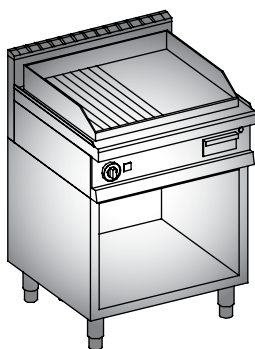
Mod.	LxPxH mm.	Piastra		Forno GN2/1 H 370 mm.		Tot. Kw 	Tot. Kcal/h	V - Hz	Kg.	
		mm.	Kw	Kw	Kw					
<input type="checkbox"/> T70A	700x700x900H	636x552x15H	7	-	-	7	6.041	-	92	0,65
su vano aperto										
<input type="checkbox"/> T70ES	700x700x900H	636x552x15H	7	5,8	-	12,8	11.046	-	165	0,65
su forno gas										
<input type="checkbox"/> T70FES	700x700x900H	636x552x15H	7	-	5	7	6.041	400/3N+T 50-60	165	0,65
su forno elettrico										

F = forno gas - **FE** = forno elettrico

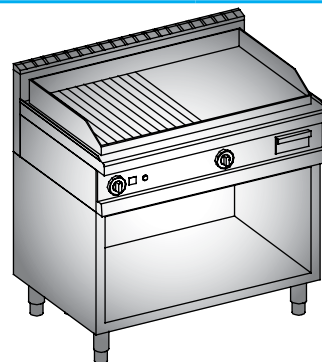
STRUTTURA	: autoportante realizzata completamente in acciaio Inox.
PIANO DI LAVORO	: in corpo unico in acciaio Inox AISI 304, con involucri stampati; spessore 1 mm.
CAMINO E COPRICAMINO	: in acciaio Inox - H145 mm.
ARMADIO	: in acciaio Inox con vano aperto.
PIEDI	: in acciaio Inox AISI 304 regolabili in altezza (110/160 mm).
PIASTRA	: realizzata in acciaio dolce avente spessore 15 mm, poggiante sulla camera del bruciatore senza contatto con il piano di lavoro per garantire un efficace interruzione del ponte termico.
CAMERA BRUCIATORE	: realizzata interamente in acciaio Inox e coibentata sul perimetro.
BRUCIATORE	: tubolare a più elementi in acciaio nichelato.
RUBINETTO GAS	: in sicurezza con termocoppia e spia pilota.
ACCENSIONE	: di tipo elettronico con alimentazione a batteria da 1,5V .
FORNO GAS	: cella completamente realizzata in acciaio Inox, coibentata con lana di roccia spessore 10 mm., cerniera porta forno posizionata all'esterno della camera di cottura.
STRUTTURA PORTA TEGLIE	: in acciaio Inox a 3 livelli, amovibile per una perfetta pulizia.
SCARICO FUMI	: coibentato con fibra-ceramica.
BRUCIATORE	: in acciaio nichelato.
RUBINETTO	: termostatico, in sicurezza con termocoppia e spia pilota.
ACCENSIONE	: di tipo elettronico con alimentazione a batteria da 1,5V .
FORNO ELETTRICO	: cella completamente realizzata in acciaio Inox, coibentata con lana di roccia spessore 10 mm., cerniera porta forno posizionata all'esterno della camera di cottura.
STRUTTURA PORTA TEGLIE	: in acciaio Inox a 3 livelli, amovibile per una perfetta pulizia.
RISCALDAMENTO	: con resistenze elettriche corazzate posizionate sia nella suola che nel cielo, con regolazioni indipendenti tramite termostati
DOTAZIONI	: nr° 1 gancio rampino, nr. 1 griglia forno, ugelli trasformazione gas.
ACCESSORI A RICHIESTA	: coprigiunto anti infiltrazione, griglia forno, antine a battente tamburate.



Mod. FT702....



Mod. FT704....



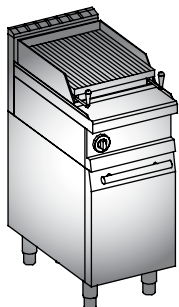
Mod. FT706....

Mod.	LxPxH mm.	Piastra		Tot. Kw 	Tot Kcal/h		Kg.	
		mm.	Kw					
<input type="checkbox"/> FT702 <u>L</u> A *	350x700x900H	336x552x15H	4,8	4,8	4.142		60	0,38
<input type="checkbox"/> FT702 <u>R</u> A *	350x700x900H	336x552x15H	4,8	4,8	4.142		60	0,38
<input type="checkbox"/> FT702 <u>LC</u> A *	350x700x900H	336x552x15H	4,8	4,8	4.142	T	60	0,38
<input type="checkbox"/> FT704 <u>L</u> A *	700x700x900H	636x552x15H	9	9	7.767		100	0,60
<input type="checkbox"/> FT704 <u>R</u> A *	700x700x900H	636x552x15H	9	9	7.767		100	0,60
<input type="checkbox"/> FT704 <u>LR</u> A *	700x700x900H	636x552x15H	9	9	7.767		100	0,60
<input type="checkbox"/> FT704 <u>LC</u> A *	700x700x900H	636x552x15H	9	9	7.767	T	100	0,60
<input type="checkbox"/> FT706 <u>L</u> A *	1000x700x900H	936x552x15H	4,8+9	13,8	11.909		140	0,95
<input type="checkbox"/> FT706 <u>R</u> A *	1000x700x900H	936x552x15H	4,8+9	13,8	11.909		140	0,95
<input type="checkbox"/> FT706 <u>LR</u> A *	1000x700x900H	936x552x15H	4,8+9	13,8	11.909		140	0,95
<input type="checkbox"/> FT706 <u>LC</u> A *	1000x700x900H	936x552x15H	4,8+9	13,8	11.909	T	140	0,95

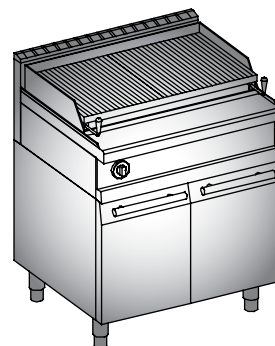
* L = liscio R = rigato LR = liscio rigato LC = liscio cromato

T = Con rubinetto gas termostato.

