

M a d e i n I t a l y

Cooking for the next generation

**LX900 TOP**



**5** year guarantee



**BERTO'S**<sup>®</sup>  
the best catering equipment



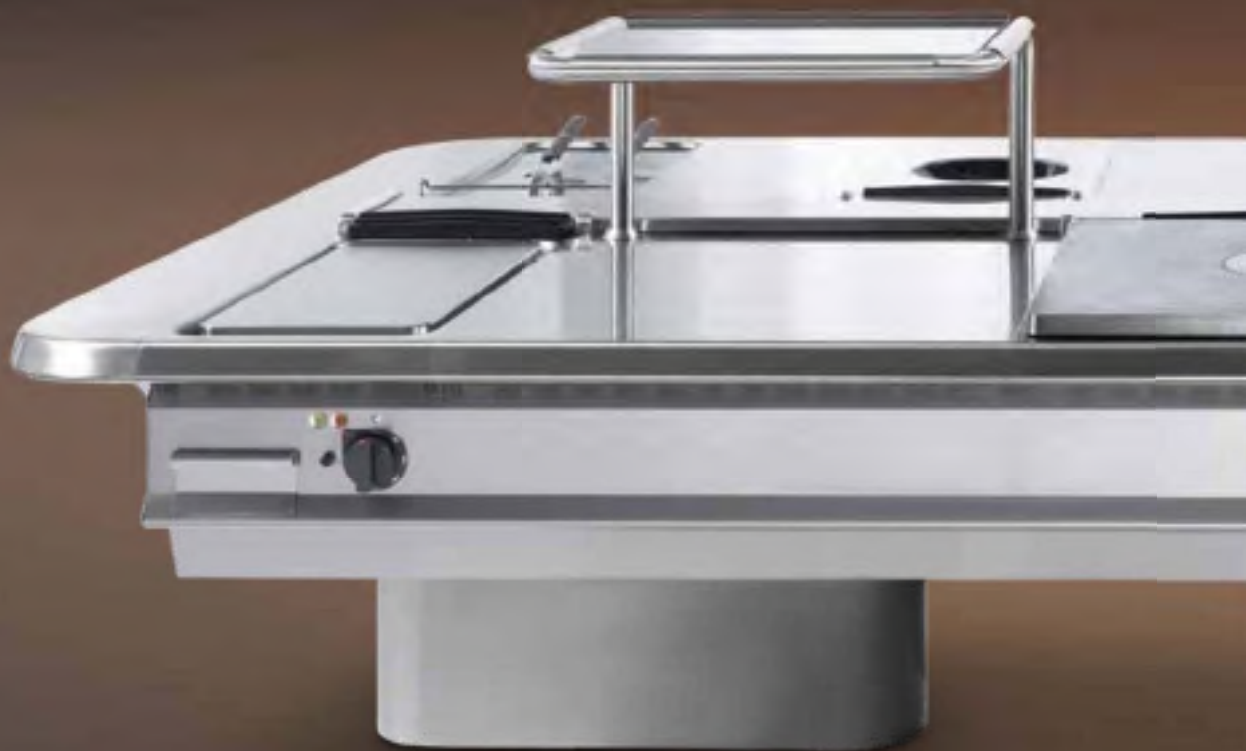
# LX900 TOP



**BERTO'S**<sup>®</sup>  
the best catering equipment

# LX900 TOP

**5** year guarantee



## PERFECTION EXISTS NOW

The self-supporting structure - frame technology - consists of a unique frame completely made from high resistant AISI 304 stainless steel.

All the internal and external sides are made from AISI 304 stainless steel with working tops, side panels and handles of a 20/10 thickness.

All tanks are pressed and completely rounded.

## L'EXCELLENCE EST RÉALITÉ

La structure autoportante - frame technology - consiste en un châssis unique complètement en acier inox AISI 304 à haute résistance.

Toutes les parties, internes et externes, sont en acier inox AISI 304 avec plans de travail, panneaux latéraux et poignées d'une épaisseur 20/10.

Toutes les cuves sont moulées et complètement arrondies.

## VORTREFFLICHKEIT WIRD ZUR WIRKLICHKEIT

Die selbsttragende, mit Hilfe der Frame Technology realisierte Struktur besteht aus einem einzigen Rahmen aus besonders widerstandsfähigem rostfreiem Edelstahl AISI 304.

Alle Elemente, sowohl intern als auch extern, bestehen aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit Arbeitsfeldern, Seitenwänden und Griffen in der Stärke 20/10. Alle Wannen gestanzt und vollständig abgerundet.

# L'ECCELLENZA È REALTÀ

La struttura autoportante - frame technology - consiste in un unico telaio interamente in acciaio inox AISI 304 ad alta resistenza. Tutte le parti, interne ed esterne, sono in acciaio inox AISI 304 con piani di lavoro, pannelli laterali e maniglie in spessore 20/10. Tutte le vasche sono stampate e completamente arrotondate.



**BERTO'S**<sup>®</sup>  
the best catering equipment





# LX900 TOP

**5** year guarantee



## THE DIFFERENCE IS IN THE DETAILS

The elegant design combines hygiene and comfort with a modern and clean image. The high precision laser cuts and the closing side panels make the cooker a single block.

## LES DÉTAILS FONT LA DIFFERENCE

La ligne élégante unit l'hygiène et la facilité d'utilisation à une image moderne et propre. Les coupes laser haute précision et les étagères de fermeture latérale rendent la cuisine finie en un bloc unique.

## DIE DETAILS MACHEN DEN UNTERSCHIED

Die elegante Linie vereint Hygiene und Benutzerfreundlichkeit mit einem modernen, sauberen Look. Dank des hochpräzisen Laserschneidens und der seitlichen Abschlusskonsolen bildet die fertige Küche einen geschlossenen Block.



# I DETTAGLI FANNO LA DIFFERENZA

La linea elegante coniuga igiene e comodità d'uso ad un'immagine moderna e pulita. I tagli laser ad alta precisione e le mensole di chiusura laterale rendono la cucina finita un blocco unico.



**BERTO'S**<sup>®</sup>  
the best catering equipment





# LX900 TOP

**5** year guarantee

La modularità, le prestazioni e la sicurezza mantengono gli elevati standard delle produzioni Berto's. Sono disponibili tutte le funzioni, sia a gas che elettriche, e le più avanzate tecnologie quali induzione, infrarosso e controllo elettronico della temperatura.



