

M a d e i n I t a l y

Cooking for the next generation

maxima 900

Italiano
English
Française
Deutsch



3 YEAR
GUARANTEE



BERTO'S[®]
the best catering equipment



maxima 900



BERTO'S[®]
the best catering equipment

maxima 900

gas and electric

Best quality, perfect shape



Sistema modulare composto da 127 modelli con moduli da 40, 80, 120, 160 cm per realizzare piani completi con tutte le funzioni di cottura.

Modular system made up of 127 models with 40, 80, 120, 160 cm modules to create complete worktops with all the cooking functions.

Système modulaire composé de 127 modèles avec modules de 40, 80, 120, 160 cm pour réaliser des plans complets avec toutes les fonctions de cuisson.

Modulares System, bestehend aus 127 Modellen mit 40, 80, 120, 160 cm Modulen zur Zusammenstellung von kompletten Arbeitsflächen mit allen Zubereitungsfunktionen.

3 YEAR
GUARANTEE

inox AISI 304



eco power

high power

maxima 900

Design your
own solution



I professionisti della progettazione sono a tua disposizione per rispondere alle tue esigenze.

Professional Kitchen Designers are available to meet all your needs.

Les professionnels de la conception sont à votre disposition pour répondre à vos exigences.

Unsere Fachleute stehen Ihnen bei der Ausarbeitung Ihrer Wünsche gern zur Seite.



BERTO'S[®]
the best catering equipment



Save money, protect the environment



Il logo Berto's ECO-FRIENDLY è sinonimo di basso impatto ambientale. Garantisce che i prodotti così marchiati presentano una riciclabilità superiore al 90%, bassi consumi a fronte di un'alta efficienza energetica e la piena conformità alle specifiche Rohs che escludono l'utilizzo di sostanze nocive per l'ambiente e la persona.



Berto's ECO-FRIENDLY logo is synonymous with low environmental impact. It guarantees that the products bearing this mark can be recycled by more than 90%, have a low consumption, thanks to a high energetic efficiency, and comply completely with the RoHS specifications that prohibit the use of harmful substances for the environment and people.

Le logo Berto's ECO-FRIENDLY est synonyme de faible impact sur l'environnement. Il garantit que les produits contenant cette marque sont recyclables à plus de 90%, de faibles consommations face à une haute efficacité énergétique et l'entière conformité aux spécifications Rohs qui excluent l'utilisation de substances nuisibles pour l'environnement et les personnes.

Das Berto's Logo ECO-FRIENDLY ist Synonym für eine stark reduzierte Umweltbelastung. Es ist eine Garantie für die Recyclingfähigkeit der mit ihm gekennzeichneten Erzeugnisse von über 90%, für einen niedrigen Verbrauch bei gleichzeitiger hoher Energieeffizienz und eine hundertprozentige Übereinstimmung mit der RoHS-Richtlinie, die den Einsatz von umwelt- und gesundheitsschädigenden Substanzen ausschließt.

Great sturdiness, elegant shape

Ogni particolare è stato progettato dai nostri designers per avere la massima rapidità nell'esecuzione dei comandi ed un'estrema chiarezza delle impostazioni, privilegiando l'aspetto estetico.

Each detail has been made by our designers to offer the fastest controls with the simplest settings, giving special attention to appearance.

Chaque détail a été conçu par nos designers pour garantir la rapidité maximale d'exécution des commandes et la facilité des réglages avec particulière attention à l'esthétique du produit.

Alle Details wurden von unseren Designern so entworfen, dass sie maximale Schnelligkeit bei der Bedienung und besonders klare Einstellungen gewährleisten, unter gleichzeitiger Berücksichtigung der Ästhetik.





A new opening to the future

In ogni particolare, qualità e funzionalità assicurano un rendimento ottimale ed inalterato nel tempo.

In every detail, quality and functionality guarantee a perfect and unchangeable performance every time.

Dans chaque détail, la qualité et la fonctionnalité assurent une performance excellente et inaltérée dans le temps.

Qualität und Funktionalität in allen Details gewährleisten auch auf lange Zeit ein optimales Ergebnis.




 **FG**
kW 7.8
2/1 GN



 **FE**
kW 7.5
2/1 GN



 **T**
kW 12
(mm 1045x530)

 **FG1**
kW 4
1/1 GN
(mm 600x400)

 **FE1**
kW 3.5 convection
1/1 GN
(mm 600x400)



BERTO'S[®]
the best catering equipment

Power & control: a perfect combination

eco
power

6 kW



Bruciatori stagni ad alta potenza, costruiti interamente in ghisa con finitura esterna nichelata, garantiti a vita e fissati ermeticamente su piano di lavoro stampato in acciaio inox AISI 304.

High power watertight burners, completely made in cast-iron with a nickel-plated external finishing, guaranteed for life and sealed on a pressed cooking top made in AISI 304 stainless steel.

Brûleurs étanches à haute puissance, entièrement construits en fonte avec finition externe nickelée, garantis à vie et fixés hermétiquement sur le plan de travail moulé en acier inoxydable AISI 304.

Dichte Hochleistungsbrenner, komplett aus Gusseisen, externe Ausführung vernickelt, mit unbegrenzter Garantie, hermetisch auf dem formgestanzten Kochfeld aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 befestigt.



BERTO'S[®]
the best catering equipment

Guarantee for life

high₊power

3,5 kW



7 kW



12 kW



Il livello di potenza è il massimo disponibile sul mercato, dimostrazione del primato tecnologico di Berto's.

The power level is the highest available in the market. This is the demonstration of Berto's technological supremacy.

Le niveau de puissance c'est le maximum disponible sur le marché. Démonstration de la suprématie technologique Berto's.

Die Leistungstufe ist die höchste in dem Markt als Demonstration der Spitzenstellung der Firma Berto's im technologischen Bereich.



maxima 900

gas and electric





Cucine a gas - Gas cookers
Tuttapiastra a gas - Gas solid top
Cucine elettriche - Electric stoves
Cucine ad infrarosso e induzione
Infrared & induction cookers
Pentole - Boiling pans
Brasiere - Tilting pans

127
models

Fry top - Griddles
Griglia pietralavica - Lava stones grill
Cuocipasta - Pasta cookers
Friggitrici - Fryers
Bagnomaria - Bain marie
Piani neutri - Plain tops

CUCINE ECO POWER

ECO POWER COOKERS

gas



12
models



G9F2MPW



G9F4MPW



G9F6MPW



G9F4PW+FG1



G9F4PW+FG



G9F4PW+FE1



G9F4PW+FE



G9F6PW+FG1

MAXIMA 900 SERIE ECO POWER è caratterizzata da bruciatori con diametro 120 mm e potenza 6 kW a grande produttività. Ideale per l'utilizzo di pentole anche di grandi dimensioni fino a un diametro massimo di 35 cm. Griglie singole e indipendenti per una migliore manovrabilità e per una maggiore facilità di pulizia.

Bruciatori stagni ad alta potenza, costruiti interamente in ghisa con finitura esterna nichelata, garantiti a vita e fissati ermeticamente su piano di lavoro stampato in acciaio inox AISI 304. I forni sono costruiti interamente in acciaio inox e sono disponibili sia con alimentazione a gas che elettrica, statici e a convezione. Le giunzioni tra apparecchiature sono studiate per essere precise e facili da pulire.



inox AISI 304



The MAXIMA 900 SERIES ECO POWER stands out for the highly productive 120 mm, 6 kW power burners. It is perfect even for very large pans up to a diameter of 35 cm. Single, independent grills for easier handling and cleaning. High power waterproof burners, completely made in cast-iron with a nickel-plated external finishing, guaranteed for life and sealed on a pressed cooking top made in AISI 304 stainless steel. The ovens are completely made in stainless steel and are available in gas or electric, both static or with convection. The joints between units are designed to be precise and easy-to-clean.

MAXIMA 900 SÉRIE ECO POWER est caractérisée par des brûleurs de 120 mm de diamètre et 6 kW de puissance à grande productivité. Idéale également pour l'utilisation de casseroles de grandes dimensions jusqu'à un diamètre maximum de 35 cm. Grilles individuelles et indépendantes pour une meilleure maniabilité et une plus grande facilité de nettoyage. Brûleurs étanches à haute puissance, entièrement construits en fonte avec finition externe nickelée, garantis à vie et fixés hermétiquement sur le plan de travail moulé en acier inoxydable AISI 304. Les fours sont entièrement construits en acier inoxydable et ils sont disponibles avec alimentation à gaz et électrique, statiques et à convection. Les jonctions entre les appareils sont étudiées pour être précises et faciles à nettoyer.

MAXIMA 900 SERIE ECO POWER zeichnet sich durch Hochleistungs-Brenner mit einem Durchmesser von 120 mm und einer Leistung von 6 kW aus. Ideal für einen Einsatz mit großen Töpfen geeignet, bis zu einem Durchmesser von maximal 35 cm. Separate Einzelpfträger für eine bessere Handhabung und eine problemlose Reinigung. Dichte Hochleistungs-Brenner, komplett aus Gusseisen, externe Ausführung vernickelt, mit unbegrenzter Garantie, hermetisch auf dem formgestanzten Kochfeld aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 befestigt. Die Öfen sind komplett aus rostfreiem Edelstahl gefertigt, in der Gas- oder Elektroausführung und als statische oder Konvektionsbacköfen erhältlich. Die Verbindungen zwischen den Geräten sind präzise ausgeführt und problemlos zu reinigen.



G9F6PW+FG



G9F6PW+T



G9F6PW+FE1



G9F6PW+FE



CUCINE HIGH POWER

HIGH POWER COOKERS

gas



16
models



G9F2M
(G9F2MP)



G9F4M
(G9F4MP)



G9F6M
(G9F6MP)



G9F4+FG
(G9F4P+FG)



G9F4+FE



G9F6+FG
(G9F6P+FG)



G9F6+T
(G9F6P+T)



G9F6+FE

Cucinare direttamente sulla fiamma, per spadellare o saltare, rimane per tutti i cuochi un punto fermo della tradizione culinaria. Grazie al loro disegno pieno ed arrotondato, le griglie in ghisa creano un piano unico di lavoro dove è possibile spostare le pentole facilmente. Lo spessore elevato garantisce una lunga durata e resistenza, oltre ad una facile pulizia.

I bruciatori interamente in ghisa ad alto spessore e ad elevata potenza, da 3,5 kW, da 7 kW e da 12 kW, sono garantiti a vita. L'alta efficienza energetica permette un risparmio di gas di almeno il 30% all'anno rispetto ai bruciatori tradizionali. La completa asportabilità del piano di cottura, dai bordi completamente arrotondati, garantisce la massima igiene e pulizia e soprattutto una facile manutenzione.

Top Flame Technology



high power

inox AISI 304



3 YEAR GUARANTEE

Cooking directly on the flame or sautéing food is an essential need for all chefs in preparing traditional dishes. Thanks to their full and rounded design, the cast iron pan supports create a unique worktop where it is possible to move pans easily. The high thickness guarantees a long duration and resistance while also making cleaning easy. The 3.5 kW, 7 kW and 12 kW cast iron burners are guaranteed for life. The high energy efficiency allows gas savings of at least 30% per year compared with traditional burners. The burner drip trays with rounded edges are completely removable so that maintenance and cleaning can be carried out easily and efficiently.

Cuisiner directement sur la flamme pour poêler et sauter les plats est pour tous les chefs une exigence fondamentale de la tradition culinaire. Grâce à leur forme pleine et arrondie, les grilles en fonte créent un plan de travail unique permettant de déplacer facilement les casseroles. L'épaisseur élevée garantit une longue durée et une grande résistance ainsi qu'un nettoyage facile. Les brûleurs, entièrement en fonte, ayant une épaisseur et une puissance élevée de 3,5 kW, 7 kW et 12 kW, sont garantis à vie. La haute efficacité énergétique permet d'économiser au moins 30% de gaz l'an par rapport aux brûleurs traditionnels. La complète amovibilité des cuves, aux bords complètement arrondis, garantit une hygiène optimale et un nettoyage facile, mais surtout une maintenance facile.

Speisen auf offener Flamme zuzubereiten, ist für jeden Koch das Highlight der kulinarischen Tradition. Durch ihr volles und abgerundetes Design bilden die Glühplatten ein einheitliches Arbeitsfeld auf dem die Töpfe leicht verschoben werden können. Die Stärke der Glühplatte garantiert großen Widerstand, lange Lebensdauer und erlaubt eine problemlose Reinigung der Fläche. Die Brenner sind vollständig aus Gusseisen und hoher Materialstärke. Die dicken Gusseisenbrenner haben eine Leistung von 3,5 kW, 7 kW bzw. 12 kW und haben eine unbegrenzte Garantie. Durch die optimierte Brennleistung kann eine Energieeinsparung von mindestens 30% jährlich gegenüber herkömmlicher Gasgeräte erzielt werden. Die einzelnen Auffangwannen können herausgenommen werden und gestatten durch ihre abgerundeten Kanten nicht nur höchste Hygiene und gründliche Reinigung, sondern auch leichte Wartung.



G9F8+2FG
(G9F8P+2FG)



TUTTAPIASTRA A GAS

GAS SOLID TOP

gas



7
models



G9TPM



G9TP+FG



G9TP2FM



G9TP2F+FG



G9TP2F+T



G9TP4FM



G9TP4F+FG

Ideale per ricreare sapori e sistemi di cottura tradizionali.

La distribuzione omogenea del calore consente infatti di realizzare al meglio salse e cotture lente che richiedono una temperatura costante.

L'ampia superficie perfettamente liscia consente una grande libertà di utilizzo sia con pentole di forme non convenzionali, anche molto grandi, sia come piano di mantenimento accanto ai fuochi.

Il rivestimento interno, costituito da materiale refrattario ad alto isolamento, permette la concentrazione massima del calore nella parte centrale della piastra e garantisce grande comfort allo Chef.

Top Flame Technology



high power

inox AISI 304



It's ideal for recreating tastes and traditional ways of cooking.

The indirect distribution of heat facilitates the creation of sauces and food that needs to be cooked slowly and at a constant temperature.

The large, completely smooth surface make using any kind of pan easier, even a very large one; moreover, it can be used as a board that keeps food warm.

The internal coating is made from high insulating refractory material that concentrates heat in the plate's central area and is greatly comfortable and safe for the Chef.

Idéale pour recréer les saveurs et les systèmes de cuisson traditionnels.

La distribution indirecte de la chaleur permet en effet de réaliser au mieux les sauces et les cuissons lentes qui exigent une température constante.

La large surface parfaitement lisse permet une grande liberté d'utilisation avec des casseroles ayant des formes non conventionnelles, même très grandes, et comme plan de maintien de la température près des feux.

Le revêtement interne, en matériau réfractaire à haute isolation, permet la concentration maximum de la chaleur dans la partie centrale de la plaque et garantit un grand confort et sécurité au Chef.

Die Bratplatte eignet sich zur Zubereitung sehr schmackhafter Gerichte der traditionellen Küche.

Die indirekte Wärmezufuhr ist besonders angebracht bei der Zubereitung von Soßen und Gerichten, die ein langsames Garen bei konstanter Temperatur benötigen.

Die große, vollständig glatte Oberfläche ist sehr unterschiedlich einsetzbar; nicht nur Töpfe von außergewöhnlicher Form oder großem Fassungsvermögen können zum Einsatz kommen, sondern sie dient auch als Wärmeplatte neben der Feuerstelle.

Die hitzebeständige Innenauskleidung mit hoher Isolierung konzentriert die größte Erhitzung auf die Mitte der Bratplatte und bietet großen Komfort und Sicherheit für den Chef.



CUCINE ELETTRICHE

ELECTRIC STOVES

electric



14
models



E9PQ2M
(E9P2M)



E9PQ4M
(E9P4M)



E9PQ6M
(E9P6M)



E9PQ4+FE1
(E9P4+FE1)



E9PQ4+FE
(E9P4+FE)



E9PQ6+FE1
(E9P6+FE1)



E9PQ6+FE
(E9P6+FE)

Dotate di piastre quadre in ghisa con superficie 300 x 300 mm, da 3,5 kW (optional 4 kW) ciascuna, raggiungono i 400°C e sono facilmente regolabili grazie al selettore che attiva 6 diverse zone concentriche di potenza. Questo sistema di controllo diretto della temperatura garantisce un notevole risparmio energetico e rende queste cucine ideali per cotture di mantenimento e per l'ebollizione di grandi quantità d'acqua.

Gli elementi riscaldanti sono fissati ermeticamente su un piano stampato in un pezzo unico.



inox AISI 304



Equipped with cast iron square plates with a 300 x 300 mm surface of 3,5 kW (optional 4 kW) each, electric stoves reach 400°C and are easily adjustable thanks to the selector that activates 6 different concentric areas of power. This direct temperature control system ensures high energy savings and makes these stovetops perfect for keeping food warm and boiling large amounts of water. The heating components are tight fixed on a top pressed in a unique piece.

Elles disposent de plaques carrées en fonte de 300 x 300 mm de surface, de 3,5 kW (option 4 kW) chacune. Elles atteignent une température de 400°C et sont facilement réglables grâce au sélecteur qui active 6 zones concentriques de puissance différentes. Ce système de contrôle direct de la température garantit une économie énergétique considérable et il rend ces plaques électriques idéales pour les cuissons de maintien au chaud ainsi que pour l'ébullition de grandes quantités d'eau. Les éléments chauffants sont fixés hermétiquement sur un plan moulé en une seule pièce.

Dieser Herd ist mit vier Kochplatten aus Gusseisen mit einer Fläche von 300 x 300 mm ausgestattet. Jede Platte hat eine Leistung von 3,5 kW (optional 4 kW) und erreicht eine Temperatur von 400°C. Die Temperatur ist über einen Schalter mit 6 Leistungsstufen regulierbar. Die direkte Temperaturkontrolle erlaubt eine nennenswerte Energieersparnis und ist ideal für das Garen mit konstanter Temperatur bzw. das Erhitzen von großen Wassermengen. Die Heizelemente sind hermetisch auf dem, in einem Stück formgestanzten Kochfeld angebracht.

INFRAROSSO E INDUZIONE

INDUCTION & PYROCERAM TOPS

infrared and
induction



7
models



E9P2M/VTR



E9P4MP/VTR



E9P4P/VTR+FE1



E9P4P/VTR+FE



E9P2M/IND



E9P4M/IND



E9WOK/IND

Contraddistinte da una superficie perfettamente liscia, garantiscono una pulizia veloce, in pochi gesti ed in pochi minuti, senza l'utilizzo di detergenti aggressivi. Lo spessore del piano, pari a 60/10, e la precisione nella regolazione della temperatura, permettono di lavorare in tutta sicurezza. Le cucine in vetroceramica raggiungono in pochi secondi i 500°C e sono dotate di una spia, posizionata sul piano, che segnala la presenza di calore residuo fino a 60°C.

Nelle cucine ad induzione, il risparmio energetico è assicurato dall'immediato raggiungimento della massima temperatura all'interno dei recipienti di cottura pur mantenendo il piano completamente freddo. L'alta efficienza energetica è data dall'assenza di dispersione termica e da consumi ridotti di oltre il 30%.



inox AISI 304



3 YEAR
GUARANTEE

Thanks to their completely smooth surface, cleaning is fast and efficient with no need for aggressive cleansers.

The pyroceram thickness, equal to 60/10, and the precision in adjusting temperatures allow one to work safely. The tops reach 500° C in a few seconds and are equipped with a pilot light on the top that signals the presence of residual heat up to 60°C.

In the induction stovetops, energy saving is ensured by the immediate reaching of maximum temperatures in the cooking containers, even if the top is completely cold. The high energy efficiency is given with the lack of thermal dispersion and consumption that is reduced by more than 30%.

Caractérisés par une surface parfaitement lisse, ils garantissent un nettoyage rapide, en quelques gestes et minutes, sans utiliser des détergents agressifs.

L'épaisseur du plan en vitrocéramique, égale à 60/10, et la précision du réglage de la température permettent de travailler en toute sécurité.

Les plaques atteignent en quelques secondes 500°C et elles sont équipés d'un voyant, positionné sur le plan signalant la présence de la chaleur résiduelle jusqu'à 60°C.

Dans les plaques à induction, l'économie énergétique est assurée par la possibilité d'atteindre immédiatement la température maximale à l'intérieur des casseroles tout en maintenant le plan complètement froid.

La haute efficacité énergétique est garantie par l'absence de dispersion thermique et par des consommations réduites de plus de 30%.

Dieses Gerät hebt sich durch eine perfekt glatte Oberfläche hervor und kann mit wenigen Handgriffen, ohne den Einsatz aggressiver Reinigungsmittel schnell gereinigt werden. Die Stärke des Glaskeramik-Kochfeldes entspricht 60/10 und die Möglichkeit einer präzisen Temperaturregelung erlauben einen sehr sicheren Betrieb.

Das Kochfeld erreicht in wenigen Sekunden eine Temperatur von 500°C und ist mit einer Kontrollleuchte ausgestattet, die eine Resttemperatur bis zu 60°C anzeigt. Induktive Herde garantieren eine bedeutende Energieersparnis, da die Höchsttemperatur im Inneren des Kochgeschirrs fast sofort erreicht wird, obwohl sich das Kochfeld nicht erhitzt. Die hohe Energieleistung wird dadurch erreicht, dass kein Wärmeverlust entstehen kann; der Energieverbrauch ist um mehr als 30% reduziert.



PENTOLE

BOILING PANS

gas and electric



24
models



E9P10D
(E9P15D)



E9P10I
(E9P15I)
(E9P20I)



E9P10IA
(E9P15IA)
(E9P20IA)



G9P10D
(G9P15D)
(G9P20D)



G9P10I
(G9P15I)



G9P10DA
(G9P15DA)
(G9P20DA)



G9P10IA
(G9P15IA)



G9P20D1



G9P20D1A

Disponibili in versione a riscaldamento diretto per cotture di cibi liquidi e che non richiedono mescolamento e in versione a riscaldamento indiretto (gas ed elettrico) per pietanze più dense, come creme e sughi. La vasca in acciaio AISI 316, altamente resistente alla corrosione di sale e salse, può essere utilizzata anche attraverso l'inserimento di cesti che permettono la cottura di grandi quantità di verdure.

Le operazioni di pulizia e manutenzione sono agevolate dai bordi arrotondati e dal rubinetto di scarico facilmente smontabile: eventuali piccole fuoriuscite defluiscono nel foro presente nel piano.



inox AISI 304



Available in the direct heating version for cooking liquid food that does not need stirring and also in the indirect heating version (gas and electrical versions) for thicker foods, such as creams and sauces. The AISI 316 steel tank is highly resistant to salt and sauce corrosion and can be even used by inserting baskets for cooking large amounts of vegetables. Cleaning and maintenance are easy, thanks to the rounded edges and the draining tap that can be removed easily. Any small residuals flow through the hole on the top.

Disponibles en version à chauffage direct pour la cuisson de nourritures liquides et qui n'ont pas besoin d'être mélangées et en version à chauffage indirect (gaz et électrique) pour la préparation de plats plus denses, tels que les crèmes et les sauces. La cuve en acier AISI 316, hautement résistante à la corrosion du sel et des sauces, peut également être utilisée pour insérer des paniers permettant la cuisson de grandes quantités de légumes. Les opérations de nettoyage et de maintenance sont favorisées par les bords arrondis et par le robinet d'évacuation facilement démontable: d'éventuelles évacuations s'écoulent à travers le trou présent dans le plan.

Diese Geräte sind in den folgenden Ausführungen lieferbar: direkte Erwärmung für das Garen von flüssigen Speisen, die nicht umgerührt werden müssen. Indirekte Erwärmung (Gas oder Elektro) für Speisen mit einer etwas festeren Konsistenz, wie Creme oder Soßen. Der Kessel aus Edelstahl AISI 316 ist widerstandsfähig gegen die Einwirkung von aggressiven Substanzen, wie Salz und Soßen und ermöglicht auch den Einsatz Körbe, in denen große Mengen Gemüse gegart werden können. Die Reinigung und Wartung wird durch die abgerundeten Kanten und der herausnehmbaren Ablaufvorrichtung erleichtert. Eventuell austretende Flüssigkeit fließen über einen Ablauf auf der Oberfläche ab.



G9P2011



G9P2011A

BRASIERE

TILTING PANS

gas and electric



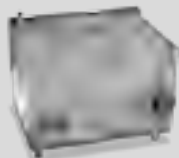
4
models



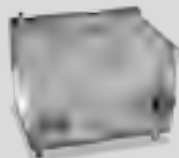
E9BR8/I



G9BR8/I



E9BR12/I



G9BR12/I

Caratterizzate da una vasca completamente in acciaio AISI 304 con capacità 80 Lt, le brasiere permettono diversi tipi di cotture: si può brasare, soffriggere, grigliare e cuocere direttamente sul fondo della vasca. Grazie all'elevato spessore di quest'ultimo, la temperatura viene diffusa in modo uniforme su tutta la superficie, garantendo cotture omogenee e risparmio energetico.

Il carico acqua posto nella parte posteriore del piano e la conformazione arrotondata della vasca, ribaltabile manualmente, assicurano facilità di pulizia.



inox AISI 304



Made completely of an AISI 304 steel tank with a 80 Lt capacity, the tilting pans allow different types of cooking: it is possible to braise, brown, grill and cook directly on the bottom of the tank. Its high thickness distributes heat evenly over the entire surface to guarantee uniform cooking and energy saving. The water load tap on the back side of the top and the rounded shape of the tank, that can be overturned manually, make it easy to be cleaned.

Caractérisées par une cuve complètement en acier AISI 304 ayant une capacité de 80 Lt, les sauteuses permettent différents types de cuisson: on peut braiser, rissoler, griller et cuire directement sur le fond de la cuve. Grâce à l'épaisseur élevée de la cuve, la température est diffusée de façon uniforme sur toute la surface, garantissant des cuissons uniformes et une économie énergétique. Le robinet de remplissage de l'eau positionné sur la partie arrière du plan et la conformation arrondie de la cuve escamotable manuellement, assurent un nettoyage facile.

Die Kippbratpfanne ist mit einer Pfanne aus Edelstahl AISI 304 und einem Fassungsvermögen von 80 Lt. ausgestattet und kann für die unterschiedlichsten Garkvorgänge eingesetzt werden: sie ist zum Schmoren, Anbraten, Rösten und zum Kochen direkt auf dem Pfannenboden geeignet. Dank des besonders starken Pfannenbodens wird die Wärme auf der gesamten Fläche gleichmäßig verteilt und garantiert auf diese Weise ein gleichmäßiges Garen der Speisen und eine nennenswerte Energieeinsparung. Der Wasserzulauf an der Rückblende und das abgerundete Design der, von Hand zu kippenden Pfanne erleichtern die Reinigung.



FRY TOP GRIDDLES

gas and electric

14
models



G9FL4M
(G9FL4M/CR)



G9FR4M



G9FL8M-2
(G9FL8M-2/CR)



G9FR8M-2



G9FM8M-2



E9FL4M
(E9FL4M/CR)



E9FR4M



E9FL8M-2
(E9FL8M-2/CR)



E9FR8M-2



E9FM8M-2

Una gamma completa di fry top a gas ed elettrici con piastra singola o doppia in acciaio o al cromo per permettere la cottura "per contatto" di qualsiasi tipo di cibo, anche della pietanza più delicata.

Il sistema di distribuzione uniforme della temperatura garantisce cotture ottimali senza dispersione di calore, con conseguente vantaggio in termini di risparmio energetico e miglioramento dell'ambiente di lavoro.

I residui di cottura vengono convogliati nell'apposita canaletta e raccolti in un ampio cassetto attraverso il foro di scarico di grandi dimensioni. Optional il tappo in teflon resistente alle alte temperature.



inox AISI 304



A complete range of gas and electric griddles with single or double plate in steel or chrome to cook any food "by contact", even the most delicate dishes.

The uniform heat distribution system guarantees perfect cooking without the dispersion of heat.

Energy saving and improvement of the work environment are obvious results.

The cooking residual oil flows naturally to the front duct and, through a large sized draining hole, is collected in a large drawer.

The Teflon plug, resistant to high temperatures, is optional.

Une gamme complète de fry tops à gaz et électriques avec plaque simple ou double en acier ou en chrome pour permettre la cuisson "par contact" de n'importe quelle nourriture, même du plat le plus délicat. Le système de distribution uniforme de la température garantit des cuissons optimales sans dispersion de chaleur. Ce système est avantageux en terme d'économie énergétique et d'amélioration du milieu de travail.

Les résidus de cuisson s'écoulent dans la goulotte spécifique et sont récoltés dans un large tiroir à travers le trou d'évacuation de grande dimension.

Le bouchon en téflon résistant aux hautes températures est optionnel.

Eine große Auswahl an Bratplatten mit Gas- oder Elektrobetrieb, ausgestattet mit Einzel- oder Doppelplatte aus Edelstahl bzw. Chrom, gestattet die Zubereitung der unterschiedlichsten Gerichte direkt auf der Platte, selbst sehr empfindliche Speisen lassen sich auf diese Weise problemlos zubereiten.

Die gleichmäßige Wärmeverteilung garantiert ein optimales Garen ohne Wärmeverlust und führt so zu einer Energieersparnis und zu einem angenehmeren Arbeitsumfeld.

Die Koch- und Bratreste werden in die hierfür vorgesehene Rille geschoben und über eine Ablaufvorrichtung in einer großzügigen Fettwanne gesammelt. Ein hitzebeständiger Teflon-Verschluss für die Ablaufvorrichtung ist als Optional lieferbar.



GRIGLIE PIETRALAVICA

LAVA STONES GRILL

gas



4
models



G9PL40B



G9PL40M



G9PL80B



G9PL80M

Cuocere alla griglia è una cottura naturale. La pietra lavica, con le sue qualità, permette di ricreare la tradizionale cottura alla brace con un controllo più preciso della temperatura, più facile pulizia e maggiore sicurezza per l'operatore. La griglia, costruita interamente in acciaio INOX, ha una forma che consente di operare su un'ampia superficie adatta a diversi tipi di alimenti (carne, pesce, verdure). Grazie all'inclinazione, i grassi in eccesso defluiscono in un cassetto di grandi dimensioni.



inox AISI 304



3 YEAR
GUARANTEE

Grilling is a natural way of cooking. Thanks to its qualities, lava stones recreate traditional grilling with a more precise control of temperatures, easier cleaning and more safety for the operator. The grill is completely made of stainless steel and is shaped so that the operator can work on a large surface suitable for different kinds of food (such as meat, fish and vegetables). The incline makes fat flow away naturally to a large collection drawer.

Cuire au feu de bois est une cuisson naturelle. La pierre lavique, grâce à ses qualités, permet de recréer la cuisson traditionnelle au feu de bois avec un contrôle plus précis de la température, un nettoyage plus facile et une plus grande sécurité pour l'opérateur. La grille, construite entièrement en acier INOX, a une forme qui permet de travailler sur une large surface adaptée à différents types d'aliments (viande, poisson, légumes). Grâce à l'inclinaison, la graisse en excès s'écoule dans un tiroir de grandes dimensions.

Das Grillen von Speisen ist ein natürlicher Garvorgang. Der Lavasteingrill ersetzt mit seinen Eigenschaften das traditionelle Grillen. Im Gegensatz zum herkömmlichen Grillen erlaubt der Lavasteingrill eine bessere Kontrolle der Temperatur, erleichtert die Reinigung und erhöht die Sicherheit für den Bediener. Der Rost besteht aus INOX Edelstahl und seine geräumige Fläche gestattet das Grillen unterschiedlichster Gerichte (Fleisch, Fisch, Gemüse). Durch die Neigung des Rostes können überflüssige Fette in die Fettwanne abfließen.



CUOCIPASTA

PASTA COOKERS

gas and electric



3
models



G9CP40



G9CP80



E9CP40

Attrezzatura ideale per cucinare pasta, riso, verdure e uova grazie alla rapidità di ebollizione dell'acqua sia nella versione a gas sia in quella elettrica.

Il carico acqua, posizionato nella parte posteriore del piano, facilita la regolazione del flusso d'acqua e garantisce la pulizia in vasca, agevolando lo smaltimento di amido e residui. La vasca stampata in acciaio AISI 316 da 40 Lt, caratterizzata da ampi bordi arrotondati, è dotata di falsofondo per l'appoggio dei capienti cestelli.

Lo sgocciolatoio assicura un grande e comodo piano di appoggio.



inox AISI 304



It's the ideal equipment for cooking pasta, rice, vegetables and eggs thanks to the quick water boil, available in gas and electric versions.

The water load tap on the back side of the top makes the water flow regulation easier as well as easy for tank cleaning by favouring the elimination of starch deposits left by the pasta. The pressed tank in AISI 316 stainless steel of 40 Lt, has large rounded edges and is equipped with a drilled board to rest large baskets.

The draining board ensures a large and comfortable board to rest things.

Équipement idéal pour cuire les pâtes, le riz, les légumes et les œufs grâce à la rapidité d'ébullition de l'eau dans la version à gaz et dans la version électrique.

Le robinet de remplissage de l'eau, positionné dans la partie postérieure du plan, facilite le réglage du flux de l'eau et garantit le nettoyage en cuve, favorisant l'évacuation de l'amidon et des résidus.

La cuve moulée en acier AISI 316 de 40 Lt, caractérisée par de larges bords arrondis, dispose d'un faux fond pour appuyer les larges paniers.

L'égouttoir est un plan d'appui large et confortable.

Dieses Gerät bringt das Wasser in kürzester Zeit zum Kochen und ist daher ideal für das Kochen von Nudeln, Reis, Gemüse und Eiern. Es kann als Gas- oder Elektrogerät geliefert werden. Der Wasserzulauf ist an der hinteren Blende der Arbeitsfläche angebracht und erleichtert die Regulierung des Wasserzulaufes.

Die Zutaten können direkt im Korb gewaschen und Stärke und Rückstände problemlos entfernt werden.

Die Wasserwanne ist in Edelstahl AISI 316 formgestanzt und hat ein Fassungsvermögen von 40 Lt.

Die Wasserwanne hat breite, abgerundete Kanten und ist zum bequemen Abstellen des Korbes mit einem perforierten Doppelboden ausgestattet. Eine große Tropfschale bildet eine bequeme Arbeitsfläche.

FRIGGITRICI

FRYERS

gas and electric

6
models



9GL22M



9GL22M+22M



E9F22-4M
(E9F22-4MS)



E9F22-8M
(E9F22-8MS)

Tutte le versioni, sia quella elettrica sia quella a gas, sono disponibili con comandi meccanici o digitali per una più accurata e precisa regolazione della temperatura. La tecnologia di riscaldamento diretto ad alta efficienza garantisce tempi di recupero molto rapidi e la distribuzione del calore su un'ampia superficie preserva l'olio dai danni dovuti a temperature eccessive. I bordi perfettamente arrotondati della vasca stampata e l'ampio scivolo permettono all'operatore di mantenere la massima igiene e di lavorare in totale sicurezza e comfort.



inox AISI 304



All versions, both electric and gas, are equipped with mechanical or digital controls so that the temperature can be precisely adjusted.

The direct heat technology with high efficiency burners guarantees a very quick recovery time and the heat distribution over a large surface prevents oil from being damaged by excessive temperatures. The tank's well-rounded edges and the large inclined basket rest allow the operator to maintain the maximum hygiene and be safe and comfortable while working.

Toutes les versions, électrique et gaz, sont disponibles avec des commandes mécaniques ou numériques pour un réglage plus précis de la température.

La technologie du chauffage direct à haute efficacité garantit des temps de récupération très rapides et la distribution de la chaleur sur une large surface préserve l'huile des dommages provoqués par les températures élevées.

Les bords parfaitement arrondis de la cuve et la large glissière permettent à l'opérateur de maintenir une hygiène maximum et travailler en toute sécurité.

Alle Gas- bzw. Elektrogeräte sind mit mechanischer oder digitaler Schalttafel lieferbar. Diese Ausstattung gewährleistet eine sorgfältige und präzise Einstellung der gewünschten Temperatur. Durch die, mit hoher Leistung funktionierende direkte Erwärmung sind die Wiederaufwärmzeiten sehr kurz und die gleichmäßig verteilte Temperatur verhindert, dass das Öl durch zu starke Erhitzung seine Eigenschaften ändert und unbrauchbar wird. Die perfekt abgerundeten Kanten der sanft geformten Ölwanne und eine breite Einlassfläche erlauben höchste Hygiene sowie einen sicheren und komfortablen Betrieb.

BAGNOMARIA

BAIN MARIE

gas and electric

3
models



E9BM4B



E9BM8B



G9BM4B

Disponibile in versione a gas ed elettrica, è ideale per mantenere calda ogni tipo di pietanza negli appositi contenitori da 1+1/3 GN, nel modulo singolo, e 2+2/3 GN, nel modulo doppio. Nel modello a gas, grazie ad un termostato, la temperatura dell'acqua nella vasca è facilmente regolabile garantendo l'ottimizzazione dei consumi energetici.

La vasca stampata, caratterizzata da bordi arrotondati ed ampi, assicura facilità di pulizia e massima igiene.



inox AISI 304



Available in the gas and electric versions, it is the ideal solution to keep warm any kind of food resting in proper containers of 1+1/3 GN, in the single module and 2+2/3 GN, in the double module. Thanks to a thermostat tap, the gas model also allows the tank water temperature to be regulated easily so that energy saving is guaranteed.

The pressed tank with rounded and large edges ensures easy cleaning and maximum hygiene.

Disponibile en version gaz et électrique, il est idéal pour maintenir au chaud tout type de plats dans des bacs gastronorm 1+1/3 GN, dans le module simple et 2+2/3 GN, dans le module double. Dans le modèle à gaz, grâce à un robinet thermostat, la température de l'eau dans la cuve est facilement réglable et garantit l'optimisation des consommations énergétiques.

La cuve moulée caractérisée par des bords arrondis et larges, assure un nettoyage facile et une hygiène maximum.

Die Bainmarie gibt es als Gas- oder Elektrogerät. Es eignet sich zur Warmhaltung jeder Art von Speisen und kann mit den Behältern 1+1/3 GN (für das Einzelmodul) und 2+2/3 GN (für das Doppelmodul) geliefert werden. Bei dem Gasmodell kann die Wassertemperatur in dem Behälter Dank eines Einlauf-Thermostates leicht reguliert werden und trägt somit zur Energieeinsparung bei. Die formgestanzte Wanne mit ihren abgerundeten Kanten erleichtert die Reinigung und garantiert höchste Hygiene.



PIANI NEUTRI

PLAIN TOPS



3
models



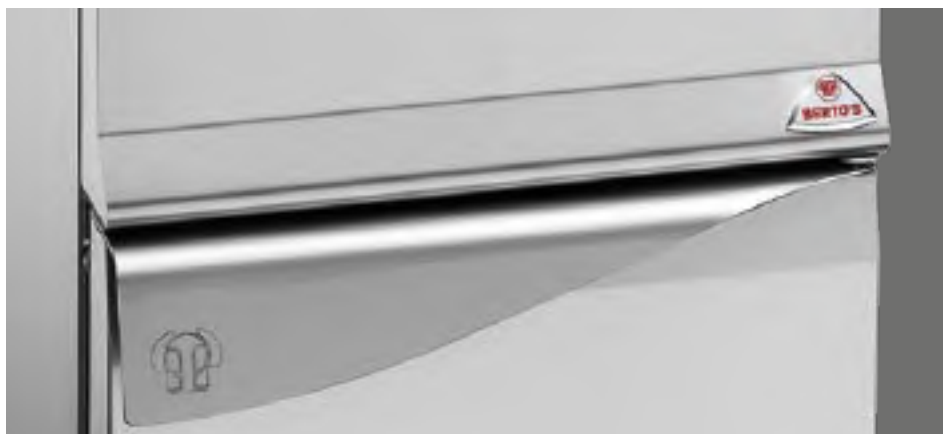
N9T4M
(N9T4MC)



N9-8M

In versione singola o doppia, sono comodi ed essenziali per completare qualsiasi ambiente di cucina grazie alle ampie superfici.

Il piano stampato, caratterizzato dai bordi arrotondati, permette tempi rapidi di pulizia garantendo la massima igiene.



inox AISI 304



3 YEAR
GUARANTEE

In the single or double version, plain tops are comfortable and useful to complete any cooking range, thanks to large surfaces. The pressed board with rounded edges makes cleaning faster. Maximum hygiene is guaranteed.

En version simple ou double, ils sont confortables et essentiels pour compléter n'importe quelle cuisine grâce à de larges surfaces.

Le plan moulé caractérisé par des bords arrondis, permet de nettoyer rapidement en assurant une hygiène maximum.

Diese Elemente sind in einfacher oder doppelter Ausführung lieferbar und sind ergänzende Module mit einer zusätzlichen, großen Arbeitsfläche für alle Küchen. Seine gestanzte Arbeitsfläche mit abgerundeten Kanten erlaubt eine schnelle problemlose Reinigung und höchste Hygiene.



Maxima 900



BERTO'S[®]
the best catering equipment



n.	2
Ø mm	120
KW	6
kcal/h	5.160
Btu/h	20.472

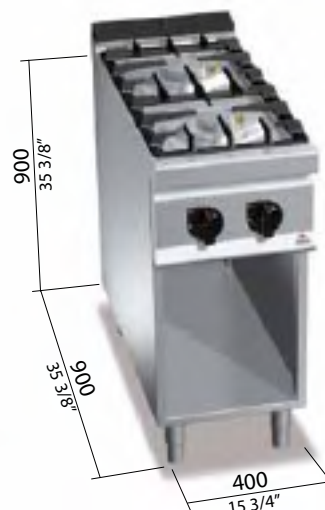


KW	12
kcal/h	10.320
Btu/h	40.944

TOT.



G30/G31	kg/h	0,94
G20	m³/h	1,27
G25	m³/h	1,48



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox. 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. Termocoppia di sicurezza e fiamma pilota fuochi protetta da copertura in ottone per una facile pulizia e manutenzione.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Lifetime guaranteed cast iron burners; activated by a valve tap and watertight, fixed to the AISI 304 stainless steel board by deep pressings. Safety thermocouple and burner pilot flame protected by a brass covering for an easy cleaning and maintenance.