STRUTTURA	: autoportante realizzata completamente in acciaio Inox.
PIANO DI LAVORO	: in corpo unico in acciaio Inox AISI 304, con involucri stampati; spessore 1 mm.
CAMINO E COPRICAMINO	: in acciaio Inox - H145 mm.
ARMADIO	: in acciaio Inox con vano aperto.
PIEDI	: in acciaio Inox AISI 304 regolabili in altezza (110/160 mm).
PIANO DI COTTURA	: piastra realizzata in acciaio dolce avente spessore 15 mm in appoggio sulla camera dei bruciatori non a contatto con il piano di lavoro, per garantire un efficace interruzione del ponte termico. Canaletta, foro di scarico, cassetto raccogli grassi in acciaio Inox AISI 304. Alzatina saldata in acciaio Inox AISI 304 spessore 3 mm. H70 mm.
CAMERA BRUCIATORE	: realizzata interamente in acciaio Inox coibentata sul perimetro.
BRUCIATORE	: tubolare a più elementi realizzato in acciaio nichelato.
RUBINETTO GAS	: min/max o termostato, in sicurezza con termocoppia e spia pilota.
ACCENSIONE	: di tipo elettronico con alimentazione a batteria da 1,5V.
DOTAZIONI	: ugelli trasformazione gas.
ACCESSORI A RICHIESTA	: coprigiunto anti infiltrazione, antine a battente tamburate, raschietto e lame



Mod. PL702B



Mod. PL704B

Mod.	LxPxH mm.	Piastra	Piastra	Tot. Kcal/h		Kg.	
		mm.	Kw				
<input type="checkbox"/> PL702B	400x700x900H	345x425	8	6.904		78	0,43
<input type="checkbox"/> PL704B	800x700x900H	745x425	16	13.808	C	108	0,80

C= Apparecchiature che necessitano di camino antivento

STRUTTURA	: autoportante realizzata completamente in acciaio Inox.
PIANO DI LAVORO	: in corpo unico in acciaio Inox AISI 304, con involucri stampati; spessore 1 mm.
CAMINO E COPRICAMINO	: in acciaio Inox - H145 mm.
ARMADIO	: in acciaio Inox, con antina a battente tamburata e maniglia in tubolare in acciaio Inox AISI 304.
PIEDI	: in acciaio Inox AISI 304 regolabili in altezza (110/160 mm).

GRIGLIA DI COTTURA	: regolabile in altezza e bacinella raccogli grassi in acciaio Inox AISI 304.
BRUCIATORE	: tubolare a più elementi realizzato in acciaio nichelato.
RUBINETTO GAS	: valvolato con termocoppia e spia pilota.
ACCENSIONE	: tramite piezoelettrico.

DOTAZIONI	: pietra lavica, ugelli trasformazione gas.
-----------	---

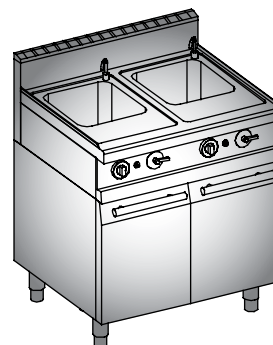
ACCESSORI A RICHIESTA	: coprigiunto anti infiltrazione, camino antivento
-----------------------	--



Cuocipasta



Mod. CP702B

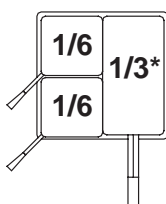
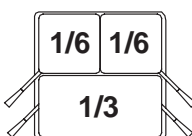
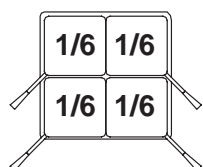
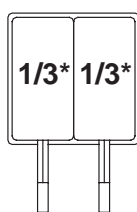
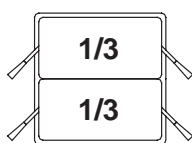
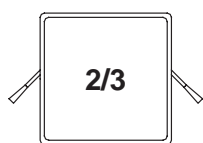


Mod. CP704B

Mod.	LxPxH mm.	Vasca			Tot. Kw 	Tot. Kcal/h		Kg.	
		N°	Lt.	mm.					
<input type="checkbox"/> CP702B	400x700x900H	1	26	305x340x320H	10	8.630		64	0,43
<input type="checkbox"/> CP704B	800x700x900H	2	26+26	305x340x320H	20	17.260	C	112	0,80

C= Apparecchiature che necessitano di camino antiventio

Esempio componibilità cestelli per singola vasca, non in dotazione



Mod.	LxPxH mm.	Modulo
<input type="checkbox"/> CP2-3	290x290x215H	2/3
<input type="checkbox"/> CP1-3	160x290x215H	1/3
<input type="checkbox"/> CP1-3L *	145x290x215H	1/3
<input type="checkbox"/> CP1-6	140x140x215H	1/6

STRUTTURA	: autoportante realizzata completamente in acciaio Inox.
PIANO DI LAVORO	: in corpo unico in acciaio Inox AISI 304, con involucri stampati; spessore 1 mm.
CAMINO E COPRICAMINO	: in acciaio Inox - H145 mm.
ARMADIO	: in acciaio Inox, con antina a battente tamburata e maniglia in tubolare in acciaio Inox AISI 304.
PIEDI	: in acciaio Inox AISI 304 regolabili in altezza (110/160 mm).