## Top Flame Technology



12 Kw



7 Kw



**BERTO'S**<sup>®</sup>  
the best catering equipment

# LA CUCINA DIVENTA PROTAGONISTA!

## THE COOKER BECOMES THE STAR!

Modularity, performance and safety maintain the highest standards of all Berto's products.

All functions are available for both gas and electrical versions, including the most advanced technologies, such as induction, infrared and electronic control of temperature.

## LA CUISINE DEVIENT LA PROTAGONISTE!

La modularité, les prestations et la sécurité maintiennent les standards des productions Berto's élevés.

Toutes les fonctions sont disponibles: à gaz, électriques et également les technologies les plus avancées telles que l'induction, l'infrarouge et le contrôle électronique de la température.

## DIE KÜCHE WIRD ZUM HAUPTDARSTELLER!

Ihre Modularität, Leistungs- und Sicherheitsmerkmale entsprechen dem hohen Fertigungsstandard der Berto's. Sowohl in der Gas- als auch in der Elektroausführung sind alle Funktionen sowie hochmoderne Technologien erhältlich, wie Induktion, Infrarot und elektronische Temperaturkontrolle.







# LX900 TOP



[www.bertos.com](http://www.bertos.com)

LX900 TOP è totalmente configurabile e personalizzabile: può essere composta della lunghezza desiderata per adattarsi a qualsiasi ambiente di lavoro. I moduli possono essere posizionati in base alle esigenze del cliente. L'impianto può essere ad isola o singolo, ed essere posizionato in centro stanza o a parete.



La struttura di supporto è progettata per contenere la parte impiantistica, che diventa così invisibile.

The supporting structure is designed to contain cables and wires, which become invisible.

La structure de support est conçue pour contenir la partie des installations qui devient ainsi invisible.

Die Struktur ist für eine Aufnahme der Anlagenteile konzipiert, die auf diese Weise unsichtbar werden.



**BERTO'S**<sup>®</sup>  
the best catering equipment



# CREATIVITÀ SU MISURA

## MADE-TO-MEASURE CREATIVITY

LX900 TOP can be completely configured and customized. It can be any length desired so as to fit in any workplace. Modules can be positioned according to the customer's needs. Island or stand-alone versions are available; the installation can be positioned in the middle of the room or against the wall.

## CRÉATIVITÉ SUR MESURE

LX900 TOP est totalement configurable et personnalisable : elle peut être composée à la longueur désirée pour s'adapter à tout environnement. Les modules peuvent être positionnés en fonction des exigences du client. L'installation peut être à îlot ou individuelle, et elle peut être positionnée au centre d'une pièce ou au mur.

## VKREATIVITÄT NACH MAß

LX900 TOP kann komplett konfiguriert und individuell gestaltet werden: Sie kann in der gewünschten Länge zusammengestellt werden, und passt damit in alle Arbeitsambiente. Die Module können in Abhängigkeit von den Erfordernissen des Kunden positioniert werden. Die Anlage kann als Inselausführung oder einzeln geliefert werden, und in der Raummitte oder an der Wand aufgestellt werden.

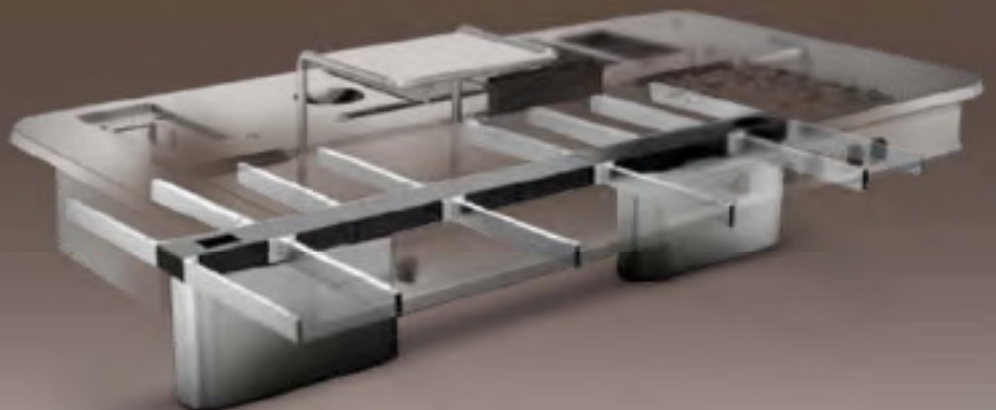


I traversi d'appoggio dispongono di un sistema di regolazione millimetrica che garantisce un assemblaggio perfetto.

The supporting crosspieces are equipped with a millimeter adjustment system, which guarantees a perfect assemblage.

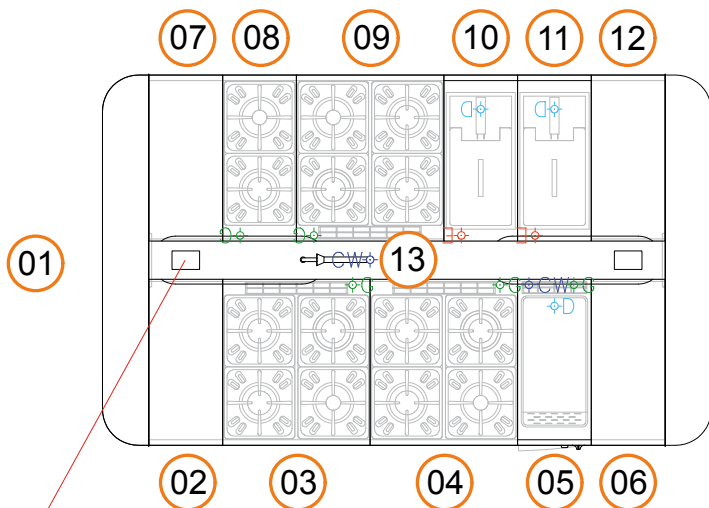
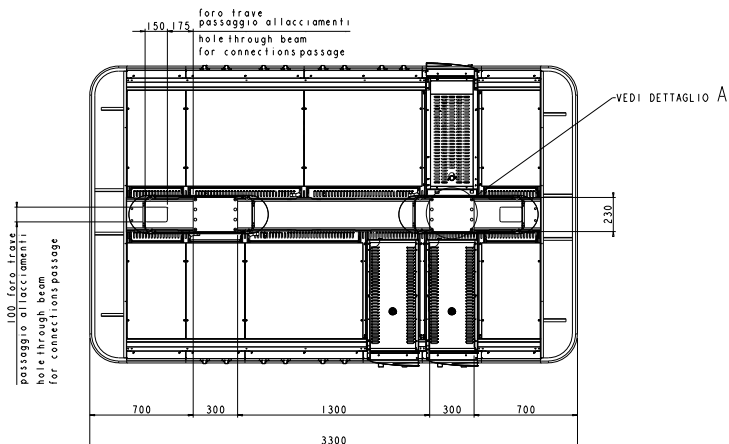
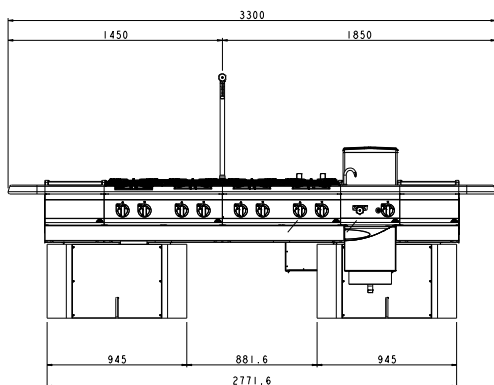
Les linteaux d'appui disposent d'un système de réglage millimétrique qui garantit un assemblage parfait.