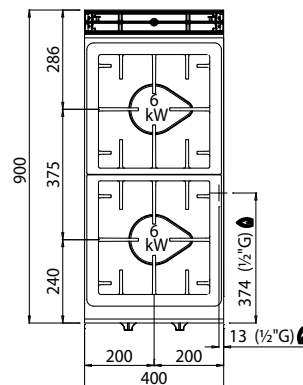
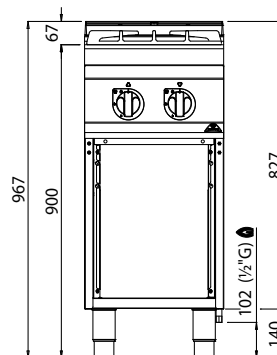
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Brûleurs entièrement en fonte et garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et fixés hermétiquement au plan en acier AISI 304 à moulage profond. Thermocouple de sécurité et flamme pilote des feux protégée par une couverture en laiton permettant un nettoyage et une maintenance faciles.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Sicherheits-Thermolement und Pilotflamme mit Messingschutz, für eine leichtere Reinigung und Wartung.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	KW 12
----------	---	-------------------	--------------





n.	4
Ø mm	120
KW	6
kcal/h	5.160
Btu/h	20.472



TOT.

kW	24
kcal/h	20.640
Btu/h	81.888



G30/G31	kg/h	1,88
G20	m³/h	2,54
G25	m³/h	2,97



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox. 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. Termocoppia di sicurezza e fiamma pilota fuochi protetta da copertura in ottone per una facile pulizia e manutenzione.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Lifetime guaranteed cast iron burners; activated by a valve tap and watertight, fixed to the AISI 304 stainless steel board by deep pressings. Safety thermocouple and burner pilot flame protected by a brass covering for an easy cleaning and maintenance.

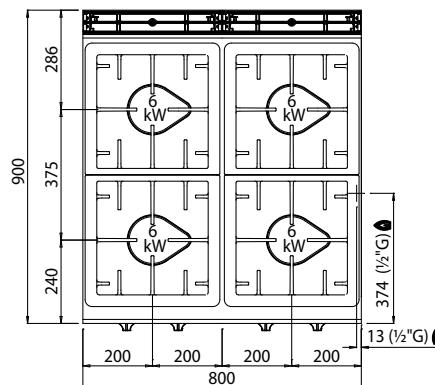
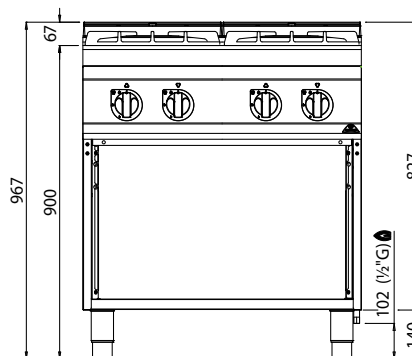
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Brûleurs entièrement en fonte et garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et fixés hermétiquement au plan en acier AISI 304 à moulage profond. Thermocouple de sécurité et flamme pilote des feux protégée par une couverture en laiton permettant un nettoyage et une maintenance faciles.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Sicherheits-Thermolement und Pilotflamme mit Messingschutz, für eine leichtere Reinigung und Wartung.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 24
----------	---	-------------------	--------------





n.	6
Ø mm	120
KW	6
kcal/h	5.160
Btu/h	20.472



TOT.

kW	36
kcal/h	30.960
Btu/h	122.832



G30/G31	kg/h	2,82
G20	m³/h	3,81
G25	m³/h	4,45



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox. 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. Termocoppia di sicurezza e fiamma pilota fuochi protetta da copertura in ottone per una facile pulizia e manutenzione.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Lifetime guaranteed cast iron burners; activated by a valve tap and watertight, fixed to the AISI 304 stainless steel board by deep pressings. Safety thermocouple and burner pilot flame protected by a brass covering for an easy cleaning and maintenance.

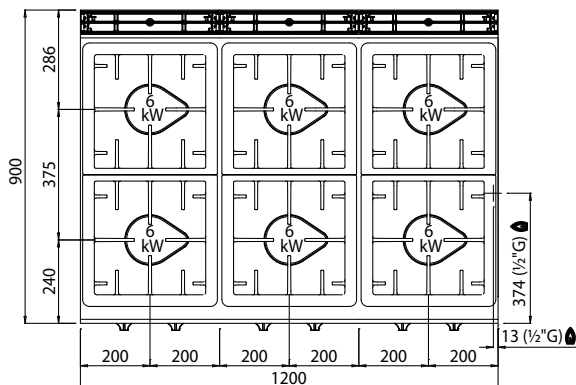
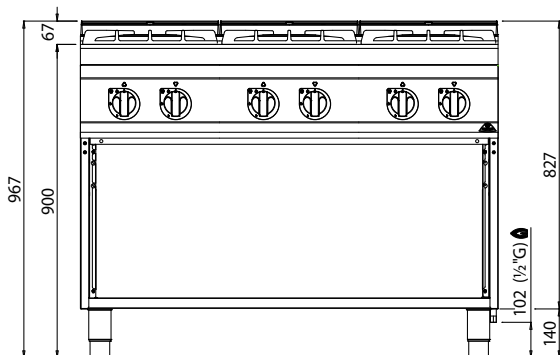
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Brûleurs entièrement en fonte et garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et fixés hermétiquement au plan en acier AISI 304 à moulage profond. Thermocouple de sécurité et flamme pilote des feux protégée par une couverture en laiton permettant un nettoyage et une maintenance faciles.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Sicherheits-Thermolement und Pilotflamme mit Messingschutz, für eine leichtere Reinigung und Wartung.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 36
----------	---	-------------------	--------------





n.	4
Ø mm	120
KW	6
kcal/h	5.160
Btu/h	20.472



GN	1/1
mm	530 x 325 x 4 pos.
KW	4
kcal/h	3.440
Btu/h	13.648

TOT.

KW	28
kcal/h	24.080
Btu/h	95.536

TOT.



G30/G31	kg/h	2,19
G20	m³/h	2,96
G25	m³/h	3,46



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox. 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. 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 EuroNorm 400x600mm e 1/1 GN. Porta e controporta stampate in acciaio INOX AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: Accensione piezoelettrica forno, no. 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Lifetime guaranteed cast iron burners; activated by a valve tap and watertight, fixed to the AISI 304 stainless steel board by deep pressings. Safety thermocouple and burner pilot flame protected by a brass covering for an easy cleaning and maintenance. Gas static oven made completely of stainless steel with 3 levels for EuroNorm 400x600 mm and 1/1 GN grids/pans. Pressed door and counter door made of AISI 304 stainless steel. High resistance door handle of AISI 304 steel of 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: piezoelectric ignition of the oven. 1 anti-tilting oven grid.

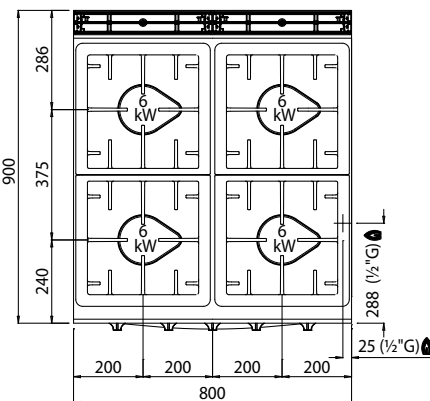
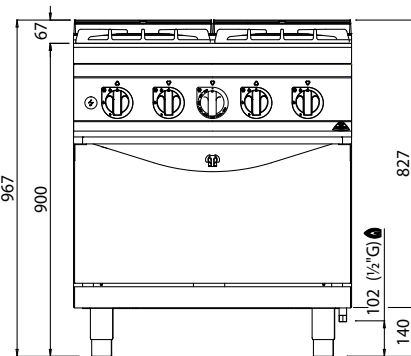
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Brûleurs entièrement en fonte et garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et fixés hermétiquement au plan en acier AISI 304 à moulage profond. Thermocouple de sécurité et flamme pilote des feux protégée par une couverture en laiton permettant un nettoyage et une maintenance faciles. Four à gaz statique entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plats à four EuroNorm 400x600mm et 1/1 GN. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard : Allumage piézoélectrique four, n° 1 grille four antirenversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Sicherheits-Thermolement und Pilotflamme mit Messingschutz, für eine leichtere Reinigung und Wartung. Statischer Gasbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche EuroNorm 400x600mm und 1/1 GN. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: Piezozündung Backofen, 1 kippstärkerer Backofenrost.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kw 28
----------	---	-------------------	--------------





n.	4
Ø mm	120
KW	6
kcal/h	5.160
Btu/h	20.472



GN	2/1
mm	650 x 530 x 4 pos.
KW	7,8
kcal/h	6.708
Btu/h	26.614

TOT.

KW	31,8
kcal/h	27.348
Btu/h	108.502

TOT.



G30/G31	kg/h	2,49
G20	m³/h	3,37
G25	m³/h	3,93



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox. 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. Termocoppia di sicurezza e fiamma pilota fuochi protetta da copertura in ottone per una facile pulizia e manutenzione. Forno a gas con bruciatore a fiamma autostabilizzata posizionato sotto la suola nervata in acciaio e termostato regolabile da 160° a 280°C. Camera forno in AISI 430, con supporti a 4 livelli e controporta stampata e nervata in acciaio inox. Camino interno in acciaio inox AISI 304 e supporto bruciatori in acciaio inox AISI 430. Maniglie con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10. Bacinelle stampate in acciaio inox AISI 304.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Lifetime guaranteed cast iron burners; activated by a valve tap and watertight, fixed to the AISI 304 stainless steel board by deep pressings. Safety thermocouple and burner pilot flame protected by a brass covering for an easy cleaning and maintenance. Gas oven with self-stabilized flame burner positioned under the steel ribbed base and adjustable thermostat from 160° to 280°. Oven chamber from AISI 430 with 4-level supports and internal, pressed and ribbed door from stainless steel. Internal chimney from AISI 304 stainless steel and burners support from AISI 430 stainless steel. High resistance and double-pressed handles from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness. Pressed trays from AISI 304 stainless steel.

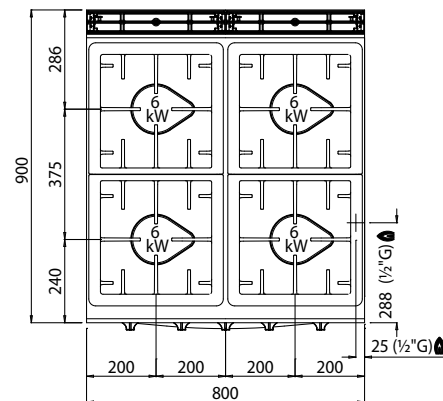
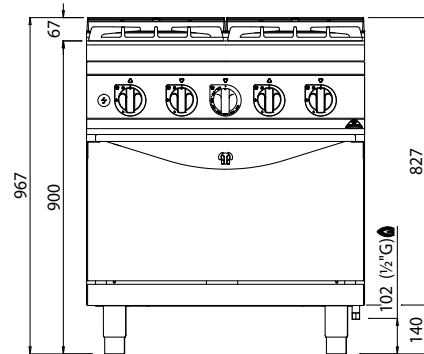
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Brûleurs entièrement en fonte et garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et fixés hermétiquement au plan en acier AISI 304 à moulage profond. Thermocouple de sécurité et flamme pilote des feux protégée par une couverture en laiton permettant un nettoyage et une maintenance faciles. Four à gaz avec brûleur à flamme autostabilisée positionné sous la sole nervurée en acier et thermostat réglable de 160° à 280°C. Chambre du four en AISI 430, avec supports à 4 niveaux et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable. Cheminée interne en acier inoxydable AISI 304 et support brûleurs en acier inoxydable AISI 430. Poignées double moule à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10. Cuves moulées en acier inoxydable AISI 304.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Sicherheits-Thermolement und Pilotflamme mit Messingschutz, für eine leichtere Reinigung und Wartung. Gasbackofen mit Brenner mit selbst-stabilisierender Flamme unterhalb der gerippten Bodenplatte aus Stahl. Temperaturregler einstellbar von 160° bis 280°C. Backraum aus AISI 430, mit Halterungen auf 4 Ebenen und gestanzter und gerippter Innentür aus rostfreiem Edelstahl. Interner Kamin aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 und Brennerhalterung aus rostfreiem Stahl AISI 430. Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griffe aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10. Gestanzte Mulden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	KW 31,8
----------	---	-------------------	----------------





n.	4
Ø mm	120
KW	6
kcal/h	5.160
Btu/h	20.472



GN	1/1
mm	530 x 325 x 4 pos.
KW	3,5

TOT.



KW	24 + 3,5
kcal/h	20.640
Btu/h	81.888

TOT.



G30/G31	kg/h	1,88
G20	m³/h	2,54
G25	m³/h	2,97



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox. 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. 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 1/1GN. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio INOX AISI 304. Maniglie con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Lifetime guaranteed cast iron burners; activated by a valve tap and watertight, fixed to the AISI 304 stainless steel board by deep pressings. Safety thermocouple and burner pilot flame protected by a brass covering for an easy cleaning and maintenance. Electric convection oven completely made of stainless steel with 3-level supports for grid/pan 1/1GN. Pilot light and temperature indicator light. Pressed door and counter door of AISI 304 stainless steel. High resistance and double-pressed handles from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.

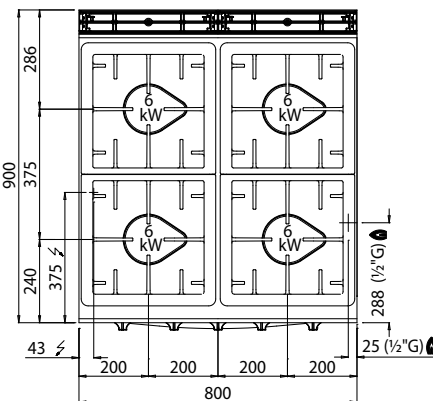
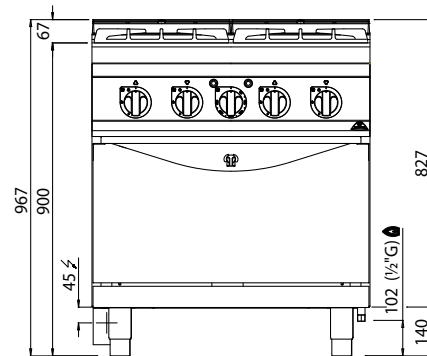
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Brûleurs entièrement en fonte et garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et fixés hermétiquement au plan en acier AISI 304 à moulage profond. Thermocouple de sécurité et flamme pilote des feux protégée par une couverture en laiton permettant un nettoyage et une maintenance faciles. Four électrique à convection entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plats à four 1/1GN. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignées double moule à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

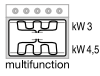
Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Sicherheits-Thermolement und Pilotflamme mit Messingschutz, für eine leichtere Reinigung und Wartung. Elektro-Konvektionsbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1GN. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griffe aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	KW 24 + 3,5
----------	---	-------------------	--------------------





n.	4
Ø mm	120
KW	6
kcal/h	5.160
Btu/h	20.472



GN	2/1
mm	650 x 530 x 4 pos.
KW	7,5 (4,5+3)

TOT.

KW	24+7,5
kcal/h	20.640
Btu/h	81.888

TOT.



G30/G31	kg/h	1,88
G20	m³/h	2,54
G25	m³/h	2,97



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox.
 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. Termocoppia di sicurezza e fiamma pilota fuochi protetta da copertura in ottone per una facile pulizia e manutenzione.
 Forno elettrico con resistenze in acciaio inox incoloy dal diametro maggiorato. Grill con funzione salamandra nella parte superiore e termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50° a 270°C. Camera forno in AISI 430, con supporti a 4 livelli e controporta stampata e nervata in acciaio inox. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura.
 Maniglie con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel.
 Lifetime guaranteed cast iron burners; activated by a valve tap and watertight, fixed to the AISI 304 stainless steel board by deep pressings. Safety thermocouple and burner pilot flame protected by a brass covering for an easy cleaning and maintenance.
 Electric oven with Incoloy stainless steel resistances with oversize diameter.
 Grill with salamander function in the upper side and thermostat for the correct regulation of temperature from 50° to 270° C. Oven chamber from AISI 430 with 4-level supports and internal, pressed and ribbed door from stainless steel. Pilot light and temperature indicator light.
 High resistance and double-pressed handles from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.

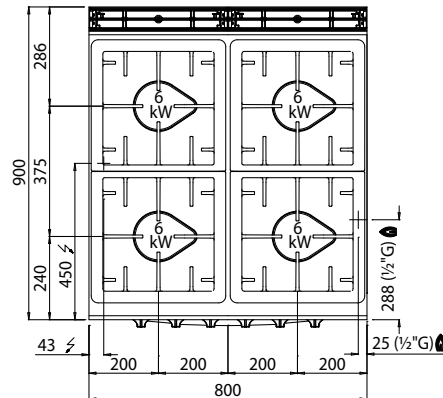
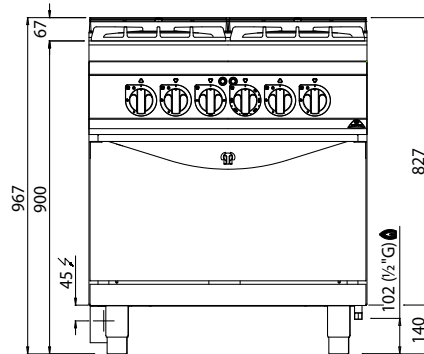
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.
 Brûleurs entièrement en fonte et garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et fixés hermétiquement au plan en acier AISI 304 à moulage profond. Thermocouple de sécurité et flamme pilote des feux protégée par une couverture en laiton permettant un nettoyage et une maintenance faciles.
 Four électrique avec résistances en acier inoxydable incoloy au diamètre majoré.
 Gril avec fonction salamandre dans la partie supérieure et thermostat qui permet le réglage précis de la température de 50° à 270°C. Chambre du four en AISI 430, avec supports à 4 niveaux et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température.
 Poignées double moule à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl.
 Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Sicherheits-Thermolement und Pilotflamme mit Messingschutz, für eine leichtere Reinigung und Wartung.
 Elektrobackofen mit Heizkörpern aus rostfreiem Incoloy-Stahl mit besonders großem Durchmesser. Salamanderg grill im oberen Bereich und Temperaturregler zur präzisen Einstellung der Temperatur von 50°C bis 270°C. Backraum aus AISI 430, mit Halterungen auf 4 Ebenen und gestanzter und gerippter Innentür aus rostfreiem Edelstahl. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griffe aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	KW 24+7,5
----------	---	-------------------	------------------





n.	6
Ø mm	120
KW	6
kcal/h	5.160
Btu/h	20.472



GN	1/1
mm	530 x 325 x 4 pos.
KW	4
kcal/h	3.440
Btu/h	13.648

TOT.

KW	40
kcal/h	34.400
Btu/h	136.480

TOT.



G30/G31	kg/h	3,13
G20	m³/h	4,23
G25	m³/h	4,94



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox.
 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. 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 EuroNorm 400x600mm e 1/1 GN. Porta e controporta stampate in acciaio INOX AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: Accensione piezoelettrica forno, no. 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel.
 Lifetime guaranteed cast iron burners; activated by a valve tap and watertight, fixed to the AISI 304 stainless steel board by deep pressings. Safety thermocouple and burner pilot flame protected by a brass covering for an easy cleaning and maintenance.
 Gas static oven made completely of stainless steel with 3 levels for EuroNorm 400x600 mm and 1/1 GN grids/pans. Pressed door and counter door made of AISI 304 stainless steel. High resistance door handle of AISI 304 steel of 20/10 thickness. Adjustable feet.
 Standard: piezoelectric ignition of the oven. 1 anti-tilting oven grid.

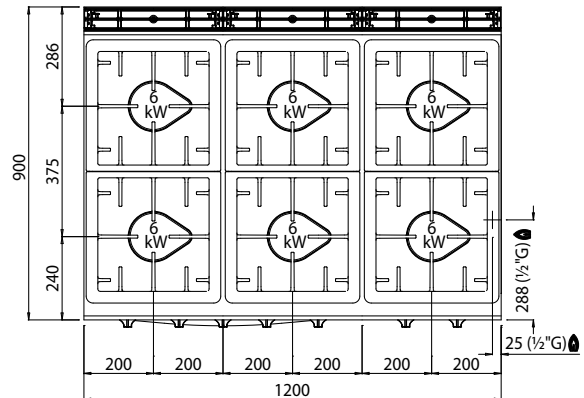
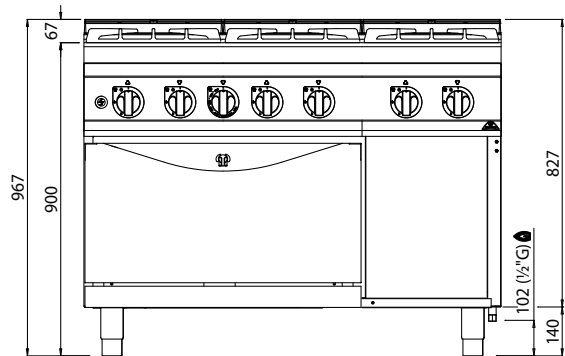
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.
 Brûleurs entièrement en fonte et garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et fixés hermétiquement au plan en acier AISI 304 à moulage profond. Thermocouple de sécurité et flamme pilote des feux protégée par une couverture en laiton permettant un nettoyage et une maintenance faciles.
 Four à gaz statique entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plats à four EuroNorm 400x600mm et 1/1 GN. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304.
 Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: Allumage piézoélectrique four, n° 1 grille four antirenversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl.
 Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Sicherheits-Thermolement und Pilotflamme mit Messingschutz, für eine leichtere Reinigung und Wartung.
 Statischer Gasbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche EuroNorm 400x600mm und 1/1 GN. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl formgestanz. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: Piezozündung Backofen, 1 kippstärkerer Backofenrost.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 40
----------	---	-------------------	--------------





n.	6
Ø mm	120
KW	6
kcal/h	5.160
Btu/h	20.472



GN	2/1
mm	650 x 530 x 4 pos.
KW	7,8
kcal/h	6.708
Btu/h	26.614

TOT.

KW	43,8
kcal/h	37.668
Btu/h	149.446

TOT.



G30/G31	kg/h	3,43
G20	m³/h	4,63
G25	m³/h	5,41



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox. 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. Termocoppia di sicurezza e fiamma pilota fuochi protetta da copertura in ottone per una facile pulizia e manutenzione. Forno a gas con bruciatore a fiamma autostabilizzata posizionato sotto la suola nervata in acciaio e termostato regolabile da 160° a 280°C. Camera forno in AISI 430, con supporti a 4 livelli e controporta stampata e nervata in acciaio inox. Camino interno in acciaio inox AISI 304 e supporto bruciatori in acciaio inox AISI 430. Maniglie con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10. Bacinelle stampate in acciaio inox AISI 304.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Lifetime guaranteed cast iron burners; activated by a valve tap and watertight, fixed to the AISI 304 stainless steel board by deep pressings. Safety thermocouple and burner pilot flame protected by a brass covering for an easy cleaning and maintenance. Gas oven with self-stabilized flame burner positioned under the steel ribbed base and adjustable thermostat from 160° to 280°. Oven chamber from AISI 430 with 4-level supports and internal, pressed and ribbed door from stainless steel. Internal chimney from AISI 304 stainless steel and burners support from AISI 430 stainless steel. High resistance and double-pressed handles from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness. Pressed trays from AISI 304 stainless steel.

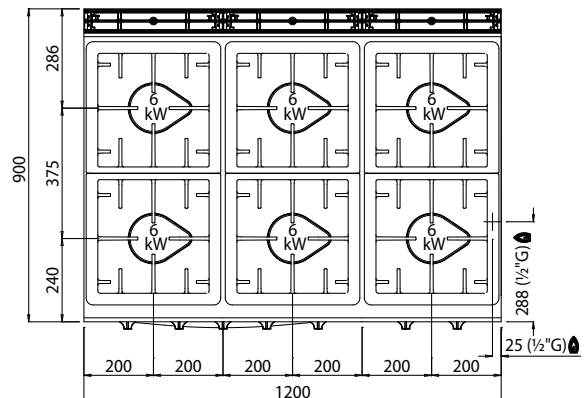
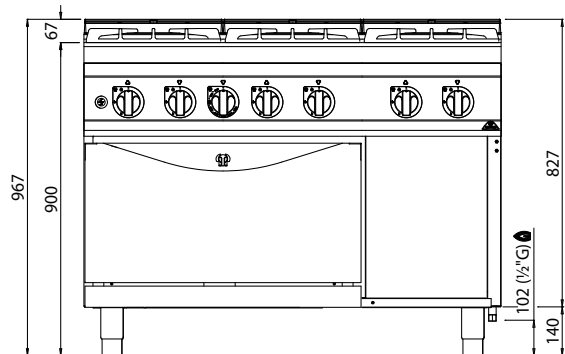
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Brûleurs entièrement en fonte et garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et fixés hermétiquement au plan en acier AISI 304 à moulage profond. Thermocouple de sécurité et flamme pilote des feux protégée par une couverture en laiton permettant un nettoyage et une maintenance faciles. Four à gaz avec brûleur à flamme autostabilisée positionné sous la sole nervurée en acier et thermostat réglable de 160° à 280°C. Chambre du four en AISI 430, avec supports à 4 niveaux et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable. Cheminée interne en acier inoxydable AISI 304 et support brûleurs en acier inoxydable AISI 430. Poignées double moule à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10. Cuves moulées en acier inoxydable AISI 304.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Sicherheits-Thermolement und Pilotflamme mit Messingschutz, für eine leichtere Reinigung und Wartung. Gasbackofen mit Brenner mit selbst-stabilisierender Flamme unterhalb der gerippten Bodenplatte aus Stahl. Temperaturregler einstellbar von 160° bis 280°C. Backraum aus AISI 430, mit Halterungen auf 4 Ebenen und gestanzter und gerippter Innentür aus rostfreiem Edelstahl. Interner Kamin aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 und Brennerhalterung aus rostfreiem Stahl AISI 430. Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griffe aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10. Gestanzte Mulden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 43,8
----------	---	-------------------	----------------





n.	6
Ø mm	120
KW	6
kcal/h	5.160
Btu/h	20.472



mm	1.045 x 530 x 4 pos.
KW	12
kcal/h	10.320
Btu/h	40.944

TOT.



KW	48
kcal/h	41.280
Btu/h	163.776

TOT.



G30/G31	kg/h	3,76
G20	m³/h	5,08
G25	m³/h	5,93



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox. 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. Termocoppia di sicurezza e fiamma pilota fuochi protetta da copertura in ottone per una facile pulizia e manutenzione. Forno a gas con bruciatore a fiamma autostabilizzata posizionato sotto la suola nervata in acciaio e termostato regolabile da 160° a 280°C. Camera forno in AISI 430, con supporti a 4 livelli. Camino interno in acciaio inox AISI 304 e supporto bruciatori in acciaio inox AISI 430. Maniglie con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Lifetime guaranteed cast iron burners; activated by a valve tap and watertight, fixed to the AISI 304 stainless steel board by deep pressings. Safety thermocouple and burner pilot flame protected by a brass covering for an easy cleaning and maintenance. Gas oven with self-stabilized flame burner positioned under the steel ribbed base and adjustable thermostat from 160° to 280°. Oven chamber from AISI 430 with 4-level supports. Internal chimney from AISI 304 stainless steel and burners support from AISI 430 stainless steel. High resistance and double-pressed handles from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.

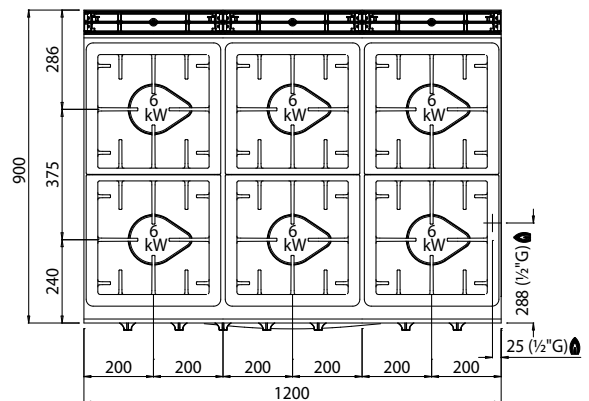
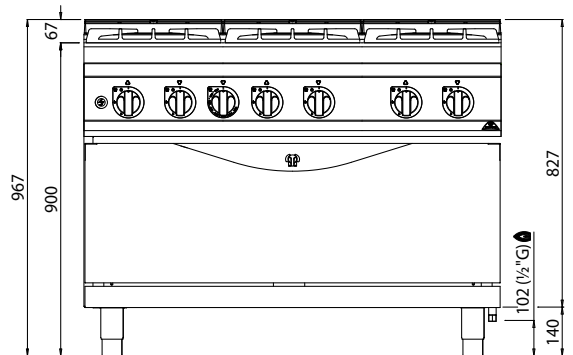
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Brûleurs entièrement en fonte et garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et fixés hermétiquement au plan en acier AISI 304 à moulage profond. Thermocouple de sécurité et flamme pilote des feux protégée par une couverture en laiton permettant un nettoyage et une maintenance faciles. Four à gaz avec brûleur à flamme autostabilisée positionné sous la sole nervurée en acier et thermostat réglable de 160° à 280°C. Chambre du four en AISI 430, avec supports à 4 niveaux. Cheminée interne en acier inoxydable AISI 304 et support brûleurs en acier inoxydable AISI 430. Poignées double moule à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Sicherheits-Thermolement und Pilotflamme mit Messingschutz, für eine leichtere Reinigung und Wartung. Gasbackofen mit Brenner mit selbst-stabilisierender Flamme unterhalb der gerippten Bodenplatte aus Stahl. Temperaturregler einstellbar von 160° bis 280°C. Backraum aus AISI 430, mit Halterungen auf 4 Ebenen. Interner Kamin aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 und Brennerhalterung aus rostfreiem Stahl AISI 430. Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griffe aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 48
----------	---	-------------------	--------------





n.	6
Ø mm	120
KW	6
kcal/h	5.160
Btu/h	20.472



GN	1/1
mm	530 x 325 x 4 pos.
KW	3,5

TOT.



KW	36 + 3,5
kcal/h	30.960
Btu/h	122.832

TOT.



G30/G31	kg/h	2,82
G20	m³/h	3,81
G25	m³/h	4,45



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox.
 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. 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 1/1GN. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio INOX AISI 304. Maniglie con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel.
 Lifetime guaranteed cast iron burners; activated by a valve tap and watertight, fixed to the AISI 304 stainless steel board by deep pressings. Safety thermocouple and burner pilot flame protected by a brass covering for an easy cleaning and maintenance.
 Electric convection oven completely made of stainless steel with 3-level supports for grid/pan 1/1GN. Pilot light and temperature indicator light. Pressed door and counter door of AISI 304 stainless steel.
 High resistance and double-pressed handles from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.

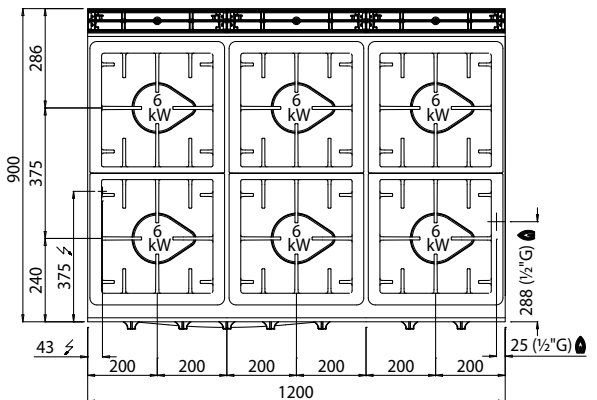
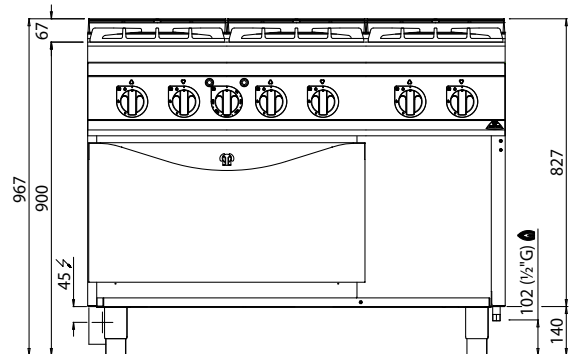
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.
 Brûleurs entièrement en fonte et garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et fixés hermétiquement au plan en acier AISI 304 à moulage profond. Thermocouple de sécurité et flamme pilote des feux protégée par une couverture en laiton permettant un nettoyage et une maintenance faciles.
 Four électrique à convection entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plats à four 1/1GN. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304.
 Poignées double moule à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

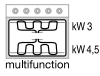
Arbeitsflaeche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl.
 Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Sicherheits-Thermolement und Pilotflamme mit Messingschutz, für eine leichtere Reinigung und Wartung.
 Elektro-Konvektionsbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1GN. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanz. Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griffe aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	KW 36 + 3,5
----------	---	-------------------	--------------------





n.	6
Ø mm	120
KW	6
kcal/h	5.160
Btu/h	20.472



GN	2/1
mm	650 x 530 x 4 pos.
KW	7,5 (4,5+3)

TOT.

KW	36+7,5
kcal/h	30.960
Btu/h	122.832

TOT.



G30/G31	kg/h	2,82
G20	m³/h	3,81
G25	m³/h	4,45



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox.
 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. Termocoppia di sicurezza e fiamma pilota fuochi protetta da copertura in ottone per una facile pulizia e manutenzione.
 Forno elettrico con resistenze in acciaio inox incoloy dal diametro maggiorato. Grill con funzione salamandra nella parte superiore e termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50° a 270°C. Camera forno in AISI 430, con supporti a 4 livelli e controporta stampata e nervata in acciaio inox. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura.
 Maniglie con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel.
 Lifetime guaranteed cast iron burners; activated by a valve tap and watertight, fixed to the AISI 304 stainless steel board by deep pressings. Safety thermocouple and burner pilot flame protected by a brass covering for an easy cleaning and maintenance.
 Electric oven with Incoloy stainless steel resistances with oversize diameter.
 Grill with salamander function in the upper side and thermostat for the correct regulation of temperature from 50° to 270° C. Oven chamber from AISI 430 with 4-level supports and internal, pressed and ribbed door from stainless steel. Pilot light and temperature indicator light.
 High resistance and double-pressed handles from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.

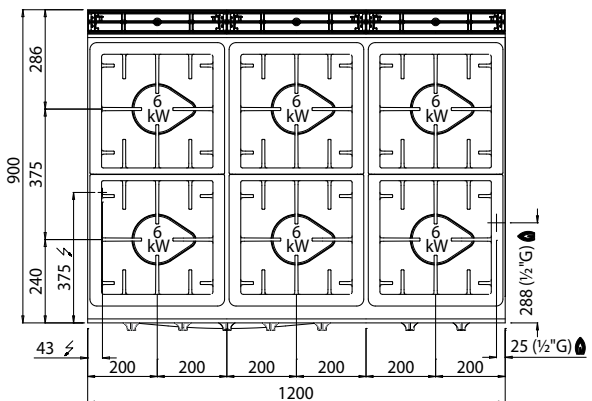
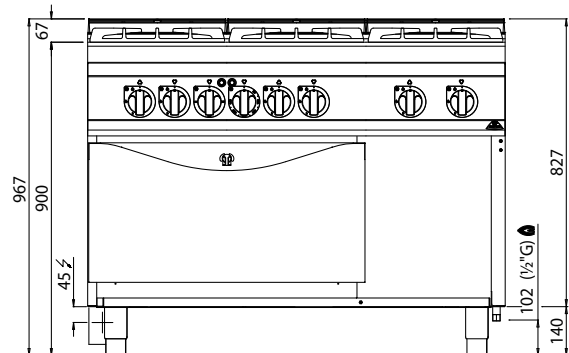
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.
 Brûleurs entièrement en fonte et garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et fixés hermétiquement au plan en acier AISI 304 à moulage profond. Thermocouple de sécurité et flamme pilote des feux protégée par une couverture en laiton permettant un nettoyage et une maintenance faciles.
 Four électrique avec résistances en acier inoxydable incoloy au diamètre majoré.
 Gril avec fonction salamandre dans la partie supérieure et thermostat qui permet le réglage précis de la température de 50° à 270°C. Chambre du four en AISI 430, avec supports à 4 niveaux et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température.
 Poignées double moule à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl.
 Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Sicherheits-Thermolement und Pilotflamme mit Messingschutz, für eine leichtere Reinigung und Wartung.
 Elektrobackofen mit Heizkörpern aus rostfreiem Incoloy-Stahl mit besonders großem Durchmesser. Salamanderg grill im oberen Bereich und Temperaturregler zur präzisen Einstellung der Temperatur von 50°C bis 270°C. Backraum aus AISI 430, mit Halterungen auf 4 Ebenen und gestanzter und gerippter Innentür aus rostfreiem Edelstahl. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griffe aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	KW 36+7,5
----------	---	-------------------	------------------



Mod. G9F2M




Cod. 20701500

Mod. G9F2MP

Cod. 20701600

maxima 900

high+power

		HIGH POWER		MAX POWER
	n.	1	1	2
	Ø mm	80	130	130
	kW	3,5	12	12
	kcal/h	3.010	10.320	10.320
	Btu/h	11.942	40.944	40.944
	kW	15,5	24	
	kcal/h	13.330	20.640	
	Btu/h	52.886	81.888	
TOT. 	G30/G31	kg/h	1,49	1,88
	G20	m³/h	2,01	2,54
	G25	m³/h	2,34	2,95

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno AISI 430
 Bruciatori in ghisa da 108 mm, con regolazione fino a 7 kW, e da 130 mm, con regolazione fino a 12 kW. Valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta.
 Maniglie con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside AISI 430
 Cast iron burners with thermocouple safety valve and protected pilot flame, with regulation up to 7 kW on the 108 mm version and regulation up to 12 kW on the 130 mm version.
 High resistance and double-pressed handles from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

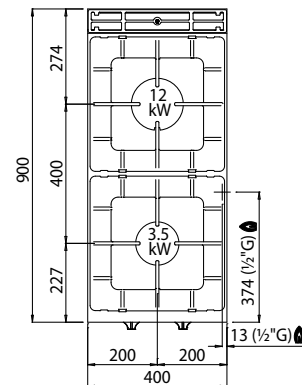
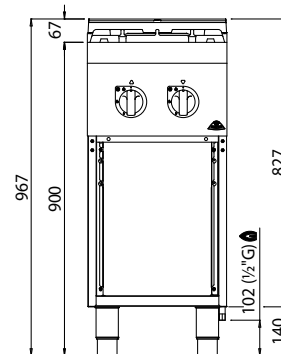
Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur AISI 430
 Brûleurs en fonte de 108 mm, réglable jusqu'à 7 kW, et de 130 mm, réglable jusqu'à 12 kW.
 Soupape de sécurité à thermocouple et veilleuse protégée.
 Poignées double moule à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen AISI 430
 Brenner aus Gusseisen d 108 mm mit Einstellung bis 7 kW, d 130 mm mit Einstellung bis 12 kW.
 Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Zündflamme.
 Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griffe aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.

G
 connessione gas - gas connection
 raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 15,5 High Power
kW 24 Max Power
**3 year guarantee**
BERTO'S[®]
 the best catering equipment

Mod. G9F4M




Cod. 20702500

Mod. G9F4MP

Cod. 20702600

maxima 900

high power

		HIGH POWER		MAX POWER	
	n.	2	1	1	4
	Ø mm	80	108	130	130
	kW	3,5	7	12	12
	kcal/h	3.010	6.020	10.320	10.320
	Btu/h	11.942	23.884	40.944	40.944
	kW	26		48	
	kcal/h	22.360		41.280	
	Btu/h	88.712		163.776	
TOT. 	G30/G31	kg/h	2,70	3,76	
	G20	m³/h	3,65	5,08	
	G25	m³/h	4,25	5,91	

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno AISI 430
Bruciatori in ghisa da 80 mm, con regolazione fino a 3,5 kW, da 108 mm, con regolazione fino a 7 kW e da 130 mm, con regolazione fino a 12 kW. Valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta.

Maniglie con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside AISI 430
Cast iron burners with thermocouple safety valve and protected pilot flame with regulation up to 3.5 kW on the 80 mm version, regulation up to 7 kW on the 108 mm version and regulation up to 12 kW on the 130 mm version.

High resistance and double-pressed handles from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur INOX 430
Brûleurs en fonte de 80 mm, réglable jusqu'à 3,5 kW, de 108 mm, réglable jusqu'à 7 kW et de 130 mm, réglable jusqu'à 12 kW. Soupape de sécurité à thermocouple et veilleuse protégée.

Poignées double moule à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände ausrostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen AISI 430
Brenner aus Gusseisen d 80 mm mit Einstellung bis 3,5 kW, d 108 mm mit Einstellung bis 7 kW und d 130 mm mit Einstellung bis 12 kW.

Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Zündflamme.

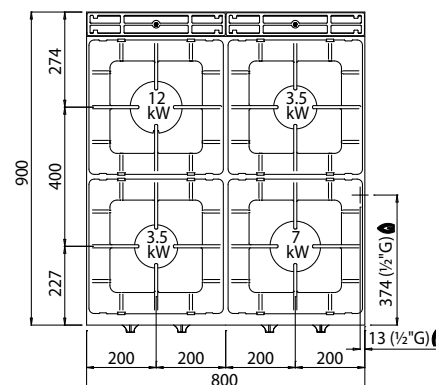
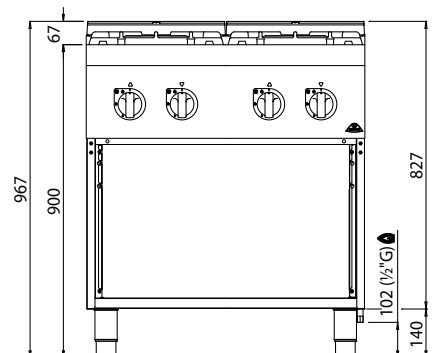
Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griffe aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.