VASCA STAMPATA	: realizzata in acciaio Inox AISI 316 al cromo-nichel-molibdeno spessore 1,5 mm.
GRIGLIA FONDO VASCA	: in filo di acciaio Inox AISI 304
CARICO E SCARICO ACQUA	: comandati da rubinetto a sfera senza troppo pieno.

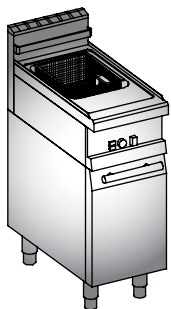
BRUCIATORI	: in acciaio Inox.
RUBINETTO GAS	: in sicurezza con termocoppia e spia pilota.
ACCENSIONE	: tramite piezoelettrico.

DOTAZIONI	: ugelli trasformazione gas.
-----------	------------------------------

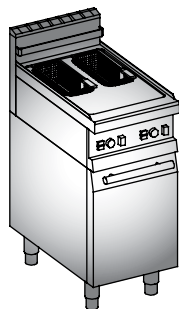
ACCESSORI A RICHIESTA	: coprigiunto anti infiltrazione, cestelli in varie modularità, coperchio per singola vasca, camino antiventio.
-----------------------	---



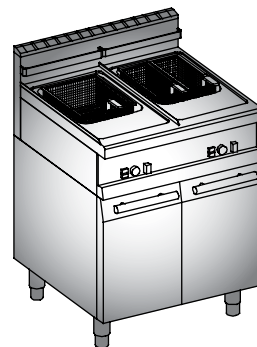
Friggitrici



Mod. FR702B1 - 2B

Cestelli in dotazioni
Nr. 1 Mod. CFR242812

Mod. FR702B-2V

Cestelli in dotazioni
Nr. 2 Mod. CFR113112

Mod. FR704B1 - 4B

Cestelli in dotazioni
Nr. 2 Mod. CFR122812
Nr. 1 Mod. CFR242812

Mod.	LxPxH mm.	Vasca			Tot. Kw 	Tot. Kcal/h	Kg.		
		N°	Lt. min./Max.	mm.					
<input type="checkbox"/> FR702B1	350x700x900H	1	9 / 10	240x300x330H	6,7	5.782	50	0,38	
<input type="checkbox"/> FR702B	350x700x900H	1	12 / 13	240x320x330H	9,4	8.112	54	0,38	
<input type="checkbox"/> FR702B-2V	400x700x900H	2	6 / 7	145x320x330H	9,4	8.112	54	0,38	
<input type="checkbox"/> FR704B1	700x700x900H	2	9 / 10	240x300x330H	13,4	11.564	90	0,60	
<input type="checkbox"/> FR704B	700x700x900H	2	12 / 13	240x320x330H	18,8	16.224	C	95	0,60

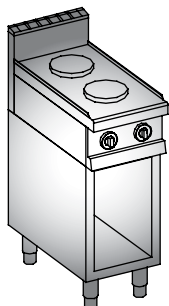
C= Apparecchiature che necessitano di camino antivento

STRUTTURA : autoportante realizzata completamente in acciaio Inox.
 PIANO DI LAVORO : in corpo unico in acciaio Inox AISI 304, con involucri stampati; spessore 1 mm.
 CAMINO E COPRICAMINO : in acciaio Inox - H145 mm.
 ARMADIO : in acciaio Inox, con antina a battente tamburata e maniglia in tubolare in acciaio Inox AISI 304.
 PIEDI : in acciaio Inox AISI 304 regolabili in altezza (110/160 mm).

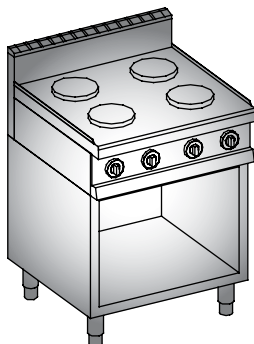
VASCA STAMPATA : in acciaio Inox AISI 304, spessore 1,5 mm.
 RISCALDAMENTO : a mezzo bruciatori in ghisa, posizionati in fasci tubieri realizzati in Inox acciaio AISI 304 e posti a diretto contatto con l'olio.
 REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA : mediante rubinetto termostato massimo 195 °C comandato da manopola graduata in sicurezza con termocoppia e spia pilota.
 TERMOSTATO DI SICUREZZA : a garanzia che la temperatura dell'olio non superi i 230°C.
 ACCENSIONE : tramite piezoelettrico.

DOTAZIONI : nr 1 bacinella raccogli olio completa di filtro, cestelli come su indicato, nr. 1 coperchio per vasca.

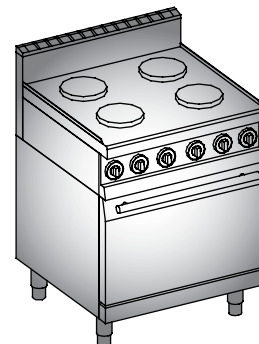
ACCESSORI A RICHIESTA : copriugno anti infiltrazione, camino antivento, cestelli vari, bacinella raccogli olio.