Die Auflagetraversen verfügen über ein System zur millimetergenauen Einstellung, das eine perfekte Montage garantiert.



inox AISI 304

# LX900 TOP



INGRESSO VANO TECNICO ALLACCIAMENTI  
ACCESS TO CONNECTIONS TECHNICAL COMPARTMENT

## LEGENDA CONNESSIONI - CONNECTIONS LEGEND

⊕E	ELETTRICITA' - ELECTRICITY
⊕G	GAS - GAS CONNECTION
⊕CW	ACQUA FREDDA - COLD WATER
⊕D	SCARICO - DRAIN

POS	MODEL	CODE	ACQUA FREDDA - COLD WATER		SCARICHI - DRAIN				GAS			ELETTRICITA' - ELECTRICITY			
			DIAM.	H. mm	DIAM.	H. mm	DIAM.	H. mm	POT.kW	DIAM.	H. mm	POT.kw	ALIMENT.	H. mm	
01	STBC28	13002800													
01.1	PIED	38082000													
01.2	PMFSB	38080000													
01.3	PMFSB	38080000													
02	LXN9T4	13903100													
03	LXG9F4	13702000							34,5	1/2"	675				
04	LXG9F4	13702000							34,5	1/2"	675				
05	LXG9CF40	13190500	1/2"	675	1"	335			13	1/2"	675				
06	LXN9T4	13903100													
07	LXN9T4	13903100													
08	LXG9F2	13701000							19	1/2"	675				
09	LXG9F4	13702000							34,5	1/2"	675				
10	LXE9F22-4EL	13505100			1"	335						18	400V 3N	675	
11	LXE9F22-4EL	13505100			1"	335						18	400V 3N	675	
12	LXN9T4	13903100													
13	COLONNINA H2O Tot. Potenze	35201000	1/2"	675								36			

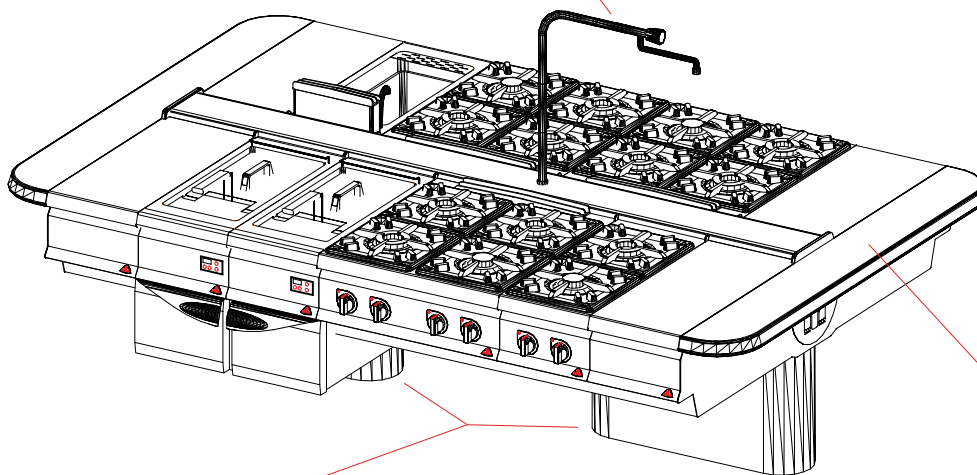


**BERTO'S**<sup>®</sup>  
the best catering equipment

# PROGETTO SU MISURA

MADE-TO-MEASURE PLAN

COLONNA ORIENTABILE A CANNA SNODABILE  
ADJUSTABLE COLUMN WITH ORIZONTAL TAP



PREDISPOSIZIONE PER  
FISSAGGIO AL PAVIMENTO  
PREPARATION FOR  
ASSEMBLY TO THE FLOOR

PIANI MENSOLA FINE IMPIANTO A SBALZO  
ISLAND SHELF TOP AT CANTILEVER END



# LX900 TOP



**BERTO'S**<sup>®</sup>  
the best catering equipment



n.	1	1
Ø mm	108	130
<b>kW</b>	<b>7</b>	<b>12</b>
kcal/h	6.020	10.320
Btu/h	23.884	40.944



<b>kW</b>	<b>19</b>
kcal/h	16.340
<b>TOT. Btu/h</b>	<b>64.828</b>



G30/G31	kg/h	1,49
G20	m³/h	2,01
G25	m³/h	2,34



**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite.  
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.  
Bacinelle stampate in acciaio inox AISI 304.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.  
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.  
Pressed trays from AISI 304 stainless steel.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.  
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.  
Cuves moulées en acier inoxydable AISI 304.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

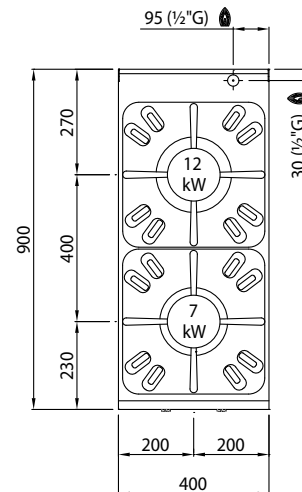
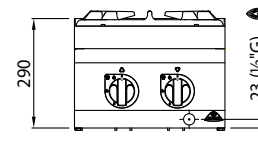
Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.  
Brenner aus Gusseisen d 108 mm mit Einstellung bis 7 kW, d 130 mm mit Einstellung bis 12 kW.  
Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Zundflamme.  
Gestanzte Mulden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.