G

connessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 26 High Power
kW 48 Max Power





Mod. G9F6M

Cod. 20703500

maxima 900**Mod. G9F6MP**

Cod. 20703600

high power

		HIGH POWER			MAX POWER
	n.	3	1	2	6
	Ø mm	80	108	130	130
	kW	3,5	7	12	12
	kcal/h	3.010	6.020	10.320	10.320
	Btu/h	11.942	23.884	40.944	40.944
	kW	41,5			72
	kcal/h	35.690			61.920
	Btu/h	141.598			245.664
TOT.	G30/G31	kg/h	4,19	5,64	
	G20	m³/h	5,66	7,62	
	G25	m³/h	6,58	8,86	

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno AISI 430
 Bruciatori in ghisa da 80 mm, con regolazione fino a 3,5 kW, da 108 mm, con regolazione fino a 7 kW e da 130 mm, con regolazione fino a 12 kW. Valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta.
 Maniglie con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside AISI 430
 Cast iron burners with thermocouple safety valve and protected pilot flame with regulation up to 3.5 kW on the 80 mm version, regulation up to 7 kW on the 108 mm version and regulation up to 12 kW on the 130 mm version.
 High resistance and double-pressed handles from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

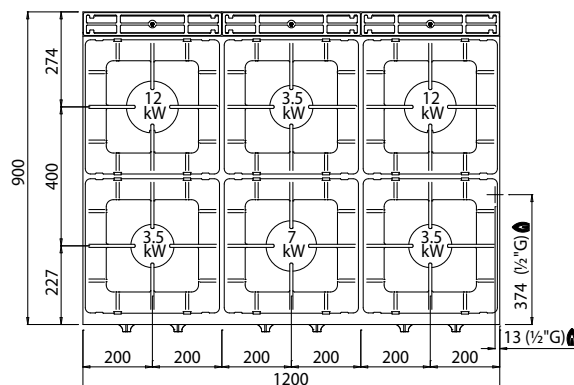
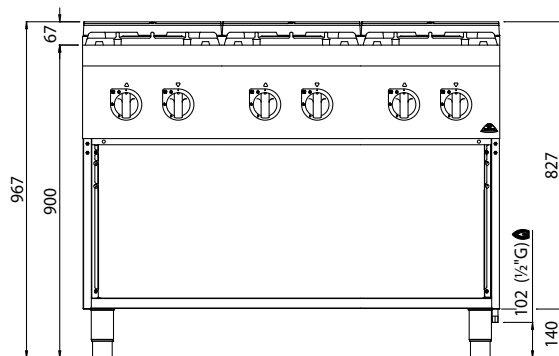
Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur AISI 430
 Brûleurs en fonte de 80 mm, réglable jusqu'à 3,5 kW, de 108 mm, réglable jusqu'à 7 kW et de 130 mm, réglable jusqu'à 12 kW. Soupape de sécurité à thermocouple et veilleuse protégée.
 Poignées double moule à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände ausrostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen AISI 430
 Brenner aus Gusseisen d 80 mm mit Einstellung bis 3,5 kW, d 108 mm mit Einstellung bis 7 kW und d 130 mm mit Einstellung bis 12 kW. Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Zündflamme.
 Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griffe aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.

Gconnessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 41,5 High Power
kW 72 Max Power

Mod. G9F4+FG




Cod. 20704000

Mod. G9F4P+FG

Cod. 20704100

maxima 900

high power

	HIGH POWER			MAX POWER	
	n.	2	1	1	4
	Ø mm	80	108	130	130
	kW	3,5	7	12	12
	kcal/h	3.010	6.020	10.320	10.320
	Btu/h	11.942	23.884	40.944	40.944
	GN	2/1			
	mm	650 x 530 x 4 pos.			
	kW	7,8			
	kcal/h	6.708			
	Btu/h	26.614			
TOT.	kW	33,8			55,8
	kcal/h	29.068			47.988
	Btu/h	115.326			190.390
	G30/G31	kg/h	3,31	4,37	
	G20	m³/h	4,48	5,90	
	G25	m³/h	5,21	6,87	

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno AISI 430
 Bruciatori in ghisa da 80 mm, con regolazione fino a 3,5 kW, da 108 mm, con regolazione fino a 7 kW e da 130 mm, con regolazione fino a 12 kW. Valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta.
 Forno a gas con bruciatore a fiamma autostabilizzata posizionato sotto la suola nervata in acciaio e termostato regolabile da 160° a 280°C. Camera forno in AISI 430, con supporti a 4 livelli e controporta stampata e nervata in acciaio inox.
 Camino interno in acciaio inox AISI 304 e supporto bruciatori in acciaio inox AISI 430.
 Maniglie con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside AISI 430
 Cast iron burners with thermocouple safety valve and protected pilot flame with regulation up to 3.5 kW on the 80 mm version, regulation up to 7 kW on the 108 mm version and regulation up to 12 kW on the 130 mm version.
 Gas oven with self-stabilized flame burner positioned under the steel ribbed base and adjustable thermostat from 160° to 280°. Oven chamber from AISI 430 with 4-level supports and internal, pressed and ribbed door from stainless steel.
 Internal chimney from AISI 304 stainless steel and burners support from AISI 430 stainless steel.
 High resistance and double-pressed handles from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

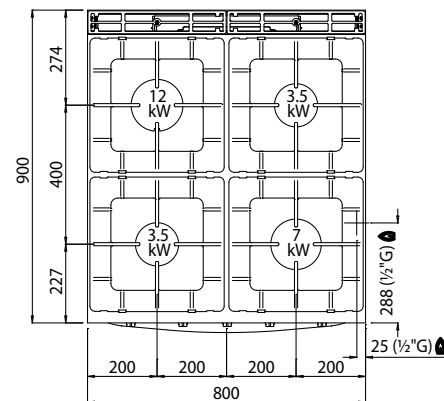
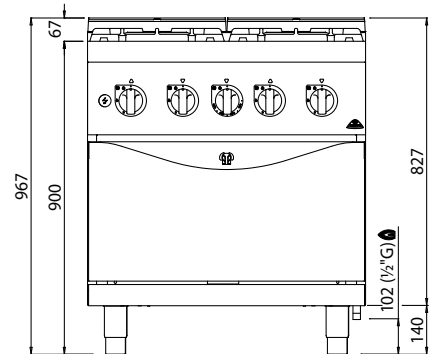
Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur AISI 430
 Brûleurs en fonte de 80 mm, réglable jusqu'à 3,5 kW, de 108 mm, réglable jusqu'à 7 kW et de 130 mm, réglable jusqu'à 12 kW. Soupape de sécurité à thermocouple et veilleuse protégée.
 Four à gaz avec brûleur à flamme autostabilisée positionné sous la sole nervurée en acier et thermostat réglable de 160° à 280°C. Chambre du four en AISI 430, avec supports à 4 niveaux et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable.
 Cheminée interne en acier inoxydable AISI 304 et support brûleurs en acier inoxydable AISI 430.
 Poignées double moule à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände ausrostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen AISI 430
 Brenner aus Gusseisen d 80 mm mit Einstellung bis 3,5 kW, d 108 mm mit Einstellung bis 7 kW und d 130 mm mit Einstellung bis 12 kW. Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Zündflamme.
 Gasbackofen mit Brenner mit selbst-stabilisierender Flamme unterhalb der gerippten Bodenplatte aus Stahl. Temperaturregler einstellbar von 160° bis 280°C. Backraum aus AISI 430, mit Halterungen auf 4 Ebenen und gestanzter und gerippter Innentür aus rostfreiem Edelstahl. Interner Kamin aus rostfreiem Stahl AISI 304 und Brennerhalterung aus rostfreiem Stahl AISI 430. Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griffe aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.

Gconnessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 33,8 High Power
kW 55,8 Max Power**3 year guarantee**



n.	2	1	1
Ø mm	80	108	130
KW	3,5	7	12
kcal/h	3.010	6.020	10.320
Btu/h	11.942	23.884	40.944



GN	2/1
mm	650 x 530 x 4 pos.
TOT. KW	7,5 (4,5+3)

TOT.



KW	26+7,5
kcal/h	22.360
TOT. Btu/h	88.712

TOT.



G30/G31	kg/h	2.70
G20	m³/h	3.65
G25	m³/h	4.25



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX AISI 304. Interno AISI 430
 Bruciatori in ghisa da 80 mm, con regolazione fino a 3,5 kW, da 108 mm, con regolazione fino a 7 kW e da 130 mm, con regolazione fino a 12 kW. Valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta.
 Forno elettrico con resistenze in acciaio inox incoloy dal diametro maggiorato.
 Grill con funzione salamandra nella parte superiore e termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50° a 270°C. Camera forno in AISI 430, con supporti a 4 livelli e controporta stampata e nervata in acciaio inox. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura.
 Maniglie con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside AISI 430
 Cast iron burners with thermocouple safety valve and protected pilot flame with regulation up to 3.5 kW on the 80 mm version, regulation up to 7 kW on the 108 mm version and regulation up to 12 kW on the 130 mm version.
 Electric oven with Incoloy stainless steel resistances with oversize diameter.
 Grill with salamander function in the upper side and thermostat for the correct regulation of temperature from 50° to 270°C. Oven chamber from AISI 430 with 4-level supports and internal, pressed and ribbed door from stainless steel. Pilot light and temperature indicator light. High resistance and double-pressed handles from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur AISI 430
 Brûleurs en fonte de 80 mm, réglable jusqu'à 3,5 kW, de 108 mm, réglable jusqu'à 7 kW et de 130 mm, réglable jusqu'à 12 kW. Soupape de sécurité à thermocouple et veilleuse protégée.
 Four électrique avec résistances en acier inoxydable incoloy au diamètre majoré.
 Gril avec fonction salamandre dans la partie supérieure et thermostat qui permet le réglage précis de la température de 50° à 270°C. Chambre du four en AISI 430, avec supports à 4 niveaux et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Poignées double moule à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

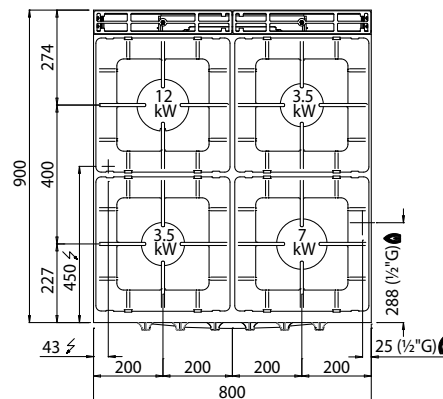
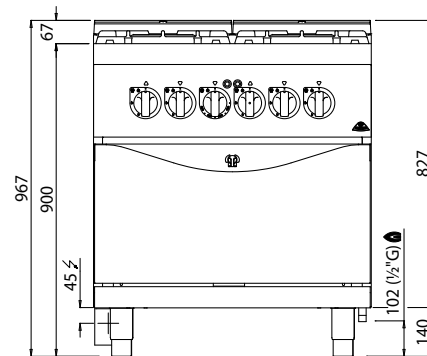
Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände ausrostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen AISI 430
 Brenner aus Gusseisen d 80 mm mit Einstellung bis 3,5 kW, d 108 mm mit Einstellung bis 7 kW und d 130 mm mit Einstellung bis 12 kW. Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Zundflamme.
 Elektrobackofen mit Heizkörpern aus rostfreiem Incoloy-Stahl mit besonders großem Durchmesser.
 Salamanderg grill im oberen Bereich und Temperaturregler zur präzisen Einstellung der Temperatur von 50° bis 270°C. Backraum aus AISI 430, mit Halterungen auf 4 Ebenen und gestanzter und gerippter Innentür aus rostfreiem Edelstahl. Signallampen "Eingeschaltet" und "Temperatur erreicht". Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griffe aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.

G

connessione gas - gas connection
 raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

KW 26+7,5






Mod. G9F6+FG

Cod. 20706000

maxima 900**Mod. G9F6P+FG**

Cod. 20706100

high power

	HIGH POWER			MAX POWER	
	n.	3	1	2	6
	Ø mm	80	108	130	130
	kW	3,5	7	12	12
	kcal/h	3.010	6.020	10.320	10.320
	Btu/h	11.942	23.884	40.944	40.944
	GN	2/1			
	mm	650 x 530 x 4 pos.			
	kW	7,8			
	kcal/h	6.708			
	Btu/h	26.614			
TOT.	kW	49,3			79,8
	kcal/h	42.398			68.628
	Btu/h	168.212			272.278
	G30/G31	kg/h	4,80	6,25	
	G20	m³/h	6,49	8,44	
	G25	m³/h	7,54	9,82	

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX AISI 304. Interno AISI 430
Bruciatori in ghisa da 80 mm, con regolazione fino a 3,5 kW, da 108 mm, con regolazione fino a 7 kW e da 130 mm, con regolazione fino a 12 kW.

Valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta.

Forno a gas con bruciatore a fiamma autostabilizzata posizionato sotto la suola nervata in acciaio e termostato regolabile da 160° a 280°C. Camera forno in AISI 430, con supporti a 4 livelli e controporta stampata e nervata in acciaio inox. Camino interno in acciaio inox AISI 304 e supporto bruciatori in acciaio inox AISI 430. Maniglie con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside AISI 430

Cast iron burners with thermocouple safety valve and protected pilot flame with regulation up to 3.5 kW on the 80 mm version, regulation up to 7 kW on the 108 mm version and regulation up to 12 kW on the 130 mm version.

Gas oven with self-stabilized flame burner positioned under the steel ribbed base and adjustable thermostat from 160° to 280°. Oven chamber from AISI 430 with 4-level supports and internal, pressed and ribbed door from stainless steel. Internal chimney from AISI 304 stainless steel and burners support from AISI 430 stainless steel.

High resistance and double-pressed handles from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur AISI 430

Brûleurs en fonte de 80 mm, réglable jusqu'à 3,5 kW, de 108 mm, réglable jusqu'à 7 kW et de 130 mm, réglable jusqu'à 12 kW.

Soupape de sécurité à thermocouple et veilleuse protégée.

Four à gaz avec brûleur à flamme autostabilisée positionné sous la sole nervurée en acier et thermostat réglable de 160° à 280°C. Chambre du four en AISI 430, avec supports à 4 niveaux et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable. Cheminée interne en acier inoxydable AISI 304 et support brûleurs en acier inoxydable AISI 430.

Poignées double moule à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

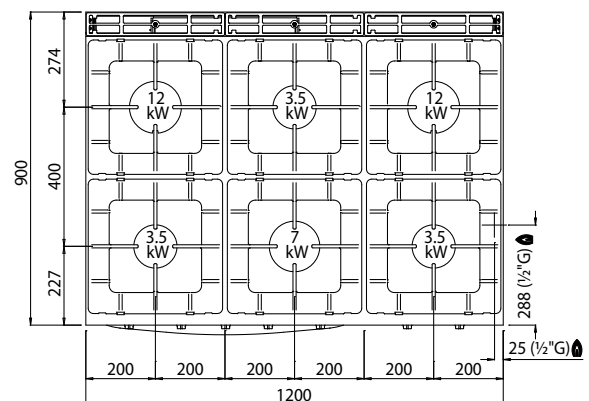
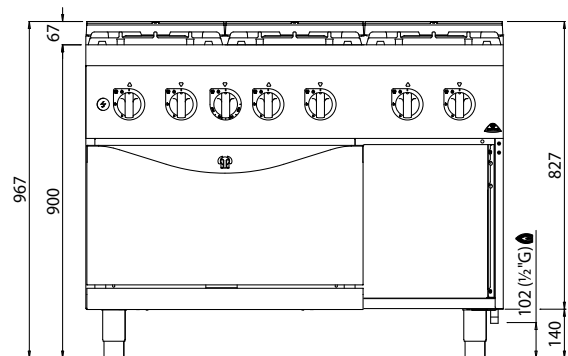
Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände ausrostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen AISI 430

Brenner aus Gusseisen d 80 mm mit Einstellung bis 3,5 kW, d 108 mm mit Einstellung bis 7 kW und d 130 mm mit Einstellung bis 12 kW. Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Zündflamme. Gasbackofen mit Brenner mit selbst-stabilisierender Flamme unterhalb der gerippten Bodenplatte aus Stahl. Temperaturregler einstellbar von 160° bis 280°C.

Backraum aus AISI 430, mit Halterungen auf 4 Ebenen und gestanzter und gerippter Innentür aus rostfreiem Edelstahl. Interner Kamin aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 und Brennerhalterung aus rostfreiem Stahl AISI 430. Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griffe aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.

G connessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 49,3 High Power
kW 79,8 Max Power**3 year guarantee**





Mod. G9F6+T

Cod. 20706200

maxima 900**Mod. G9F6P+T**

Cod. 20706300

high power

	HIGH POWER			MAX POWER	
	n.	3	1	2	6
	Ø mm	80	108	130	130
	kW	3,5	7	12	12
	kcal/h	3.010	6.020	10.320	10.320
	Btu/h	11.942	23.884	40.944	40.944
	mm	1045 x 530 x 4 pos.			
	kW	12			
	kcal/h	10.320			
	Btu/h	40.944			
TOT.					
	kW	53,5			84
	kcal/h	46.010			72.240
TOT.	Btu/h	182.542			286.608
	G30/G31	kg/h	5,13	6,57	
	G20	m³/h	6,93	8,89	
	G25	m³/h	8,06	10,34	

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX AISI 304. Interno AISI 430
Bruciatori in ghisa da 80 mm, con regolazione fino a 3,5 kW, da 108 mm, con regolazione fino a 7 kW e da 130 mm, con regolazione fino a 12 kW. Valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta.

Forno a gas con bruciatore a fiamma autostabilizzata posizionato sotto la suola nervata in acciaio e termostato regolabile da 160° a 280°C. Camera forno in AISI 430, con supporti a 4 livelli.
Camino interno in acciaio inox AISI 304 e supporto bruciatori in acciaio inox AISI 430. Maniglie con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside AISI 430
Cast iron burners with thermocouple safety valve and protected pilot flame with regulation up to 3.5 kW on the 80 mm version, regulation up to 7 kW on the 108 mm version and regulation up to 12 kW on the 130 mm version.

Gas oven with self-stabilized flame burner positioned under the steel ribbed base and adjustable thermostat from 160° to 280°. Oven chamber from AISI 430 with 4-level supports.
Internal chimney from AISI 304 stainless steel and burners support from AISI 430 stainless steel.
High resistance and double-pressed handles from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur AISI 430
Brûleurs en fonte de 80 mm, réglable jusqu'à 3,5 kW, de 108 mm, réglable jusqu'à 7 kW et de 130 mm, réglable jusqu'à 12 kW. Soupape de sécurité à thermocouple et veilleuse protégée.
Four à gaz avec brûleur à flamme autostabilisée positionné sous la sole nervurée en acier et thermostat réglable de 160° à 280°C. Chambre du four en AISI 430, avec supports à 4 niveaux.
Cheminée interne en acier inoxydable AISI 304 et support brûleurs en acier inoxydable AISI 430.
Poignées double moule à haute résistance en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10.

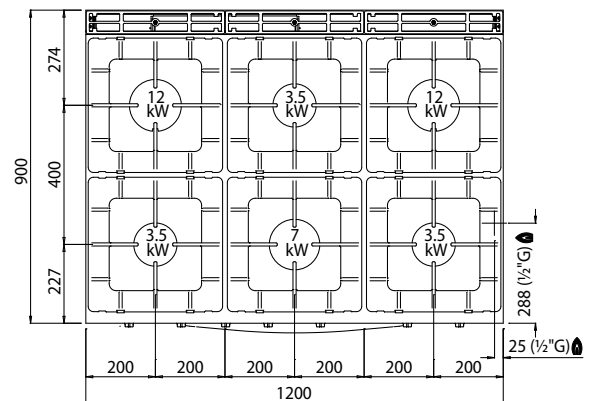
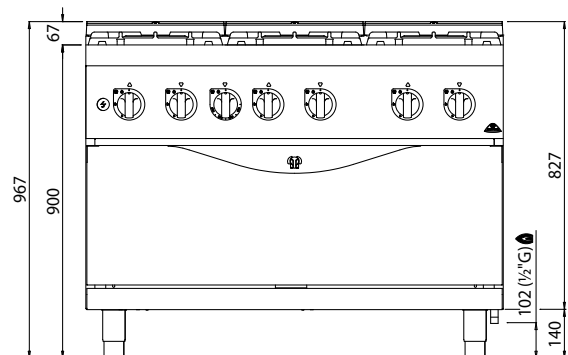
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen AISI 430
Brenner aus Gusseisen d 80 mm mit Einstellung bis 3,5 kW, d 108 mm mit Einstellung bis 7 kW und d 130 mm mit Einstellung bis 12 kW. Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Zündflamme.

Gasbackofen mit Brenner mit selbst-stabilisierender Flamme unterhalb der gerippten Bodenplatte aus Stahl. Temperaturregler einstellbar von 160° bis 280°C. Backraum aus AISI 430, mit Halterungen auf 4 Ebenen. Interner Kamin aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 und Brennerhalterung aus rostfreiem Stahl AISI 430. Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griffe aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.

Gconnessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 53,5 High Power
kW 84 Max Power**3 year guarantee****BERTO'S**[®]
the best catering equipment



n.	3	1	2
Ø mm	80	108	130
KW	3,5	7	12
kcal/h	3.010	6.020	10.320
Btu/h	11.942	23.884	40.944



GN	2/1
mm	650 x 530 x 4 pos.
KW	7,5 (4,5+3)

TOT.

KW	41,5+7,5
kcal/h	35.690
TOT. Btu/h	141.598



G30/G31	kg/h	4,19
G20	m³/h	5,66
G25	m³/h	6,58



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX AISI 304. Interno AISI 430
 Bruciatori in ghisa da 80 mm, con regolazione fino a 3,5 kW, da 108 mm, con regolazione fino a 7 kW e da 130 mm, con regolazione fino a 12 kW. Valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Forno elettrico con resistenze in acciaio inox incoloy dal diametro maggiorato. Grill con funzione salamandra nella parte superiore e termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50° a 270°C. Camera forno in AISI 430, con supporti a 4 livelli e controporta stampata e nervata in acciaio inox. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Maniglie con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside AISI 430
 Cast iron burners with thermocouple safety valve and protected pilot flame with regulation up to 3.5 kW on the 80 mm version, regulation up to 7 kW on the 108 mm version and regulation up to 12 kW on the 130 mm version.
 Electric oven with Incoloy stainless steel resistances with oversize diameter. Grill with salamander function in the upper side and thermostat for the correct regulation of temperature from 50° to 270°C.
 Oven chamber oven from AISI 430 with 4-level supports and internal, pressed and ribbed door from stainless steel. Pilot light and temperature indicator light.
 High resistance and double-pressed handles from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.

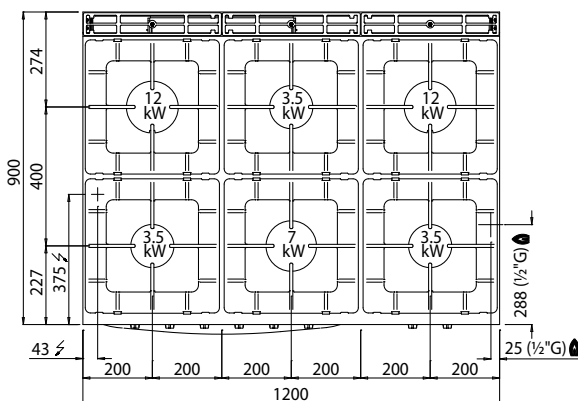
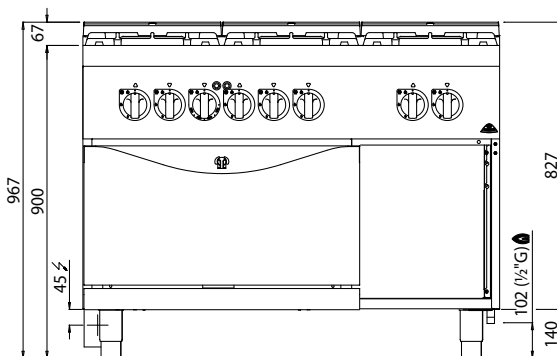
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur AISI 430
 Brûleurs en fonte de 80 mm, réglable jusqu'à 3,5 kW, de 108 mm, réglable jusqu'à 7 kW et de 130 mm, réglable jusqu'à 12 kW.
 Soupape de sécurité à thermocouple et veilleuse protégée. Four électrique avec résistances en acier inoxydable incoloy au diamètre majoré. Gril avec fonction salamandre dans la partie supérieure et thermostat qui permet le réglage précis de la température de 50° à 270°C.
 Chambre du four en AISI 430, avec supports à 4 niveaux et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Poignées double moule à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände ausrostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen AISI 430
 Brenner aus Gusseisen d 80 mm mit Einstellung bis 3,5 kW, d 108 mm mit Einstellung bis 7 kW und d 130 mm mit Einstellung bis 12 kW.
 Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Zündflamme. Elektrobackofen mit Heizkörpern aus rostfreiem Incoloy-Stahl mit besonders großem Durchmesser. Salamandergrill im oberen Bereich und Temperaturregler zur präzisen Einstellung der Temperatur von 50° bis 270°C. Backraum aus AISI 430, mit Halterungen auf 4 Ebenen und gestanzter und gerippter Innentür aus rostfreiem Edelstahl. Signallampen "Eingeschaltet" und "Temperatur erreicht".
 Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griffe aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	KW 41,5+7,5
----------	---	-------------------	--------------------






Mod. G9F8+2FG

Cod. 20716000

maxima 900**Mod. G9F8P+2FG**

Cod. 20716100

high power

	HIGH POWER			MAX POWER	
	n.	4	2	2	8
	Ø mm	80	108	130	130
	kW	3,5	7	12	12
	kcal/h	3.010	6.020	10.320	10.320
	Btu/h	11.942	23.884	40.944	40.944
	GN	2/1			
	mm	650 x 530 x 4 pos.			
	kW	7,8			
	kcal/h	6.708			
	Btu/h	26.614			
TOT.	kW	67,6			111,6
	kcal/h	58.136			95.976
	Btu/h	230.651			380.779
	G30/G31	kg/h	5,29	8,73	
	G20	m³/h	7,15	11,81	
	G25	m³/h	8,35	13,79	

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX AISI 304. Interno AISI 430
 Bruciatori in ghisa da 80 mm, con regolazione fino a 3,5 kW, da 108 mm, con regolazione fino a 7 kW e da 130 mm, con regolazione fino a 12 kW. Valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta.
 2 forni a gas con bruciatore a fiamma autostabilizzata posizionato sotto la suola nervata in acciaio e termostato regolabile da 160° a 280°C. Camera forno in AISI 430, con supporti a 4 livelli e controporta stampata e nervata in acciaio inox.
 Camino interno in acciaio inox AISI 304 e supporto bruciatori in acciaio inox AISI 430.
 Maniglie con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside AISI 430
 Cast iron burners with thermocouple safety valve and protected pilot flame with regulation up to 3.5 kW on the 80 mm version, regulation up to 7 kW on the 108 mm version and regulation up to 12 kW on the 130 mm version.
 2 gas ovens with self-stabilized flame burner positioned under the steel ribbed base and adjustable thermostat from 160° to 280°. Oven chamber from AISI 430 with 4-level supports and internal, pressed and ribbed door from stainless steel.
 Internal chimney from AISI 304 stainless steel and burners support from AISI 430 stainless steel.
 High resistance and double-pressed handles from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.

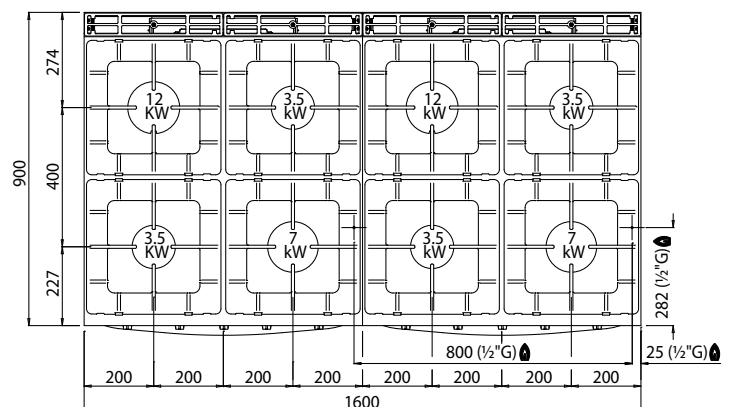
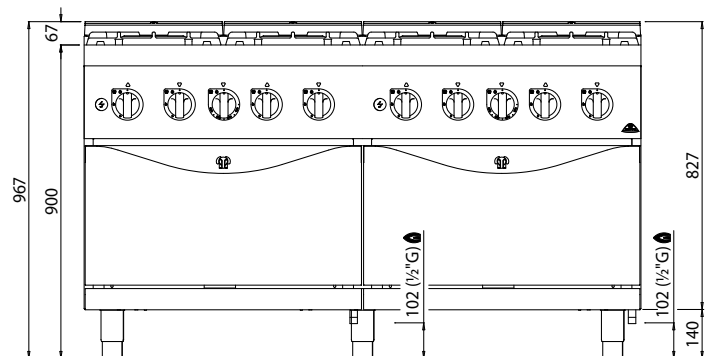
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur AISI 430
 Brûleurs en fonte de 80 mm, réglable jusqu'à 3,5 kW, de 108 mm, réglable jusqu'à 7 kW et de 130 mm, réglable jusqu'à 12 kW. Soupape de sécurité à thermocouple et veilleuse protégée.
 2 fours à gaz avec brûleur à flamme autostabilisée positionné sous la sole nervurée en acier et thermostat réglable de 160° à 280°C. Chambre du four en AISI 430, avec supports à 4 niveaux et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable.
 Cheminée interne en acier inoxydable AISI 304 et support brûleurs en acier inoxydable AISI 430.
 Poignées double moule à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände ausrostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen AISI 430
 Brenner aus Gusseisen d 80 mm mit Einstellung bis 3,5 kW, d 108 mm mit Einstellung bis 7 kW und d 130 mm mit Einstellung bis 12 kW. Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Zündflamme. 2 Gasbacköfen mit Brenner mit selbst-stabilisierender Flamme unterhalb der gerippten Bodenplatte aus Stahl. Temperaturregler einstellbar von 160° bis 280°C. Backraum aus AISI 430, mit Halterungen auf 4 Ebenen und gestanzter und gerippter Innentür aus rostfreiem Edelstahl. Interner Kamin aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 und Brennerhalterung aus rostfreiem Stahl AISI 430. Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griffe aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.

G connessione gas - gas connection
 raccordement gaz - Gasanschluss
 R 1/2 UNI ISO 7/1
kW 67,6 High Power
kW 111,6 Max Power

**3 year guarantee**



n.	2	
kW	6,5	
kcal/h	5.590	
Btu/h	22.178	



TOT.

kW	13	
kcal/h	11.180	
Btu/h	44.356	



G30/G31	kg/h	1,02
G20	m³/h	1,38
G25	m³/h	1,61



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno AISI 430
 Bruciatore centrale in ghisa a combustione ottimizzata, potenza massima 13 kW, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Accensione piezoelettrica e rivestimento della camera di combustione in vermiculite, materiale ad alte prestazioni isolanti.
 Piastra in acciaio ad alto spessore con zone termiche differenziate: temperatura massima al centro e decrescente verso i bordi.
 Maniglie con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside AISI 430
 Central cast iron burner with optimized combustion, 13 kW maximum power with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition and coating of the combustion chamber from vermiculite, a high performance insulating material.
 Steel plate of high thickness and differentiated thermal areas: maximum temperature at the centre, decreasing to the edges. High resistance and double-pressed handles from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness

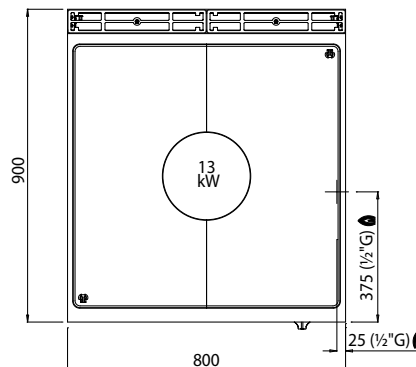
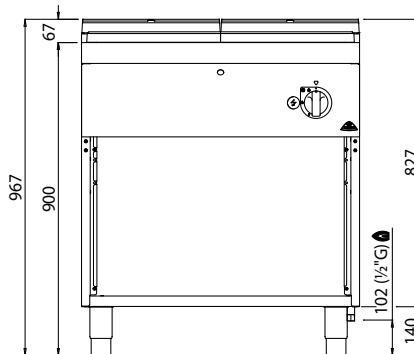
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur AISI 430
 Brûleur central en fonte à combustion optimisée, puissance maximum de 13 kW, avec soupape de sécurité à thermocouple et veilleuse protégée. Allumage piézoélectrique et revêtement de la chambre de combustion en vermiculite, un matériel ayant de hautes prestations d'isolation.
 Plaque en acier à haute épaisseur avec zones thermiques différenciées: température maximale au centre et décroissante vers les bords.
 Poignées double moule à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen AISI 430
 Mittlerer Brenner aus Gusseisen mit optimierter Verbrennung, maximale Leistung 13 kW, mit Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Zundflamme. Piezoelektrische Zündung und Verkleidung des Verbrennungsraumes aus Vermiculit, einem Material mit ausgezeichneten Isoliereigenschaften.
 Platte aus Edelstahl mit hoher Stärke und differenzierten Wärmezonen: maximale Temperatur in der Mitte, zum Rand hin abnehmend. Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griffe aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 13
----------	---	-------------------	--------------





n.	2
kW	6,5
kcal/h	5.590
Btu/h	22.178



GN	2/1
mm	650 x 530 x 4 pos.
kW	7,8
kcal/h	6.708
Btu/h	26.614

TOT.

Btu/h	26.614
-------	--------



kW	20,8
kcal/h	17.888

TOT.

Btu/h	70.969
-------	--------



G30/G31	kg/h	1,63
G20	m³/h	2,20
G25	m³/h	2,54



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox. Bruciatore centrale in ghisa a combustione ottimizzata, potenza massima 13 kW, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Accensione piezoelettrica e rivestimento della camera di combustione in vermiculite, materiale ad alte prestazioni isolanti. Piastra in acciaio ad alto spessore con zone termiche differenziate: temperatura massima al centro e decrescente verso i bordi. Forno a gas con bruciatore a fiamma autostabilizzata posizionato sotto la suola nervata in acciaio e termostato regolabile da 160° a 280°C. Camera forno in AISI 430, con supporti a 4 livelli e controporta stampata e nervata in acciaio inox. Camino interno in acciaio inox AISI 304 e supporto bruciatori in acciaio inox AISI 430. Maniglie con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Central cast iron burner with optimized combustion, 13 kW maximum power with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition and coating of the combustion chamber from vermiculite, a high performance insulating material. Steel plate of high thickness and differentiated thermal areas: maximum temperature at the centre, decreasing to the edges. Gas oven with self-stabilized flame burner positioned under the steel ribbed base and adjustable thermostat from 160° to 280°. Oven chamber from AISI 430 with 4-level supports and internal, pressed and ribbed door from stainless steel. Internal chimney from AISI 304 stainless steel and burners support from AISI 430 stainless steel. High resistance and double-pressed handles from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.

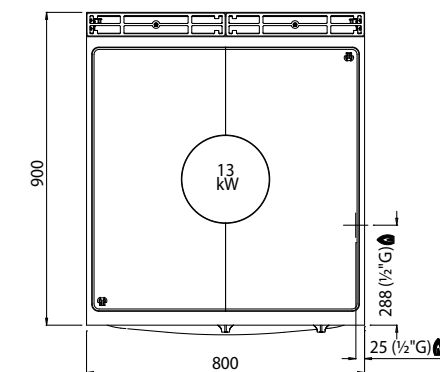
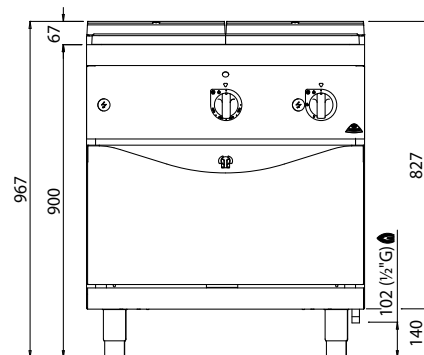
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Brûleur central en fonte à combustion optimisée, puissance maximum de 13 kW, avec soupape de sécurité à thermocouple et veilleuse protégée. Allumage piézoélectrique et revêtement de la chambre de combustion en vermiculite, un matériel ayant de hautes prestations d'isolation. Plaque en acier à haute épaisseur avec zones thermiques différenciées: température maximale au centre et décroissante vers les bords. Four à gaz avec brûleur à flamme autostabilisée positionné sous la sole nervurée en acier et thermostat réglable de 160° à 280°C. Chambre du four en AISI 430, avec supports à 4 niveaux et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable. Cheminée interne en acier inoxydable AISI 304 et support brûleurs en acier inoxydable AISI 430. Poignées double moule à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Mittlerer Brenner aus Gusseisen mit optimierter Verbrennung, maximale Leistung 13 kW, mit Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Zündflamme. Piezoelektrische Zündung und Verkleidung des Verbrennungsraumes aus Vermiculit, einem Material mit ausgezeichneten Isoliereigenschaften. Platte aus Edelstahl mit hoher Stärke und differenzierten Wärmezonen: maximale Temperatur in der Mitte, zum Rand hin abnehmend. Gasbackofen mit Brenner mit selbst-stabilisierender Flamme unterhalb der gerippten Bodenplatte aus Stahl. Temperaturregler einstellbar von 160° bis 280°C. Backraum aus AISI 430, mit Halterungen auf 4 Ebenen und gestanzter und gerippter Innentür aus rostfreiem Edelstahl. Interner Kamin aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 und Brennerhalterung aus rostfreiem Stahl AISI 430. Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griffe aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 20,8
----------	---	-------------------	----------------





n.	1	1	TP
Ø mm	80	130	n. 2
KW	3,5	12	6,5
kcal/h	3.010	10.320	5.590
Btu/h	11.942	40.944	22.178



KW	28,5
kcal/h	24.510
TOT.	Btu/h 97.242



G30/G31	kg/h	2,23
G20	m³/h	3,02
G25	m³/h	3,52



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno AISI 430
 Bruciatore centrale in ghisa a combustione ottimizzata, potenza massima 13 kW, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Accensione piezoelettrica e rivestimento della camera di combustione in vermiculite, materiale ad alte prestazioni isolanti.
 Piastra in acciaio ad alto spessore con zone termiche differenziate: temperatura massima al centro e decrescente verso i bordi. Bruciatori in ghisa da 108 mm, con regolazione fino a 7 kW, e da 130 mm, con regolazione fino a 12 kW. Valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta.
 Maniglie con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside AISI 430
 Central cast iron burner with optimized combustion, 13 kW maximum power with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition and coating of the combustion chamber from vermiculite, a high performance insulating material. Steel plate of high thickness and differentiated thermal areas: maximum temperature at the centre, decreasing to the edges.
 Cast iron burners with thermocouple safety valve and protected pilot flame, with regulation up to 7 kW on the 108 mm version and regulation up to 12 kW on the 130 mm version.
 High resistance and double-pressed handles from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.

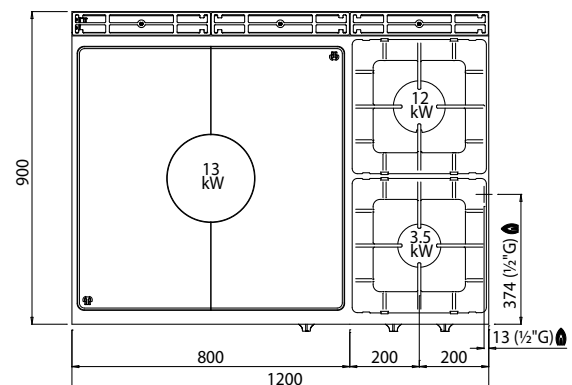
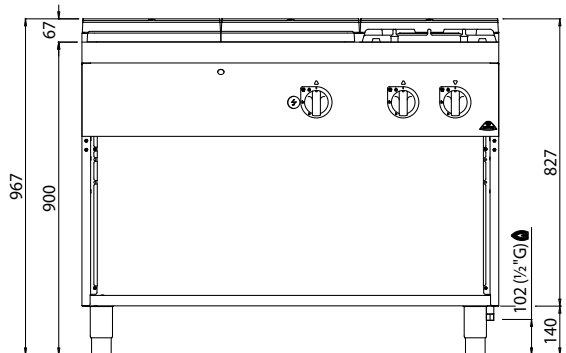
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES






Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur AISI 430
 Brûleur central en fonte à combustion optimisée, puissance maximum de 13 kW, avec soupape de sécurité à thermocouple et veilleuse protégée. Allumage piézoélectrique et revêtement de la chambre de combustion en vermiculite, un matériel ayant de hautes prestations d'isolation. Plaque en acier à haute épaisseur avec zones thermiques différenciées: température maximale au centre et décroissante vers les bords. Brûleurs en fonte de 108 mm, réglable jusqu'à 7 kW, et de 130 mm, réglable jusqu'à 12 kW.
 Soupape de sécurité à thermocouple et veilleuse protégée. Poignées double moule à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen AISI 430
 Mittlerer Brenner aus Gusseisen mit optimierter Verbrennung, maximale Leistung 13 kW, mit Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Zundflamme. Piezoelektrische Zündung und Verkleidung des Verbrennungsraumes aus Vermiculit, einem Material mit ausgezeichneten Isoliereigenschaften. Platte aus Edelstahl mit hoher Stärke und differenzierten Wärmezonen: maximale Temperatur in der Mitte, zum Rand hin abnehmend.
 Brenner aus Gusseisen d 108 mm mit Einstellung bis 7 kW, d 130 mm mit Einstellung bis 12 kW.
 Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Zundflamme.
 Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griffe aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 28,5
----------	---	-------------------	----------------



	n.	1	1	TP
	Ø mm	80	130	n. 2
	KW	3,5	12	6,5
	kcal/h	3.010	10.320	5.590
	Btu/h	11.942	40.944	22.178
	GN	2/1		
	mm	650 x 530 x 4 pos.		
	KW	7,8		
	kcal/h	6.708		
TOT.	Btu/h	26.614		
	KW	36,3		
	kcal/h	31.218		
TOT.	Btu/h	123.856		
	G30/G31	kg/h	2,84	
	G20	m³/h	3,84	
	G25	m³/h	4,49	



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox.
 Bruciatore centrale in ghisa a combustione ottimizzata, potenza massima 13 kW, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Accensione piezoelettrica e rivestimento della camera di combustione in vermiculite, materiale ad alte prestazioni isolanti.
 Piastra in acciaio ad alto spessore con zone termiche differenziate: temperatura massima al centro e decrescente verso i bordi. Bruciatori in ghisa, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta, da 108 mm, con regolazione fino a 7 kW e da 130 mm, con regolazione fino a 12 kW.
 Forno a gas con bruciatore a fiamma autostabilizzata posizionato sotto la suola nervata in acciaio e termostato regolabile da 160° a 280°C. Camera forno in AISI 430, con supporti a 4 livelli e controporta stampata e nervata in acciaio inox. Camino interno in acciaio inox AISI 304 e supporto bruciatori in acciaio inox AISI 430. Maniglie con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel.
 Central cast iron burner with optimized combustion, 13 kW maximum power with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition and coating of the combustion chamber from vermiculite, a high performance insulating material.
 Steel plate of high thickness and differentiated thermal areas: maximum temperature at the centre, decreasing to the edges. Cast iron burners with thermocouple safety valve and protected pilot flame, with regulation up to 7 kW on the 108 mm version and regulation up to 12 kW on the 130 mm version.
 Gas oven with self-stabilized flame burner positioned under the steel ribbed base and adjustable thermostat from 160° to 280°. Oven chamber from AISI 430 with 4-level supports and internal, pressed and ribbed door from stainless steel. Internal chimney from AISI 304 stainless steel and burners support from AISI 430 stainless steel. High resistance and double-pressed handles from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.