Mod. 702EA



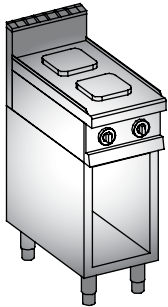
Mod. 704EA



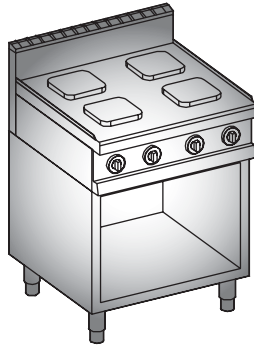
Mod. 704EF

Mod.	LxPxH mm.	Piastra			Forno GN2/1 H 370 mm.	Tot. Kw	V - Hz	Kg.		
		nr°	Ø mm	Kw	Kw					
<input type="checkbox"/> 702EA	350x700x900H	2	180	2	-	4	400/3N+T 50-60	35	0,38	
<input type="checkbox"/> 704EA	700x700x900H	4	180	2	-	8	400/3N+T 50-60	55	0,60	
su vano aperto										
<input type="checkbox"/> 704EF	700x700x900H	4	180	2	5	13	400/3N+T 50-60	110	0,60	
su forno elettrico										

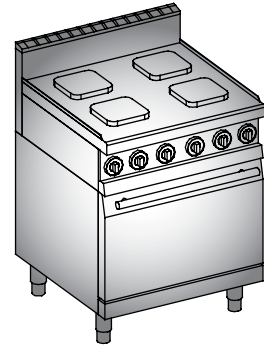
STRUTTURA	: autoportante realizzata completamente in acciaio Inox.
PIANO DI LAVORO	: in corpo unico in acciaio Inox AISI 304, con involucri stampati; spessore 1 mm.
CAMINO E COPRICAMINO	: in acciaio Inox - H145 mm.
ARMADIO	: in acciaio Inox con vano aperto.
PIEDI	: in acciaio Inox AISI 304 regolabili in altezza (110/160 mm).
PIASTRE	: di diametro 180 mm, in ghisa con bordino perimetrale in acciaio Inox AISI 304 isolate nella parte inferiore con pannelli in fibra-ceramica.
COMMUTATORI A 6 POSIZIONI	: per la regolazione della temperatura di ogni singola piastra.
FORNO ELETTRICO	: cella completamente realizzata in acciaio Inox, coibentata con lana di roccia spessore 10 mm., cerniera porta forno posizionata all'esterno della camera di cottura.
STRUTTURA PORTA TEGLIE	: in acciaio Inox a 3 livelli, amovibile per una perfetta pulizia.
RISCALDAMENTO	: con resistenze elettriche corazzate posizionate sia nella suola che nel cielo, con regolazioni indipendenti tramite termostati
DOTAZIONI	: nr. 1 griglia forno.
ACCESSORI A RICHIESTA	: coprigiunto anti infiltrazione, griglia forno, teglie, antine a battente tamburate



Mod. E702EA



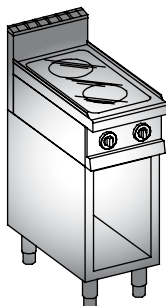
Mod. E704EA



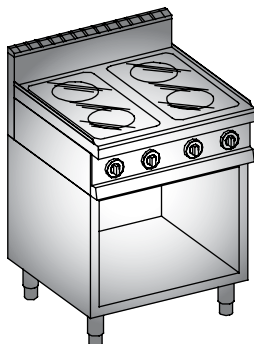
Mod. E704EF

Mod.	LxPxH mm.	Piastra			Forno GN2/1 H 370 mm.		Tot. Kw ⚡	V - Hz	Kg.	
		nr°	mm.	⚡ Kw	Kw ⚡					
<input type="checkbox"/> E702EA	350x700x900H	2	220x220	2,6	-	5,2	400/3N+T 50-60	37	0,38	
<input type="checkbox"/> E704EA	700x700x900H	4	220x220	2,6	-	10,4	400/3N+T 50-60	57	0,60	
su vano aperto										
<input type="checkbox"/> E704EF	700x700x900H	4	220x220	2,6	5	15,4	400/3N+T 50-60	115	0,60	
su forno elettrico										

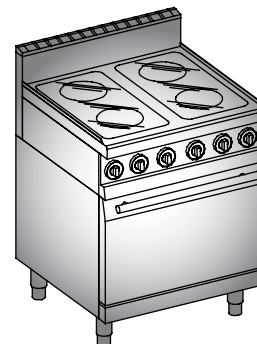
STRUTTURA	: autoportante realizzata completamente in acciaio Inox.
PIANO DI LAVORO	: in corpo unico in acciaio Inox AISI 304, con involucri stampati; spessore 1 mm.
CAMINO E COPRICAMINO	: in acciaio Inox - H145 mm.
ARMADIO	: in acciaio Inox con vano aperto.
PIEDI	: in acciaio Inox AISI 304 regolabili in altezza (110/160 mm).
PIASTRE	: mm. 220x220 mm, in ghisa con bordino perimetrale in acciaio Inox AISI 304 isolate nella parte inferiore con pannelli in fibra-ceramica.
COMMUTATORI A 6 POSIZIONI	: per la regolazione della temperatura di ogni singola piastra.
FORNO ELETTRICO	: cella completamente realizzata in acciaio Inox, coibentata con lana di roccia spessore 10 mm., cerniera porta forno posizionata all'esterno della camera di cottura.
STRUTTURA PORTA TEGLIE	: in acciaio Inox a 3 livelli, amovibile per una perfetta pulizia.
RISCALDAMENTO	: con resistenze elettriche corazzate posizionate sia nella suola che nel cielo, con regolazioni indipendenti tramite termostati
DOTAZIONI	: nr. 1 griglia forno.
ACCESSORI A RICHIESTA	: coprigiunto anti infiltrazione, griglia forno, teglie, antine a battente tamburate