**G**

connessione gas - gas connection  
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

**kW 19**



scala - scale - échelle - Maßstab 1:20





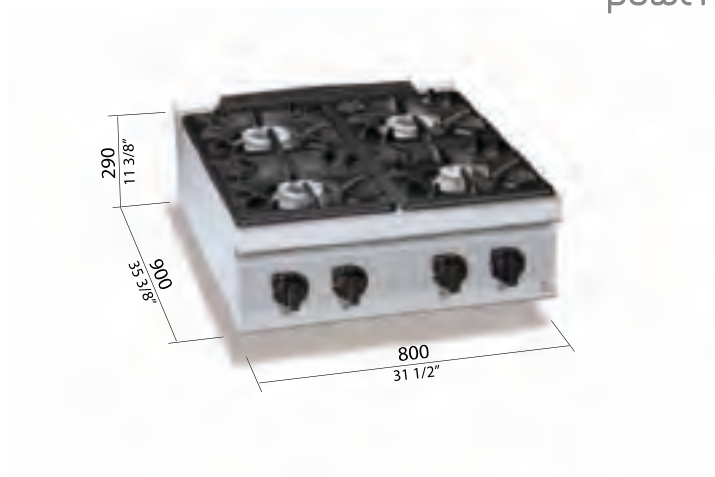
n.	1	1	2
Ø mm	80	108	130
<b>kW</b>	<b>3,5</b>	<b>7</b>	<b>12</b>
kcal/h	3.010	6.020	10.320
Btu/h	11.942	23.884	40.944



<b>kW</b>	<b>34,5</b>
kcal/h	29.670
<b>TOT. Btu/h</b>	<b>117.714</b>



G30/G31	kg/h	2,70
G20	m³/h	3,65
G25	m³/h	4,25



**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite.  
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.  
Bacinelle stampate in acciaio inox AISI 304.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.  
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.  
Pressed trays from AISI 304 stainless steel.

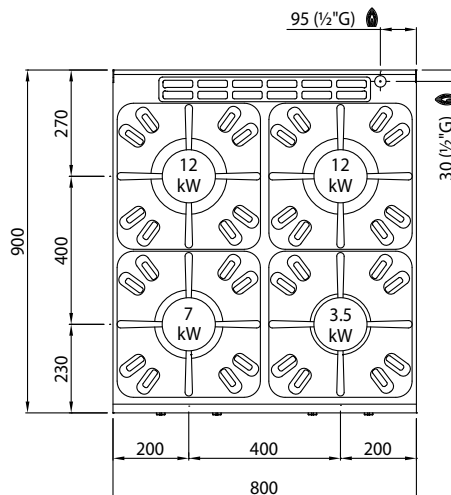
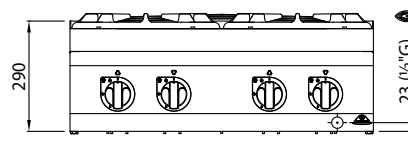
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.  
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.  
moulées en acier inoxydable AISI 304.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.  
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.  
Gestanzte Mulden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.

<b>G</b>	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluß	R 1/2 UNI ISO 7/1	<b>kW 34,5</b>
----------	--	-------------------	----------------



scala - scale - échelle - Maßstab 1:20



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

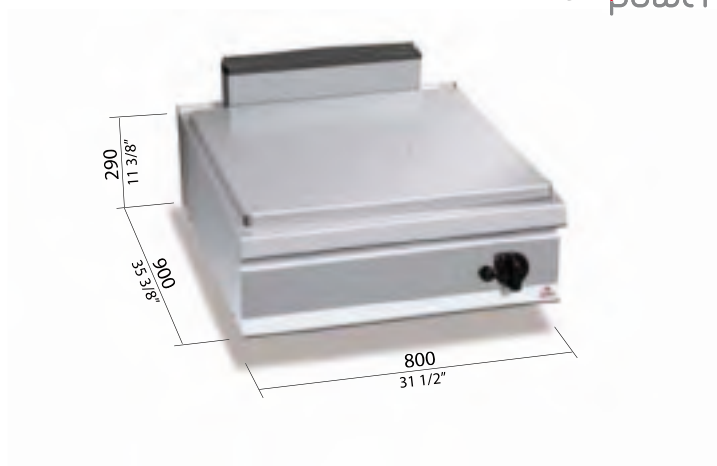


TOT.

<b>kW</b>	<b>13</b>
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 in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite.

Brucciato 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.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

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.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

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.

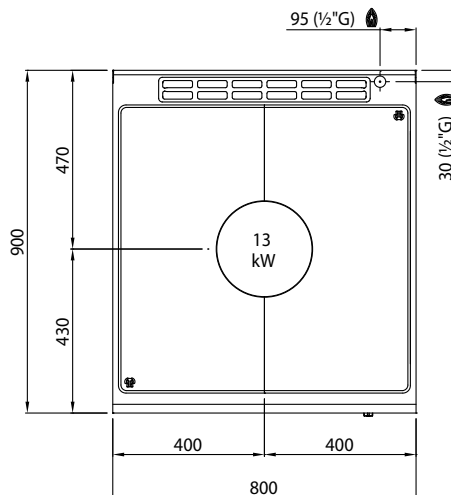
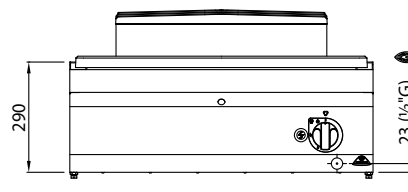
**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

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.