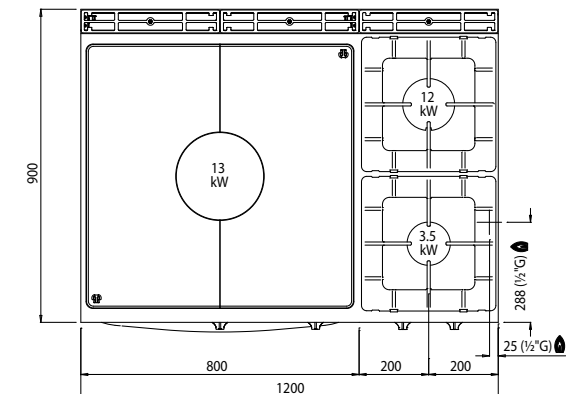
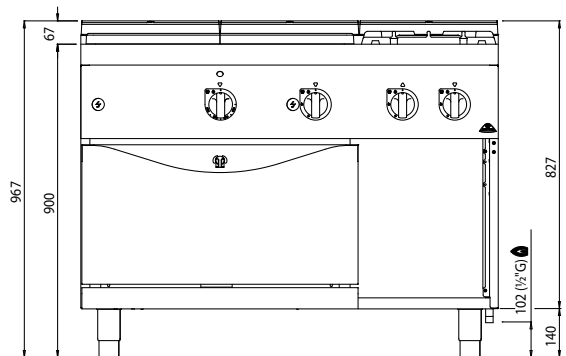
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.
 Brûleur central en fonte à combustion optimisée, puissance maximum de 13 kW, avec soupape de sécurité à thermocouple et veilleuse protégée.
 Allumage piézoélectrique et revêtement de la chambre de combustion en vermiculite, un matériel ayant de hautes prestations d'isolation. Plaque en acier à haute épaisseur avec zones thermiques différenciées: température maximale au centre et décroissante vers les bords. Brûleurs en fonte de 108 mm, réglable jusqu'à 7 kW, et de 130 mm, réglable jusqu'à 12 kW. Soupape de sécurité à thermocouple et veilleuse protégée. Four à gaz avec brûleur à flamme autostabilisée positionné sous la sole nervurée en acier et thermostat réglable de 160° à 280°C. Chambre du four en AISI 430, avec supports à 4 niveaux et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable. Cheminée interne en acier inoxydable AISI 304 et support brûleurs en acier inoxydable AISI 430. Poignées double moule à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl.
 Mittlerer Brenner aus Gusseisen mit optimierter Verbrennung, maximale Leistung 13 kW, mit Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Zundflamme. Piezoelektrische Zündung und Verkleidung des Verbrennungsraumes aus Vermiculit, einem Material mit ausgezeichneten Isoliereigenschaften. Platte aus Edelstahl mit hoher Stärke und differenzierten Wärmezonen: maximale Temperatur in der Mitte, zum Rand hin abnehmend. Brenner aus Gusseisen d 108 mm mit Einstellung bis 7 kW, d 130 mm mit Einstellung bis 12 kW. Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Zundflamme. Gasbackofen mit Brenner mit selbst-stabilisierender Flamme unterhalb der gerippten Bodenplatte aus Stahl. Temperaturregler einstellbar von 160° bis 280°C.
 Backraum aus AISI 430, mit Halterungen auf 4 Ebenen und gestanzter und gerippter Innentür aus rostfreiem Edelstahl. Interner Kamin aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 und Brennerhalterung aus rostfreiem Stahl AISI 430. Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griffe aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	KW 36,3
----------	---	-------------------	----------------





n.	1	1	TP
Ø mm	80	130	n. 2
KW	3,5	12	6,5
kcal/h	3.010	10.320	5.590
Btu/h	11.942	40.944	22.178



mm	1.045 x 530 x 4 pos.		
KW	12		
kcal/h	10.320		
Btu/h	40.944		

TOT.



KW	40,5		
kcal/h	34.830		
Btu/h	138.186		

TOT.



G30/G31	kg/h	3,17
G20	m³/h	4,29
G25	m³/h	5,01



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox.
 Bruciatore centrale in ghisa a combustione ottimizzata, potenza massima 13 kW, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Accensione piezoelettrica e rivestimento della camera di combustione in vermiculite, materiale ad alte prestazioni isolanti. Piastra in acciaio ad alto spessore con zone termiche differenziate: temperatura massima al centro e decrescente verso i bordi. Bruciatori in ghisa, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta, da 108 mm, con regolazione fino a 7 kW e da 130 mm, con regolazione fino a 12 kW.
 Forno a gas con bruciatore a fiamma autostabilizzata posizionato sotto la suola nervata in acciaio e termostato regolabile da 160° a 280°C. Camera forno in AISI 430, con supporti a 4 livelli.
 Camino interno in acciaio inox AISI 304 e supporto bruciatori in acciaio inox AISI 430. Maniglie con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel.
 Central cast iron burner with optimized combustion, 13 kW maximum power with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition and coating of the combustion chamber from vermiculite, a high performance insulating material.
 Steel plate of high thickness and differentiated thermal areas: maximum temperature at the centre, decreasing to the edges. Cast iron burners with thermocouple safety valve and protected pilot flame, with regulation up to 7 kW on the 108 mm version and regulation up to 12 kW on the 130 mm version.
 Gas oven with self-stabilized flame burner positioned under the steel ribbed base and adjustable thermostat from 160° to 280°. Oven chamber from AISI 430 with 4-level supports.
 Internal chimney from AISI 304 stainless steel and burners support from AISI 430 stainless steel.
 High resistance and double-pressed handles from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.

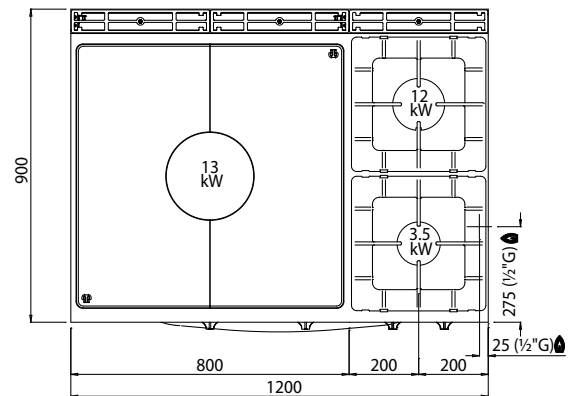
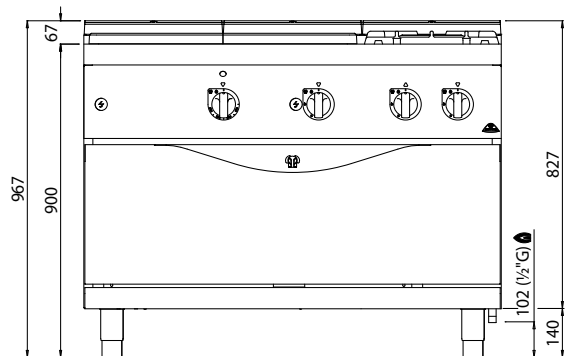
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES





Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.
 Brûleur central en fonte à combustion optimisée, puissance maximum de 13 kW, avec soupape de sécurité à thermocouple et veilleuse protégée.
 Allumage piézoélectrique et revêtement de la chambre de combustion en vermiculite, un matériel ayant de hautes prestations d'isolation. Plaque en acier à haute épaisseur avec zones thermiques différenciées: température maximale au centre et décroissante vers les bords. Brûleurs en fonte de 108 mm, réglable jusqu'à 7 kW, et de 130 mm, réglable jusqu'à 12 kW. Soupape de sécurité à thermocouple et veilleuse protégée. Four à gaz avec brûleur à flamme autostabilisée positionné sous la sole nervurée en acier et thermostat réglable de 160° à 280°C. Chambre du four en AISI 430, avec supports à 4 niveaux.
 Cheminée interne en acier inoxydable AISI 304 et support brûleurs en acier inoxydable AISI 430.
 Poignées double moule à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl.
 Mittlerer Brenner aus Gusseisen mit optimierter Verbrennung, maximale Leistung 13 kW, mit Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Zundflamme. Piezoelektrische Zündung und Verkleidung des Verbrennungsraumes aus Vermiculit, einem Material mit ausgezeichneten Isoliereigenschaften. Platte aus Edelstahl mit hoher Stärke und differenzierten Wärmezonen: maximale Temperatur in der Mitte, zum Rand hin abnehmend. Brenner aus Gusseisen d 108 mm mit Einstellung bis 7 kW, d 130 mm mit Einstellung bis 12 kW. Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Zundflamme.
 Gasbackofen mit Brenner mit selbst-stabilisierender Flamme unterhalb der gerippten Bodenplatte aus Stahl. Temperaturregler einstellbar von 160° bis 280°C. Backraum aus AISI 430, mit Halterungen auf 4 Ebenen. Interner Kamin aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 und Brennerhalterung aus rostfreiem Stahl AISI 430. Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griffe aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	KW 40,5
----------	---	-------------------	----------------



	n.	2	2	TP
	Ø mm	80	130	n. 2
	kW	3,5	12	6,5
	kcal/h	3.010	10.320	5.590
	Btu/h	11.942	40.944	22.178
	kW	44		
	kcal/h	37.840		
TOT.	Btu/h	150.128		
	G30/G31	kg/h	3,44	
	G20	m³/h	4,66	
	G25	m³/h	5,44	



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox.
 Bruciatore centrale in ghisa a combustione ottimizzata, potenza massima 13 kW, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Accensione piezoelettrica e rivestimento della camera di combustione in vermiculite, materiale ad alte prestazioni isolanti.
 Piastra in acciaio ad alto spessore con zone termiche differenziate: temperatura massima al centro e decrescente verso i bordi. Bruciatori in ghisa da 108 mm, con regolazione fino a 7 kW, e da 130 mm, con regolazione fino a 12 kW. Valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel.
 Central cast iron burner with optimized combustion, 13 kW maximum power with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition and coating of the combustion chamber from vermiculite, a high performance insulating material. Steel plate of high thickness and differentiated thermal areas: maximum temperature at the centre, decreasing to the edges. Cast iron burners with thermocouple safety valve and protected pilot flame, with regulation up to 7 kW on the 108 mm version and regulation up to 12 kW on the 130 mm version.

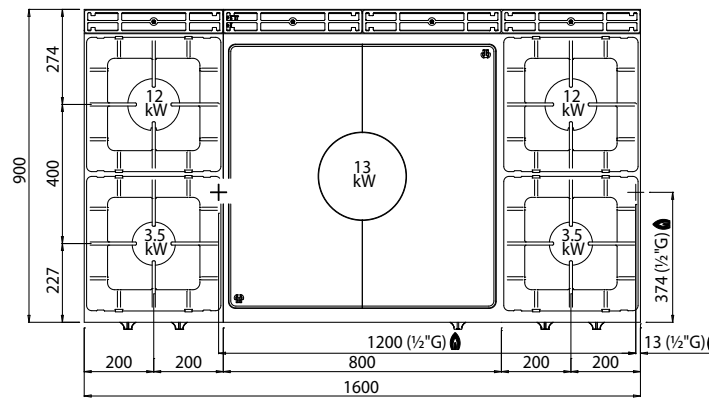
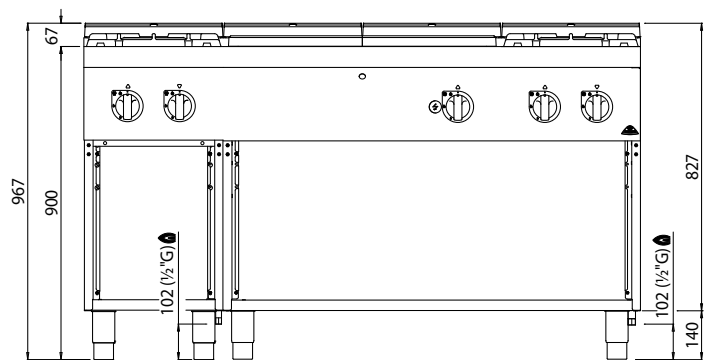
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.
 Brûleur central en fonte à combustion optimisée, puissance maximum de 13 kW, avec soupape de sécurité à thermocouple et veilleuse protégée.
 Allumage piézoélectrique et revêtement de la chambre de combustion en vermiculite, un matériel ayant de hautes prestations d'isolation. Plaque en acier à haute épaisseur avec zones thermiques différenciées: température maximale au centre et décroissante vers les bords. Brûleurs en fonte de 108 mm, réglable jusqu'à 7 kW, et de 130 mm, réglable jusqu'à 12 kW. Soupape de sécurité à thermocouple et veilleuse protégée.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl.
 Mittlerer Brenner aus Gusseisen mit optimierter Verbrennung, maximale Leistung 13 kW, mit Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Zundflamme. Piezoelektrische Zündung und Verkleidung des Verbrennungsraumes aus Vermiculit, einem Material mit ausgezeichneten Isoliereigenschaften. Platte aus Edelstahl mit hoher Stärke und differenzierten Wärmezonen: maximale Temperatur in der Mitte, zum Rand hin abnehmend. Brenner aus Gusseisen d 108 mm mit Einstellung bis 7 kW, d 130 mm mit Einstellung bis 12 kW. Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Zundflamme.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 44
----------	---	-------------------	--------------





n.	2	2	TP
Ø mm	80	130	n. 2
KW	3,5	12	6,5
kcal/h	3.010	10.320	5.590
Btu/h	11.942	40.944	22.178



GN	2/1
mm	650 x 530 x 4 pos.
KW	7,8
kcal/h	6.708
TOT.	Btu/h 26.614



KW	51,8
kcal/h	44.548
TOT.	Btu/h 176.742



TOT.



G30/G31	kg/h	4,05
G20	m³/h	5,48
G25	m³/h	6,40



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox.
 Bruciatore centrale in ghisa a combustione ottimizzata, potenza massima 13 kW, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Accensione piezoelettrica e rivestimento della camera di combustione in vermiculite, materiale ad alte prestazioni isolanti.
 Piastra in acciaio ad alto spessore con zone termiche differenziate: temperatura massima al centro e decrescente verso i bordi. Bruciatori in ghisa da 108 mm, con regolazione fino a 7 kW, e da 130 mm, con regolazione fino a 12 kW. Valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta.
 Forno a gas con bruciatore a fiamma autostabilizzata posizionato sotto la suola nervata in acciaio e termostato regolabile da 160° a 280°C. Camera forno in AISI 430, con supporti a 4 livelli e controporta stampata e nervata in acciaio inox. Camino interno in acciaio inox AISI 304 e supporto bruciatori in acciaio inox AISI 430. Maniglie con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel.
 Central cast iron burner with optimized combustion, 13 kW maximum power with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition and coating of the combustion chamber from vermiculite, a high performance insulating material. Steel plate of high thickness and differentiated thermal areas: maximum temperature at the centre, decreasing to the edges. Cast iron burners with thermocouple safety valve and protected pilot flame, with regulation up to 7 kW on the 108 mm version and regulation up to 12 kW on the 130 mm version.
 Gas oven with self-stabilized flame burner positioned under the steel ribbed base and adjustable thermostat from 160° to 280°. Oven chamber from AISI 430 with 4-level supports and internal, pressed and ribbed door from stainless steel. Internal chimney from AISI 304 stainless steel and burners support from AISI 430 stainless steel. High resistance and double-pressed handles from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.

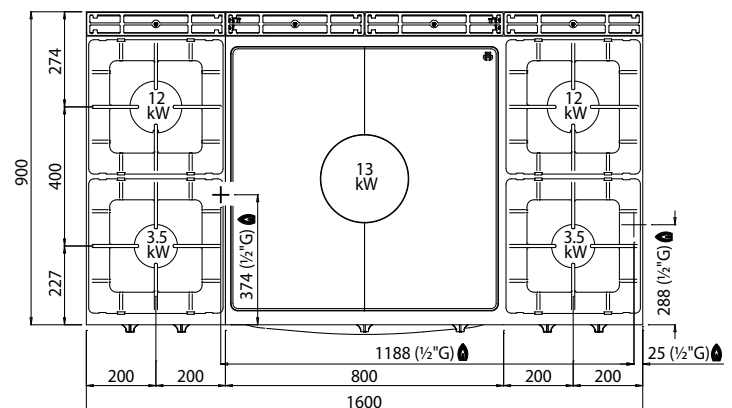
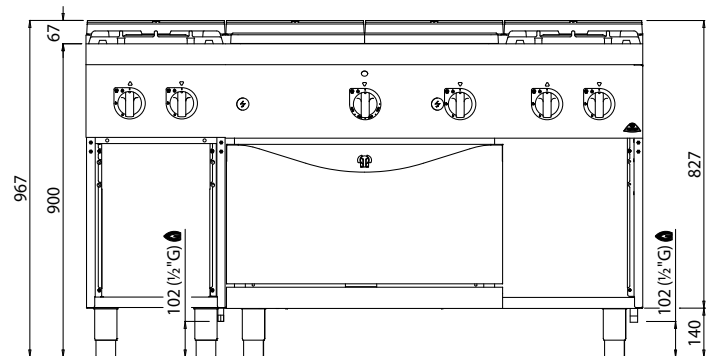
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.
 Brûleur central en fonte à combustion optimisée, puissance maximum de 13 kW, avec soupape de sécurité à thermocouple et veilleuse protégée.
 Allumage piézoélectrique et revêtement de la chambre de combustion en vermiculite, un matériel ayant de hautes prestations d'isolation. Plaque en acier à haute épaisseur avec zones thermiques différenciées: température maximale au centre et décroissante vers les bords. Brûleurs en fonte de 108 mm, réglable jusqu'à 7 kW, et de 130 mm, réglable jusqu'à 12 kW. Soupape de sécurité à thermocouple et veilleuse protégée. Four à gaz avec brûleur à flamme autostabilisée positionné sous la sole nervurée en acier et thermostat réglable de 160° à 280°C. Chambre du four en AISI 430, avec supports à 4 niveaux et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable. Cheminée interne en acier inoxydable AISI 304 et support brûleurs en acier inoxydable AISI 430. Poignées double moule à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl.
 Mittlerer Brenner aus Gusseisen mit optimierter Verbrennung, maximale Leistung 13 kW, mit Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Zündflamme. Piezoelektrische Zündung und Verkleidung des Verbrennungsraumes aus Vermiculit, einem Material mit ausgezeichneten Isoliereigenschaften. Platte aus Edelstahl mit hoher Stärke und differenzierten Wärmezonen: maximale Temperatur in der Mitte, zum Rand hin abnehmend. Brenner aus Gusseisen d 108 mm mit Einstellung bis 7 kW, d 130 mm mit Einstellung bis 12 kW. Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Zündflamme. Gasbackofen mit Brenner mit selbst-stabilisierender Flamme unterhalb der gerippten Bodenplatte aus Stahl. Temperaturregler einstellbar von 160° bis 280°C.
 Backraum aus AISI 430, mit Halterungen auf 4 Ebenen und gestanzter und gerippter Innentür aus rostfreiem Edelstahl. Interner Kamin aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 und Brennerhalterung aus rostfreiem Stahl AISI 430. Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griffe aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 51,8
----------	---	-------------------	----------------



Mod. E9P2M





Cod. 20721500

Mod. E9PQ2M

Cod. 20721600

maxima 900

high+power

	n.	2
	Ø mm	300
	kW	3,5
	n.	2
	mm	300x300
	kW	3,5
	380-415 V3N~	
	TOT.	kW 7

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite. 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. Maniglie con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Pressed top in a unique sealed piece. Cast iron plates with safety thermostat and 6-position selector that activates 6 different concentric power zones. High resistance and double-pressed handles from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Plan étanche moulé dans une pièce unique.

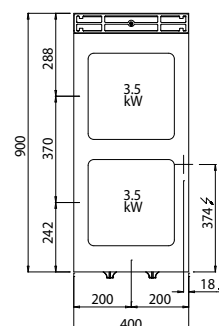
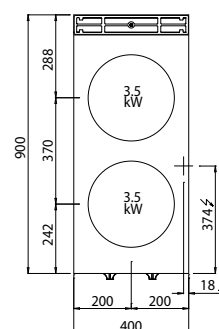
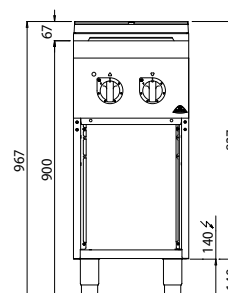
Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions qui active 6 différentes zones concentriques de puissance. Poignées double moule à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. In einem Stück formgestanztes hermetisches Kochfeld.

Platten aus Gusseisen mit Sicherheitsthermostat und Wählschalter mit 6 verschiedenen konzentrischen Leistungsstufen. Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griffe aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	kW 7
----------	--	--------------	-------------

**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment

Mod. E9P4M





Cod. 20722500

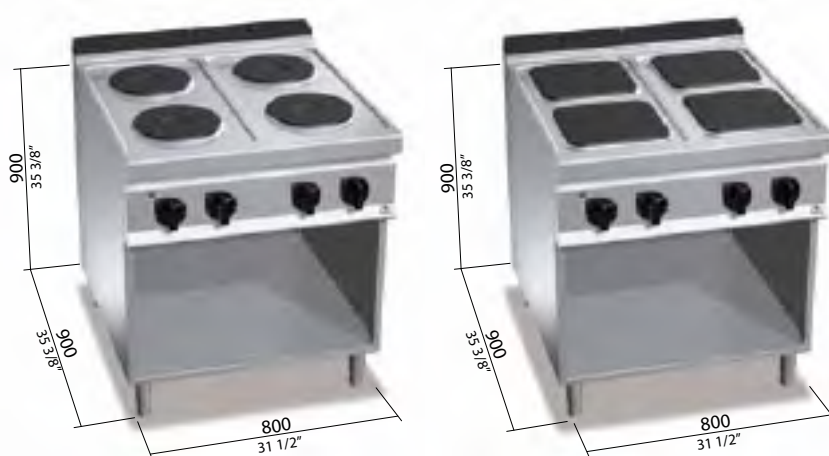
Mod. E9PQ4M

Cod. 20722600

maxima 900

high power

	n.	4
	Ø mm	300
	kW	3,5
	n.	4
	mm	300x300
	kW	3,5
	380-415 V3N~	
	TOT. kW	14

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite. 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. Maniglie con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Pressed top in a unique sealed piece. Cast iron plates with safety thermostat and 6-position selector that activates 6 different concentric power zones. High resistance and double-pressed handles from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.

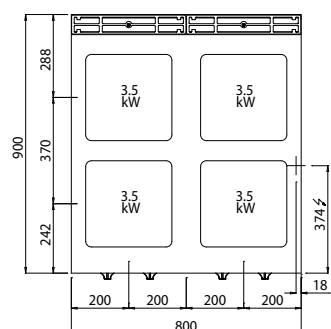
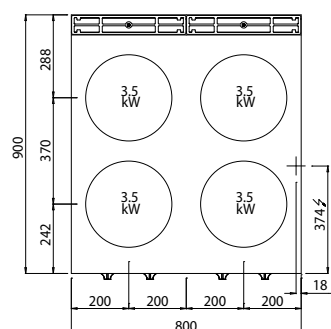
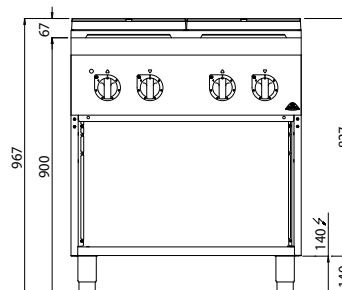
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Plan étanche moulé dans une pièce unique. Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions qui active 6 différentes zones concentriques de puissance. Poignées double moule à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. In einem Stück formgestanztes hermetisches Kochfeld. Platten aus Gusseisen mit Sicherheitsthermostat und Wählschalter mit 6 verschiedenen konzentrischen Leistungsstufen. Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griffe aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	kW 14
----------	--	--------------	--------------

**3 year guarantee**

Mod. E9P6M





Cod. 20723500

Mod. E9PQ6M

Cod. 20723600

maxima 900

high+power

	n.	6
	Ø mm	300
	kW	3,5
	n.	6
	mm	300x300
	kW	3,5
	380-415 V3N~	
	TOT. kW	21

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite. 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. Maniglie con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Pressed top in a unique sealed piece.

Cast iron plates with safety thermostat and 6-position selector that activates 6 different concentric power zones. High resistance and double-pressed handles from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Plan étanche moulé dans une pièce unique.

Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions qui active 6 différentes zones concentriques de puissance.

Poignées double moule à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

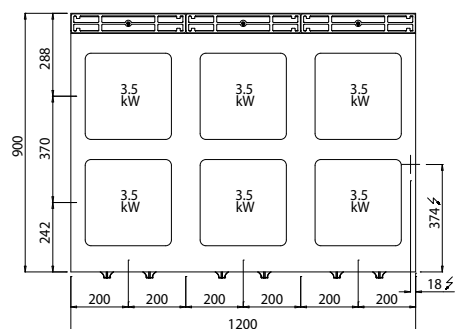
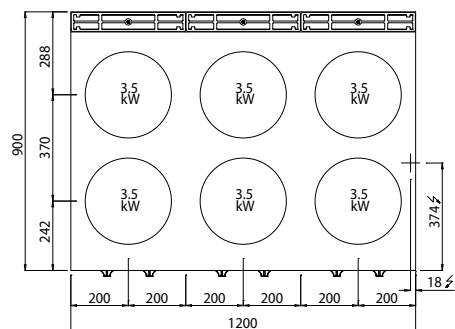
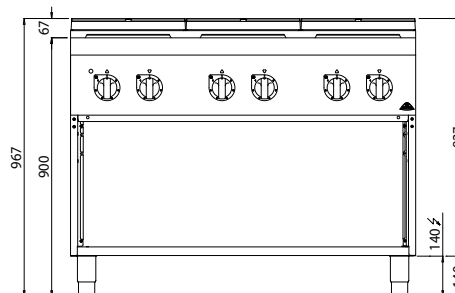
Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. In einem Stück formgestanztes hermetisches Kochfeld.

Platten aus Gusseisen mit Sicherheitsthermostat und Wählschalter mit 6 verschiedenen konzentrischen Leistungsstufen. Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griffe aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.

E

connessione elettrica - electric connection
branchement électrique - Elektrischer Anschluss

380-415 V3N~

kW 21**3 year guarantee**

BERTO'S[®]
the best catering equipment

Mod. E9P4+FE1






Cod. 20723800

Mod. E9PQ4+FE1

Cod. 20724300

maxima 900

high power

	n.	4
	Ø mm	300
	kW	3,5
	n.	4
	mm	300x300
	kW	3,5
	GN	1/1
	kW	3,5
TOT.	mm	530 x 325 x 4 pos.
	380-415 V3N~	
	TOT. kW	17,5

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite. 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.

Forno elettrico a convezione, interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/teglie 1/1GN. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio INOX AISI 304. Maniglie con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Pressed top in a unique sealed piece. Cast iron plates with safety thermostat and 6-position selector that activates 6 different concentric power zones. Electric convection oven completely made of stainless steel with 3-level supports for grid/pan 1/1GN. Pilot light and temperature indicator light. Pressed door and counter door of AISI 304 stainless steel.

High resistance and double-pressed handles from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Plan étanche moulé dans une pièce unique. Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions qui active 6 différentes zones concentriques de puissance.

Four électrique à convection entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plats à four 1/1GN. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304.

Poignées double moule à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.

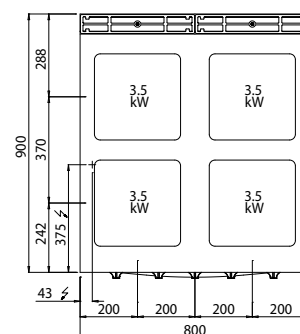
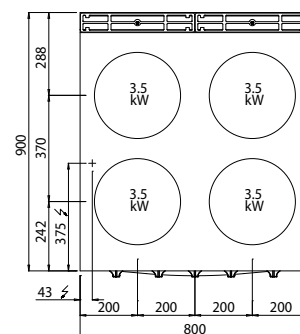
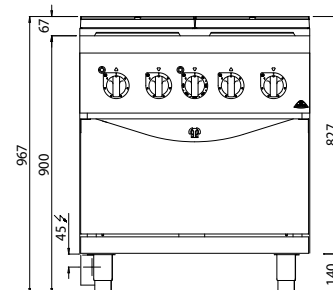
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. In einem Stück formgestanztes hermetisches Kochfeld. Platten aus Gusseisen mit Sicherheitsthermostat und Wählschalter mit 6 verschiedenen konzentrischen Leistungsstufen.

Elektro-Konvektionsbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1GN. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanz. Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griffe aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.

Econnessione elettrica - electric connection
branchement électrique - Elektrischer Anschluss

380-415 V3N~

kW 17,5**3 year guarantee****BERTO'S**
the best catering equipment

Mod. E9P4+FE






Cod. 20724000

Mod. E9PQ4+FE

Cod. 20724500

maxima 900

high power

	n.	4
	Ø mm	300
	kW	3,5
	n.	4
	mm	300x300
	kW	3,5
	GN	2/1
	mm	650 x 530 x 4 pos.
TOT.	kW	7,5 (4,5+3)
		380-415 V3N~
	TOT. kW	21,5

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 , pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite. 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.

Forno elettrico con resistenze in acciaio inox incoloy dal diametro maggiorato. Grill con funzione salamandra nella parte superiore e termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50° a 270°C. Camera forno in AISI 430, con supporti a 4 livelli e controporta stampata e nervata in acciaio inox. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura.

Maniglie con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Pressed top in a unique sealed piece. Cast iron plates with safety thermostat and 6-position selector that activates 6 different concentric power zones.

Electric oven with Incoloy stainless steel resistances with oversize diameter. Grill with salamander function in the upper side and thermostat for the correct regulation of temperature from 50° to 270° C. Oven chamber from AISI 430 with 4-level supports and internal, pressed and ribbed door from stainless steel. Pilot light and temperature indicator light.

High resistance and double-pressed handles from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Plan étanche moulé dans une pièce unique. Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions qui active 6 différentes zones concentriques de puissance.

Four électrique avec résistances en acier inoxydable incoloy au diamètre majoré. Grill avec fonction salamandre dans la partie supérieure et thermostat qui permet le réglage précis de la température de 50° à 270°C. Chambre du four en AISI 430, avec supports à 4 niveaux et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Poignées double moulé à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

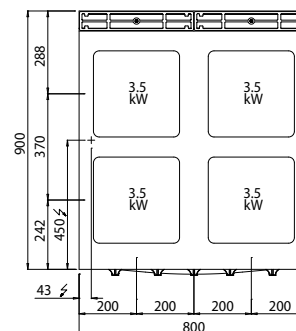
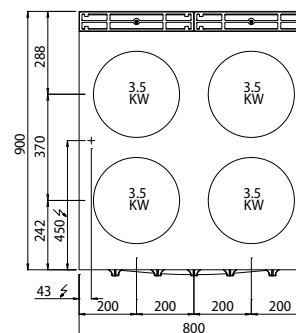
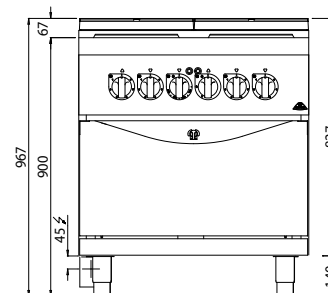
Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. In einem Stück formgestanztes hermetisches Kochfeld.

Platten aus Gusseisen mit Sicherheitsthermostat und Wählschalter mit 6 verschiedenen konzentrischen Leistungsstufen. Elektrobackofen mit Heizkörpern aus rostfreiem Incoloy-Stahl mit besonders großem Durchmesser. Salamanderg grill im oberen Bereich und Temperaturregler zur präzisen Einstellung der Temperatur von 50°C bis 270°C. Backraum aus AISI 430, mit Halterungen auf 4 Ebenen und gestanzter und gerippter Innentür aus rostfreiem Edelstahl.

Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griffe aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.

Econnessione elettrica - electric connection
branchement électrique - Elektrischer Anschluss

380-415 V3N~

kW 21,5**3 year guarantee**

Mod. E9P6+FE1






Cod. 20724800

Mod. E9PQ6+FE1

Cod. 20725300

Maxima 900

high+power

	n.	6
	Ø mm	300
	kW	3,5
	n.	6
	mm	300x300
	kW	3,5
	GN	1/1
	kW	3,5
TOT.	mm	530 x 325 x 4 pos.
		380-415 V3N~
	TOT. kW	24,5

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite. 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.

Forno elettrico a convezione, interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/teglie 1/1GN. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio INOX AISI 304.

Maniglie con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Pressed top in a unique sealed piece. Cast iron plates with safety thermostat and 6-position selector that activates 6 different concentric power zones. Electric convection oven completely made of stainless steel with 3-level supports for grid/pan 1/1GN. Pilot light and temperature indicator light. Pressed door and counter door of AISI 304 stainless steel.

High resistance and double-pressed handles from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Plan étanche moulé dans une pièce unique. Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions qui active 6 différentes zones concentriques de puissance.

Four électrique à convection entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plats à four 1/1GN. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304.

Poignées double moule à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.

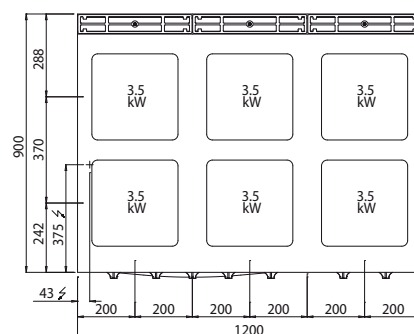
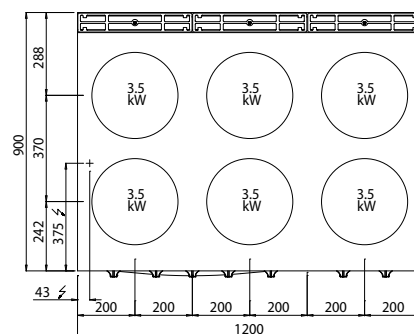
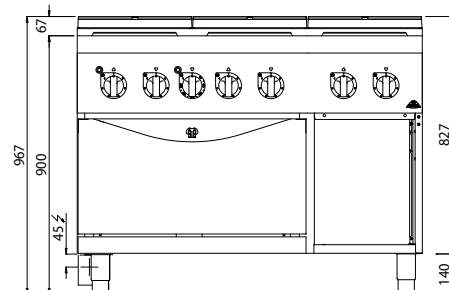
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. In einem Stück formgestanztes hermetisches Kochfeld. Platten aus Gusseisen mit Sicherheitsthermostat und Wählschalter mit 6 verschiedenen konzentrischen Leistungsstufen.

Elektro-Konvektionsbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1GN. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanz. Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griffe aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.

Econnessione elettrica - electric connection
branchement électrique - Elektrischer Anschluss

380-415 V3N~

kW 24,5**3 year guarantee**

Mod. E9P6+FE





Cod. 20725000

Mod. E9PQ6+FE

Cod. 20725500

Maxima 900

high power

	n.	6
	Ø mm	300
	kW	3,5
	n.	6
	mm	300x300
	kW	3,5
	GN	2/1
	mm	650 x 530 x 4 pos.
TOT.	kW	7,5 (4,5+3)
		380-415 V3N~
TOT.	kW	28,5

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite. 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.

Forno elettrico con resistenze in acciaio inox incoloy dal diametro maggiorato. Grill con funzione salamandra nella parte superiore e termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50° a 270°C. Camera forno in AISI 430, con supporti a 4 livelli e controporta stampata e nervata in acciaio inox. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura.

Maniglie con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Pressed top in a unique sealed piece. Cast iron plates with safety thermostat and 6-position selector that activates 6 different concentric power zones.

Electric oven with Incoloy stainless steel resistances with oversized diameter.

Grill with salamander function in the upper side and thermostat for the correct regulation of temperature from 50° to 270° C. Oven chamber from AISI 430 with 4-level supports and internal, pressed and ribbed door from stainless steel. Pilot light and temperature indicator light.

High resistance and double-pressed handles from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Plan étanche moulé dans une pièce unique. Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions qui active 6 différentes zones concentriques de puissance.

Four électrique avec résistances en acier inoxydable incoloy au diamètre majoré.

Gril avec fonction salamandre dans la partie supérieure et thermostat qui permet le réglage précis de la température de 50° à 270°C. Chambre du four en AISI 430, avec supports à 4 niveaux et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Poignées double moule à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

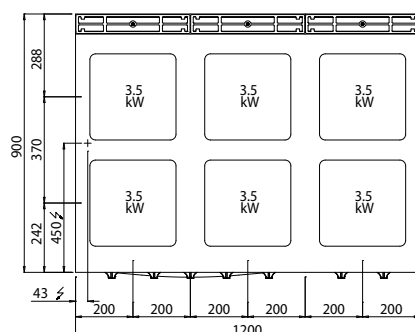
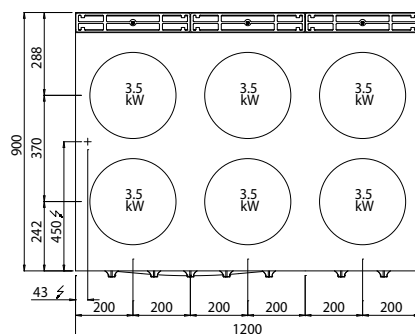
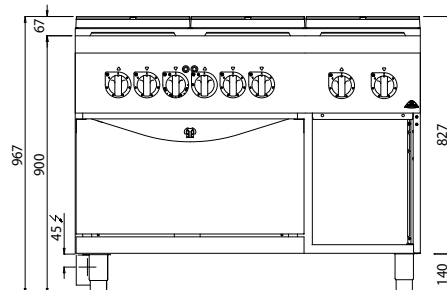
Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. In einem Stück formgestanztes hermetisches Kochfeld.

Platten aus Gusseisen mit Sicherheitsthermostat und Wählschalter mit 6 verschiedenen konzentrischen Leistungsstufen.

Elektrobackofen mit Heizkörpern aus rostfreiem Incoloy-Stahl mit besonders großem Durchmesser. Salamanderg grill im oberen Bereich und Temperaturregler zur präzisen Einstellung der Temperatur von 50°C bis 270°C. Backraum aus AISI 430, mit Halterungen auf 4 Ebenen und gestanzter und gerippter Innentür aus rostfreiem Edelstahl. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griffe aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.

Econnessione elettrica - electric connection
branchement électrique - Elektrischer Anschluss

380-415 V3N~

kW 28,5**3 year guarantee**



n.	2
∅ mm	270
kW	4



380-415 V3N~



TOT. kW 8



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox.
 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: con diametro 300 mm e potenza 4 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.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel.
 Pyroceram top with a thickness of 6 mm. Electrical resistances able to reach high temperatures (500° C) to heat the cooking top with irradiation. Heating circuit in circular zones: with a diameter of 300 mm and 4 kW of power. The zones are marked with proper serigraphs that allow the proper positioning of the pans. After switching off each zone, a light signals residual heat up to 60° C to safe-guard the operator.

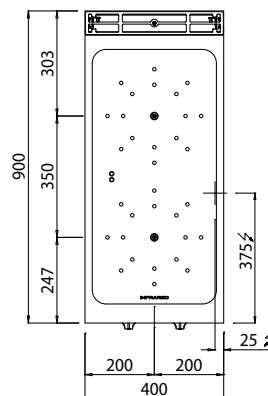
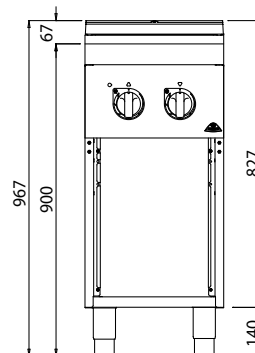
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.
 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: avec un diamètre de 300 mm et une puissance de 4 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.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl.
 Glaskeramik-Kochfeld, Stärke 6 mm. Das Kochfeld wird über die Strahlung der elektrischen Heizkörper erwärmt, die besonders hohe Temperaturen erreichen (500°C). Heizkreis mit kreisförmigen Bereichen, Durchmesser 300 mm, Leistung 4 kW. Die Bereiche sind durch spezielle Serigraphien 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.

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	kW 13,5
---	--	--------------	---------





n.	4
Ø mm	270
kW	4



380-415 V3N~



TOT.

kW 16



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox.
 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: con diametro 300 mm e potenza 4 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.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel.
 Pyroceram top with a thickness of 6 mm. Electrical resistances able to reach high temperatures (500° C) to heat the cooking top with irradiation. Heating circuit in circular zones: with a diameter of 300 mm and 4 kW of power. The zones are marked with proper serigraphs that allow the proper positioning of the pans. After switching off each zone, a light signals residual heat up to 60° C to safe-guard the operator.