Mod. 702EVA



Mod. 704EVA



Mod. 704EFV

Mod.	LxPxH mm.	Resistenze			Forno GN2/1 H 370 mm.	Tot. Kw ⚡	V - Hz	Kg.	<input type="checkbox"/>	
		nr°	⚡ Kw	⚡ Kw	Kw ⚡					
<input type="checkbox"/> 702EVA	350x700x900H	2	1x1,8	1x2,1	-	3,9	400/3N+T 50-60	40	0,38	
<input type="checkbox"/> 704EVA	700x700x900H	4	2x1,8	2x2,1	-	7,8	400/3N+T 50-60	61	0,60	
su vano aperto										
<input type="checkbox"/> 704EFV	700x700x900H	4	2x2,4	2x3,4	5	12,8	400/3N+T 50-60	110	0,60	
su forno elettrico										

STRUTTURA : autoportante realizzata completamente in acciaio Inox.
 PIANO DI LAVORO : in corpo unico in acciaio Inox AISI 304, con involucri stampati; spessore 1 mm.
 CAMINO E COPRICAMINO : in acciaio Inox - H145 mm.
 ARMADIO : in acciaio Inox con vano aperto.
 PIEDI : in acciaio Inox AISI 304 regolabili in altezza (110/160 mm).

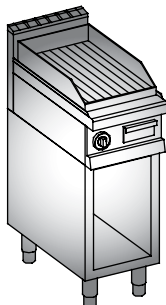
VETROCERAMICA : piano di spessore mm 6, suddiviso in 2 o 4 zone di cottura comandate singolarmente da regolatori di energia a 6 posizioni.

FORNO ELETTRICO : cella completamente realizzata in acciaio Inox, coibentata con lana di roccia spessore 10 mm., cerniera porta forno posizionata all'esterno della camera di cottura.

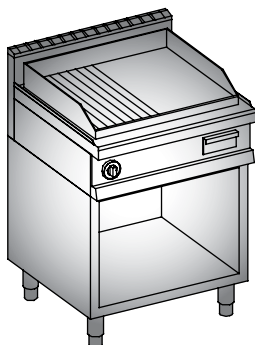
STRUTTURA PORTA TEGLIE : in acciaio Inox a 3 livelli, amovibile per una perfetta pulizia.
 RISCALDAMENTO : con resistenze elettriche corazzate posizionate sia nella suola che nel cielo, con regolazioni indipendenti tramite termostati

DOTAZIONI : nr. 1 griglia forno.

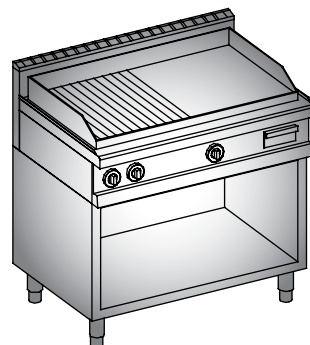
ACCESSORI A RICHIESTA : coprigiunto anti infiltrazione, griglia forno, teglie, antine a battente tamburate



Mod. FT702....



Mod. FT704...



Mod. FT706...

Mod.	LxPxH mm.	Piastra	Piastra	Tot. Kw	V - Hz	Kg.	
		mm.	Kw				
<input type="checkbox"/> FT702E <u>LA</u> *	350x700x900H	336x552x15H	3	3	400/3N+T 50-60	60	0,38
<input type="checkbox"/> FT702E <u>RA</u> *	350x700x900H	336x552x15H	3	3	400/3N+T 50-60	60	0,38
<input type="checkbox"/> FT702E <u>LCA</u> *	350x700x900H	336x552x15H	3	3	400/3N+T 50-60	60	0,38

<input type="checkbox"/> FT704E <u>LA</u> *	700x700x900H	636x552x15H	6	6	400/3N+T 50-60	100	0,60
<input type="checkbox"/> FT704E <u>RA</u> *	700x700x900H	636x552x15H	6	6	400/3N+T 50-60	100	0,60
<input type="checkbox"/> FT704E <u>LRA</u> *	700x700x900H	636x552x15H	6	6	400/3N+T 50-60	100	0,60
<input type="checkbox"/> FT704E <u>LCA</u> *	700x700x900H	636x552x15H	6	6	400/3N+T 50-60	100	0,60

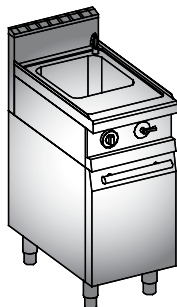
<input type="checkbox"/> FT706E <u>LA</u> *	1000x700x900H	936x552x15H	3+6	9	400/3N+T 50-60	140	0,95
<input type="checkbox"/> FT706E <u>RA</u> *	1000x700x900H	936x552x15H	3+6	9	400/3N+T 50-60	140	0,95
<input type="checkbox"/> FT706E <u>LRA</u> *	1000x700x900H	936x552x15H	3+6	9	400/3N+T 50-60	140	0,95
<input type="checkbox"/> FT706E <u>LCA</u> *	1000x700x900H	936x552x15H	3++6	9	400/3N+T 50-60	140	0,95