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



scala - scale - échelle - Maßstab 1:20





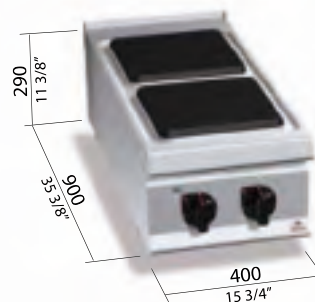
n.	2
mm	300x300
kW	4



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



TOT. kW	8
---------	---



**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite.  
 Piano stampato in un pezzo unico a tenuta stagna  
 Plastre in ghisa con termostato di sicurezza e selettore a 6 posizioni che attiva 6 diverse zone concentriche di potenza

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, 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.

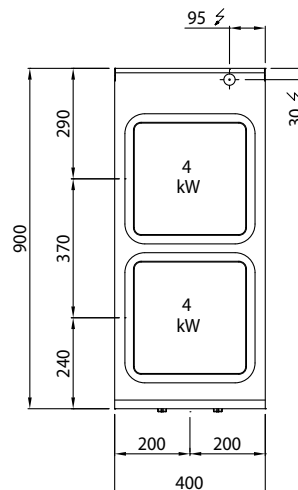
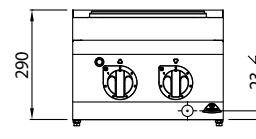
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, 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

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, 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.

<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	<b>kW 8</b>
----------	--	--------------	-------------



scala - scale - échelle - Maßstab 1:20





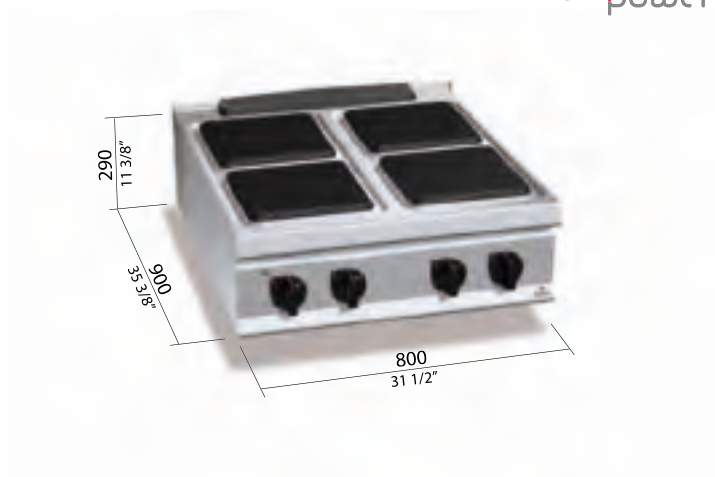
n.	4
mm	300x300
kW	4



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



TOT. kW	16
---------	----



**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, 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

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, 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.

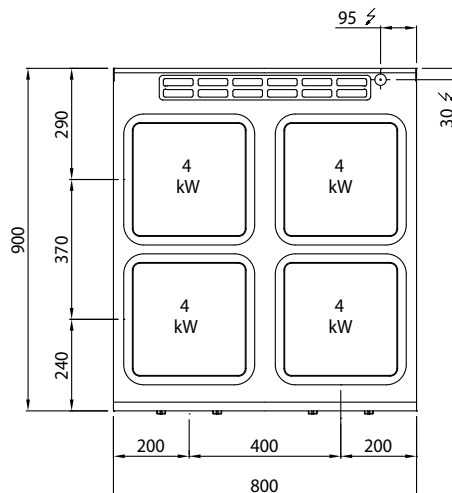
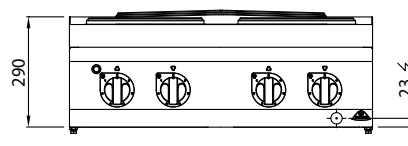
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, 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

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, 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.

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



scala - scale - échelle - Maßstab 1:20



n.	2
Ø mm	270
kW	4



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



TOT. kW	8
---------	---



STANDARD DISPOSITIVO RILEVAMENTO CALORE RESIDUO - RESIDUAL HEAT SURVEY DEVICE - DISPOSITIF DE RELEVÉ CHALEUR RESTANTE - REST-HITZE VERMESSUNG VORRICHTUNG

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite. 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 270 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 from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. 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 270 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.

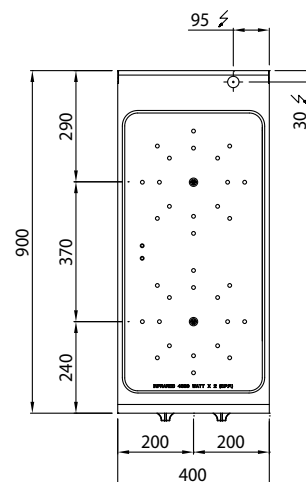
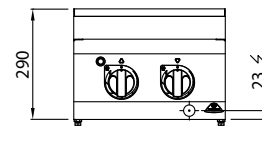
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. 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 270 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**

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. 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 270 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 8
---	--	--------------	------



scala - scale - échelle - Maßstab 1:20





	n.	4
	Ø mm	270
	kW	4



380-415 V3N~



TOT.

kW 16



STANDARD DISPOSITIVO RILEVAMENTO CALORE RESIDUO - RESIDUAL HEAT SURVEY DEVICE - DISPOSITIF DE RELEVÉ CHALEUR RESTANTE - REST-HITZE VERMESSUNG VORRICHTUNG

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite. 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 270 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 from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. 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 270 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.

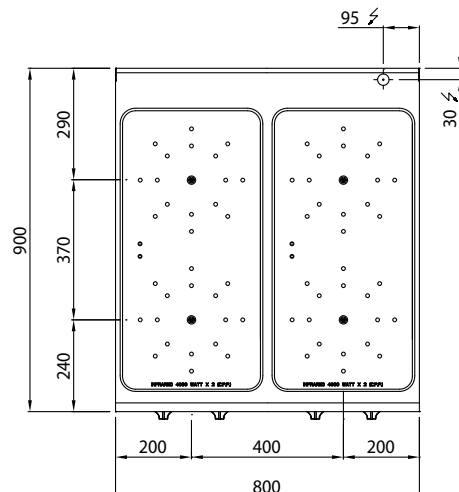
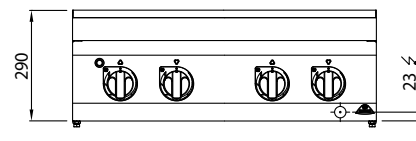
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. 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 270 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**

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. 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 270 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
---	--	--------------	-------



scala - scale - échelle - Maßstab 1:20





n.	2
Ø mm	270
kW	5



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



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



**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite.  
 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.  
 Regolazione elettronica della temperatura grazie ad un simmostato.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.  
 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.  
 Electronic regulation of the temperature, thanks to a potentiometer.