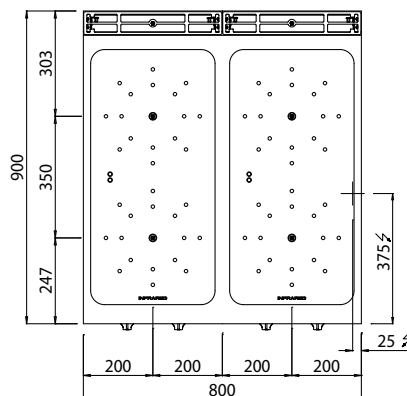
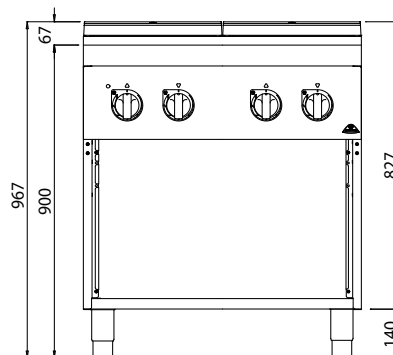
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.
 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: avec un diamètre de 300 mm et une puissance de 4 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.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl.
 Glaskeramik-Kochfeld, Stärke 6 mm. Das Kochfeld wird über die Strahlung der elektrischen Heizkörper erwärmt, die besonders hohe Temperaturen erreichen (500°C). Heizkreis mit kreisförmigen Bereichen, Durchmesser 300 mm, Leistung 4 kW. Die Bereiche sind durch spezielle Serigraphien 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.

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	kW 16
---	--	--------------	-------





n.	4
Ø mm	270
kW	4



GN	1/1
mm	530 x 325 x 4 pos.

TOT. kW 3,5



380-415 V3N~



TOT. kW 19,5



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox.
 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: con diametro 300 mm e potenza 4 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 1/1GN. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio INOX AISI 304. Maniglie con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel.
 Pyroceram top with a thickness of 6 mm. Electrical resistances able to reach high temperatures (500°C) to heat the cooking top with irradiation. Heating circuit in circular zones: with a diameter of 300 mm and 4 kW of power. The zones are marked with proper serigraphs that allow the proper positioning of the pans. After switching off each zone, a light signals residual heat up to 60°C to safe-guard the operator.
 Electric convection oven completely made of stainless steel with 3-level supports for grid/pan 1/1GN. Pilot light and temperature indicator light. Pressed door and counter door of AISI 304 stainless steel. High resistance and double-pressed handles from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.

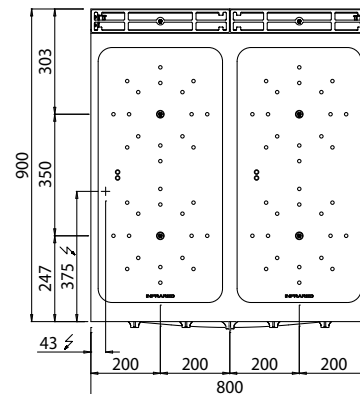
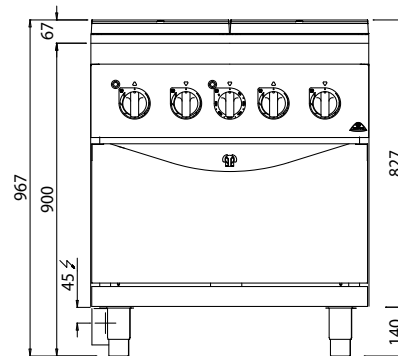
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.
 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: avec un diamètre de 300 mm et une puissance de 4 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 inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plats à four 1/1GN. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304.
 Poignées double moule à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl.
 Glaskeramik-Kochfeld, Stärke 6 mm. Das Kochfeld wird über die Strahlung der elektrischen Heizkörper erwärmt, die besonders hohe Temperaturen erreichen (500°C). Heizkreis mit kreisförmigen Bereichen, Durchmesser 300 mm, Leistung 4 kW. Die Bereiche sind durch spezielle Serigraphien 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 1/1GN. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanz. Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griffe aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	kW 19,5
---	--	--------------	---------





n.	4
Ø mm	270
kW	4

GN	2/1
mm	650 x 530 x 4 pos.
TOT. kW	7,5 (4,5+3)

380-415 V3N~	
--------------	--

TOT. kW	23,5
---------	------



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox.
 Piano in vetroceramica 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: con diametro 300 mm e potenza 4 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 con resistenze in acciaio inox incoloy dal diametro maggiorato. Grill con funzione salamandra nella parte superiore e termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50° a 270°C. Camera forno in AISI 430, con supporti a 4 livelli e controporta stampata e nervata in acciaio inox. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Maniglie con doppio stampo ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel.
 Pyroceram top with a thickness of 6 mm. Electrical resistances able to reach high temperatures (500° C) to heat the cooking top with irradiation. Heating circuit in circular zones: with a diameter of 300 mm and 4 kW of power. The zones are marked with proper serigraphs that allow the proper positioning of the pans. After switching off each zone, a light signals residual heat up to 60° C to safe-guard the operator.
 Electric oven with Incoloy stainless steel resistances with oversize diameter. Grill with salamander function in the upper side and thermostat for the correct regulation of temperature from 50° to 270° C. Oven chamber from AISI 430 with 4-level supports and internal, pressed and ribbed door from stainless steel. Pilot light and temperature indicator light. High resistance and double-pressed handles from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.

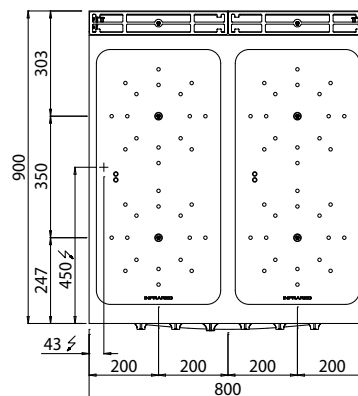
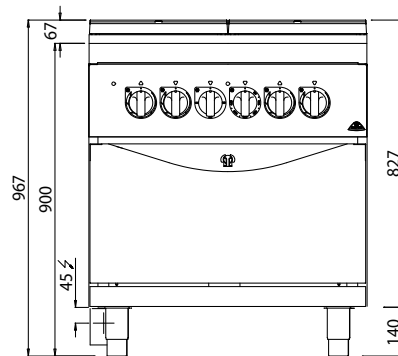
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.
 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: avec un diamètre de 300 mm et une puissance de 4 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 avec résistances en acier inoxydable incoloy au diamètre majoré. Gril avec fonction salamandre dans la partie supérieure et thermostat qui permet le réglage précis de la température de 50° à 270°C. Chambre du four en AISI 430, avec supports à 4 niveaux et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Poignées double moule à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl.
 Glaskeramik-Kochfeld, Stärke 6 mm. Das Kochfeld wird über die Strahlung der elektrischen Heizkörper erwärmt, die besonders hohe Temperaturen erreichen (500°C). Heizkreis mit kreisförmigen Bereichen, Durchmesser 300 mm, Leistung 4 kW. Die Bereiche sind durch spezielle Serigraphien 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.
 Elektrobackofen mit Heizkörpern aus rostfreiem Incoloy-Stahl mit besonders großem Durchmesser. Salamanderg grill im oberen Bereich und Temperaturregler zur präzisen Einstellung der Temperatur von 50°C bis 270°C. Backraum aus AISI 430, mit Halterungen auf 4 Ebenen und gestanzter und gerippter Innentür aus rostfreiem Edelstahl. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Doppelt gestanzte, besonders widerstandsfähige Griffe aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	kW 23,5
---	--	--------------	---------





n.	2
Ø mm	270
kW	5



380-415 V3N~



TOT. kW	10
---------	----



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox.
 Piano in vitroceramica con spessore 6 mm. Massimo risparmio energetico in quanto il riscaldamento della zona di cottura viene attivato solamente quando la pentola si trova a diretto contatto con la superficie.
 La zona di riscaldamento si autoregola in base al diametro della pentola. Interruzione automatica immediata nel momento in cui la pentola viene rimossa dal piano.
 L'indicatore digitale segnala in modo immediato il livello di potenza impostato, da 1 a 9. Regolazione elettronica della temperatura grazie ad un simmostato.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel.
 Pyroceram top with a thickness of 6 mm. Maximum energy saving as long as the heating of the cooking area is enabled only when the pan is in direct contact with the surface. The heating zone is self-regulated according to the pan diameter. Immediate automatic interruption when the pan is removed from the top.
 The digital gauge immediately shows the set power level between 1 and 9. Electronic regulation of the temperature, thanks to a potentiometer.

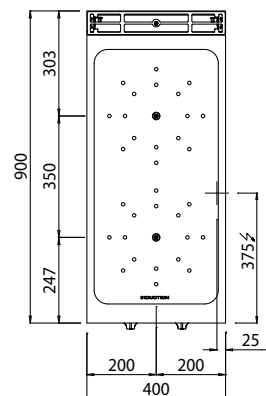
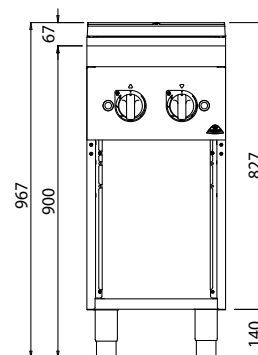
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.
 Plan en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm. Épargne énergétique maximum car le réchauffement de la zone de cuisson n'est activé que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface.
 La zone de réchauffement se règle automatiquement en fonction du diamètre de la casserole. Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est enlevée du plan. L'indicateur numérique signale de façon immédiate le niveau de puissance réglé, de 1 à 9. Réglage électronique de la température grâce à un potentiomètre.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl.
 Glaskeramik-Kochfeld, Stärke 6 mm. Maximale Energieeinsparung, da die Erhitzung der Kochplatte erst beim direkten Kontakt des Topfes mit der Oberfläche beginnt. Der zu erhitzende Bereich wird automatisch in Abhängigkeit vom Topfdurchmesser eingestellt. Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Kochfeld genommen wird. Die digitale Anzeige ermöglicht ein sofortiges Ablesen der eingestellten Leistungsstufe (1 bis 9). Elektronische Temperaturregelung mit Hilfe eines Potentiometers.

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	kW 10
---	--	--------------	-------





n.	4
Ø mm	270
kW	5



380-415 V3N~



TOT. kW	20
---------	----



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox.
 Piano in vitroceramica con spessore 6 mm. Massimo risparmio energetico in quanto il riscaldamento della zona di cottura viene attivato solamente quando la pentola si trova a diretto contatto con la superficie.
 La zona di riscaldamento si autoregola in base al diametro della pentola. Interruzione automatica immediata nel momento in cui la pentola viene rimossa dal piano.
 L'indicatore digitale segnala in modo immediato il livello di potenza impostato, da 1 a 9. Regolazione elettronica della temperatura grazie ad un simmostato.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel.
 Pyroceram top with a thickness of 6 mm. Maximum energy saving as long as the heating of the cooking area is enabled only when the pan is in direct contact with the surface. The heating zone is self-regulated according to the pan diameter. Immediate automatic interruption when the pan is removed from the top.
 The digital gauge immediately shows the set power level between 1 and 9. Electronic regulation of the temperature, thanks to a potentiometer.

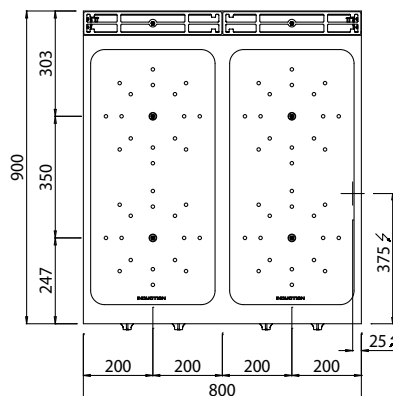
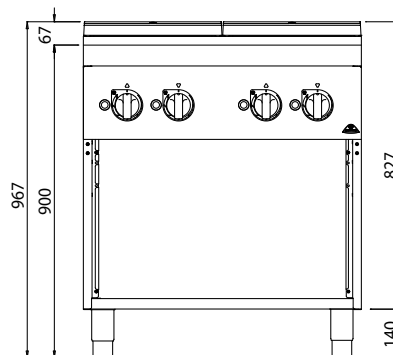
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.
 Plan en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm. Épargne énergétique maximum car le réchauffement de la zone de cuisson n'est activé que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface.
 La zone de réchauffement se règle automatiquement en fonction du diamètre de la casserole. Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est enlevée du plan. L'indicateur numérique signale de façon immédiate le niveau de puissance réglé, de 1 à 9. Réglage électronique de la température grâce à un potentiomètre.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl.
 Glaskeramik-Kochfeld, Stärke 6 mm. Maximale Energieeinsparung, da die Erhitzung der Kochplatte erst beim direkten Kontakt des Topfes mit der Oberfläche beginnt. Der zu erhitzende Bereich wird automatisch in Abhängigkeit vom Topfdurchmesser eingestellt. Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Kochfeld genommen wird. Die digitale Anzeige ermöglicht ein sofortiges Ablesen der eingestellten Leistungsstufe (1 bis 9). Elektronische Temperaturregelung mit Hilfe eines Potentiometers.

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	kW 20
---	--	--------------	-------





n.	1
∅ mm	300
kW	5



380-415 V3N~



TOT. kW 5



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox.
Piano in vetroceramica con spessore 6 mm. Massimo risparmio energetico in quanto il riscaldamento della zona di cottura viene attivato solamente quando la pentola si trova a diretto contatto con la superficie.
L'indicatore digitale segnala in modo immediato il livello di potenza impostato, da 1 a 9.
Regolazione elettronica della temperatura grazie ad un simmostato.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel.
Pyroceram top with a thickness of 6 mm. Maximum energy saving as long as the heating of the cooking area is enabled only when the pan is in direct contact with the surface.
The digital gauge immediately shows the set power level between 1 and 9.
Electronic regulation of the temperature, thanks to a potentiometer.

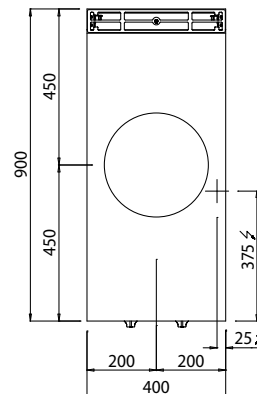
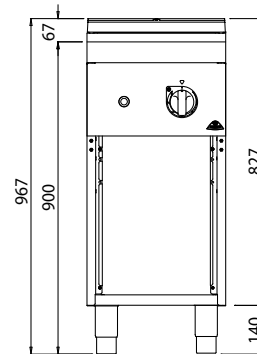
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.
Plan en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm. Épargne énergétique maximum car le réchauffement de la zone de cuisson n'est activé que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface.
L'indicateur numérique signale de façon immédiate le niveau de puissance réglé, de 1 à 9.
Réglage électronique de la température grâce à un potentiomètre.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl.
Glaskeramik-Kochfeld, Stärke 6 mm. Maximale Energieeinsparung, da die Erhitzung der Kochplatte erst beim direkten Kontakt des Topfes mit der Oberfläche beginnt.
Die digitale Anzeige ermöglicht ein sofortiges Ablesen der eingestellten Leistungsstufe (1 bis 9).
Elektronische Temperaturregelung mit Hilfe eines Potentiometers.

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	kW 5
---	--	--------------	------



Mod. E9P10D

Cod. 20833100

Mod. E9P15D

Cod. 20843100

Maxima 900**BOILING PANS**

Lt	mod. E9P10D		mod. E9P15D	
	Lt	100	Lt	150
Ø mm	600		600	
	mm	415	mm	540
TOT.	kW 13			
	380-415 V3N~			

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox.
 Recipiente di cottura in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10, fondo in acciaio inox AISI 316 con spessore 20/10. Riscaldamento di tipo diretto, generato da bruciatori tubolari in acciaio inox a combustione ottimizzata, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Accensione piezoelettrica con protezione in gomma. Rubinetti di rabbocco acqua calda e fredda posti sul piano di lavoro con becco erogatore snodabile per il riempimento e il lavaggio del recipiente. Rubinetto di scarico da 2 pollici in ottone cromato con maniglia atermica. Regolazione della temperatura tramite rubinetto con minimo e massimo.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel.
 AISI 304 stainless steel cooking container with 15/10 thickness, AISI 316 stainless steel bottom with 20/10 thickness. Direct heating generated by tubular stainless steel burners with optimized combustion, with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition with rubber protection. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the container. 2" draining tap of chromed brass with athermic handle. Temperature regulation by means of a handle tap to adjust the water level.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.
 Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10. Réchauffement de type direct, généré par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée.

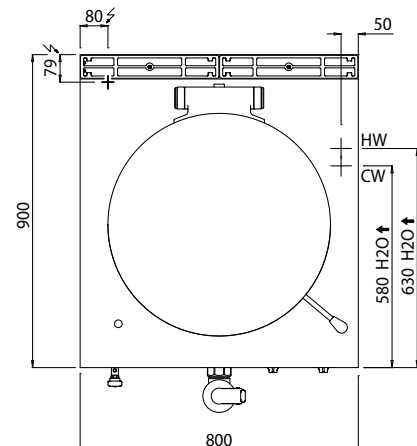
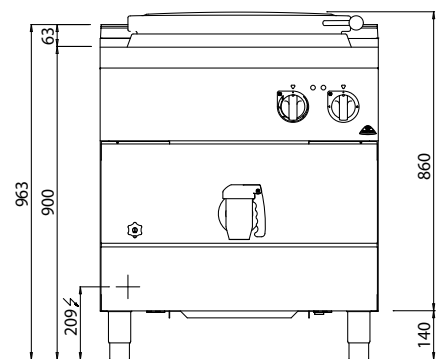
Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc. Robinets de remplissage d'eau chaude et froide positionnés sur le plan de travail avec bec distributeur articulé pour le remplissage et le lavage du récipient. Robinet d'évacuation de 2 pouces en laiton chromé avec poignée athermique. Réglage de la température par robinet avec indication de minimum et de maximum.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl.






Kochgeschirr aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10, Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316, Stärke 20/10. Direkte Erwärmung über Röhrenbrenner aus rostfreiem Edelstahl mit optimierter Verbrennung, mit Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Auf dem Arbeitstisch angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochgeschirrs. Ablaufvorrichtung, 2 Zoll, aus verchromtem Messing, mit athermischem Griff. Temperaturregelung über Hahn mit Groß- und Kleinsteilung.

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	kW 13
----------	--	--------------	--------------

**3 year guarantee**

Mod. E9P10I	Cod. 20833000
Mod. E9P15I	Cod. 20843000
Mod. E9P20I	Cod. 20847000

maxima 900
BOILING PANS

	mod. E9P10I		mod. E9P15I		mod. E9P20I	
 Lt	Lt	100	Lt	150	Lt	200
 Ø mm	Ø mm	600	Ø mm	600	Ø mm	750
 mm	mm	415	mm	540	mm	520
 TOT. kW	kW	16	kW	18	kW	32
	380-415 V3N~					



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox.
 Recipiente di cottura in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10, fondo in acciaio inox AISI 316 con spessore 20/10. Intercapedine con fondo e pareti in acciaio inox AISI 304, fondo spessore 20/10, pareti spessore 15/10. Riscaldamento di tipo indiretto con vapore a bassa pressione (0,5 bar), generato all'interno dell'intercapedine tramite resistenze corazzate in incoloy dotate di termostato di sicurezza. Rubinetti di rabbocco acqua calda e fredda posti sul piano di lavoro con becco erogatore snodabile per il riempimento e il lavaggio del recipiente e dell'intercapedine. Rubinetto di scarico da 2 pollici in ottone cromato con maniglia atermica. Manometro meccanico con indicatore di pressione dell'intercapedine. Erogazione di potenza regolata da un commutatore a 3 posizioni. Comando separato per la regolazione della temperatura. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Coperchio doppia parete.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel.
 AISI 304 stainless steel cooking container with 15/10 thickness, AISI 316 stainless steel bottom with 20/10 thickness. Jacket with bottom and walls of AISI 304 stainless steel, bottom with 20/10 thickness, walls with 15/10 thickness. Indirect type heating with low pressure steam (0.5 bar) generated inside the jacket through armored resistance from Incoloy equipped with a safety thermostat. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the container and jacket. 2" draining tap of chromed brass with athermic handle. Mechanical gauge with a jacket pressure indicator. Power supply regulated by a 3-position switch. Separate control for temperature regulation. Pilot light and temperature indicator light. Doublewalled lid.

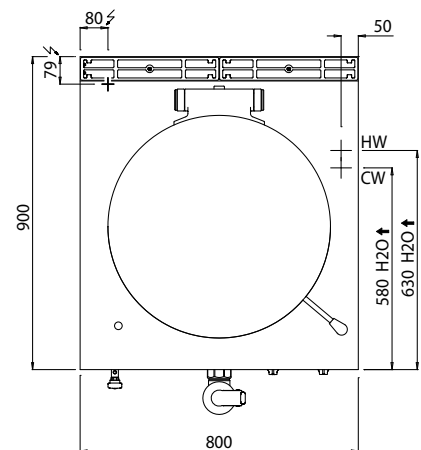
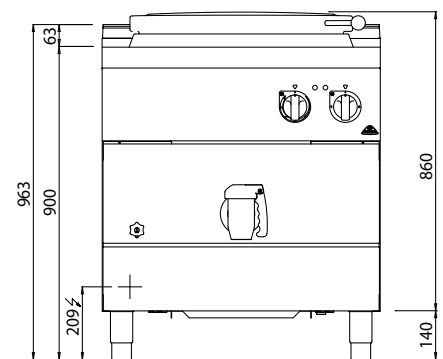
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.
 Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10. Chemise avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, fond d'une épaisseur de 20/10, parois d'une épaisseur de 15/10. Réchauffement de type indirect avec vapeur à basse pression (0,5 bar), générée à l'intérieur de la chemise par le biais de résistances cuirassées en incoloy équipées d'un thermostat de sécurité. Robinets de remplissage d'eau chaude et froide positionnés sur le plan de travail avec bec distributeur articulé pour le remplissage et le lavage du récipient et de la chemise. Robinet d'évacuation de 2 pouces en laiton chromé avec poignée athermique. Manomètre mécanique avec indicateur de pression de la chemise. Distribution de puissance régulée par un commutateur à 3 positions. Commande séparée pour le réglage de la température. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Couvercle double paroi.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl.
 Kochgeschirr aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10, Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316, Stärke 20/10. Zwischenraum mit Boden und Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Boden Stärke 20/10, Wände Stärke 15/10. Indirekte Erwärmung mit Niederdruckdampf (0,5 bar), der im Inneren des Zwischenraumes über mit Sicherheitsthermostat ausgestattete, gepanzerte Heizkörper aus Incoloy-Stahl erzeugt wird. Auf dem Arbeitstisch angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochgeschirrs und des Zwischenraums. Ablaufvorrichtung, 2 Zoll, aus verchromtem Messing, mit athermischem Griff. Mechanisches Manometer mit Druckanzeige des Zwischenraumes. Leistungsabgabe mit einem Dreistellungsschalter einstellbar. Separates Bedienelement zur Temperaturregelung. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Doppelwandiger Deckel.

E	connessione elettrica - electric connection	380-415 V3N~	kW 16 E9P10I
	branchement électrique - Elektrischer Anschluss		kW 18 E9P15I
			kW 32 E9P20I



Mod. E9P10IA (AUTOCLAVE)

Cod. 20833200

Mod. E9P15IA (AUTOCLAVE)

Cod. 20843200

Mod. E9P20IA (AUTOCLAVE)

Cod. 20847200

maxima 900**BOILING PANS**

Lt	mod. E9P10IA	mod. E9P15IA	mod. E9P20IA
Lt	100	150	200
∅ mm	600	600	750
mm	415	540	520
TOT.	kW 16	kW 18	kW 32
	380-415 V3N~		

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox.
 Recipiente di cottura in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10, fondo in acciaio inox AISI 316 con spessore 20/10. Intercapedine con fondo e pareti in acciaio inox AISI 304, fondo spessore 20/10, pareti spessore 15/10. Riscaldamento di tipo indiretto con vapore a bassa pressione (0,5 bar), generato all'interno dell'intercapedine tramite resistenze corazzate in incoloy dotate di termostato di sicurezza. Rubinetti di rabbocco acqua calda e fredda posti sul piano di lavoro con becco erogatore snodabile per il riempimento e il lavaggio del recipiente e dell'intercapedine. Rubinetto di scarico da 2 pollici in ottone cromato con maniglia atermica. Quattro blocchetti di fissaggio a vite, regolabili manualmente, con valvola a taratura fissa di 0,05 bar. Manometro meccanico con indicatore di pressione dell'intercapedine. Erogazione di potenza regolata da un commutatore a 3 posizioni. Comando separato per la regolazione della temperatura. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel.
 AISI 304 stainless steel cooking container with 15/10 thickness, AISI 316 stainless steel bottom with 20/10 thickness. Jacket with bottom and walls of AISI 304 stainless steel, bottom with 20/10 thickness, walls with 15/10 thickness. Indirect type heating with low pressure steam (0.5 bar) generated inside the jacket through armored resistance from Incoloy equipped with a safety thermostat. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the container and jacket. 2" draining tap of chromed brass with athermic handle. Four screw fixing blocks that can be adjusted manually with a fixed calibration valve of 0.05 bar. Mechanical gauge with a jacket pressure indicator. Power supply regulated by a 3-position switch. Separate control for temperature regulation. Separate control for temperature regulation. Pilot light and temperature indicator light.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

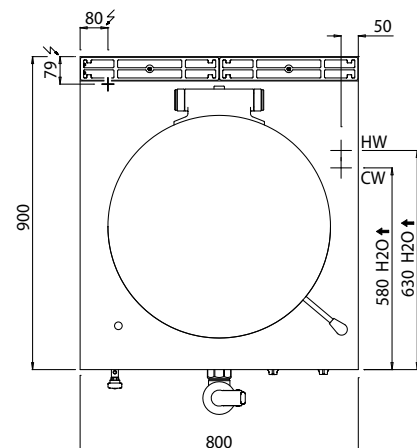
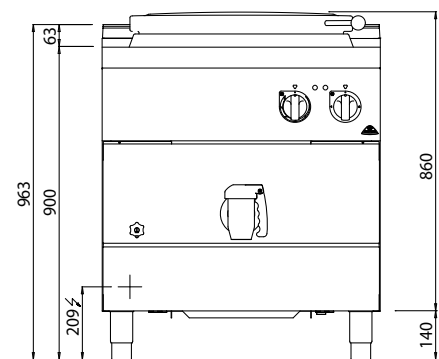
Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.
 Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10. Chemise avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, fond d'une épaisseur de 20/10, parois d'une épaisseur de 15/10. Réchauffement de type indirect avec vapeur à basse pression (0,5 bar), générée à l'intérieur de la chemise par le biais de résistances cuirassées en incoloy équipées d'un thermostat de sécurité. Robinets de remplissage d'eau chaude et froide positionnés sur le plan de travail avec bec distributeur articulé pour le remplissage et le lavage du récipient et de la chemise. Robinet d'évacuation de 2 pouces en laiton chromé avec poignée athermique. Quatre blocs de fixation à vis, réglables manuellement, avec vanne à tarage fixe de 0,05 bar. Manomètre mécanique avec indicateur de pression de la chemise. Distribution de puissance régulée par un commutateur à 3 positions. Commande séparée pour le réglage de la température. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl.
 Kochgeschirr aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10, Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316, Stärke 20/10. Zwischenraum mit Boden und Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Boden Stärke 20/10, Wände Stärke 15/10. Indirekte Erwärmung mit Niederdruckdampf (0,5 bar), der im Inneren des Zwischenraumes über mit Sicherheitsthermostat ausgestattete, gepanzerte Heizkörper aus Incoloy-Stahl erzeugt wird. Auf dem Arbeitstisch angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochgeschirrs und des Zwischenraums. Ablaufvorrichtung, 2 Zoll, aus verchromtem Messing, mit athermischem Griff. Vier manuell einstellbare, schraubbare Befestigungselemente, mit Ventil mit fixer Eichung auf 0,05 bar. Mechanisches Manometer mit Druckanzeige des Zwischenraumes. Leistungsabgabe mit einem Dreistellungsschalter einstellbar. Separates Bedienelement zur Temperaturregelung. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte.






Econnessione elettrica - electric connection
branchement électrique - Elektrischer Anschluss

380-415 V3N~

kW 16 E9P10IA
kW 18 E9P15IA
kW 32 E9P20IA**3 year guarantee**

Mod. G9P10D	Cod. 20832000
Mod. G9P15D	Cod. 20842000
Mod. G9P20D	Cod. 20846000

Maxima 900
BOILING PANS

	mod. G9P10D		mod. G9P15D		mod. G9P20D	
 Lt	Lt	100	Lt	150	Lt	200
 Ø mm	Ø mm	600	Ø mm	600	Ø mm	600
 mm	mm	415	mm	540	mm	700
 kW	kW	20,9	kW	20,9	kW	32
	kcal/h	17.974	kcal/h	17.974	kcal/h	27.520
TOT.	Btu/h	71.311	Btu/h	71.311	Btu/h	109.184
	G30/G31 kg/h	1,64	G30/G31 kg/h	1,64	G30/G31 kg/h	2,5
	G20 m³/h	2,22	G20 m³/h	2,22	G20 m³/h	3,39
	G25 m³/h	2,58	G25 m³/h	2,58	G25 m³/h	3,96



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox.
 Recipiente di cottura in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10, fondo in acciaio inox AISI 316 con spessore 20/10. Riscaldamento di tipo diretto, generato da bruciatori tubolari in acciaio inox a combustione ottimizzata, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Accensione piezoelettrica con protezione in gomma. Rubinetti di rabbocco acqua calda e fredda posti sul piano di lavoro con becco erogatore snodabile per il riempimento e il lavaggio del recipiente. Rubinetto di scarico da 2 pollici in ottone cromato con maniglia atermica. Regolazione della temperatura tramite rubinetto con minimo e massimo.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel.
 AISI 304 stainless steel cooking container with 15/10 thickness, AISI 316 stainless steel bottom with 20/10 thickness. Direct heating generated by tubular stainless steel burners with optimized combustion, with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition with rubber protection. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the container. 2" draining tap of chromed brass with athermic handle. Temperature regulation by means of a handle tap to adjust the water level.

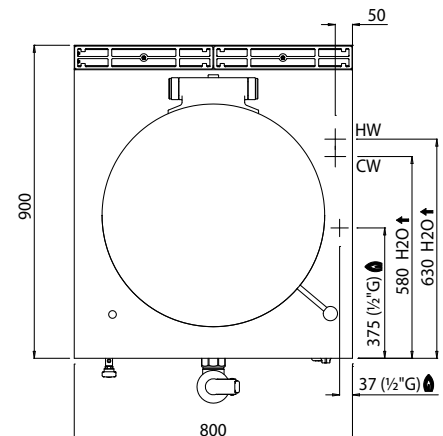
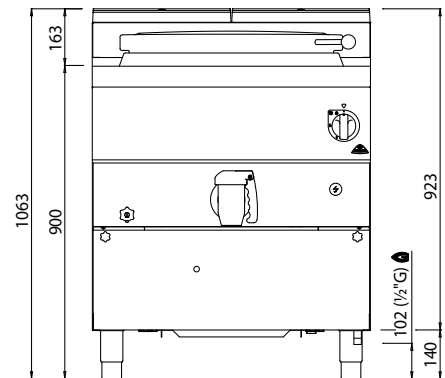
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.
 Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10. Réchauffement de type direct, généré par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée.
 Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc. Robinets de remplissage d'eau chaude et froide positionnés sur le plan de travail avec bec distributeur articulé pour le remplissage et le lavage du récipient. Robinet d'évacuation de 2 pouces en laiton chromé avec poignée athermique. Réglage de la température par robinet avec indication de minimum et de maximum.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl.
 Kochgeschirr aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10, Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316, Stärke 20/10. Direkte Erwärmung über Röhrenbrenner aus rostfreiem Edelstahl mit optimierter Verbrennung, mit Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Auf dem Arbeitstisch angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochgeschirrs. Ablaufvorrichtung, 2 Zoll, aus verchromtem Messing, mit athermischem Griff. Temperaturregelung über Hahn mit Groß- und Kleinsteilung.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 20,9 G9P10D-G9P15D kW 32 G9P20D
----------	---	-------------------	---








Mod. G9P10I

Cod. 20831000

Mod. G9P15I

Cod. 20841000

Maxima 900**BOILING PANS**

	mod. G9P10I	mod. G9P15I
Lt	100	150
	Ø mm 600	Ø mm 600
	mm 415	mm 540
	kW 20,9	
	kcal/h 17.974	
TOT.	Btu/h 71.311	
	G30/G31 kg/h 1,64	
	G20 m³/h 2,22	
	G25 m³/h 2,58	

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox.
 Recipiente di cottura in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10, fondo in acciaio inox AISI 316 con spessore 20/10. Intercapedine con fondo e pareti in acciaio inox AISI 304, fondo spessore 20/10, pareti spessore 15/10. Riscaldamento di tipo indiretto con vapore a bassa pressione (0,5 bar), generato da bruciatori tubolari in acciaio inox a combustione ottimizzata, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Accensione piezoelettrica con protezione in gomma. Rubinetti di rabbocco acqua calda e fredda posti sul piano di lavoro con becco erogatore snodabile per il riempimento e il lavaggio del recipiente e dell'intercapedine. Rubinetto di scarico da 2 pollici in ottone cromato con maniglia atermica. Regolazione della temperatura tramite rubinetto con minimo e massimo.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel.
 AISI 304 stainless steel cooking container with 15/10 thickness, AISI 316 stainless steel bottom with 20/10 thickness. Jacket with bottom and walls of AISI 304 stainless steel, bottom with 20/10 thickness, walls with 15/10 thickness. Indirect type heating with low pressure steam (0.5 bar) generated inside the jacket through tubular stainless steel burners with optimized combustion, with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition with rubber protection. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the container and the jacket. 2" draining tap of chromed brass with athermic handle. Temperature regulation by means of a handle tap to adjust the water level.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

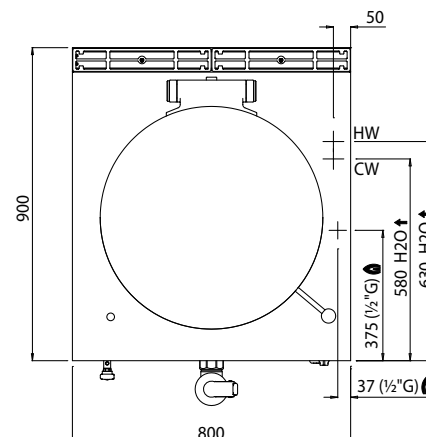
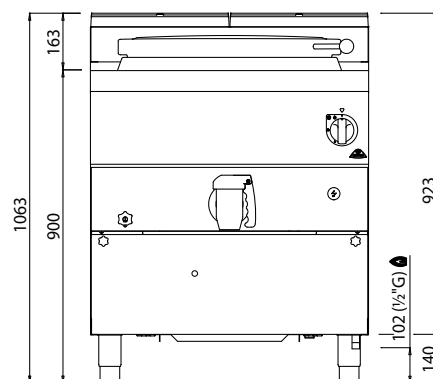
Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.
 Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10. Chemise avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, fond d'une épaisseur de 20/10, parois d'une épaisseur de 15/10. Réchauffement de type indirect avec vapeur à basse pression (0,5 bar), généré par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc. Robinets de remplissage d'eau chaude et froide positionnés sur le plan de travail avec bec distributeur articulé pour le remplissage et le lavage du récipient et de la chemise. Robinet d'évacuation de 2 pouces en laiton chromé avec poignée athermique. Réglage de la température par robinet avec indication de minimum et de maximum.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsflaeche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl.
 Kochgeschirr aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10, Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316, Stärke 20/10. Zwischenraum mit Boden und Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Boden Stärke 20/10, Wände Stärke 15/10. Indirekte Erwärmung mit Niederdruckdampf (0,5 bar), der von Röhrenbrennern mit optimierter Verbrennung erzeugt wird, die mit Sicherheitsventil mit Thermolement und geschützter Pilotflamme ausgestattet sind. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Auf dem Arbeitstisch angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochgeschirrs und des Zwischenraums. Ablaufvorrichtung, 2 Zoll, aus verchromtem Messing, mit athermischem Griff. Temperaturregelung über Hahn mit Groß- und Kleinsteilung.

Gconnessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 20,9

Mod. G9P10DA (AUTOCLAVE)

Cod. 20832200





Mod. G9P15DA (AUTOCLAVE)

Cod. 20842200

Mod. G9P20DA (AUTOCLAVE)

Cod. 20846200

Maxima 900**BOILING PANS**

Lt	mod. G9P10DA		mod. G9P15DA		mod. G9P20DA	
	Lt	100	Lt	150	Lt	200
	Ø mm	600	Ø mm	600	Ø mm	600
	mm	415	mm	540	mm	700
	kW	20,9	kW	20,9	kW	32
	kcal/h	17.974	kcal/h	17.974	kcal/h	27.520
TOT.	Btu/h	71.311	Btu/h	71.311	Btu/h	109.184
	G30/G31	kg/h 1,64	G30/G31	kg/h 1,64	G30/G31	kg/h 2,5
	G20	m³/h 2,22	G20	m³/h 2,22	G20	m³/h 3,39
	G25	m³/h 2,58	G25	m³/h 2,58	G25	m³/h 3,96

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox.
 Recipiente di cottura in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10, fondo in acciaio inox AISI 316 con spessore 20/10. Riscaldamento di tipo diretto, generato da bruciatori tubolari in acciaio inox a combustione ottimizzata, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Accensione piezoelettrica con protezione in gomma. Rubinetti di rabbocco acqua calda e fredda posti sul piano di lavoro con becco erogatore snodabile per il riempimento e il lavaggio del recipiente. Rubinetto di scarico da 2 pollici in ottone cromato con maniglia atermica. Quattro blocchetti di fissaggio a vite, regolabili manualmente, con valvola a taratura fissa di 0,05 bar. Regolazione della temperatura tramite rubinetto con minimo e massimo.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel.
 AISI 304 stainless steel cooking container with 15/10 thickness, AISI 316 stainless steel bottom with 20/10 thickness. Direct heating generated by tubular stainless steel burners with optimized combustion, with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition with rubber protection. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the container. 2" draining tap of chromed brass with athermic handle. Four screw fixing blocks that can be adjusted manually with a fixed calibration valve of 0.05 bar. Temperature regulation by means of a handle tap to adjust the water level.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.
 Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10. Réchauffement de type direct, généré par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée.

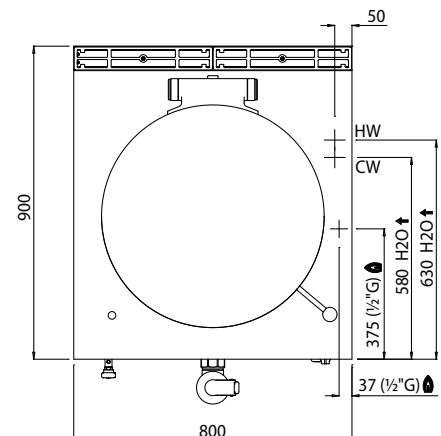
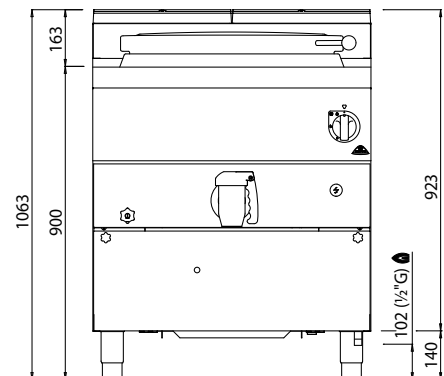
Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc. Robinets de remplissage d'eau chaude et froide positionnés sur le plan de travail avec bec distributeur articulé pour le remplissage et le lavage du récipient. Robinet d'évacuation de 2 pouces en laiton chromé avec poignée athermique. Quatre blocs de fixation à vis, réglables manuellement, avec vanne à tarage fixe de 0,05 bar. Réglage de la température par robinet avec indication de minimum et de maximum.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl.

Kochgeschirr aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10, Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316, Stärke 20/10. Direkte Erwärmung über Röhrenbrenner aus rostfreiem Edelstahl mit optimierter Verbrennung, mit Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Auf dem Arbeitstisch angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne, mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochgeschirrs. Ablaufvorrichtung, 2 Zoll, aus verchromtem Messing, mit athermischem Griff. Vier manuell einstellbare, schraubbare Befestigungselemente, mit Ventil mit fixer Eichung auf 0,05 bar. Temperaturregelung über Hahn mit Groß- und Kleinstellung.