* L = liscio R = rigato LR = liscio rigato LC = liscio cromato

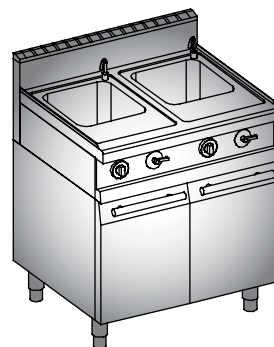
STRUTTURA	: autoportante realizzata completamente in acciaio Inox.
PIANO DI LAVORO	: in corpo unico in acciaio Inox AISI 304, con involucri stampati; spessore 1 mm.
CAMINO E COPRICAMINO	: in acciaio Inox - H145 mm.
ARMADIO	: in acciaio Inox con vano aperto.
PIEDI	: in acciaio Inox AISI 304 regolabili in altezza (110/160 mm).
PIANO DI COTTURA	: piastra realizzata in acciaio dolce avente spessore 15 mm in appoggio sulla camera dei bruciatori non a contatto con il piano di lavoro, per garantire un efficace interruzione del ponte termico. Canaletta, foro di scarico, cassetto raccogli grassi in acciaio Inox AISI 304. Alzatina saldata in acciaio Inox AISI 304 spessore 3 mm. H70 mm.
RESISTENZE	: corazzate.
REGOLAZIONE TEMPERATURA	: mediante termostati (50/300 gradi) e di sicurezza (350 gradi).
ACCESSORI A RICHIESTA	: coprigiunto anti infiltrazione, antine a battente tamburate, raschietto e lame



Cuocipasta



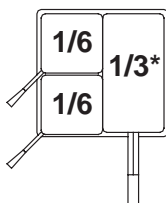
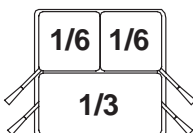
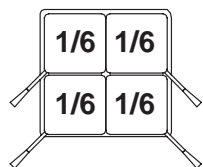
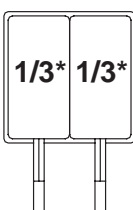
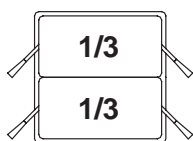
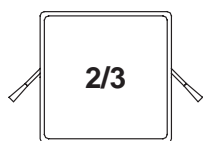
Mod. CP702EB



Mod. CP704EB

Mod.	LxPxH mm.	Vasca			Tot. Kw 	V - Hz	Kg.	
		N°	Lt.	mm.				
<input type="checkbox"/> CP702EB	400x700x900H	1	26	305x340x320H	5,5	400/3N+T 50-60	45	0,43
<input type="checkbox"/> CP704EB	800x700x900H	2	26+26	305x340x320H	11	400/3N+T 50-60	90	0,80

Esempio componibilità cestelli per singola vasca, non in dotazione



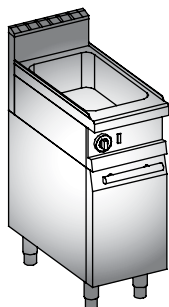
Mod.	LxPxH mm.	Modulo
<input type="checkbox"/> CP2-3	290x290x215H	2/3
<input type="checkbox"/> CP1-3	160x290x215H	1/3
<input type="checkbox"/> CP1-3L *	145x290x215H	1/3
<input type="checkbox"/> CP1-6	140x140x215H	1/6

STRUTTURA : autoportante realizzata completamente in acciaio Inox.
PIANO DI LAVORO : in corpo unico in acciaio Inox AISI 304, con involucri stampati; spessore 1 mm.
CAMINO E COPRICAMINO : in acciaio Inox - H145 mm.
ARMADIO : in acciaio Inox, con antina a battente tamburata e maniglia in tubolare in acciaio Inox AISI 304.
PIEDI : in acciaio Inox AISI 304 regolabili in altezza (110/160 mm).

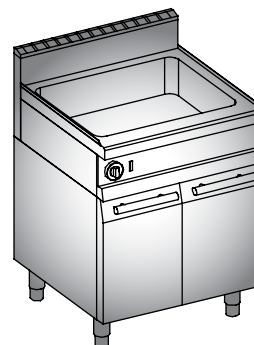
VASCA STAMPATA : realizzata in acciaio Inox AISI 316 al cromo-nichel-molibdeno spessore 1,5 mm.
GRIGLIA FONDO VASCA : in filo di acciaio Inox AISI 304
CARICO E SCARICO ACQUA : comandati da rubinetto a sfera senza troppo pieno.

RISCALDAMENTO : a mezzo resistenze corazzate comandate da termostato con manopola graduata.

ACCESSORI A RICHIESTA : coprigiunto anti infiltrazione, cestelli in varie modularità, coperchio per vasca.


Bagnomaria


Mod. BM702EB



Mod. BM704EB

Mod.	LxPxH mm.	Capacità Vasca		Tot. Kw 	V - Hz	Kg.	
		N°	GN				
<input type="checkbox"/> BM702EB	400x700x900H	1	1/1	3	400/3N+T 50-60	50	0,43
<input type="checkbox"/> BM704EB	700x700x900H	1	nr° 2 -1/1	5,4	400/3N+T 50-60	90	0,60

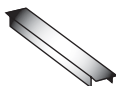
NON IN DOTAZIONE



Bacinielle in acciaio Inox AISI 304



Coperchi in acciaio Inox AISI 304



Separatore per bacinielle per vasca GN2/1

Mod.	LxPxH mm.	GN
<input type="checkbox"/> D2	530x325x150H	1/1
<input type="checkbox"/> D5	354x325x150H	2/3
<input type="checkbox"/> D8	265x325x150H	1/2
<input type="checkbox"/> D11	177x325x150H	1/3
<input type="checkbox"/> D3	530x325x5H	1/1
<input type="checkbox"/> D6	354x325x5H	2/3
<input type="checkbox"/> D9	265x325x5H	1/2
<input type="checkbox"/> D12	177x325x5H	1/3
<input type="checkbox"/> TRA-SELF	20x535x20H	-

STRUTTURA
PIANO DI LAVORO
CAMINO E COPRICAMINO
ARMADIO
PIEDI

: autoportante realizzata completamente in acciaio Inox.