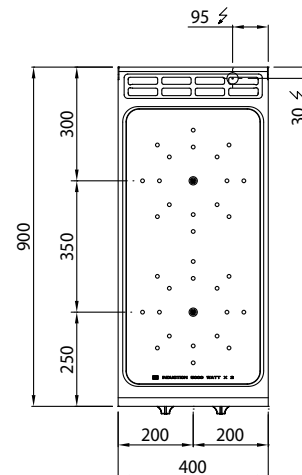
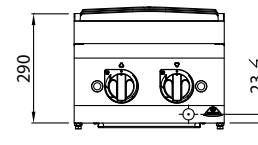
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.  
 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.  
 Réglage électronique de la température grâce à un potentiomètre.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.  
 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.  
 Elektronische Temperaturregelung mit Hilfe eines Potentiometers.

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



scala - scale - échelle - Maßstab 1:20





n.	4
Ø mm	270
kW	5



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



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



**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite.

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.

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

Regolazione elettronica della temperatura grazie ad un simmostato.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. 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. Electronic regulation of the temperature, thanks to a potentiometer.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

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.

Réglage électronique de la température grâce à un potentiomètre.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Glaskeramik-Kochfeld, Stärke 6 mm.

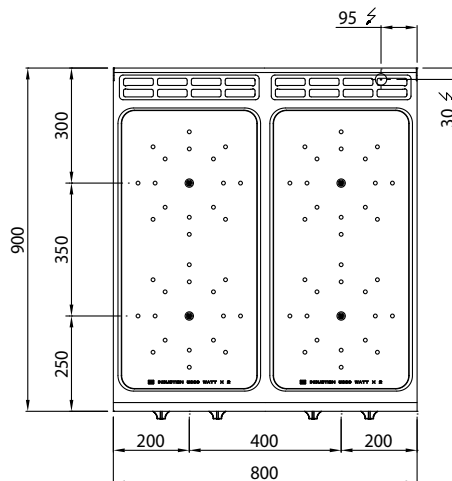
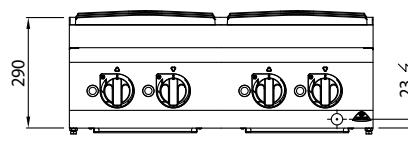
Maximale Energieeinsparung, da die Erhitzung der Kochplatte erst beim direkten Kontakt des Topfes mit der Oberfläche beginnt.

Der zu erhitzende Bereich wird automatisch in Abhängigkeit vom Topfdurchmesser eingestellt.

Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Kochfeld genommen wird.

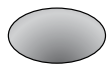
Elektronische Temperaturregelung mit Hilfe eines Potentiometers.

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



scala - scale - échelle - Maßstab 1:20



	n.	1
	Ø mm	300
	kW	5

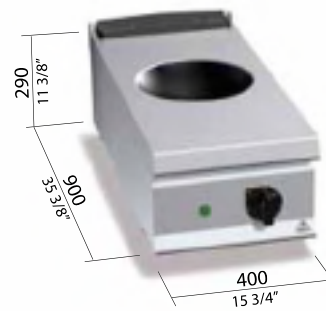


380-415 V3N~



TOT.

kW 5



**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite.

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.

Regolazione elettronica della temperatura grazie ad un simmostato.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. 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.

Electronic regulation of the temperature, thanks to a potentiometer.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

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.

Réglage électronique de la température grâce à un potentiomètre.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

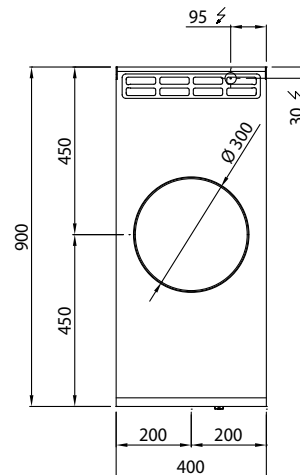
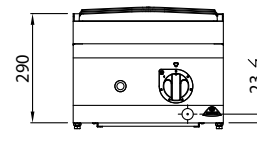
Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Glaskeramik-Kochfeld, Stärke 6 mm.

Maximale Energieeinsparung, da die Erhitzung der Kochplatte erst beim direkten Kontakt des Topfes mit der Oberfläche beginnt.

Elektronische Temperaturregelung mit Hilfe eines Potentiometers.

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



scala - scale - échelle - Maßstab 1:20



**Mod. LXE9P15I**

Cod. 13843100

**Mod. LXE9P15I+CAI**

Cod. 13843103

**LX900 TOP**  
**BOILING PANS**

Lt 150



Ø mm 600



mm 540



380-415 V3N~



kW 18

**VERSIONE - VERSION - VERSION - VERSION****CAI** DISPOSITIVO CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE TRAMITE ELETTROVALVOLA REGOLATA DA PRESSOSTATO - AUTOMATIC LOADING DEVICE OF THE JACKET BY SOLENOID VALVE REGULATED BY PRESSURE SWITCH - DISPOSITIF DE CHARGEMENT AUTOMATIQUE DE LA CHEMISE PAR LE BIAIS DE L'ELECTROVANNE REGLEE PAR LE PRESSOSTAT - VORRICHTUNG ZUR AUTOMATISCHEN FÜLLUNG DES ZWISCHENRAUMES MIT HILFE EINES ÜBER EINEN DRUCKWÄCHTER GESTEUERTEN ELEKTROVENTILS**OPTIONAL** CESTI FORATI IN ACCIAIO INOX AISI 304 DI VARIE DIMENSIONI - AISI 304 STAINLESS STEEL DRILLED BASKETS OF DIFFERENT SIZES

PANIERES TROUES EN ACIER INOXYDABLE AISI 304 DE DIFFERENTES DIMENSIONS - GELOCHTE KÖRBE AUS ROSTFREIEM EDELSTAHL AISI 304 IN VERSCHIEDENEN GRÖßEN

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. 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 from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. 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 the 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. Double-walled lid.