G connessione gas - gas connection
 raccordement gaz - Gasanschluss R 1/2 UNI ISO 7/1 **kW 20,9** G9P10DA-G9P15DA
kW 32 G9P20DA

**3 year guarantee**






Mod. G9P10IA (AUTOCLAVE)

Cod. 20831200

Mod. G9P15IA (AUTOCLAVE)

Cod. 20841200

Maxima 900**BOILING PANS**

	mod. G9P10IA	mod. G9P15IA
Lt	100	150
	Ø mm 600	Ø mm 600
	mm 415	mm 540
	kW 20,9	
	kcal/h 17.974	
TOT.	Btu/h 71.311	
	G30/G31 kg/h 1,64	
	G20 m³/h 2,22	
	G25 m³/h 2,58	

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox.
 Recipiente di cottura in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10, fondo in acciaio inox AISI 316 con spessore 20/10. Intercapedine con fondo e pareti in acciaio inox AISI 304, fondo spessore 20/10, pareti spessore 15/10. Riscaldamento di tipo indiretto con vapore a bassa pressione (0,5 bar), generato da bruciatori tubolari in acciaio inox a combustione ottimizzata, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Accensione piezoelettrica con protezione in gomma. Rubinetti di rabbocco acqua calda e fredda posti sul piano di lavoro con becco erogatore snodabile per il riempimento e il lavaggio del recipiente e dell'intercapedine. Rubinetto di scarico da 2 pollici in ottone cromato con maniglia atermica. Quattro blocchetti di fissaggio a vite, regolabili manualmente, con valvola a taratura fissa di 0,05 bar. Regolazione della temperatura tramite rubinetto con minimo e massimo.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel.
 AISI 304 stainless steel cooking container with 15/10 thickness, AISI 316 stainless steel bottom with 20/10 thickness. Jacket with bottom and walls of AISI 304 stainless steel, bottom with 20/10 thickness, walls with 15/10 thickness. Indirect type heating with low pressure steam (0.5 bar) generated inside the jacket through tubular stainless steel burners with optimized combustion, with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition with rubber protection. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the container and the jacket. 2" draining tap of chromed brass with athermic handle. Four screw fixing blocks that can be adjusted manually with a fixed calibration valve of 0.05 bar. Temperature regulation by means of a handle to adjust the water level.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

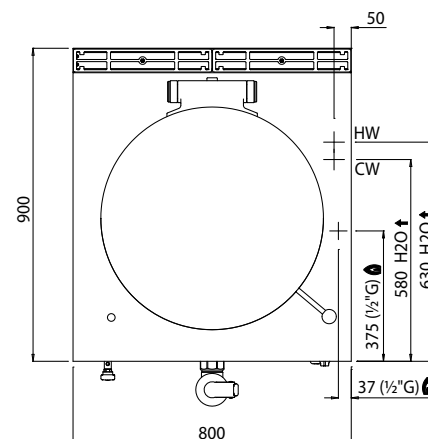
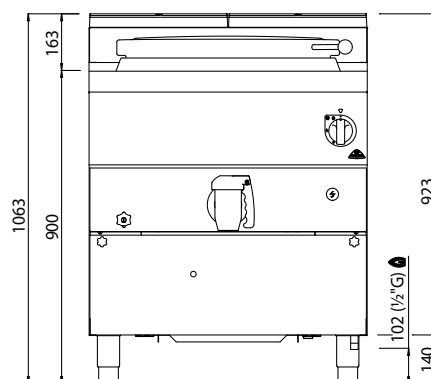
Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.
 Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10. Chemise avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, fond d'une épaisseur de 20/10, parois d'une épaisseur de 15/10. Réchauffement de type indirect avec vapeur à basse pression (0,5 bar), générée par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc. Robinets de remplissage d'eau chaude et froide positionnés sur le plan de travail avec bec distributeur articulé pour le remplissage et le lavage du récipient et de la chemise. Robinet d'évacuation de 2 pouces en laiton chromé avec poignée athermique. Quatre blocs de fixation à vis, réglables manuellement, avec vanne à tarage fixe de 0,05 bar. Réglage de la température par robinet avec indication de minimum et de maximum.






TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsflaeche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl.
 Kochgeschirr aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10, Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316, Stärke 20/10. Zwischenraum mit Boden und Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Boden Stärke 20/10, Wände Stärke 15/10. Indirekte Erwärmung mit Niederdruckdampf (0,5 bar), der von Röhrenbrennern mit optimierter Verbrennung erzeugt wird, die mit Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Pilotflamme ausgestattet sind. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Auf dem Arbeitstisch angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochgeschirrs und des Zwischenraums. Ablaufvorrichtung, 2 Zoll, aus verchromtem Messing, mit athermischem Griff. Vier manuell einstellbare, schraubbare Befestigungselemente, mit Ventil mit fixer Eichung auf 0,05 bar. Temperaturregelung über Hahn mit Groß- und Kleinstellung.

Gconnessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 20,9**3 year guarantee**

	Lt	200
	Ø mm	750
	mm	520
	kW	34,5
	kcal/h	29.670
TOT.	Btu/h	117.714
	G30/G31	kg/h 2,70
	G20	m³/h 3,65
	G25	m³/h 4,26



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox. Recipiente di cottura in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10, fondo in acciaio inox AISI 316 con spessore 20/10. Riscaldamento di tipo diretto, generato da bruciatori tubolari in acciaio inox a combustione ottimizzata, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Accensione piezoelettrica con protezione in gomma. Rubinetti di rabbocco acqua calda e fredda posti sul piano di lavoro con becco erogatore snodabile per il riempimento e il lavaggio del recipiente. Rubinetto di scarico da 2 pollici in ottone cromato con maniglia atermica. Regolazione della temperatura tramite rubinetto con minimo e massimo.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. AISI 304 stainless steel cooking container with 15/10 thickness, AISI 316 stainless steel bottom with 20/10 thickness. Direct heating generated by tubular stainless steel burners with optimized combustion, with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition with rubber protection. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the container. 2" draining tap of chromed brass with athermic handle. Temperature regulation by means of a handle tap to adjust the water level.

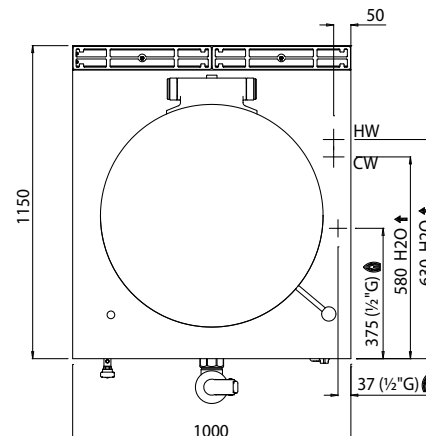
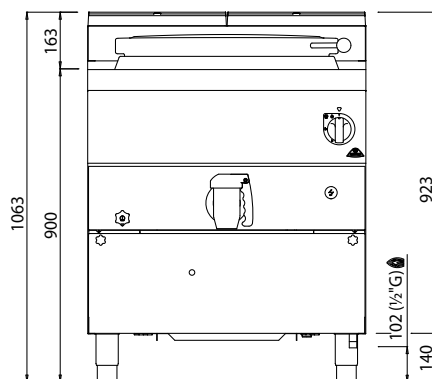
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES






Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10. Réchauffement de type direct, généré par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc. Robinets de remplissage d'eau chaude et froide positionnés sur le plan de travail avec bec distributeur articulé pour le remplissage et le lavage du récipient. Robinet d'évacuation de 2 pouces en laiton chromé avec poignée athermique. Réglage de la température par robinet avec indication de minimum et de maximum.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Kochgeschirr aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10, Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316, Stärke 20/10. Direkte Erwärmung über Röhrenbrenner aus rostfreiem Edelstahl mit optimierter Verbrennung, mit Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Auf dem Arbeitstisch angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochgeschirrs. Ablaufvorrichtung, 2 Zoll, aus verchromtem Messing, mit athermischem Griff. Temperaturregelung über Hahn mit Groß- und Kleinsteilung.

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



	Lt	200
	Ø mm	750
	mm	520
	kW	34,5
	kcal/h	29.670
TOT.	Btu/h	117.714
	G30/G31	kg/h 2,70
	G20	m³/h 3,65
	G25	m³/h 4,26



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox.
 Recipiente di cottura in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10, fondo in acciaio inox AISI 316 con spessore 20/10. Riscaldamento di tipo diretto, generato da bruciatori tubolari in acciaio inox a combustione ottimizzata, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Accensione piezoelettrica con protezione in gomma. Rubinetti di rabbocco acqua calda e fredda posti sul piano di lavoro con becco erogatore snodabile per il riempimento e il lavaggio del recipiente. Rubinetto di scarico da 2 pollici in ottone cromato con maniglia atermica. Quattro blocchetti di fissaggio a vite, regolabili manualmente, con valvola a taratura fissa di 0,05 bar. Regolazione della temperatura tramite rubinetto con minimo e massimo.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel.
 AISI 304 stainless steel cooking container with 15/10 thickness, AISI 316 stainless steel bottom with 20/10 thickness. Direct heating generated by tubular stainless steel burners with optimized combustion, with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition with rubber protection. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the container. 2" draining tap of chromed brass with athermic handle. Four screw fixing blocks that can be adjusted manually with a fixed calibration valve of 0.05 bar. Temperature regulation by means of a handle tap to adjust the water level.

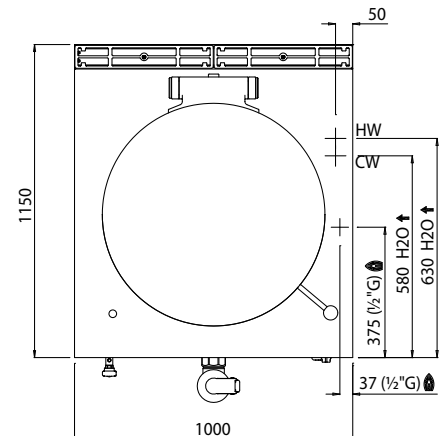
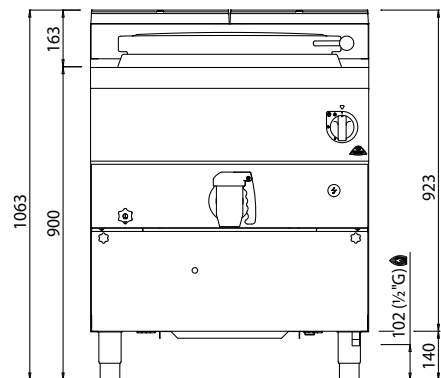
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.
 Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10. Réchauffement de type direct, généré par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée.
 Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc. Robinets de remplissage d'eau chaude et froide positionnés sur le plan de travail avec bec distributeur articulé pour le remplissage et le lavage du récipient. Robinet d'évacuation de 2 pouces en laiton chromé avec poignée athermique. Quatre blocs de fixation à vis, réglables manuellement, avec vanne à tarage fixe de 0,05 bar. Réglage de la température par robinet avec indication de minimum et de maximum.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl.
 Kochgeschirr aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10, Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316, Stärke 20/10. Direkte Erwärmung über Röhrenbrenner aus rostfreiem Edelstahl mit optimierter Verbrennung, mit Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Auf dem Arbeitstisch angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne, mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochgeschirrs. Ablaufvorrichtung, 2 Zoll, aus verchromtem Messing, mit athermischem Griff. Vier manuell einstellbare, schraubbare Befestigungselemente, mit Ventil mit fixer Eichung auf 0,05 bar. Temperaturregelung über Hahn mit Groß- und Kleinstellung.

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



	Lt	200
	Ø mm	750
	mm	520
	kW	34,5
	kcal/h	29.670
TOT.	Btu/h	117.714
	G30/G31 kg/h	2,70
	G20 m³/h	3,65
	G25 m³/h	4,26



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox.
 Recipiente di cottura in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10, fondo in acciaio inox AISI 316 con spessore 20/10. Intercapedine con fondo e pareti in acciaio inox AISI 304, fondo spessore 20/10, pareti spessore 15/10. Riscaldamento di tipo indiretto con vapore a bassa pressione (0,5 bar), generato da bruciatori tubolari in acciaio inox a combustione ottimizzata, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Accensione piezoelettrica con protezione in gomma. Rubinetti di rabbocco acqua calda e fredda posti sul piano di lavoro con becco erogatore snodabile per il riempimento e il lavaggio del recipiente e dell'intercapedine. Rubinetto di scarico da 2 pollici in ottone cromato con maniglia atermica. Regolazione della temperatura tramite rubinetto con minimo e massimo.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel.
 AISI 304 stainless steel cooking container with 15/10 thickness, AISI 316 stainless steel bottom with 20/10 thickness. Jacket with bottom and walls of AISI 304 stainless steel, bottom with 20/10 thickness, walls with 15/10 thickness. Indirect type heating with low pressure steam (0.5 bar) generated inside the jacket through tubular stainless steel burners with optimized combustion, with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition with rubber protection. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the container and the jacket. 2" draining tap of chromed brass with athermic handle. Temperature regulation by means of a handle tap to adjust the water level.

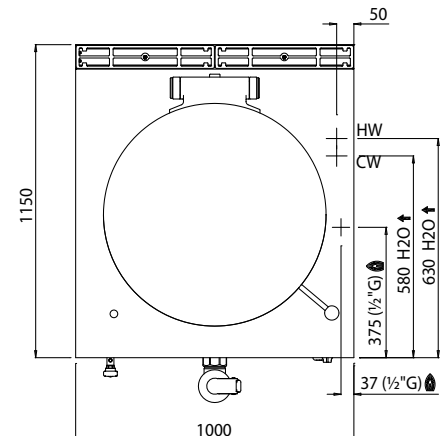
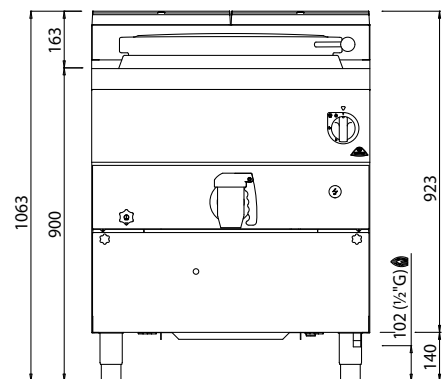
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES






Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.
 Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10. Chemise avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, fond d'une épaisseur de 20/10, parois d'une épaisseur de 15/10. Réchauffement de type indirect avec vapeur à basse pression (0,5 bar), généré par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc. Robinets de remplissage d'eau chaude et froide positionnés sur le plan de travail avec bec distributeur articulé pour le remplissage et le lavage du récipient et de la chemise. Robinet d'évacuation de 2 pouces en laiton chromé avec poignée athermique. Réglage de la température par robinet avec indication de minimum et de maximum.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsflaeche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl.
 Kochgeschirr aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10, Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316, Stärke 20/10. Zwischenraum mit Boden und Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Boden Stärke 20/10, Wände Stärke 15/10. Indirekte Erwärmung mit Niederdruckdampf (0,5 bar), der von Röhrenbrennern mit optimierter Verbrennung erzeugt wird, die mit Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Pilotflamme ausgestattet sind. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Auf dem Arbeitstisch angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochgeschirrs und des Zwischenraums. Ablaufvorrichtung, 2 Zoll, aus verchromtem Messing, mit athermischem Griff. Temperaturregelung über Hahn mit Groß- und Kleinstellung.

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



	Lt	200
	Ø mm	750
	mm	520
	kW	34,5
	kcal/h	29.670
TOT.	Btu/h	117.714
	G30/G31	kg/h 2,70
	G20	m³/h 3,65
	G25	m³/h 4,26



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox. Recipiente di cottura in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10, fondo in acciaio inox AISI 316 con spessore 20/10. Intercapedine con fondo e pareti in acciaio inox AISI 304, fondo spessore 20/10, pareti spessore 15/10. Riscaldamento di tipo indiretto con vapore a bassa pressione (0,5 bar), generato da bruciatori tubolari in acciaio inox a combustione ottimizzata, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Accensione piezoelettrica con protezione in gomma. Rubinetti di rabbocco acqua calda e fredda posti sul piano di lavoro con becco erogatore snodabile per il riempimento e il lavaggio del recipiente e dell'intercapedine. Rubinetto di scarico da 2 pollici in ottone cromato con maniglia atermica. Quattro blocchetti di fissaggio a vite, regolabili manualmente, con valvola a taratura fissa di 0,05 bar. Regolazione della temperatura tramite rubinetto con minimo e massimo.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. AISI 304 stainless steel cooking container with 15/10 thickness, AISI 316 stainless steel bottom with 20/10 thickness. Jacket with bottom and walls of AISI 304 stainless steel, bottom with 20/10 thickness, walls with 15/10 thickness. Indirect type heating with low pressure steam (0.5 bar) generated inside the jacket through tubular stainless steel burners with optimized combustion, with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition with rubber protection. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the container and the jacket. 2" draining tap of chromed brass with athermic handle. Four screw fixing blocks that can be adjusted manually with a fixed calibration valve of 0.05 bar. Temperature regulation by means of a handle tap to adjust the water level.

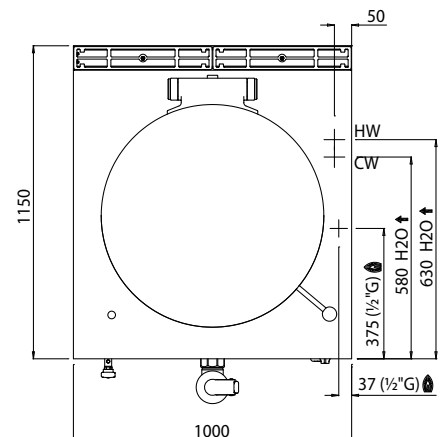
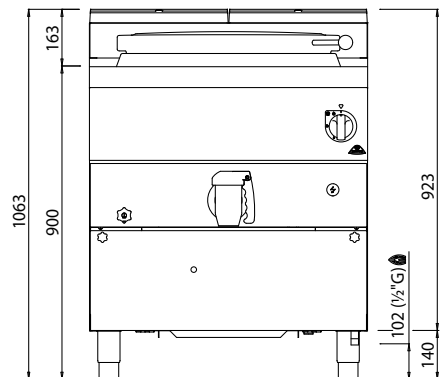
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES





Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10. Chemise avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, fond d'une épaisseur de 20/10, parois d'une épaisseur de 15/10. Réchauffement de type indirect avec vapeur à basse pression (0,5 bar), générée par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc. Robinets de remplissage d'eau chaude et froide positionnés sur le plan de travail avec bec distributeur articulé pour le remplissage et le lavage du récipient et de la chemise. Robinet d'évacuation de 2 pouces en laiton chromé avec poignée athermique. Quatre blocs de fixation à vis, réglables manuellement, avec vanne à tarage fixe de 0,05 bar. Réglage de la température par robinet avec indication de minimum et de maximum.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsflaeche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Kochgeschirr aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10, Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316, Stärke 20/10. Zwischenraum mit Boden und Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Boden Stärke 20/10, Wände Stärke 15/10. Indirekte Erwärmung mit Niederdruckdampf (0,5 bar), der von Röhrenbrennern mit optimierter Verbrennung erzeugt wird, die mit Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Pilotflamme ausgestattet sind. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Auf dem Arbeitstisch angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochgeschirrs und des Zwischenraums. Ablaufvorrichtung, 2 Zoll, aus verchromtem Messing, mit athermischem Griff. Vier manuell einstellbare, schraubbare Befestigungselemente, mit Ventil mit fixer Eichung auf 0,05 bar. Temperaturregelung über Hahn mit Groß- und Kleinstellung.

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



	Lt	200
	Ø mm	750
	mm	520
	kg/h	31



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304. Recipiente di cottura in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10, fondo in acciaio inox AISI 316 con spessore 20/10.
Riscaldamento di tipo indiretto a vapore.
Rubinetti di rabbocco acqua calda e fredda posti sul piano di lavoro con becco erogatore snodabile per il riempimento e il lavaggio del recipiente.
Rubinetto di scarico da 2" in ottone cromato con maniglia atermica.
Ottimizzazione della temperatura di cottura mediante valvola per la regolazione dell'afflusso del vapore.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels in AISI 304 stainless steel. AISI 304 stainless steel cooking tank (15/10 thick), AISI 316 stainless steel bottom (20/10 thick).
Indirect steam heating.
Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the tank.
2" chromed brass draining tap of with heatless handle.
Cooking temperature optimization by means of a valve for the steam flow adjustment.

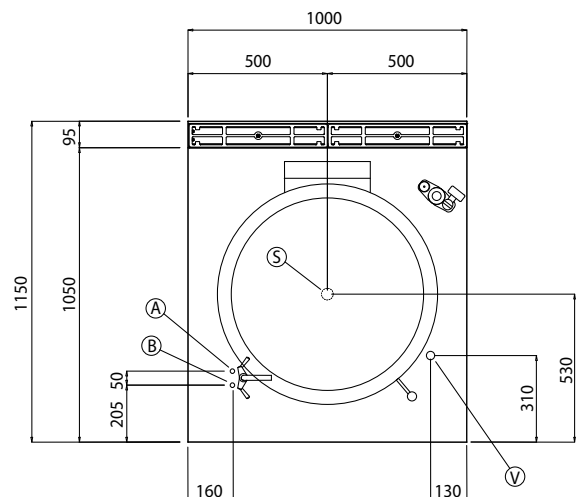
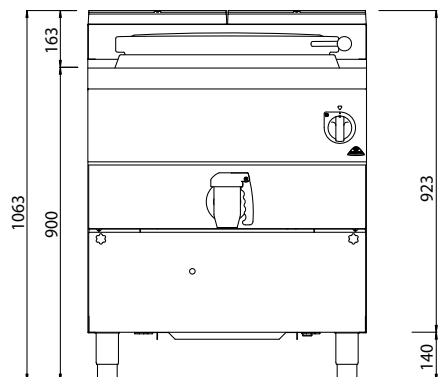
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Réceptacle de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10.
Réchauffement de type indirect à vapeur. Robinets de remplissage d'eau chaude et froide positionnés sur le plan de travail avec bec distributeur articulé pour le remplissage et le lavage du récipient.
Robinet d'évacuation de 2" en laiton chromé avec poignée athermique.
Optimisation de la température de cuisson au moyen de la vanne de réglage de l'afflux de vapeur.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Kochbehälter aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10, Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316, Stärke 20/10.
Indirekte Beheizung mit Dampf.
Auf der Arbeitsfläche angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne, mit gelenkigem Auslauf zum Auffüllen und Spülen des Kochbehälters.
2-Zoll-Ablasshahn aus verchromtem Messing mit athermischem Griff.
Optimierung der Zubereitungstemperatur über ein Ventil zur Steuerung der Dampfzufuhr.

Pressione massima vapore in entrata - Maximum inlet steam pressure
Pression maximale vapeur en entrée - Maximaldruck Dampf im Eingang **bar 0,45**



- V** Alimentazione vapore 1"¼M - 1"¼M steam feeding
Alimentation vapeur 1"¼M - Dampfzufuhr 1"¼M
- A** Attacco acqua calda da ½" - ½" hot water connection
Fixation eau chaude de ½" - Warmwasseranschluss ½"
- S** Attacco per scaricatore di condensa 1"¼F - 1"¼F condensation drain connection
Fixation pour la vidange de la condensation 1"¼F - Anschluss für Kondensauslass 1"¼F
- B** Attacco acqua fredda da ½" - ½" cold water connection
Fixation eau froide de ½" - Kaltwasseranschluss ½"

	Lt	200
	Ø mm	750
	mm	520
	kg/h	31



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304. Recipiente di cottura in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10, fondo in acciaio inox AISI 316 con spessore 20/10.
Riscaldamento di tipo indiretto a vapore.
Rubinetti di rabbocco acqua calda e fredda posti sul piano di lavoro con becco erogatore snodabile per il riempimento e il lavaggio del recipiente.
Rubinetto di scarico da 2" in ottone cromato con maniglia atermica.
Ottimizzazione della temperatura di cottura mediante valvola per la regolazione dell'afflusso del vapore.
Quattro blocchetti di fissaggio a vite, regolabili manualmente, con valvola a taratura fissa di 0,05 bar.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels in AISI 304 stainless steel. AISI 304 stainless steel cooking tank (15/10 thick), AISI 316 stainless steel bottom (20/10 thick).
Indirect steam heating.
Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the tank.
2" chromed brass draining tap of with heatless handle.
Cooking temperature optimization by means of a valve for the steam flow adjustment.
Four screw fixing blocks that can be adjusted manually with a fixed calibration valve of 0.05 bar.

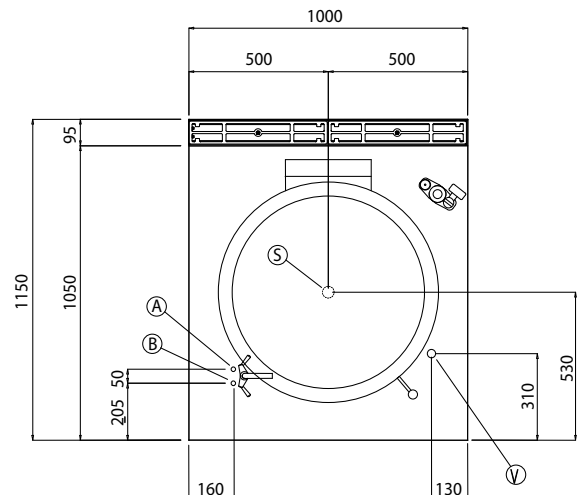
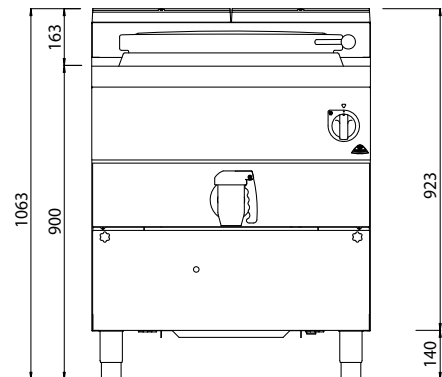
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10.
Réchauffement de type indirect à vapeur. Robinets de remplissage d'eau chaude et froide positionnés sur le plan de travail avec bec distributeur articulé pour le remplissage et le lavage du récipient.
Robinet d'évacuation de 2" en laiton chromé avec poignée athermique.
Optimisation de la température de cuisson au moyen de la vanne de réglage de l'afflux de vapeur.
Quatre blocs de fixation à vis, réglables manuellement, avec vanne à tarage fixe de 0,05 bar.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Kochbehälter aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10, Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316, Stärke 20/10.
Indirekte Beheizung mit Dampf.
Auf der Arbeitsfläche angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne, mit gelenkigem Auslauf zum Auffüllen und Spülen des Kochbehälters.
2-Zoll-Ablasshahn aus verchromtem Messing mit athermischem Griff.
Optimierung der Zubereitungstemperatur über ein Ventil zur Steuerung der Dampfzufuhr.
Vier manuell einstellbare, schraubbare Befestigungselemente, mit Ventil mit fixer Eichung auf 0,05 bar.

Pressione massima vapore in entrata - Maximum inlet steam pressure
Pression maximale vapeur en entrée - Maximaldruck Dampf im Eingang **bar 0,45**









V Alimentazione vapore 1"¼M - 1"¼M steam feeding
Alimentation vapeur 1"¼M - Dampfzufuhr 1"¼M

A Attacco acqua calda da ½" - ½" hot water connection
Fixation eau chaude de ½" - Warmwasseranschluss ½"

S Attacco per scaricatore di condensa 1"¼F - 1"¼F condensation drain connection
Fixation pour la vidange de la condensation 1"¼F - Anschluss für Kondensauslass 1"¼F

B Attacco acqua fredda da ½" - ½" cold water connection
Fixation eau froide de ½" - Kaltwasseranschluss ½"

	Lt	80
	mm	760 x 590 x 225 h
	cm²	4.500
	TOT. kW	9,1
		380-415 V3N~
	W/cm²	2



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Costruzione interna ed esterna completamente in acciaio inox, parti esterne con finitura Scotch Brite. Coperchio fissato su cerniera auto-bilanciata in acciaio inox AISI 304, con maniglia di grande spessore in acciaio inox AISI 304.

Vasca di cottura con pareti in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10, con finitura antiaderente a microsferi in ceramica ed angoli completamente arrotondati. Fondo vasca radiante in acciaio spessore 10 mm, saldato esternamente. Rubinetto erogatore con collo di grande portata posto sul piano. Volantino per il sollevamento vasca con maniglia rientrante. Microinterruttore di sicurezza per l'arresto del funzionamento a vasca alzata. Termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Riscaldamento uniforme del fondo tramite resistenze elettriche corazzate in acciaio inox AISI 304 fissate sulla parte inferiore del fondo vasca e rivestite con materiale isolante. Erogazione della potenza controllata da interruttore e termostato (100°C - 300°C).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Internal and external frame completely made of stainless steel, external sides with Scotch Brite finishing. Cover fixed on a self-balanced hinge from AISI 304 stainless steel with a very thick handle from AISI 304 stainless steel. Cooking tank with AISI 304 stainless steel walls with 20/10 thickness, non-stick ceramic micro-sphere finishing and completely rounded angles. Radiating steel tank bottom with 10 mm thickness; externally welded. Distributing tap with large capacity neck placed on the top. Handwheel to lift the tank with a folding handle.

Safety micro-switch to stop the operation when the tank is lifted. Safety thermostat with manual restart. Even heating at the bottom, thanks to electrical armored resistances of AISI 304 stainless steel on the lower side of the tank bottom and with a coating of insulating material.

Power supply controlled by switch and thermostat (100° C - 300° C).

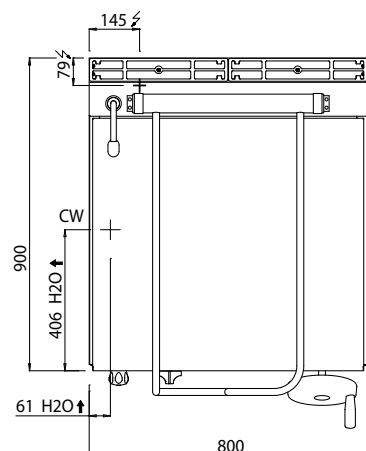
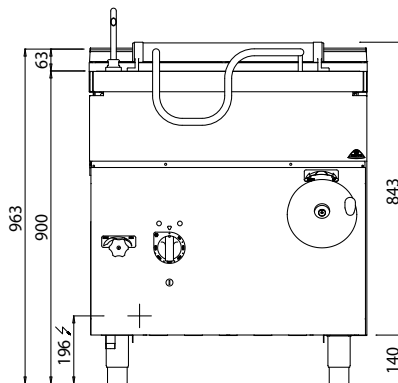
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES







Construction interne et externe complètement en acier inoxydable, parties externes avec finition Scotch Brite. Couvercle fixé sur une charnière auto-équilibrée en acier inoxydable AISI 304, avec poignée ayant une grande épaisseur en acier inoxydable AISI 304. Cuve de cuisson avec parois en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10, avec finition anti-adhérente à microsphères en céramique et angles complètement arrondis. Fond de cuve radiant en acier inoxydable, épaisseur 10 mm, soudé à l'extérieur. Robinet distributeur avec col de grand débit positionné sur le plan. Volant pour le levage de la cuve avec poignée rentrante. Micro-interrupteur de sécurité pour l'arrêt du fonctionnement lorsque la cuve est levée. Thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réchauffement uniforme du fond de la cuve et revêtues de matériel isolant. Distribution de la puissance contrôlée par un interrupteur et un thermostat (100°C - 300°C).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Interne und externe Struktur komplett aus rostfreiem Edelstahl, Ausführung der externen Elemente Scotch Brite. Abdeckung, aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit einstellbarer Kupplung und besonders starkem Griff aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Kochwanne mit Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, mit Antihafbeschichtung aus Keramik-Mikrokugeln und vollständig abgerundeten Ecken. Wanne mit Heizboden aus Stahl, Stärke 10 mm, außen verschweißt. Auf dem Arbeitstisch angebrachter Ausgabehahn, Hals mit besonders hohem Durchfluss. Handrad zum Anheben der Wanne, mit versenkbarem Griff. Sicherheits-Mikroschalter zum Stoppen des Betriebes bei angehobener Wanne. Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Gleichmäßige Erwärmung des Bodens über gepanzerte elektrische Heizkörper aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, die an der Unterseite des Wannenbodens befestigt und mit Isoliermaterial verkleidet sind. Leistungsabgabe über Schalter und Thermostat einstellbar (100°C - 300°C).

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	kW 9,1
---	--	--------------	--------



	Lt	80
	mm	760 x 590 x 225 h
	cm ²	4.500
	W/cm ²	4,5
	kW	20
	kcal/h	17.200
TOT.	Btu/h	68.240
	G30/G31	kg/h 1,56
	G20	m ³ /h 2,12
	G25	m ³ /h 2,47



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Costruzione interna ed esterna completamente in acciaio inox, parti esterne con finitura Scotch Brite. Coperchio fissato su cerniera auto-bilanciata in acciaio inox AISI 304, con maniglia di grande spessore in acciaio inox AISI 304. Vasca di cottura con pareti in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10, con finitura antiaderente a microsferine in ceramica ed angoli completamente arrotondati. Fondo vasca radiante in acciaio spessore 10 mm, saldato esternamente. Rubinetto erogatore con collo di grande portata posto sul piano. Volantino per il sollevamento vasca con maniglia rientrante. Riscaldamento uniforme del fondo con bruciatori in acciaio inox a più rami di fiamma, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Accensione piezoelettrica con protezione in gomma. Comando con valvola termostatica di grande precisione con regolazione della temperatura da 100°C a 300°C.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Internal and external frame completely made of stainless steel, external sides with Scotch Brite finishing. Cover fixed on a self-balanced hinge from AISI 304 stainless steel with a very thick handle from AISI 304 stainless steel. Cooking tank with AISI 304 stainless steel walls with 20/10 thickness, non-stick ceramic micro-sphere finishing and completely rounded angles. Radiating steel bottom with 10 mm thickness; externally welded. Distributing tap with large capacity neck placed on the top. Handwheel to lift the tank with a folding handle. Even heating at the bottom with stainless steel multi-flame burners, with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition with rubber protection. Control with a large precision thermostatic valve with temperature regulation from 100° C to 300° C.

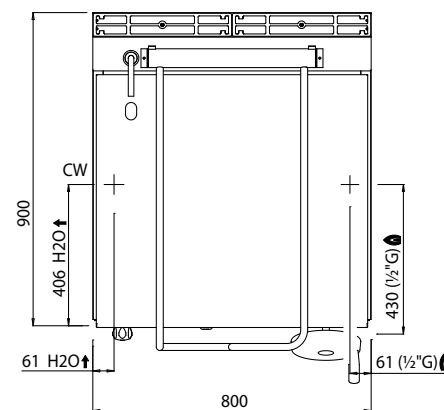
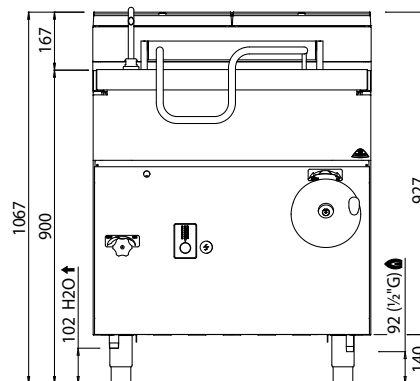
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES







Construction interne et externe complètement en acier inoxydable, parties externes avec finition Scotch Brite. Couvercle fixé sur une charnière auto-équilibrée en acier inoxydable AISI 304, avec poignée ayant une grande épaisseur en acier inoxydable AISI 304. Cuve de cuisson avec parois en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10, avec finition anti-adhérente à microsphères en céramique et angles complètement arrondis. Fond de cuve radiant en acier inoxydable, épaisseur 10 mm, soudé à l'extérieur. Robinet distributeur avec col de grand débit positionné sur le plan. Volant pour le levage de la cuve avec poignée rentrante. Réchauffement uniforme du fond avec brûleurs en acier inoxydable à plusieurs flammes, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc. Commande avec vanne thermostatique de grande précision avec réglage de la température de 100°C à 300°C.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Interne und externe Struktur komplett aus rostfreiem Edelstahl, Ausführung der externen Elemente Scotch Brite. Abdeckung aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit einstellbarer Kupplung und besonders starkem Griff aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Kochwanne mit Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, mit Antihafbeschichtung aus Keramik-Mikrokugeln und vollständig abgerundeten Ecken. Wanne mit Heizboden aus Stahl, Stärke 10 mm, außen verschweißt. Auf dem Arbeitstisch angebrachter Ausgabehahn, Hals mit besonders hohem Durchfluss. Handrad zum Anheben der Wanne, mit versenkbarem Griff. Gleichmäßige Erwärmung des Bodens mit Brennern aus rostfreiem Edelstahl mit mehreren Flammen, Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Bedienelement mit Hochpräzisions- Thermostatventil, Temperaturregelung von 100°C bis 300°C.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 20
----------	---	-------------------	--------------



	Lt	120
	mm	1.100 x 560 x 225 h
	cm²	6.200
	TOT. kW	15
		380-415 V3N~
	W/cm²	2,4



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Costruzione interna ed esterna completamente in acciaio inox, parti esterne con finitura Scotch Brite. Coperchio fissato su cerniera auto-bilanciata in acciaio inox AISI 304, con maniglia di grande spessore in acciaio inox AISI 304.

Vasca di cottura con pareti in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10, con finitura antiaderente a microsferi in ceramica ed angoli completamente arrotondati. Fondo vasca radiante in acciaio spessore 10 mm, saldato esternamente. Rubinetto erogatore con collo di grande portata posto sul piano. Volantino per il sollevamento vasca con maniglia rientrante. Microinterruttore di sicurezza per l'arresto del funzionamento a vasca alzata. Termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Riscaldamento uniforme del fondo tramite resistenze elettriche corazzate in acciaio inox AISI 304 fissate sulla parte inferiore del fondo vasca e rivestite con materiale isolante. Erogazione della potenza controllata da interruttore e termostato (100°C - 300°C).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Internal and external frame completely made of stainless steel, external sides with Scotch Brite finishing. Cover fixed on a self-balanced hinge from AISI 304 stainless steel with a very thick handle from AISI 304 stainless steel. Cooking tank with AISI 304 stainless steel walls with 20/10 thickness, non-stick ceramic micro-sphere finishing and completely rounded angles. Radiating steel tank bottom with 10 mm thickness; externally welded. Distributing tap with large capacity neck placed on the top. Handwheel to lift the tank with a folding handle.

Safety micro-switch to stop the operation when the tank is lifted. Safety thermostat with manual restart. Even heating at the bottom, thanks to electrical armored resistances of AISI 304 stainless steel on the lower side of the tank bottom and with a coating of insulating material.

Power supply controlled by switch and thermostat (100° C - 300° C).

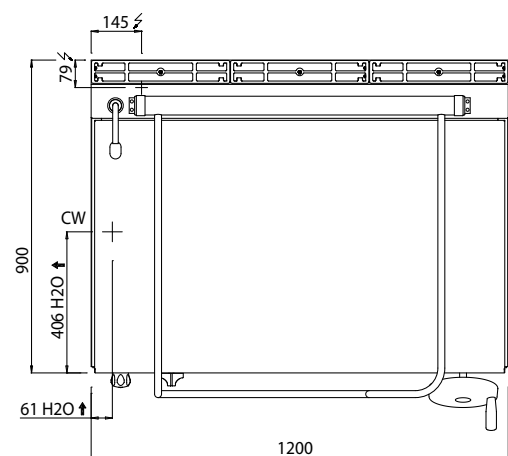
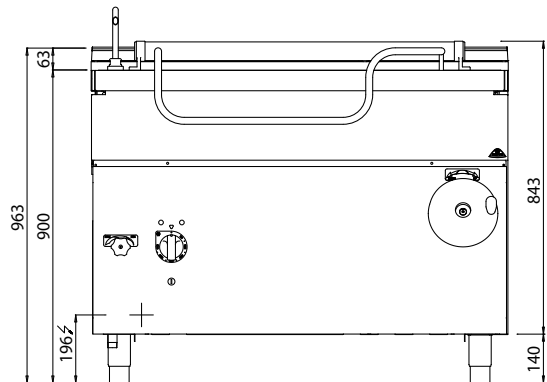
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES









Construction interne et externe complètement en acier inoxydable, parties externes avec finition Scotch Brite. Couvercle fixé sur une charnière auto-équilibrée en acier inoxydable AISI 304, avec poignée ayant une grande épaisseur en acier inoxydable AISI 304. Cuve de cuisson avec parois en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10, avec finition anti-adhérente à microsphères en céramique et angles complètement arrondis. Fond de cuve radiant en acier inoxydable, épaisseur 10 mm, soudé à l'extérieur. Robinet distributeur avec col de grand débit positionné sur le plan. Volant pour le levage de la cuve avec poignée rentrante. Micro-interrupteur de sécurité pour l'arrêt du fonctionnement lorsque la cuve est levée. Thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réchauffement uniforme du fond par le biais de résistances électriques cuirassées en acier inoxydable AISI 304 fixées sur la partie inférieure du fond de la cuve et revêtues de matériel isolant. Distribution de la puissance contrôlée par un interrupteur et un thermostat (100°C - 300°C).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Interne und externe Struktur komplett aus rostfreiem Edelstahl, Ausführung der externen Elemente Scotch Brite. Abdeckung aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit einstellbarer Kupplung und besonders starkem Griff aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Kochwanne mit Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, mit Antihafbeschichtung aus Keramik-Mikrokugeln und vollständig abgerundeten Ecken. Wanne mit Heizboden aus Stahl, Stärke 10 mm, außen verschweißt. Auf dem Arbeitstisch angebrachter Ausgabehahn, Hals mit besonders hohem Durchfluss. Handrad zum Anheben der Wanne, mit versenkbarem Griff. Sicherheits-Mikroschalter zum Stoppen des Betriebes bei angehobener Wanne. Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Gleichmäßige Erwärmung des Bodens über gepanzerte elektrische Heizkörper aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, die an der Unterseite des Wannenbodens befestigt und mit Isoliermaterial verkleidet sind. Leistungsabgabe über Schalter und Thermostat einstellbar (100°C - 300°C).

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	kW 15
----------	--	--------------	--------------



	Lt	120
	mm	1.100 x 560 x 225 h
	cm²	6.200
	W/cm²	4,8
	kW	30
	kcal/h	25.800
TOT.	Btu/h	102.360
	G30/G31	kg/h 2,35
	G20	m³/h 3,17
	G25	m³/h 3,71



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Costruzione interna ed esterna completamente in acciaio inox, parti esterne con finitura Scotch Brite. Coperchio fissato su cerniera auto-bilanciata in acciaio inox AISI 304, con maniglia di grande spessore in acciaio inox AISI 304.

Vasca di cottura con pareti in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10, con finitura antiaderente a microsferi in ceramica ed angoli completamente arrotondati. Fondo vasca radiante in acciaio spessore 10 mm, saldato esternamente. Rubinetto erogatore con collo di grande portata posto sul piano. Volantino per il sollevamento vasca con maniglia rientrante. Riscaldamento uniforme del fondo tramite resistenze elettriche corazzate in acciaio inox AISI 304 fissate sulla parte inferiore del fondo vasca e rivestite con materiale isolante. Erogazione della potenza controllata da interruttore e termostato (100°C - 300°C).