: in corpo unico in acciaio Inox AISI 304, con involucri stampati; spessore 1 mm.

: in acciaio Inox - H145 mm.

: in acciaio Inox, con antina a battente tamburata e maniglia in tubolare in acciaio Inox AISI 304.

: in acciaio Inox AISI 304 regolabili in altezza (110/160 mm).

VASCA STAMPATA
CARICO E SCARICO ACQUA
RISCALDAMENTO

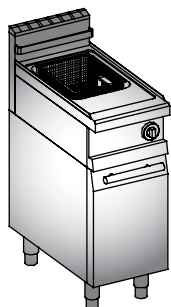
: realizzata in acciaio Inox AISI 304 per una bacinielle H150. Falso fondo forato in acciaio Inox AISI 304.

: mediante rubinetto a sfera senza troppo pieno.

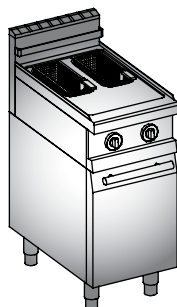
: a mezzo resistenze corazzate comandate da termostato.

ACCESSORI A RICHIESTA

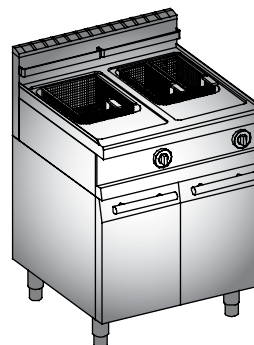
: coprigiunto anti infiltrazione , bacinielle GN di varie modularità, coperchi per bacinielle, separatore per bacinielle.


Friggitrici


Mod. FR702EB1 - EB

 Cestelli in dotazioni
 Nr. 1 Mod. CFR242812


Mod. FR702EB-2V

 Cestelli in dotazioni
 Nr. 2 Mod. CFR113112


Mod. FR704EB1 - 4EB

 Cestelli in dotazioni
 Nr. 2 Mod. CFR122812
 Nr. 1 Mod. CFR242812

Mod.	LxPxH mm.	Vasca			Tot. Kw 	V - Hz	Kg.	
		N°	Lt. min./Max.	mm.				
<input type="checkbox"/> FR702EB1	350x700x900H	1	9 / 10	240x300x330H	6,8	400/3N+T 50-60	45	0,38
<input type="checkbox"/> FR702EB	350x700x900H	1	14 / 15	240x320x330H	10,2	400/3N+T 50-60	48	0,38
<input type="checkbox"/> FR702EB-2V	400x700x900H	2	6 / 7	145x320x330H	13,6	400/3N+T 50-60	48	0,43
<input type="checkbox"/> FR704EB1	700x700x900H	2	9 / 10	240x300x330H	13,6	400/3N+T 50-60	76	0,60
<input type="checkbox"/> FR704EB	700x700x900H	2	14 / 15	240x320x330H	20,4	400/3N+T 50-60	80	0,60

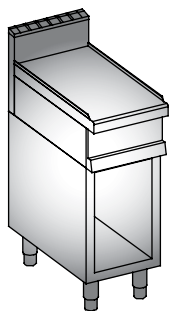
STRUTTURA : autoportante realizzata completamente in acciaio Inox.
PIANO DI LAVORO : in corpo unico in acciaio Inox AISI 304, con involucri stampati; spessore 1 mm.
CAMINO E COPRICAMINO : in acciaio Inox - H145 mm.
ARMADIO : in acciaio Inox, con antina a battente tamburata e maniglia in tubolare in acciaio Inox AISI 304.
PIEDI : in acciaio Inox AISI 304 regolabili in altezza (110/160 mm).

VASCA STAMPATA : in acciaio Inox AISI 304, spessore 1,5 mm.

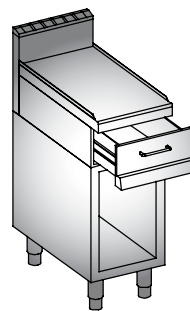
RISCALDAMENTO : a mezzo resistenze corazzate a diretto contatto con l'olio.
REGOLAZIONE TEMPERATURA : mediante manopola graduata con termostato fino a 190 °C .
TERMOSTATO DI SICUREZZA : a garanzia che la temperatura dell'olio non superi i 230°C.

DOTAZIONI : nr 1 bacinella raccogli olio completa di filtro, cestelli come su indicato, nr. 1 coperchio per vasca.

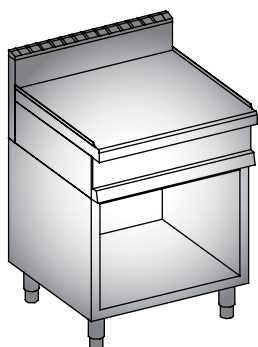
ACCESSORI A RICHIESTA : coprigiunto anti infiltrazione, cestelli di diverse dimensioni, bacinella raccogli olio completa di filtro.