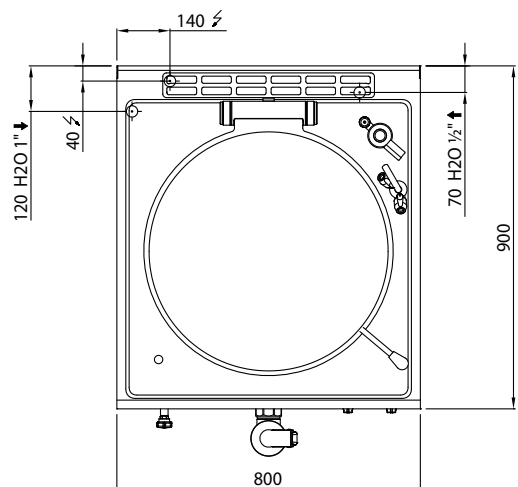
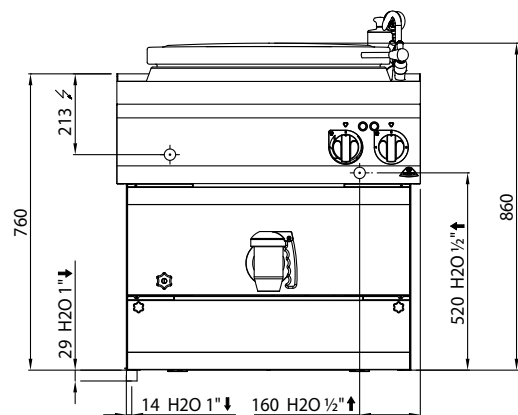
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. 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**

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. 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.

<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	<b>kW 18</b>
----------	--	--------------	--------------



scala - scale - échelle - Maßstab 1:20

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

**Mod. LXG9P15I**

Cod. 13841101

**Mod. LXG9P15I+CAI**

Cod. 13841103

**LX900 TOP**  
**BOILING PANS**

Lt 150



Ø mm 600



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



220-240 V~ VERS. + CAI

**STANDARD** AE ACCENSIONE ELETTRICA - ELECTRIC IGNITION - ALLUMAGE ELECTRIQUE - ELEKTROZUNDUNG**VERSIONE - VERSION - VERSION - VERSION**

CAI DISPOSITIVO CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE TRAMITE ELETTROVALVOLA REGOLATA DA PRESSOSTATO - AUTOMATIC LOADING DEVICE OF THE JACKET BY SOLENOID VALVE REGULATED BY PRESSURE SWITCH - DISPOSITIF DE CHARGEMENT AUTOMATIQUE DE LA CHEMISE PAR LE BIAIS DE L'ELECTROVANNE REGLEE PAR LE PRESSOSTAT - VORRICHTUNG ZUR AUTOMATISCHEN FÜLLUNG DES ZWISCHENRAUMES MIT HILFE EINES ÜBER EINEN DRUCKWÄCHTER GESTEUERTEN ELEKTROVENTILS

**OPTIONAL** CESTI FORATI IN ACCIAIO INOX AISI 304 DI VARIE DIMENSIONI - AISI 304 STAINLESS STEEL DRILLED BASKETS OF DIFFERENT SIZES -

PANIERES TROUES EN ACIER INOXYDABLE AISI 304 DE DIFFERENTES DIMENSIONS - GELOCHTE KÖRBE AUS ROSTFREIEM EDELSTAHL AISI 304 IN VERSCHIEDENEN GRÖßEN

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

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 elettrica. 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. Coperchio doppia parete.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. 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. Electric ignition. 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.

Double-walled lid.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

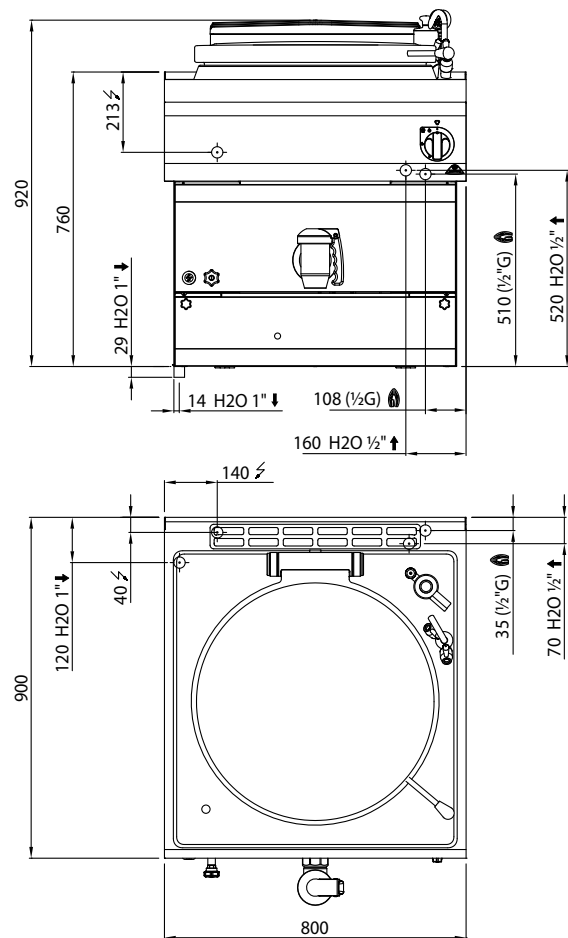
Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Récepteur de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10. Chemise avec 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 électrique. 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.

Couvercle double paroi.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**







Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. 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. Elektrische Zündung. 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. Doppelwandiger Deckel.

<b>G</b>	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	<b>kW 20,9</b>
<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	220-240 V~	<b>W 50</b> <b>VERS. + CAI</b>

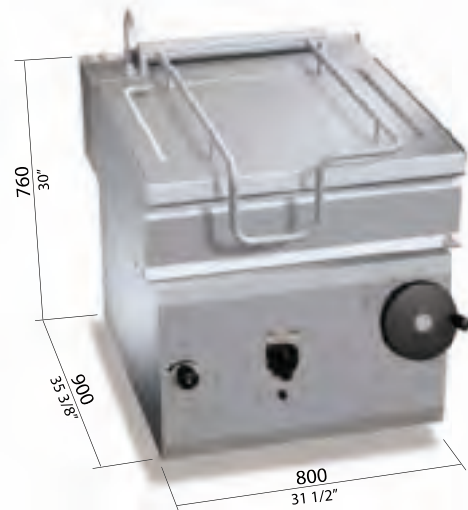


scala - scale - échelle - Maßstab 1:20



	Lt	80
	mm	760 x 590 x 225 h
	cm²	4.500
		380-415 V3N~
	TOT. kW	9,6
	W/cm²	2,1

OPTIONAL	V1/A	220-240 V~
	V3/A	220-240 V3~



### 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 piano e 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 top and 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).