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Internal and external frame completely made of stainless steel, external sides with Scotch Brite finishing. Cover with a condensation collection system fixed on a self-balanced hinge from AISI 304 stainless steel with an adjustable clutch and a very thick handle from AISI 304 stainless steel. Cooking tank with AISI 304 stainless steel walls with 20/10 thickness, non-stick ceramic micro-sphere finishing and completely rounded angles. Radiating steel tank bottom with 10 mm thickness; externally welded. Distributing tap with large capacity neck placed on the top with double separate control of hot and cold water. Handwheel to lift the tank with a folding handle. Even heating at the bottom, thanks to electrical armored resistances of AISI 304 stainless steel on the lower side of the tank bottom and with a coating of insulating material. Power supply controlled by switch and thermostat (100° C - 300° C).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

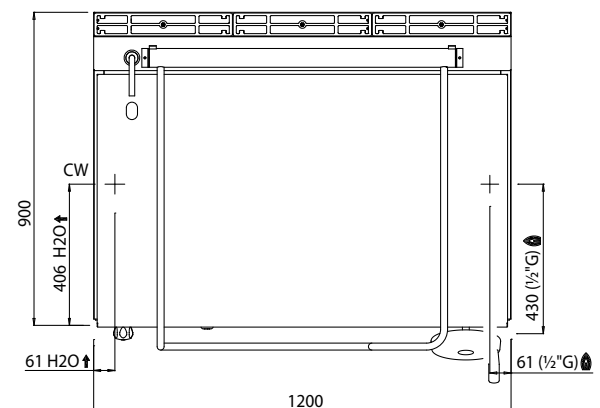
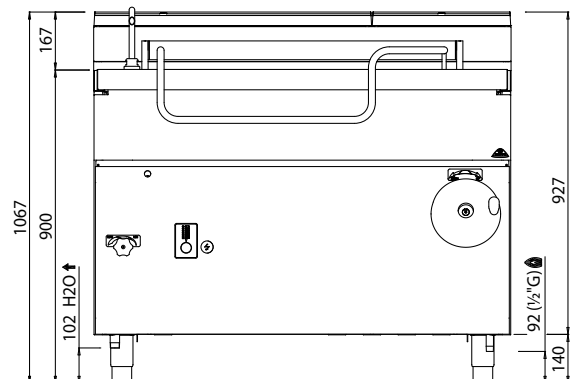
Construction interne et externe complètement en acier inoxydable, parties externes avec finition Scotch Brite. Couverture fixé sur une charnière auto-équilibrée en acier inoxydable AISI 304, avec poignée ayant une grande épaisseur en acier inoxydable AISI 304. Cuve de cuisson avec parois en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10, avec finition anti-adhérente à microsphères en céramique et angles complètement arrondis. Fond de cuve radiant en acier inoxydable, épaisseur 10 mm, soudé à l'extérieur. Robinet distributeur. Volant pour le levage de la cuve avec poignée rentrante.

Réchauffement uniforme du fond par le biais de résistances électriques cuirassées en acier inoxydable AISI 304 fixées sur la partie inférieure du fond de la cuve et revêtues de matériel isolant. Distribution de la puissance contrôlée par un interrupteur et un thermostat (100° C - 300° C).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Interne und externe Struktur komplett aus rostfreiem Edelstahl, Ausführung der externen Elemente Scotch Brite. Abdeckung aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit einstellbarer Kupplung und besonders starkem Griff aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Kochwanne mit Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, mit Antihafbeschichtung aus Keramik-Mikrokugeln und vollständig abgerundeten Ecken. Wanne mit Heizboden aus Stahl, Stärke 10 mm, außen verschweißt. Auf dem Arbeitstisch angebrachter Ausgabehahn, Hals mit besonders hohem Durchfluss. Handrad zum Anheben der Wanne, mit versenkbarem Griff. Gleichmäßige Erwärmung des Bodens über gepanzerte elektrische Heizkörper aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, die an der Unterseite des Wannenbodens befestigt und mit Isoliermaterial verkleidet sind. Leistungsabgabe über Schalter und Thermostat einstellbar (100°C - 300°C).

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 30
----------	---	-------------------	--------------





cm² 2.640 (mm 396 x 667)



kW 7

kcal/h 6.020



TOT. Btu/h 23.884



G30/G31 kg/h 0,53

G20 m³/h 0,74

G25 m³/h 0,86



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox.
 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 gomma. Temperatura massima oltre i 300°C.
 Piastra liscia in acciaio satinato ad alto spessore, a tutta misura con paraspruzzi a filo. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna. Ampio vano completamente in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel.
 Tubular burners with self-stabilized flame of a large surface for a greater uniformity of heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition with rubber protection. Maximum temperature over 300° C.
 Smooth satin finish steel plate of high thickness occupying the entire worktop surface with flush splashguard. Slightly inclined cooking surface with a large drain hole and conveyor to a proper sealed container. Large compartment completely in steel.

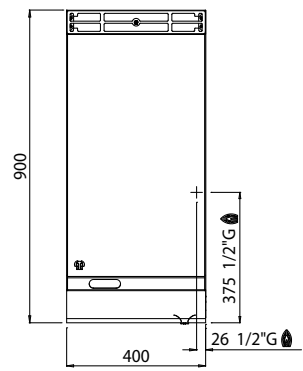
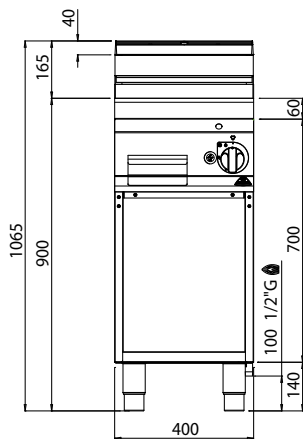
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.
 Brûleurs tubulaires à flamme auto-stabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc. Température maximum de plus de 300°C.
 Plaque lisse en acier satiné de grande épaisseur, sur toute la surface avec bavette de niveau. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche. Grand compartiment complètement en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl.
 Röhrenbrenner mit selbst-stabilisierender Flamme mit besonders großer Oberfläche, für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Höchsttemperatur über 300°C.
 Glatte Platte aus satiniertem Stahl mit großer Stärke, auf der ganzen Länge mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Leicht geneigte Kochfläche mit großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.

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





cm² 2.640 (mm 396 x 667)



kW 7

kcal/h 6.020



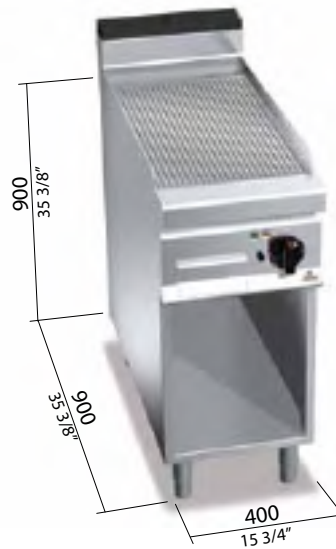
TOT. Btu/h 23.884



G30/G31 kg/h 0,53

G20 m³/h 0,74

G25 m³/h 0,86



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox.
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 gomma. Temperatura massima oltre i 300°C.
Piastra rigata in acciaio satinato ad alto spessore, a tutta misura con paraspruzzi a filo. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna. Ampio vano completamente in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel.
Tubular burners with self-stabilized flame of a large surface for a greater uniformity of heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition with rubber protection. Maximum temperature over 300° C.
Ribbed satin finish steel plate of high thickness occupying the entire worktop surface with flush splashguard. Slightly inclined cooking surface with a large drain hole and conveyor to a proper sealed container. Large compartment completely in steel.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.
Brûleurs tubulaires à flamme auto-stabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc. Température maximum de plus de 300°C.
Plaque nervurée en acier satiné de grande épaisseur, sur toute la surface avec bavette de niveau.
Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche. Grand compartiment complètement en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

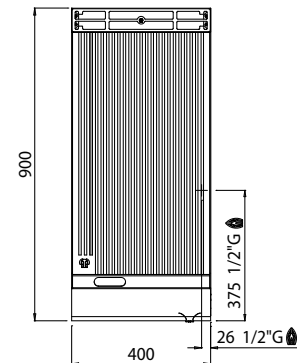
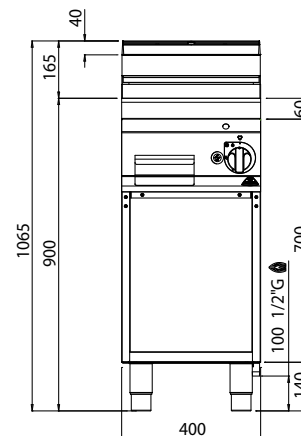
Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl.
Röhrenbrenner mit selbst-stabilisierender Flamme mit besonders großer Oberfläche, für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Höchsttemperatur über 300°C.
Gerillte Platte aus satiniertem Stahl mit großer Stärke, auf der ganzen Länge mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Leicht geneigte Kochfläche mit großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.

G

connessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 7





cm² 2.640 (mm 396 x 667)



kW 7

kcal/h 6.020



TOT. Btu/h 23.884



G30/G31 kg/h 0,53

G20 m³/h 0,74

G25 m³/h 0,86



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox. Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Valvola a comando termostatico 60°C - 300°C per una regolazione precisa e sicura. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in gomma. Piastra liscia ad alto spessore, a tutta misura con paraspruzzi a filo. Rivestimento al cromo duro, 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 stagna. Ampio vano completamente in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Tubular burners with self-stabilized flame of a large surface for a greater uniformity of heat distribution. Valve with 60°C - 300°C thermostatic control for a precise and safe regulation. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition with rubber protection. Smooth plate occupying the entire worktop surface of high thickness and flush splashguard. Hard chrome coating that makes the surface bright and easy to clean, with a low level of heat irradiation to guarantee higher comfort to the operator. Slightly inclined cooking surface with a large drain hole and conveyor to a proper sealed container. Large compartment completely in steel.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Brûleurs tubulaires à flamme auto-stabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Vanne à commande thermostatique 60°C - 300°C pour un réglage précis et sûr. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc.

Plaque lisse de grande épaisseur, sur toute la surface avec bavette de niveau. Revêtement au chrome dur, pour une surface polie et facilement nettoyable à bas 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 convoyeur dans un récipient spécifique étanche. Grand compartiment complètement en acier.

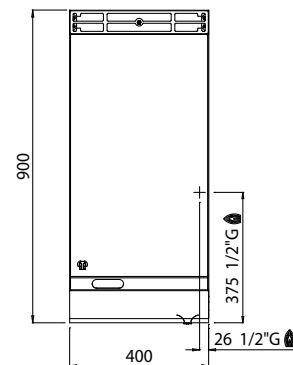
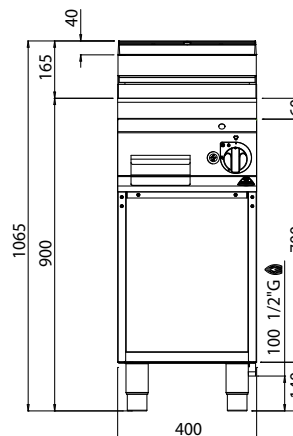
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl.

Röhrenbrenner mit selbst-stabilisierender Flamme mit besonders großer Oberfläche, für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Thermostatgesteuertes Ventil, 60°C - 300°C, für eine sichere und präzise Einstellung. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz.

Glatte Platte mit großer Stärke, auf der ganzen Länge mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Beschichtung mit Hartchrom, für eine glänzende, leicht zu reinigende Oberfläche mit niedriger Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Leicht geneigte Kochfläche mit großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.

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





cm² 5.300 (mm 796 x 667)



kW 14

kcal/h 12.040

TOT.

Btu/h 47.768



G30/G31 kg/h 1,06

G20 m³/h 1,48

G25 m³/h 1,72



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox.
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 gomma. Temperatura massima oltre i 300°C.
Piastra liscia in acciaio satinato ad alto spessore, a tutta misura 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 stagna. Ampio vano completamente in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel.
Tubular burners with self-stabilized flame of a large surface for a greater uniformity of heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition with rubber protection. Maximum temperature over 300° C.
Smooth plate in thick satin finish steel occupying the entire worktop surface with a flush splashguard. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Slightly inclined cooking surface with a large drain hole and conveyor to a proper sealed container. Large compartment completely in steel.

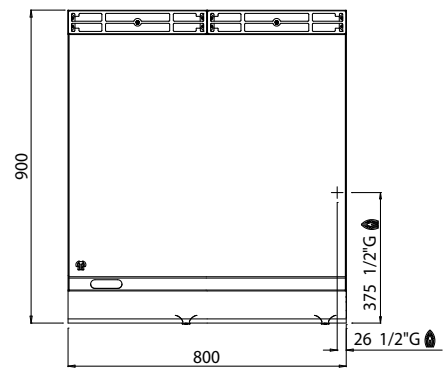
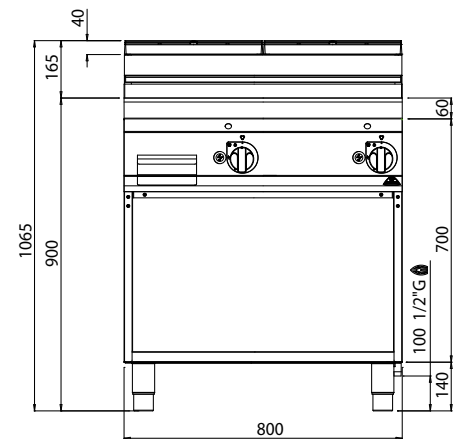
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.
Brûleurs tubulaires à flamme autostabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc. Température maximum de plus de 300°C.
Plaque lisse en acier satiné à haute épaisseur, sur toute la surface avec bavette de niveau. 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. Grand compartiment complètement en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl.
Röhrenbrenner mit selbst-stabilisierender Flamme mit besonders großer Oberfläche, für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Höchsttemperatur über 300°C.
Glatte Platte aus satiniertem Stahl mit großer Stärke, auf der ganzen Länge mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Leicht geneigte Kochfläche mit großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 14
----------	---	-------------------	--------------





cm² 5.300 (mm 796 x 667)



kW 14

kcal/h 12.040

TOT.

Btu/h 47.768



G30/G31 kg/h 1,06

G20 m³/h 1,48

G25 m³/h 1,72



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox.
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 gomma. Temperatura massima oltre i 300°C.
Piastra rigata in acciaio satinato ad alto spessore, a tutta misura 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 stagna. Ampio vano completamente in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel.
Tubular burners with self-stabilized flame of a large surface for a greater uniformity of heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition with rubber protection. Maximum temperature over 300° C.
Ribbed plate in thick satin finish steel occupying the entire worktop surface with a flush splashguard. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Slightly inclined cooking surface with a large drain hole and conveyor to a proper sealed container. Large compartment completely in steel.

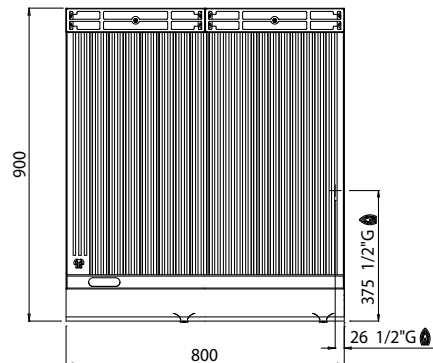
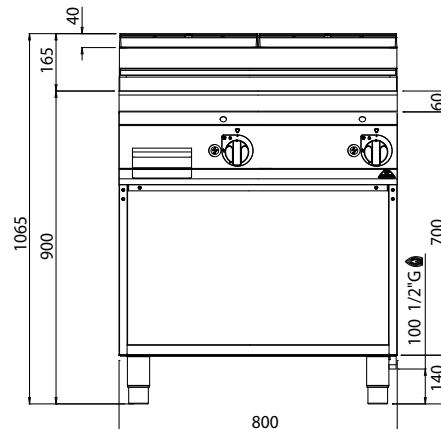
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.
Brûleurs tubulaires à flamme auto-stabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc. Température maximum de plus de 300°C.
Plaque nervurée en acier satiné à haute épaisseur, sur toute la surface avec bavette de niveau. 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. Grand compartiment complètement en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl.
Röhrenbrenner mit selbst-stabilisierender Flamme mit besonders großer Oberfläche, für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Höchsttemperatur über 300°C.
Gerillte Platte aus satiniertem Stahl mit großer Stärke, auf der ganzen Länge mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Leicht geneigte Kochfläche mit großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 14
----------	---	-------------------	--------------





cm² 5.300 (mm 796 x 667)



kW 14

kcal/h 12.040

TOT.

Btu/h 47.768



G30/G31 kg/h 1,06

G20 m³/h 1,48

G25 m³/h 1,72



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox. 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 gomma. Temperatura massima oltre i 300°C.

Plastra metà liscia e metà rigata in acciaio satinato ad alto spessore, a tutta misura 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 stagna. Ampio vano completamente in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Tubular burners with self-stabilized flame of a large surface for a greater uniformity of heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition with rubber protection. Maximum temperature over 300° C. Half smooth and half ribbed plate in thick satin finish steel occupying the entire worktop surface with a flush splashguard. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Slightly inclined cooking surface with a large drain hole and conveyor to a proper sealed container. Large compartment completely in steel.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Brûleurs tubulaires à flamme auto-stabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc. Température maximum de plus de 300°C.

Plaque mi-lisse et mi-nervurée en acier satiné à haute épaisseur, sur toute la surface avec bavette de niveau. 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. Grand compartiment complètement en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl.

Röhrenbrenner mit selbst-stabilisierender Flamme mit besonders großer Oberfläche, für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Höchsttemperatur über 300°C.

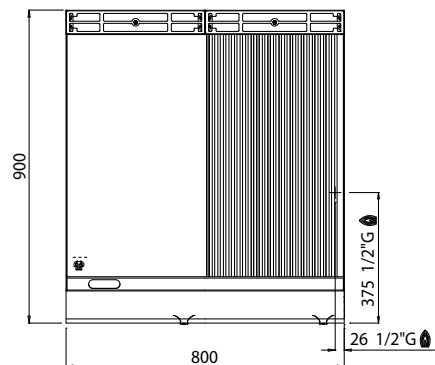
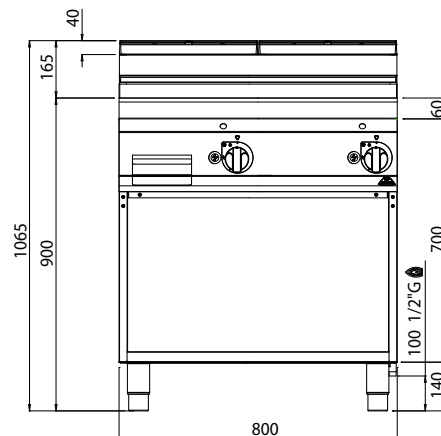
Halb glatte, halb gerillte Platte aus satiniertem Stahl mit großer Stärke, auf der ganzen Länge mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Leicht geneigte Kochfläche mit großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.

G

connessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 14





cm² 5.300 (mm 796 x 667)



kW 14

kcal/h 12.040

TOT.

Btu/h 47.768



G30/G31 kg/h 1,06

G20 m³/h 1,48

G25 m³/h 1,72



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox. Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Valvola a comando termostatico 60°C - 300°C per una regolazione precisa e sicura. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in gomma. Piastra liscia ad alto spessore, a tutta misura con paraspruzzi a filo. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Rivestimento al cromo duro, 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 stagna. Ampio vano completamente in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Tubular burners with self-stabilized flame of a large surface for a greater uniformity of heat distribution. Valve with 60°C - 300°C thermostatic control for a precise and safe regulation. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition with rubber protection. Smooth plate of high thickness occupying the entire worktop surface with a flush splashguard. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Hard chrome coating that makes the surface bright and easy to clean, with a low level of heat irradiation to guarantee higher comfort to the operator. Slightly inclined cooking surface with a large drain hole and conveyor to a proper sealed container. Large compartment completely in steel.

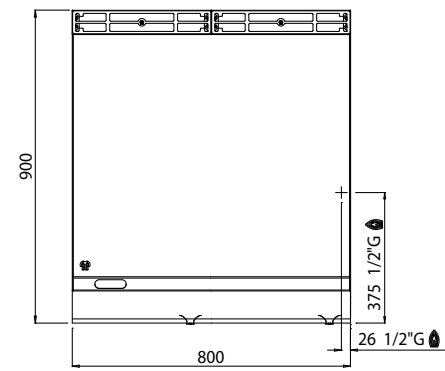
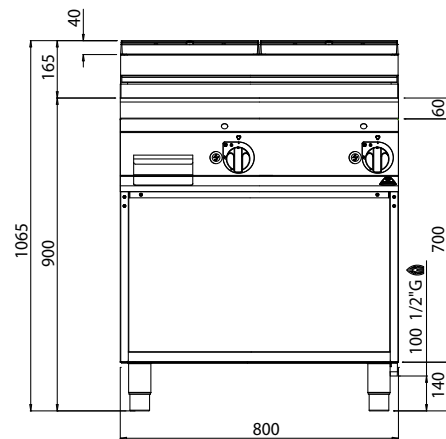
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Brûleurs tubulaires à flamme auto-stabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Vanne à commande thermostatique 60°C - 300°C pour un réglage précis et sûr. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc. Plaque lisse à haute épaisseur, sur toute la surface avec bavette de niveau. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Revêtement au chrome dur, pour une surface polie et facilement nettoyable à bas 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 convoyeur dans un récipient spécifique étanche. Grand compartiment complètement en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Röhrenbrenner mit selbst-stabilisierender Flamme mit besonders großer Oberfläche, für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Thermostatgesteuertes Ventil, 60°C - 300°C, für eine sichere und präzise Einstellung. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Glatte Platte mit großer Stärke, auf der ganzen Länge mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Beschichtung mit Hartchrom, für eine glänzende, leicht zu reinigende Oberfläche mit niedriger Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Leicht geneigte Kochfläche mit großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 14
----------	---	-------------------	--------------





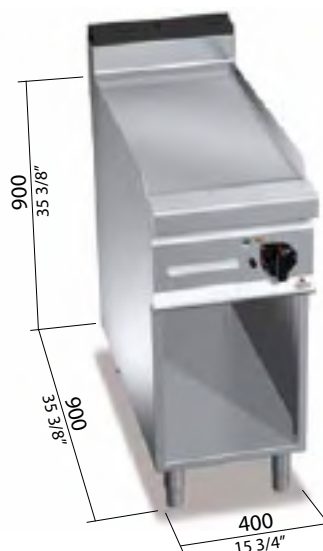
cm² 2.640 (mm 396 x 667)



380-415 V3N~



TOT. kW 5,7



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox. Resistenze in acciaio inox incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50°C a 270°C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra liscia in acciaio satinato ad alto spessore, a tutta misura con paraspruzzi a filo. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna. Ampio vano completamente in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Incoloy stainless steel resistances positioned below the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50° C to 270° C. Pilot light and temperature indicator light. Smooth satin finish steel plate of high thickness occupying the entire worktop surface with flush splashguard. Slightly inclined cooking surface with a large drain hole and conveyor to a proper sealed container. Large compartment completely in steel.

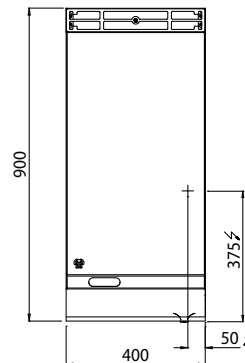
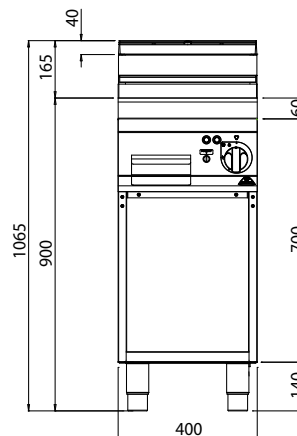
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50°C à 270°C. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Plaque lisse en acier satiné de grande épaisseur, sur toute la surface avec bavette de niveau. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche. Grand compartiment complètement en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Heizkörper unterhalb der Kochplatte aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50°C bis 270°C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Glatte Platte aus satiniertem Stahl mit großer Stärke, auf der ganzen Länge mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Leicht geneigte Kochfläche mit großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	kW 5,7
----------	--	--------------	---------------





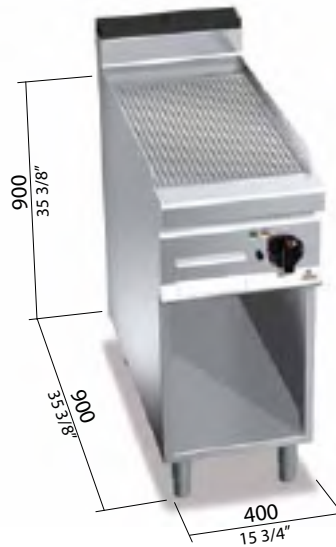
cm² 2,640 (mm 396 x 667)



380-415 V3N~



TOT. kW 5,7



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox. Resistenze in acciaio inox incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50°C a 270°C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra rigata in acciaio satinato ad alto spessore, a tutta misura con paraspruzzi a filo. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna. Ampio vano completamente in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Incoloy stainless steel resistances positioned below the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50° C to 270° C. Pilot light and temperature indicator light. Ribbed satin finish steel plate of high thickness occupying the entire worktop surface with flush splashguard. Slightly inclined cooking surface with a large drain hole and conveyor to a proper sealed container. Large compartment completely in steel.

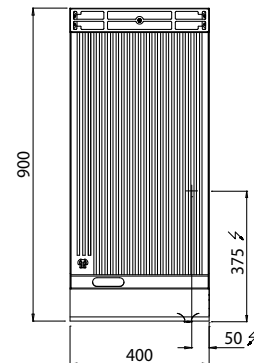
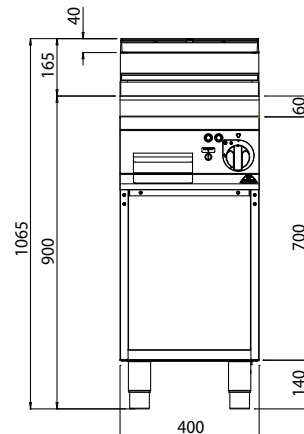
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50°C à 270°C. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Plaque nervurée en acier satiné de grande épaisseur, sur toute la surface avec bavette de niveau. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche. Grand compartiment complètement en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Heizkörper unterhalb der Kochplatte aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50°C bis 270°C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Gerillte Platte aus satiniertem Stahl mit großer Stärke, auf der ganzen Länge mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Leicht geneigte Kochfläche mit großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	kW 5,7
----------	--	--------------	---------------





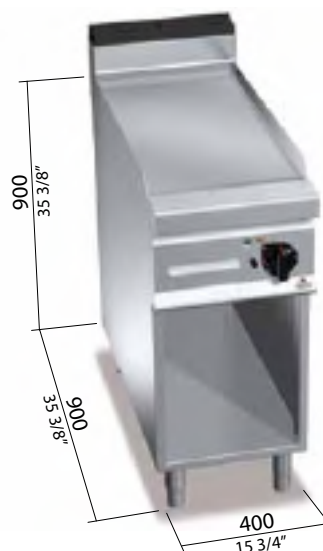
cm² 2,640 (mm 396 x 667)



380-415 V3N~



TOT. kW 5,7



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox. Resistenze in acciaio inox incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50°C a 270°C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra liscia ad alto spessore, a tutta misura con paraspruzzi a filo. Rivestimento al cromo duro, 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 stagna. Ampio vano completamente in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Incoloy stainless steel resistances positioned below the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50° C to 270° C. Pilot light and temperature indicator light. Smooth plate of high thickness occupying the entire worktop surface with flush splashguard. Hard chrome coating that makes the surface bright and easy to clean, with a low level of heat irradiation to guarantee higher comfort to the operator. Slightly inclined cooking surface with a large drain hole and conveyor to a proper sealed container. Large compartment completely in steel.

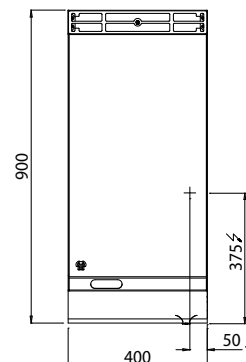
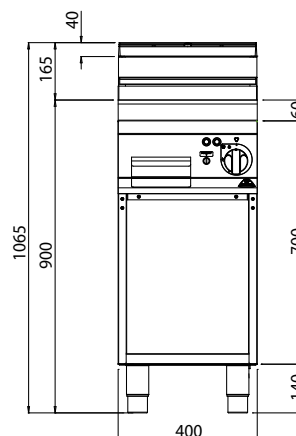
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50°C à 270°C. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Plaque lisse de grande épaisseur, sur toute la surface avec bavette de niveau. Revêtement au chrome dur, pour une surface polie et facilement nettoyable à bas 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 convoyeur dans un récipient spécifique étanche. Grand compartiment complètement en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Heizkörper unterhalb der Kochplatte aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50°C bis 270°C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Glatte Platte mit großer Stärke, auf der ganzen Länge mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Beschichtung mit Hartchrom, für eine glänzende, leicht zu reinigende Oberfläche mit niedriger Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Leicht geneigte Kochfläche mit großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	kW 5,7
---	--	--------------	--------





cm² 5.300 (mm 796 x 667)



380-415 V3N~



TOT. kW 11,4



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox. Resistenze in acciaio inox incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50°C a 270°C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra liscia in acciaio satinato ad alto spessore, a tutta misura 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 stagna. Ampio vano completamente in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Incoloy stainless steel resistances positioned below the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50° C to 270° C. Pilot light and temperature indicator light. Smooth plate in thick satin finish steel occupying the entire worktop surface with a flush splashguard. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Slightly inclined cooking surface with a large drain hole and conveyor to a proper sealed container. Large compartment completely in steel.

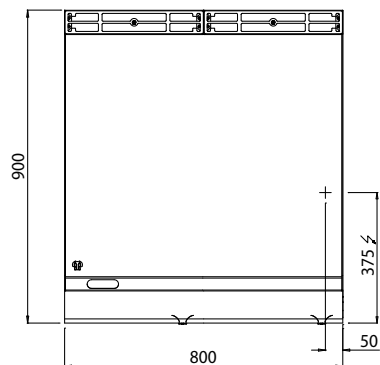
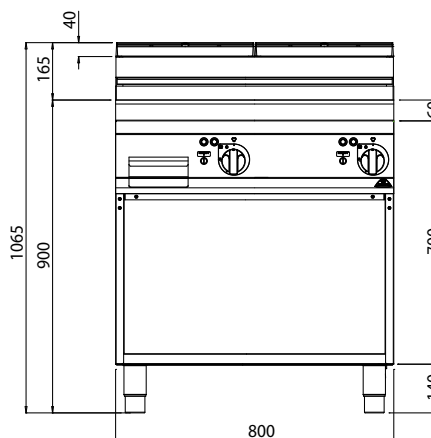
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50°C à 270°C. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Plaque lisse en acier satiné à haute épaisseur, sur toute la surface avec bavette de niveau. 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. Grand compartiment complètement en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Heizkörper unterhalb der Kochplatte aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50°C bis 270°C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Glatte Platte aus satiniertem Stahl mit großer Stärke, auf der ganzen Länge mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Leicht geneigte Kochfläche mit großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	kW 11,4
---	--	--------------	---------





cm² 5.300 (mm 796 x 667)



380-415 V3N~



TOT. kW 11,4



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox. Resistenze in acciaio inox incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50°C a 270°C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra rigata in acciaio satinato ad alto spessore, a tutta misura 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 stagna. Ampio vano completamente in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Incoloy stainless steel resistances positioned below the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50° C to 270° C. Pilot light and temperature indicator light. Ribbed plate in thick satin finish steel occupying the entire worktop surface with a flush splashguard. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Slightly inclined cooking surface with a large drain hole and conveyor to a proper sealed container. Large compartment completely in steel.

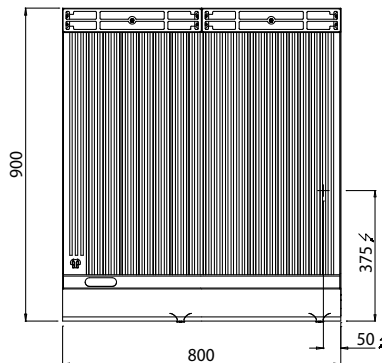
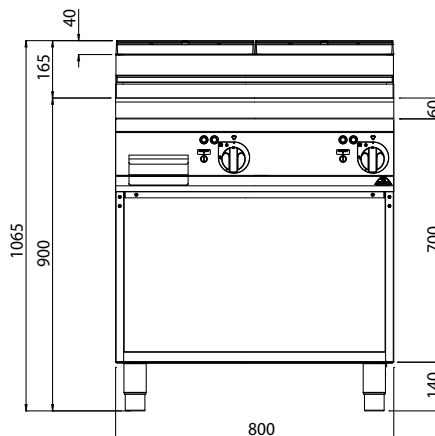
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50°C à 270°C. Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Plaque nervurée en acier satiné à haute épaisseur, sur toute la surface avec bavette de niveau. 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. Grand compartiment complètement en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Heizkörper unterhalb der Kochplatte aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50°C bis 270°C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Gerillte Platte aus satiniertem Stahl mit großer Stärke, auf der ganzen Länge mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Leicht geneigte Kochfläche mit großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	kW 11,4
---	--	--------------	---------



cm² 5.300 (mm 796 x 667)

380-415 V3N~



TOT. kW 11,4



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox.
Resistenze in acciaio inox incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50°C a 270°C.
Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura.
Piastra liscia ad alto spessore, a tutta misura con paraspruzzi a filo. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Rivestimento al cromo duro, 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 stagna. Ampio vano completamente in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel.
Incoloy stainless steel resistances positioned below the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50° C to 270° C.
Pilot light and temperature indicator light.
Smooth plate of high thickness occupying the entire worktop surface with a flush splashguard. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Hard chrome coating that makes the surface bright and easy to clean, with a low level of heat irradiation to guarantee higher comfort to the operator. Slightly inclined cooking surface with a large drain hole and conveyor to a proper sealed container. Large compartment completely in steel.

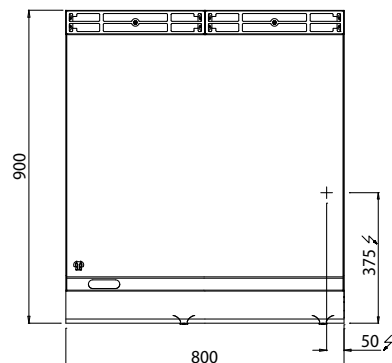
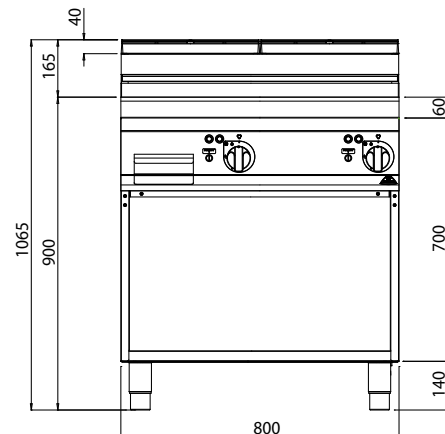
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.
Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50°C à 270°C.
Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température.
Plaque lisse à haute épaisseur, sur toute la surface avec bavette de niveau. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Revêtement au chrome dur, pour une surface polie et facilement nettoyable à bas 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 convoyeur dans un récipient spécifique étanche. Grand compartiment complètement en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl.
Heizkörper unterhalb der Kochplatte aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50°C bis 270°C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte.
Glatte Platte mit großer Stärke, auf der ganzen Länge mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Beschichtung mit Hartchrom, für eine glänzende, leicht zu reinigende Oberfläche mit niedriger Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Leicht geneigte Kochfläche mit großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	kW 11,4
---	--	--------------	---------



Mod. G9PL40B

Cod. 20050000

Mod. G9PL40M

Cod. 20050500

Maxima 900**LAVA STONES GRILL**cm² 2.500 (mm 360 x 700)**kW** 9

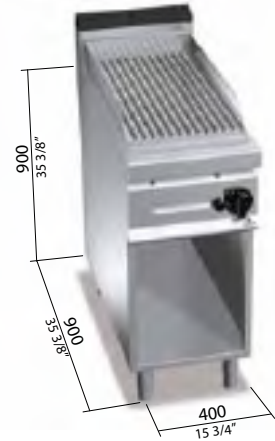
kcal/h 7.740

TOT.

Btu/h 30.708



G30/G31 kg/h 0,70

G20 m³/h 0,95G25 m³/h 1,11**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox.
Bruciatori tubulari in acciaio inox a due rami. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in gomma. Braciere in acciaio inox.
Griglia di cottura arrotondata in acciaio inox, con ampie scanalature per la raccolta dei grassi. Il particolare disegno consente di cucinare pesce, carne e verdure, prevenendo la combustione dei grassi. 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. Ampio vano completamente in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel.
Stainless steel tubular dual-flame burner. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition with rubber protection.
Stainless steel brazier. Rounded cooking stainless steel grill with large grooves for the collection of fat. All components can be easily disassembled for regular operations of maintenance and cleaning. Long sealed steel tray to collect ash and fat. Large compartment completely in steel.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

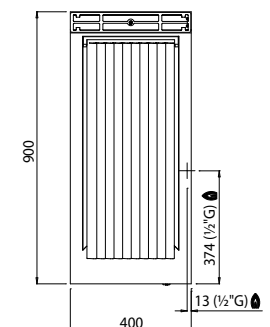
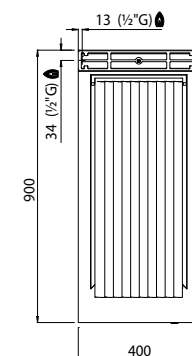
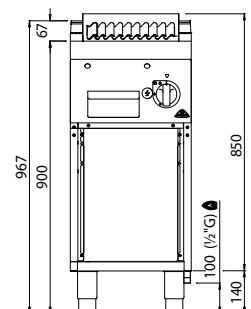
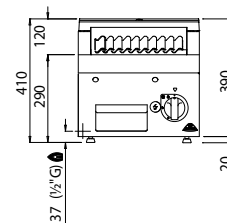
Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.
Brûleurs tubulaires en acier inoxydable à deux branches. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc. Brasero en acier inoxydable.
Grille de cuisson arrondie en acier inoxydable, avec de larges rainures pour la récolte des graisses. Le design particulier permet de cuire le poisson, la viande et les légumes, en prévenant la combustion des graisses. Tous les composants sont facilement démontables pour les opérations normales de maintenance et de nettoyage. Tiroir étanche complètement en acier d'une grande longueur pour la récolte des cendres et des graisses. Grand compartiment complètement en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl.
Röhrenbrenner aus rostfreiem Edelstahl mit zwei Flammen. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Schmortopf aus rostfreiem Edelstahl.
Abgerundeter Grillrost aus rostfreiem Edelstahl, mit großen Fettauffangrillen. Das besondere Design ermöglicht das Zubereiten von Fisch, Fleisch und Gemüse, und beugt einem Verbrennen der Fette vor. Alle Bauteile sind zum Zwecke der üblichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten leicht demontierbar. Dichte, besonders lange Asche- und Fettauffangwanne, komplett aus Stahl. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.

Gconnessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 9**3 year guarantee**

Mod. G9PL80B



Cod. 20110300

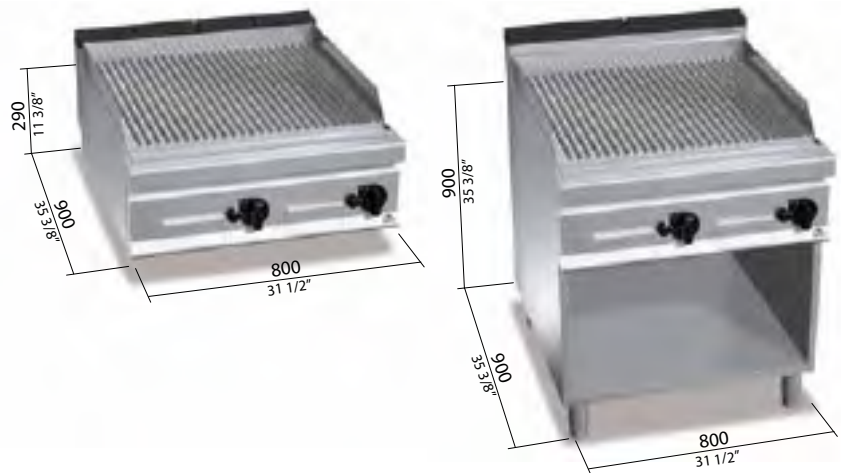
Mod. G9PL80M

Cod. 20110500

maxima 900**LAVA STONES GRILL**

cm²	cm ²	5.300 (mm 760 x 700)
-----------------------	-----------------	----------------------

	kW	18
	kcal/h	15.480
TOT.	Btu/h	61.416
	G30/G31	kg/h 1,40
	G20	m ³ /h 1,90
	G25	m ³ /h 2,22

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox.
Bruciatori tubolari in acciaio inox a due rami. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in gomma. Braciere in acciaio inox.
Griglia di cottura arrotondata in acciaio inox, con ampie scanalature per la raccolta dei grassi. Il particolare disegno consente di cucinare pesce, carne e verdure, prevenendo la combustione dei grassi. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. 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. Ampio vano completamente in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel.
Stainless steel tubular dual-flame burner. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition with rubber protection.
Stainless steel brazier. Rounded cooking stainless steel grill with large grooves for the collection of fat. The particular design allows one to cook fish, meat and vegetables, preventing fat from burning. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. All components can be easily disassembled for regular operations of maintenance and cleaning. Long sealed steel tray to collect ash and fat. Large compartment completely in steel.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

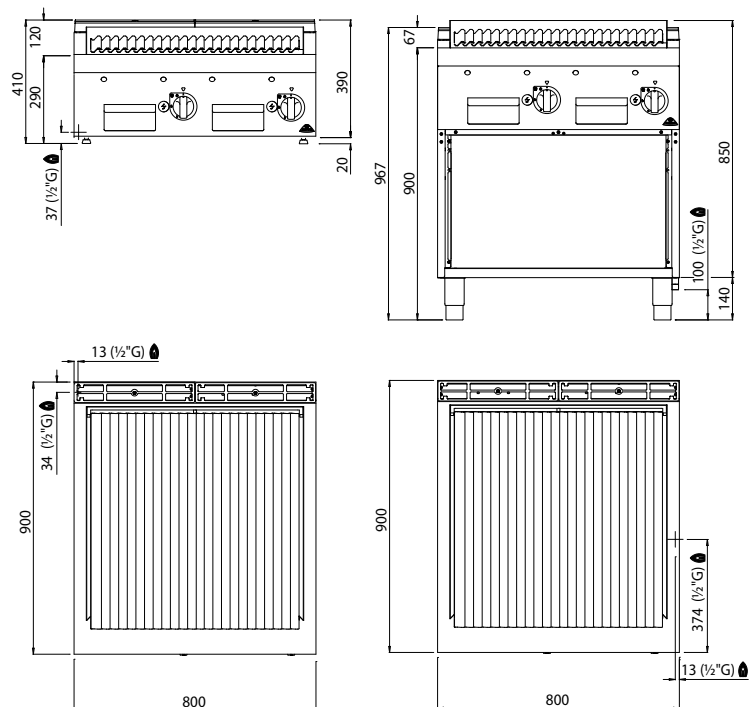
Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.
Brûleurs tubulaires en acier inoxydable à deux branches. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc. Brasero en acier inoxydable.
Grille de cuisson arrondie en acier inoxydable, avec de larges rainures pour la récolte des graisses. Le design particulier permet de cuire le poisson, la viande et les légumes, en prévenant la combustion des graisses.
Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Tous les composants sont facilement démontables pour les opérations normales de maintenance et de nettoyage. Tiroir étanche complètement en acier d'une grande longueur pour la récolte des cendres et des graisses. Grand compartiment complètement en acier.





TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl.
Röhrenbrenner aus rostfreiem Edelstahl mit zwei Flammen. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Schmortopf aus rostfreiem Edelstahl.
Abgerundeter Grillrost aus rostfreiem Edelstahl, mit großen Fettauffanggrillen. Das besondere Design ermöglicht das Zubereiten von Fisch, Fleisch und Gemüse, und beugt einem Verbrennen der Fette vor. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Alle Bauteile sind zum Zwecke der üblichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten leicht demontierbar. Dichte, besonders lange Asche- und Fettauffangwanne, komplett aus Stahl. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.

G connessione gas - gas connection
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 18**3 year guarantee**

	Lt	40	
	mm	308 x 510 x 295 h	
	kW	13	
TOT.	kcal/h	11.180	
	Btu/h	44.356	
	G30/G31	kg/h	1,02
	G20	m³/h	1,38
	G25	m³/h	1,60



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox. Alte prestazioni garantite dal sistema di riscaldamento che avvolge esternamente tutta la superficie della vasca. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in gomma. Vasca stampata con ampi bordi arrotondati realizzata completamente in acciaio inox AISI 316. Circolazione dell'acqua garantita da un fondo forato che distanzia i cestini di 10 cm dal fondo. Troppopieno di grande diametro per l'eliminazione degli amidi in eccesso durante la cottura. Piano di appoggio con funzione sgocciolatoio, smontabile, a filo del piano. Il beccuccio posto sul piano permette di regolare il flusso dell'acqua attraverso un comando posto sul cruscotto. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. High performances guaranteed by the heating system that externally wraps around the entire tank surface. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition with rubber protection. Pressed tank with large rounded edges completely made in AISI 316 stainless steel. Water circulation guaranteed by a drilled bottom that keeps the baskets 10 cm from the bottom. Large diameter overflow to eliminate the excess starch during cooking. Draining and disassemblable board at the same height of the top. The tap on the board allows one to regulate the water flow through a control on the front panel. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Hautes prestations garanties par le système de chauffage qui enveloppe à l'extérieur toute la surface de la cuve. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc. Cuve moulée aux larges bords arrondis complètement réalisée en acier inoxydable AISI 316. Circulation de l'eau garantie par un fond troué qui place les paniers à 10 cm du fond. Trop-plein de grand diamètre pour l'élimination des amides en excès pendant la cuisson. Plan d'appui avec fonction d'égouttoir, démontable, au niveau du plan. Le bec positionné sur le plan permet de réguler le débit de l'eau à l'aide d'une commande positionnée sur la planche de bord. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

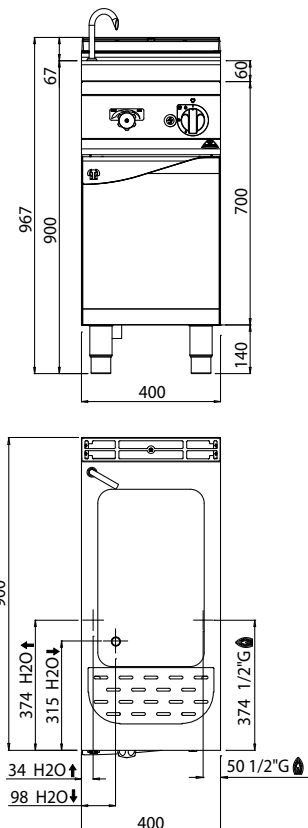
Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Ausgezeichnete Leistungsmerkmale dank des Heizsystems, das die gesamte Wannenoberfläche von außen umwickelt. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Formgestanzte Wanne mit breiten, abgerundeten Kanten, komplett aus rostfreiem Edelstahl AISI 316. Die Wasserzirkulation wird durch einen perforierten Boden gewährleistet, mit dem die Körbe 10 cm vom Boden entfernt gehalten werden. Überlauf mit großem Durchmesser zur Beseitigung der überschüssigen Stärke während des Kochvorgangs. Abnehmbare Ablage am Tischrand, mit Abtropffunktion. Über ein Bedienelement auf dem Schaltfeld kann der Wasserfluss des auf dem Tisch angebrachten Ausgusses eingestellt werden. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs.





G

 connessione gas - gas connection
 raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 13



	Lt	40 + 40	
	mm	308 x 510 x 295 h (x2)	
	kW	26 (13+13)	
TOT.	kcal/h	22.360	
	Btu/h	88.712	
	G30/G31	kg/h	2,03 (1,02+1,02)
	G20	m³/h	2,75 (1,38+1,38)
	G25	m³/h	3,21 (1,60+1,60)



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox. Alte prestazioni garantite dal sistema di riscaldamento che avvolge esternamente tutta la superficie delle vasche. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in gomma. Vasche stampate con ampi bordi arrotondati realizzate completamente in acciaio inox AISI 316. Circolazione dell'acqua garantita da un fondo forato che distanzia i cesti di 10 cm dal fondo. Troppopieno di grande diametro per l'eliminazione degli amidi in eccesso durante la cottura. Piano di appoggio con funzione sgocciolatoio, smontabile, a filo del piano. Il beccuccio posto sul piano permette di regolare il flusso dell'acqua attraverso un comando posto sul cruscotto. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica. Due vasche con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. High performances guaranteed by the heating system that externally wraps around the entire tanks surface. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition with rubber protection. Pressed tanks with large rounded edges completely made in AISI 316 stainless steel. Water circulation guaranteed by a drilled bottom that keeps the baskets 10 cm from the bottom. Large diameter overflow to eliminate the excess starch during cooking. Draining and disassembleable board at the same height of the top. The tap on the board allows one to regulate the water flow through a control on the front panel. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle. Two tanks with separate controls for the independent and optimum regulation of temperature.

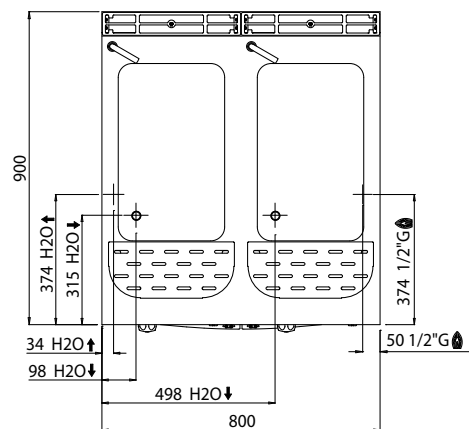
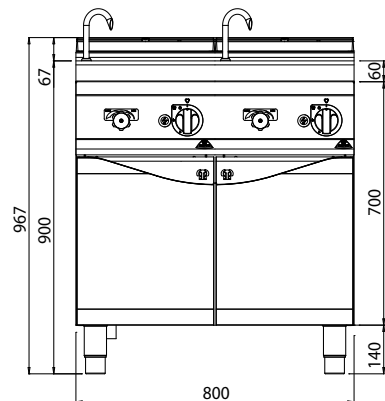
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES





Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Hautes prestations garanties par le système de chauffage qui enveloppe à l'extérieur toute la surface des cuves. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc. Cuves moulées aux larges bords arrondis complètement réalisées en acier inoxydable AISI 316. Circulation de l'eau garantie par un fond troué qui place les paniers à 10 cm du fond. Trop-plein de grand diamètre pour l'élimination des amides en excès pendant la cuisson. Plan d'appui avec fonction d'égouttoir, démontable, au niveau du plan. Le bec positionné sur le plan permet de réguler le débit de l'eau à l'aide d'une commande positionnée sur la planche de bord. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique. Deux cuves avec commandes séparées pour le réglage indépendant et optimal de la température.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Ausgezeichnete Leistungsmerkmale dank des Heizsystems, das die gesamte Wannenoberfläche von außen umwickelt. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Formgestanzte Wanne mit breiten, abgerundeten Kanten, komplett aus rostfreiem Edelstahl AISI 316. Die Wasserzirkulation wird durch einen perforierten Boden gewährleistet, mit dem die Körbe 10 cm vom Boden entfernt gehalten werden. Überlauf mit großem Durchmesser zur Beseitigung der überschüssigen Stärke während des Kochvorgangs. Abnehmbare Ablage am Tischrand, mit Abtropffunktion. Über ein Bedienelement auf dem Schaltfeld kann der Wasserfluss des auf dem Tisch angebrachten Ausgusses eingestellt werden. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs. Zwei Wannen mit separaten Bedienelementen, für eine unabhängige, optimale Temperatureinstellung.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 26 (13 + 13)
----------	---	-------------------	------------------------



	Lt	45
	mm	308 x 510 x 295 h
	TOT. kW	10
		380-415 V3N~



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox. Alte prestazioni garantite da resistenze in acciaio inox incoloy situate direttamente all'interno della vasca e protette dal fondo forato per l'appoggio dei cesti. Comando per la regolazione della potenza erogata con spia di controllo. Vasca stampata con ampi bordi arrotondati realizzata completamente in acciaio inox AISI 316. Circolazione dell'acqua garantita da un fondo forato che distanzia i cesti di 10 cm dal fondo. Troppopieno di grande diametro per l'eliminazione degli amidi in eccesso durante la cottura. Piano di appoggio con funzione sgocciolatoio, smontabile, a filo del piano. Il beccuccio posto sul piano permette di regolare il flusso dell'acqua attraverso un comando posto sul cruscotto. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. High performances guaranteed by Incoloy stainless steel resistances positioned directly in the tank and protected by a drilled bottom to rest baskets. Control for the power supply regulation with control light. Pressed tank with large rounded edges completely made in AISI 316 stainless steel. Water circulation guaranteed by a drilled bottom that keeps the baskets 10 cm from the bottom. Large diameter overflow to eliminate the excess starch during cooking. Draining and disassemblable board at the same height of the top. The tap on the board allows one to regulate the water flow through a control on the front panel. Spherical draining tap positioned in the compartment by an athermic handle.

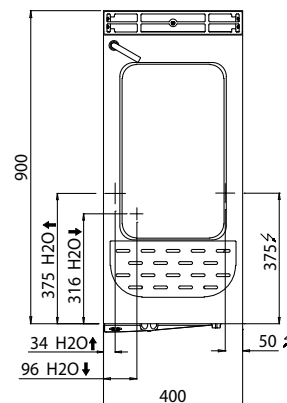
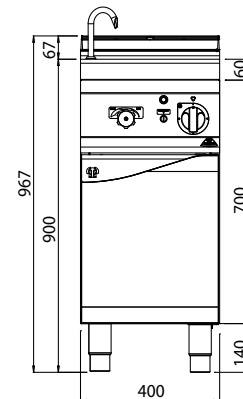
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES






Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Hautes prestations garanties par des résistances en acier inoxydable incoloy positionnées directement dans la cuve et protégées par le fond troué pour placer les paniers. Commande pour le réglage de la puissance fournie avec voyant de contrôle. Cuve moulée aux larges bords arrondis complètement réalisée en acier inoxydable AISI 316. Circulation de l'eau garantie par un fond troué qui place les paniers à 10 cm du fond. Trop-plein de grand diamètre pour l'élimination des amides en excès pendant la cuisson. Plan d'appui avec fonction d'égouttoir, démontable, au niveau du plan. Le bec positionné sur le plan permet de réguler le débit de l'eau à l'aide d'une commande positionnée sur la planche de bord. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Ausgezeichnete Leistungsmerkmale durch unmittelbar im Inneren der Wanne positionierte, zum Abstellen der Körbe von einem perforierten Boden geschützte Heizkörper aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Bedienelement zur Einstellung der Leistungsabgabe, mit Kontrollleuchte. Formgestanzte Wanne mit breiten, abgerundeten Kanten, komplett aus rostfreiem Edelstahl AISI 316. Die Wasserzirkulation wird durch einen perforierten Boden gewährleistet, mit dem die Körbe 10 cm vom Boden entfernt gehalten werden. Überlauf mit großem Durchmesser zur Beseitigung der überschüssigen Stärke während des Kochvorgangs. Abnehmbare Ablage am Tischrand, mit Abtropffunktion. Über ein Bedienelement auf dem Schaltfeld kann der Wasserfluss des auf dem Tisch angebrachten Ausgusses eingestellt werden. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs.

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	kW 10
---	--	--------------	-------



	Lt	22
	mm	306 x 460 x 340 h
	mm	135 x 420 x 150 h (x2)
	kW	20
	kcal/h	17.200
TOT.	Btu/h	68.240
	G30/G31	kg/h 1,57
	G20	m³/h 2,12
	G25	m³/h 2,46



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox. Bruciatori in acciaio inox a sezione ovale a nido d'ape. Scambiatori di calore a sezione ovale di grande superficie, posti direttamente all'interno della vasca, per un riscaldamento rapido ed omogeneo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in gomma. Vasca in acciaio inox AISI 304 con ampi bordi arrotondati e ampia zona fredda, sottostante i bruciatori, per la decantazione dei residui. Il piano, dai bordi arrotondati, incorpora una superficie per l'appoggio dei cestì leggermente inclinata che favorisce lo scarico dell'olio. Controllo della temperatura tramite valvola termostatica da 110°C a 190°C con rilevazione più accurata grazie ai sensori posti all'interno della vasca. Termostato di sicurezza a riarmo manuale. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica, con bacinella di raccolta in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Stainless steel burners with an oval honey-comb section. Oval section large surface heat exchangers positioned directly in the tank to ensure fast and homogeneous heating. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition with rubber protection. AISI 304 stainless steel tank with large rounded edges and wide cold zone below the burners to decant the residual. The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining. Temperature control through a thermostatic valve from 110° C to 190° C with a more precise temperature detection, thanks to the sensors positioned in the tank. Safety thermostat with manual restart. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle and with steel collection tray.

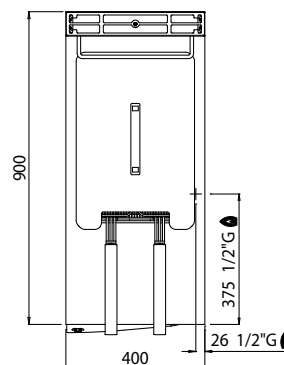
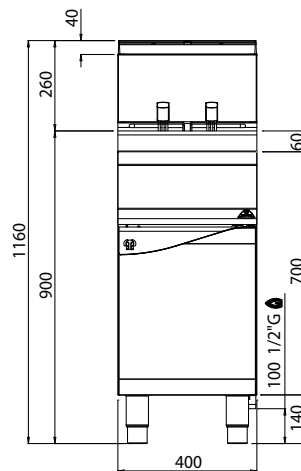
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES






Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Brûleurs en acier inoxydable à section ovale à nid-d'abeilles. Échangeurs de chaleur à section ovale de grande surface, positionnés directement à l'intérieur de la cuve, pour un réchauffement rapide et homogène. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc. Cuve en acier inoxydable AISI 304 aux larges bords arrondis et avec une grande zone froide, au-dessous des brûleurs pour la décantation des résidus. Le plan, aux bords arrondis, incorpore une surface pour poser les paniers, légèrement inclinée qui favorise l'évacuation de l'huile. Contrôle de la température par le biais d'une vanne thermostatique de 110°C à 190°C avec une détection plus soignée grâce aux capteurs positionnés à l'intérieur de la cuve. Thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique, avec cuvette de récolte en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Brenner aus rostfreiem Edelstahl mit ovalem Querschnitt in Wabenform. Unmittelbar im Inneren der Wanne positionierte Wärmetauscher mit ovalem Querschnitt und großer Oberfläche, für eine rasche und gleichmäßige Erwärmung. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit breiten abgerundeten Kanten und großzügiger Kaltzone unterhalb der Brenner, zum Dekantieren der Rückstände. Der mit abgerundeten Kanten ausgestattete Tisch verfügt über eine leicht geneigte Abstellfläche für die Körbe, auf der das Öl besser abfließt. Temperaturkontrolle mit Hilfe des Thermostatventils von 110°C bis 190°C, mit präziser Messung dank der Sensoren im Inneren der Wanne. Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines Athermischen Griffs, mit Auffangwanne aus Stahl.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 20
----------	---	-------------------	--------------



	Lt	22 + 22
	mm	306 x 460 x 340 h (x2)
	mm	135 x 420 x 150 h (x4)
	kW	40 (20+20)
	kcal/h	34.400
TOT. 	Btu/h	136.480
	G30/G31	kg/h 3,13 (1,56 + 1,56)
	G20	m³/h 4,23 (2,12 + 2,12)
	G25	m³/h 4,94 (2,47 + 2,47)



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox. Bruciatori in acciaio inox a sezione ovale a nido d'ape. Scambiatori di calore a sezione ovale di grande superficie, posti direttamente all'interno delle vasche, per un riscaldamento rapido ed omogeneo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in gomma. Vasche in acciaio inox AISI 304 con ampi bordi arrotondati e ampia zona fredda, sottostante i bruciatori, per la decantazione dei residui. Il piano, dai bordi arrotondati, incorpora una superficie per l'appoggio dei cestri leggermente inclinata che favorisce lo scarico dell'olio. Controllo della temperatura tramite valvola termostatica da 110°C a 190°C con rilevazione più accurata grazie ai sensori posti all'interno delle vasche. Termostato di sicurezza a riarmo manuale. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica, con bacinella di raccolta in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Stainless steel burners with an oval honey-comb section. Oval section large surface heat exchangers positioned directly in the tanks to ensure fast and homogeneous heating. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition with rubber protection. AISI 304 stainless steel tanks with large rounded edges and wide cold zone below the burners to decant the residual. The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining. Temperature control through a thermostatic valve from 110° C to 190° C with a more precise temperature detection, thanks to the sensors positioned in the tanks. Safety thermostat with manual restart. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle and with steel collection tray.

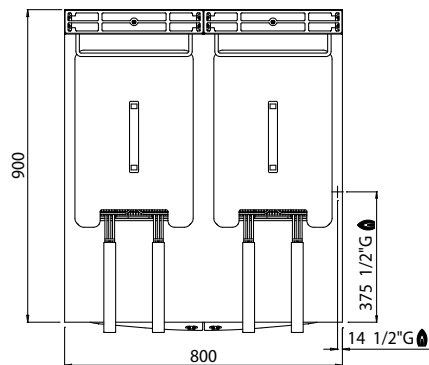
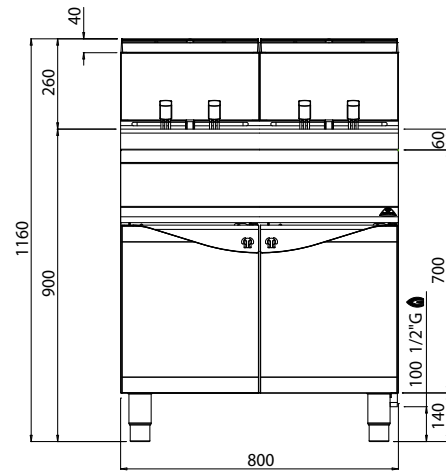
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Brûleurs en acier inoxydable à section ovale à nid-d'abeilles. Échangeurs de chaleur à section ovale de grande surface, positionnés directement à l'intérieur des cuves, pour un réchauffement rapide et homogène. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc. Cuves en acier inoxydable AISI 304 aux larges bords arrondis et avec une grande zone froide, au-dessous des brûleurs pour la décantation des résidus. Le plan, aux bords arrondis, incorpore une surface pour poser les paniers, légèrement inclinée qui favorise l'évacuation de l'huile. Contrôle de la température par le biais d'une vanne thermostatique de 110°C à 190°C avec une détection plus soignée grâce aux capteurs positionnés à l'intérieur des cuves. Thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique, avec cuvette de récolte en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Brenner aus rostfreiem Edelstahl mit ovalem Querschnitt in Wabenform. Unmittelbar im Inneren den Wannen positionierte Wärmetauscher mit ovalem Querschnitt und großer Oberfläche, für eine rasche und gleichmäßige Erwärmung. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermostoelement. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Wannen aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit breiten abgerundeten Kanten und großzügiger Kaltzone unterhalb der Brenner, zum Dekantieren der Rückstände. Der mit abgerundeten Kanten ausgestattete Tisch verfügt über eine leicht geneigte Abstellfläche für die Körbe, auf der das Öl besser abfließt. Temperaturkontrolle mit Hilfe des Thermostatventils von 110°C bis 190°C, mit präziser Messung dank der Sensoren im Inneren den Wannen. Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines Athermischen Griffs, mit Auffangwanne aus Stahl.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 40
----------	---	-------------------	--------------



Mod. E9F22-4M

Cod. 20515500

Mod. E9F22-4MS

Cod. 20515600

maxima 900
ELECTRIC FRYERS

Lt 22



mm 306 x 460 x 295 h



mm 135 x 420 x 150 h (x2)

**TOT.** kW 18 (E9F22-4M)

kW 22 (E9F22-4MS)



380-415 V3N~

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox.
Resistenze in acciaio inox incoloy posizionate direttamente all'interno della vasca, ribaltabili in posizione verticale per facilitare le operazioni di pulizia. Dispositivo di sicurezza per il disinserimento dell'alimentazione elettrica con resistenze in posizione verticale. Controllo della temperatura tramite termostato da 80°C a 190°C con rilevazione più accurata grazie ai sensori posti all'interno della vasca. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura.
Vasca in acciaio inox AISI 304 con ampi bordi arrotondati e ampia zona fredda, sottostante le resistenze, per la decantazione dei residui. Il piano, dai bordi arrotondati, incorpora una superficie per l'appoggio dei cestii leggermente inclinata che favorisce lo scarico dell'olio. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica, con bacinella di raccolta in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel.
Incoloy stainless steel resistances positioned directly in the tank that can be tilted vertically to make cleaning operations easier. Safety device to cut power supply with resistances in vertical position. Temperature control through a thermostat from 80° C to 190° C with a more precise temperature detection, thanks to the sensors positioned in the tank. Pilot light and temperature indicator light. AISI 304 stainless steel tank with large rounded edges and wide cold zone below the resistances to decant the residual. The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle and with steel collection tray.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

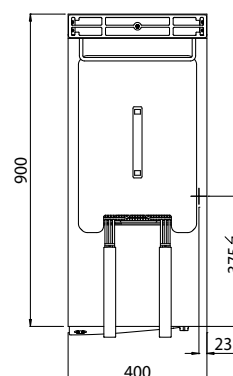
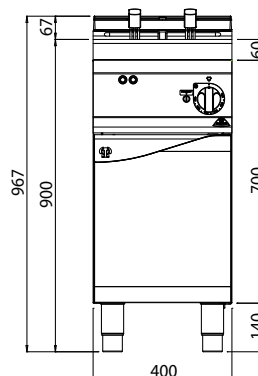
Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.
Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées directement à l'intérieur de la cuve, positionnables verticalement pour faciliter les opérations de nettoyage. Dispositif de sécurité pour la désactivation de l'alimentation électrique avec résistances en position verticale. Contrôle de la température avec thermostat de 80°C à 190°C avec détection plus précise grâce aux capteurs positionnés à l'intérieur de la cuve.
Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Cuve en acier inoxydable AISI 304 aux larges bords arrondis et avec une grande zone froide, au-dessous des résistances pour la décantation des résidus. Le plan, aux bords arrondis, incorpore une surface pour poser les paniers, légèrement inclinée qui favorise l'évacuation de l'huile. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique avec cuvette de récolte en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl.
Unmittelbar im Inneren der Wanne positionierte Heizkörper aus rostfreiem Incoloy-Stahl, zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten vertikal hochklappbar. Sicherheitseinrichtung zur Unterbrechung der Stromzufuhr bei vertikal hochgeklappten Heizkörpern. Temperaturkontrolle mit Hilfe des Thermostats von 80°C bis 190°C, mit präziser Messung dank der Sensoren im Inneren der Wanne. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit breiten abgerundeten Kanten und großzügiger Kaltzone unterhalb der Heizkörper zum Dekantieren der Rückstände.
Der mit abgerundeten Kanten ausgestattete Tisch verfügt über eine leicht geneigte Abstellfläche für die Körbe, auf der das Öl besser abfließt. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs, mit Auffangwanne aus Stahl.

Econnessione elettrica - electric connection
branchement électrique - Elektrischer Anschluss

380-415 V3N~

kW 18 E9F22-4M
kW 22 E9F22-4MS**3 year guarantee**

Mod. E9F22-8M

Cod. 20516500

Mod. E9F22-8MS

Cod. 20516600

maxima 900
ELECTRIC FRYERS

Lt 22 + 22



mm 306 x 460 x 295 h (x2)



mm 135 x 420 x 150 h (x4)

**TOT.** kW 36 (18+18) (E9F22-8M)

kW 44 (22+22) (E9F22-8MS)



380-415 V3N~

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox.
Resistenze in acciaio inox incoloy posizionate direttamente all'interno delle vasche, ribaltabili in posizione verticale per facilitare le operazioni di pulizia. Dispositivo di sicurezza per il disinserimento dell'alimentazione elettrica con resistenze in posizione verticale. Controllo della temperatura tramite termostato da 80°C a 190°C con rilevazione più accurata grazie ai sensori posti all'interno delle vasche. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura.
Vasche in acciaio inox AISI 304 con ampi bordi arrotondati e ampia zona fredda, sottostante le resistenze, per la decantazione dei residui. Il piano, dai bordi arrotondati, incorpora una superficie per l'appoggio dei cestii leggermente inclinata che favorisce lo scarico dell'olio. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica, con bacinella di raccolta in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel.
Incoloy stainless steel resistances, positioned directly in the tanks, that can be tilted vertically to make cleaning operations easier. Safety device to cut power supply with resistances in vertical position. Temperature control through a thermostat from 80° C to 190° C with a more precise temperature detection, thanks to the sensors positioned in the tanks. Pilot light and temperature indicator light. AISI 304 stainless steel tanks with large rounded edges and wide cold zone below the resistances to decant the residual. The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle and with steel collection tray.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

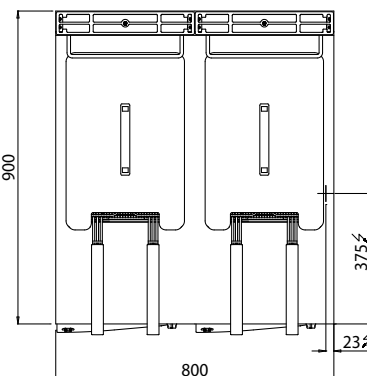
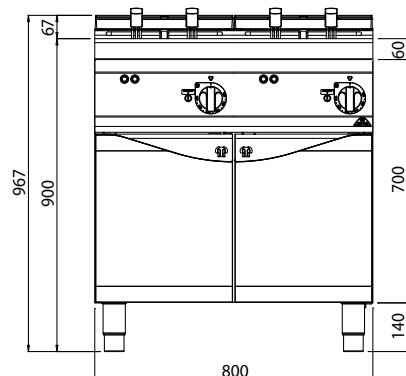
Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.
Résistances en acier inoxydable incoloy, positionnées directement à l'intérieur des cuves, positionnables verticalement pour faciliter les opérations de nettoyage. Dispositif de sécurité pour la désactivation de l'alimentation électrique avec résistances en position verticale. Contrôle de la température avec thermostat de 80°C à 190°C avec détection plus précise grâce aux capteurs positionnés à l'intérieur des cuves.
Voyant de ligne et voyant d'atteinte de la température. Cuves en acier inoxydable AISI 304 aux larges bords arrondis et avec une grande zone froide, au-dessous des résistances pour la décantation des résidus. Le plan, aux bords arrondis, incorpore une surface pour poser les paniers, légèrement inclinée qui favorise l'évacuation de l'huile. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique avec cuvette de récolte en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl.
Brenner aus rostfreiem Edelstahl mit ovalem Querschnitt in Wabenform. Unmittelbar im Inneren den Wannen positionierte Wärmetauscher mit ovalem Querschnitt und großer Oberfläche, für eine rasche und gleichmäßige Erwärmung. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Wannen aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit breiten abgerundeten Kanten und großzügiger Kaltzone unterhalb der Brenner, zum Dekantieren der Rückstände. Der mit abgerundeten Kanten ausgestattete Tisch verfügt über eine leicht geneigte Abstellfläche für die Körbe, auf der das Öl besser abfließt. Temperaturkontrolle mit Hilfe des Thermostatventils von 110°C bis 190°C, mit präziser Messung dank der Sensoren im Inneren den Wannen. Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines Athermischen Griffs, mit Auffangwanne aus Stahl.

Econnessione elettrica - electric connection
branchement électrique - Elektrischer Anschluss

380-415 V3N~

kW 36 (18+18) E9F22-8M
kW 44 (22+22) E9F22-8MS**3 year guarantee**



GN 1/1 + 1/3
mm 306 x 686 x 163 h



TOT. kW 1,5



220-240 V~



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox. Resistenze in acciaio inox incoloy poste all'esterno della vasca. Regolazione elettronica della potenza. Vasca in acciaio inox AISI 304, realizzata da un unico stampo, con ampia raggiatura per favorire la pulizia. Rubinetto di carico acqua con comando sul cruscotto e troppopieno in vasca. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica, con bacinella di raccolta in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Incoloy stainless steel resistances positioned out of the tank. Electronic regulation of power. AISI 304 stainless steel tank made from a unique press with a large radius to facilitate cleaning operations. Load water tap with control on the front panel and overflow in the tank. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle and with steel collection tray.

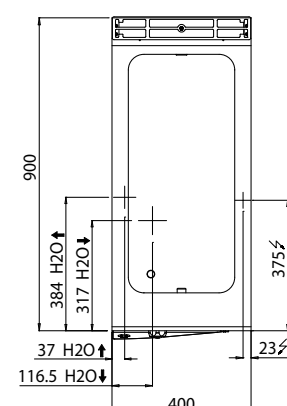
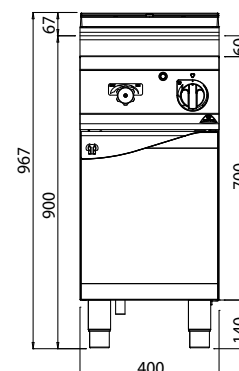
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées à l'extérieur de la cuve. Réglage électronique de la puissance. Cuve en acier inoxydable AISI 304, réalisée à partir d'un seul moule, à large rayon pour faciliter le nettoyage. Robinet de chargement de l'eau avec commande sur la planche de bord et trop plein dans la cuve. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique, avec cuvette de récolte en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Heizkörper aus rostfreiem Incoloy-Stahl, außen an der Wanne. Elektronische Einstellung der Leistung. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, aus einem Stück formgestanzt, mit großem Radius, zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten. Wasserzulaufhahn mit Bedienelement auf dem Schaltfeld und Überlauf in der Wanne. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs, mit Auffangwanne aus Stahl.

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	220-240 V~	kW 1,5
----------	--	------------	---------------





GN 1 + 1/3
mm 630 x 686 x 163 h



TOT. kW 3



220-240 V~



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox. Resistenze in acciaio inox incoloy poste all'esterno della vasca. Regolazione elettronica della potenza. Vasca in acciaio inox AISI 304, realizzata da un unico stampo, con ampia raggiatura per favorire la pulizia. Rubinetto di carico acqua con comando sul cruscotto e troppopieno in vasca. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica, con bacinella di raccolta in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Incoloy stainless steel resistances positioned out of the tank. Electronic regulation of power. AISI 304 stainless steel tank made from a unique press with a large radius to facilitate cleaning operations. Load water tap with control on the front panel and overflow in the tank. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle and with steel collection tray.

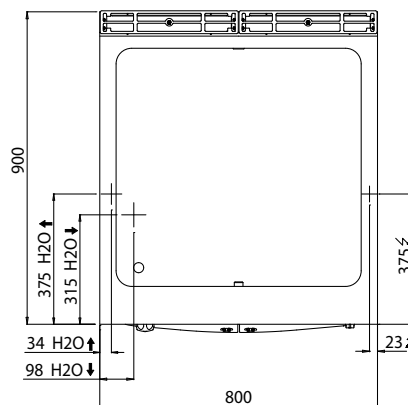
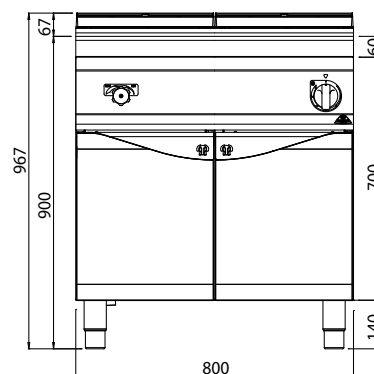
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES




Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées à l'extérieur de la cuve. Réglage électronique de la puissance. Cuve en acier inoxydable AISI 304, réalisée à partir d'un seul moule, à large rayon pour faciliter le nettoyage. Robinet de chargement de l'eau avec commande sur la planche de bord et trop plein dans la cuve. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique, avec cuvette de récolte en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Heizkörper aus rostfreiem Incoloy-Stahl, außen an der Wanne. Elektronische Einstellung der Leistung. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, aus einem Stück formgestanzt, mit großem Radius, zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten. Wasserzulaufhahn mit Bedienelement auf dem Schaltfeld und Überlauf in der Wanne. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs, mit Auffangwanne aus Stahl.

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	220-240 V~	kW 3
----------	--	------------	-------------



	GN	1/1 + 1/3	
	mm	306 x 686 x 163 h	
	kW	3,6	
	kcal/h	3.096	
TOT.	Btu/h	12.283	
	G30/G31	kg/h	0,28
	G20	m ³ /h	0,38
	G25	m ³ /h	0,44



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox.
 Vasca in acciaio inox AISI 304, realizzata da un unico stampo, con ampia raggiatura per favorire la pulizia. Numerose combinazioni possibili grazie alla possibilità di utilizzare 6 misure diverse di vaschette GastroNorm. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone.
 Rubinetto di carico acqua con comando sul cruscotto e troppopieno in vasca. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel.
 AISI 304 stainless steel tank made from a unique press with a large radius to facilitate cleaning operations. Several combinations are possible thanks to 6 GastroNorm size pans. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition with silicone protection.
 Load water tap with control on the front panel and overflow in the tank. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle.

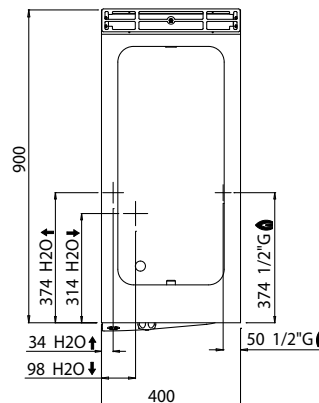
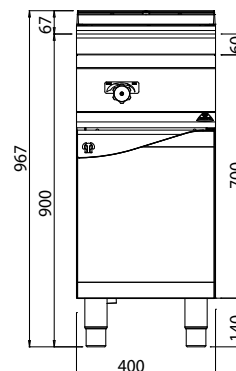
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.
 Cuve en acier inoxydable AISI 304, réalisée à partir d'un seul moule, à large rayon pour faciliter le nettoyage. Nombreuses combinaisons disponibles grâce à la possibilité d'utiliser 6 tailles différentes de cuvettes GastroNorm. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone.
 Robinet de chargement de l'eau avec commande sur la planche de bord et trop plein dans la cuve. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl.
 Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, aus einem Stück formgestanzt, mit großem Radius zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten. Vielfache Kombinationsmöglichkeiten durch den Einsatz sechs verschiedener Gastronormbehälter-Maße. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement.
 Wasserzulaufhahn mit Bedienelement auf dem Schalfeld und Überlauf in der Wanne. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs.

G	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 3,6
----------	---	-------------------	---------------



Mod. N9T4M	Cod. 20900500
Mod. N9T4MC	Cod. 20901500
Mod. N9-8M	Cod. 20901000

Maxima 900

PLAIN TOPS



cm² 3.240	(mm 400 x 810)	mod. N9T4M
cm² 3.240	(mm 400 x 810)	mod. N9T4MC
cm² 6.480	(mm 800 x 810)	mod. N9-8M



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio INOX 304. Interno in acciaio inox. Modelli singolo e doppio con mobile, semplici da utilizzare e da pulire. Il modello singolo è disponibile anche con pratico cassetto estraibile porta utensili. Ampio vano completamente in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

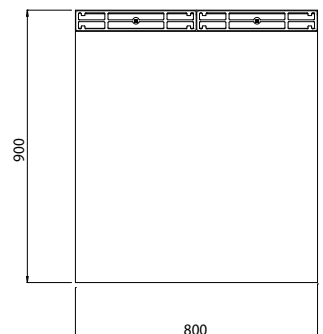
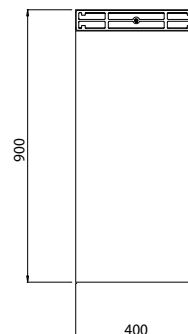
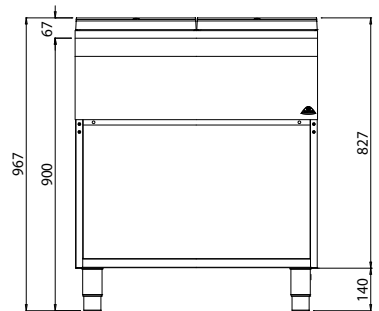
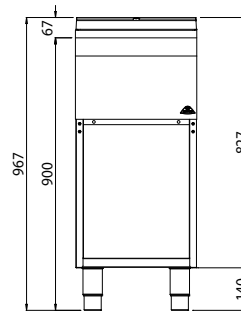
Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Single and double models with cabinet, easy to use and clean. The single model is available with a practical removable drawer to keep utensils. Large compartment completely in steel.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Modèles simple et double sur meuble, simples à utiliser et à nettoyer. Le modèle simple est également disponibles avec un tiroir amovible porte-ustensiles pratique. Grand compartiment complètement en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Einzel- oder Doppelmodelle mit Möbel, einfach einzusetzen und zu reinigen. Das Einzelmodell ist auch mit einer praktischen Schublade für Küchengeräte erhältlich. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.





BERTO'S
the best catering equipment



12.000 m²
di superficie coperta
of covered surface
de surface couverte
überdachte Fläche

Da più di trent'anni opero nel settore delle attrezzature per la ristorazione professionale e ho fondato questa società con la missione di produrre attrezzature semplici, innovative, sicure, durature ed economiche nella loro gestione perché i nostri prodotti sono uno strumento di lavoro per chi opera in cucina ed un investimento per chi li acquista. Da sempre operiamo nel mercato internazionale e oggi i nostri prodotti sono utilizzati ed apprezzati in tutto il mondo ovunque si faccia della ristorazione l'arte della preparazione, della presentazione e della degustazione conviviale.

I have been working in the field of professional catering equipment for more than thirty years, and I founded this company with the mission of manufacturing equipment that's simple, innovative, safe, durable, and economical to manage because our products are a working tool for those who work in the kitchen and an investment for those who purchase them. We have always operated in the international market and today our products are used and appreciated worldwide, wherever catering is together the art of preparation, presentation and dining.

Depuis plus de trente ans, je travaille dans le secteur des équipements pour la restauration professionnelle et j'ai fondé cette société dont la mission est de produire des équipements à la fois simples, innovants, sûrs, durables et économiques, parce que nos produits sont un outil de travail pour toutes celles et ceux qui cuisinent chaque jour et un investissement pour les établissements qui en font l'achat. Nous exportons depuis toujours notre production et notre gamme d'équipements est aujourd'hui utilisée et appréciée aux quatre coins du monde, partout où la restauration est synonyme d'art de la préparation, de la présentation et de la dégustation conviviale.

Ich arbeite nunmehr seit über dreißig Jahren in der Branche der professionellen Küchenausstattung, und habe diese Gesellschaft mit der Zielsetzung gegründet, einfache, innovative, sichere, langlebige und im Betrieb wirtschaftliche Geräte herzustellen. Für den Koch sind diese ein Mittel zum Zweck, für den Käufer eine Investition. Unser Unternehmen behauptet sich seit jeher am internationalen Markt, und heute werden unsere Geräte auf der ganzen Welt eingesetzt. Sie genießen überall dort, wo man Gastronomie als Kunst der Zubereitung, der Präsentation und der geselligen Verkostung betrachtet, höchste Anerkennung.



N.H. Comm. Giorgio Berto

Fondatore e Presidente - Founder and President
Président et Fondateur - Präsident und Gründer

Giorgio Berto



La casa costruttrice non si assume responsabilità per eventuali errori o inesattezze nel contenuto di questo catalogo e si riserva il diritto di apportare ai suoi prodotti, in qualunque momento e senza preavviso, eventuali modifiche ritenute opportune per qualsiasi esigenza di carattere tecnico o commerciale.

The manufacturer cannot be held responsible for any errors or inaccuracies in this catalogue. It reserves the right to make any technical or commercial alterations to its products it may deem appropriate at any time and without prior notice.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'erreurs ou d'inexactitudes contenues dans le présent catalogue et il se réserve le droit d'apporter à ses produits, à tout moment et sans aucun préavis, toutes les modifications qu'il jugera nécessaires pour n'importe quelle exigence de caractère technique ou commercial.

Die Herstellerfirma übernimmt für eventuelle Fehler oder Ungenauigkeiten in diesem Katalog keine Verantwortung und behält sich das Recht vor, ihre Erzeugnisse jederzeit und ohne Vorbescheid zu ändern, wenn sie dies aus technischen oder handelsbedingten Gründen für notwendig hält.

maxima 900



BERTO'S[®]
the best catering equipment



Italiano - English - Française - Deutsch Cod. 50821600 Ed. 03/2011 Printed in Italy

M a d e i n I t a l y

Cooking for the next generation

maxima 900

Italiano
English
Française
Deutsch



3 YEAR
GUARANTEE



BERTO'S[®]
the best catering equipment