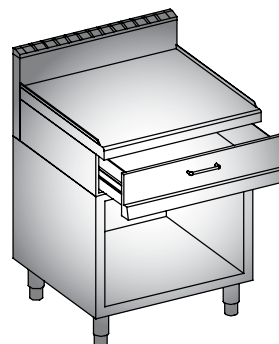
Mod. N72A



Mod. N72AC



Mod. N74A



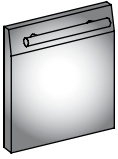
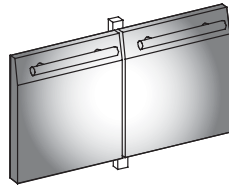
Mod. N74AC

Mod.	LxPxH mm.		Kg.	
<input type="checkbox"/> N72A	350x700x900H		32	0,38
<input type="checkbox"/> N74A	700x700x900H		48	0,60
Senza cassetto				
<input type="checkbox"/> N72AC	350x700x900H		34	0,38
<input type="checkbox"/> N74AC	700x700x900H		50	0,60
Con cassetto				

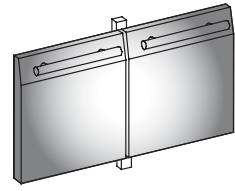
STRUTTURA : autoportante realizzata completamente in acciaio Inox.
 PIANO DI LAVORO : in acciaio Inox AISI 304; spessore 1 mm.
 CAMINO E COPRICAMINO : in acciaio Inox - H145 mm.
 ARMADIO : in acciaio Inox con vano aperto.
 CASSETTI : in acciaio Inox AISI 304 estraibili su guide.
 PIEDI : in acciaio Inox AISI 304 regolabili in altezza (110/160 mm).

ACCESSORI A RICHIESTA : coprigiunto anti infiltrazione, antine a battente tamburate

Antine applicabili su tutti i modelli con vano aperto


 Mod. ANT7035DX
 Mod. ANT7035SX


Mod. ANT70100



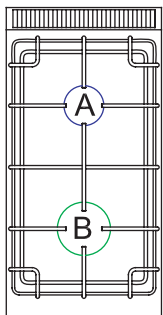
Mod. ANT70105

Mod.	LxPxH mm.	Kg.		Descrizione
<input type="checkbox"/> ANT7035DX	350x510H	6	0,05	Antina con cerniera a destra
<input type="checkbox"/> ANT7035SX	350x510H	6	0,05	Antina con cerniera a sinistra
<input type="checkbox"/> ANT70100	1000x510H	15	0,10	Nr° 2 antine da 500 mm. complete di piantone centrale per vani da 1000 mm.
<input type="checkbox"/> ANT70105	1050x510H	22	0,15	Nr° 2 antine da 525 mm. complete di piantoni centrali per vani da 1050 mm.

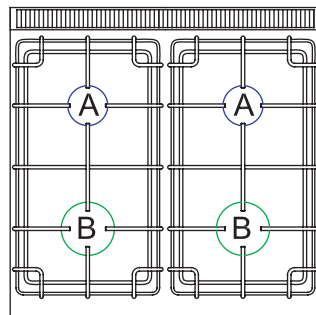
 ANTINA
 MANIGLIA

 : in acciaio Inox AISI 304 a battente, tamburata.
 : in tubolare di acciaio Inox AISI 304.

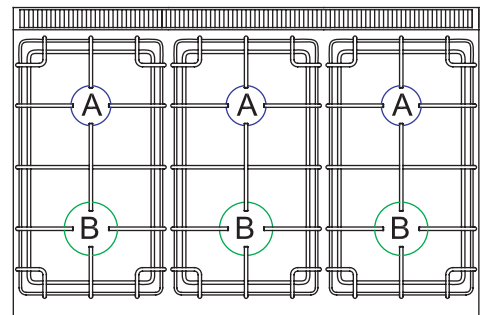
Disposizione bruciatori sui piani



Kw 8



Kw 16



Kw 24

Bruciatore da Kw 3

Bruciatore da Kw 5

Accessori



V 230/1 50/60Hz kW 1

Mod.	LxPxH mm.
RVA70	

Riscaldatore per singolo vano armadio



GR75-90	184x184
---------	---------

Griglia di riduzione



RFSL	-
------	---

Raschietto Fry top (senza lame)



LLFT	-
------	---

Lama raschietto per piastra liscia (10 pezzi)



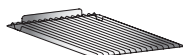
LRFT	-
------	---

Lama raschietto per piastra rigata



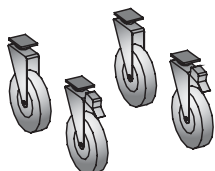
GRT	-
-----	---

Gancio rampino Tuttapiastra



GF21	GN2/1 (530x650)
GF8755 *	870x540

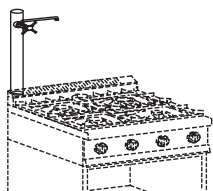
Griglia cromata
* per maxi forno 880x565 mm.



KRU-70M	Ø 125 H 161 mm
---------	----------------

Applicazione nr. 4 ruote (2 con freno e 2 senza) su supporti

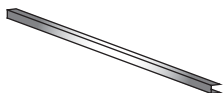
Accessori



Mod.	LxPxH mm.
ECA	1.800 H

Colonnina acqua laterale

N.B. non può essere applicata ad apparecchiature Fry Top



COPANT7	-
---------	---

Coprigiunto antigrasso



COP-C-70	-
----------	---

Coperchio per singola vasca cuocipasta

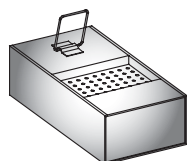


CFR122812	113x290x120H
CFR242812	230x290x120H
CFR113112 *	135x290x120H

Cestelli friggitrice

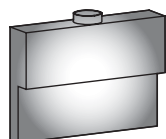
* Cestino per friggitrice

Mod. FR702B-2V e FR702EB-2V



BAC-FR	300x600x170H
--------	--------------

Bacinella raccogli olio per friggitrice



CAV7070	700x150x745H
---------	--------------

Camino antivento per friggitrice

CAV8070	800x150x745H
---------	--------------

Camino antivento per cuocipasta e pietra lavica

Secondo la normativa EN203-1 tutte le apparecchiature a gas aventi bruciatori nascosti la cui potenza totale è superiore a 14 kW devono obbligatoriamente essere equipaggiate di camino antivento.