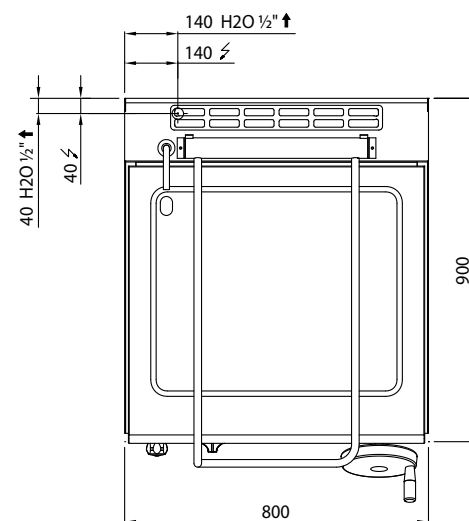
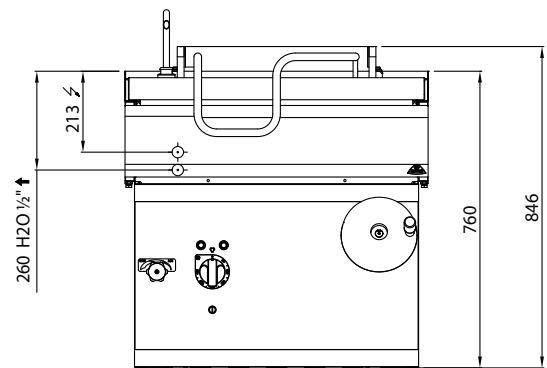
### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

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 plan et 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 Boden und 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 9,6
---	--	--------------	--------



scala - scale - échelle - Maßstab 1:20

	Lt	80
	mm	760 x 590 x 225 h
	cm²	4.500
		<b>380-415 V3N~</b>
	TOT. kW	<b>9,6 +0,1 (RM)</b>
	W/cm²	2,2



OPTIONAL	V1/A	220-240 V~
	V3/A	220-240 V3~

**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 piano e pareti in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10, con finitura antiaderente a microsfere 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. Interruttore per il sollevamento vasca. 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 top and 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. Switch to lift the tank.

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**

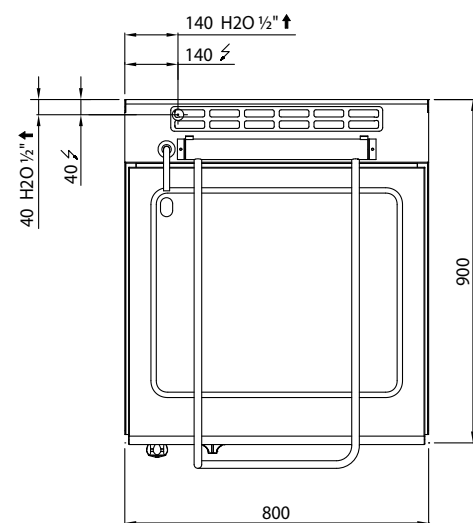
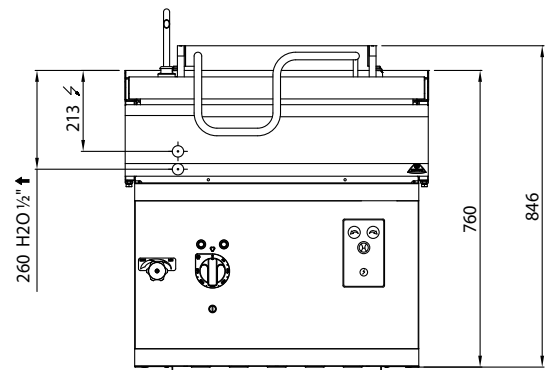
Construction interne et externe complètement en acier inoxydable, parties externes avec finition Scotch Brite. Couvercle fixé sur une charnière auto-équilibrée en acier inoxydable AISI 304, avec poignée ayant une grande épaisseur en acier inoxydable AISI 304. Cuve de cuisson avec plan et parois en acier 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. Interrupteur pour le levage de la cuve. 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 Boden und 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. Schalter zum Anheben der Wanne. Sicherheits-Mikroschalter zum Stoppen des Betriebes bei angehobener Wanne.

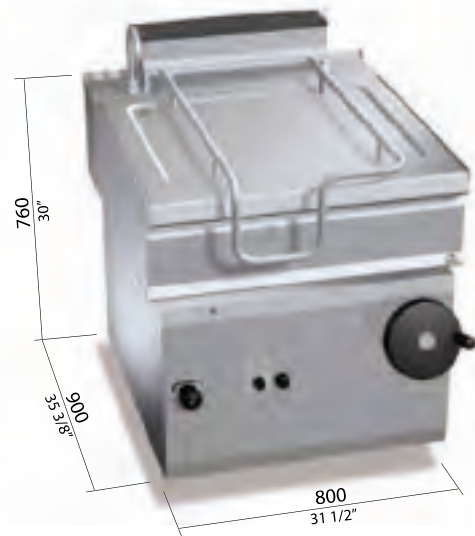
Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Gleichmäßige Erwärmung des Bodens über gepanzerte elektrische Heizkörper aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, die an der Unterseite des Wannenbodens befestigt und mit Isoliermaterial verkleidet sind. Leistungsabgabe über Schalter und Thermostat einstellbar (100°C - 300°C).

<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	<b>kW 9,7</b>
----------	--	--------------	---------------



scala - scale - échelle - Maßstab 1:20

	Lt	80	
	mm	760 x 590 x 225 h	
	cm²	4.500	
	kW	20	
	kcal/h	17.200	
TOT.	Btu/h	68.240	
	G30/G31	kg/h	1,56
	G20	m³/h	2,12
	G25	m³/h	2,47
	W/cm²	4,5	
	220-240 V~		



STANDARD AE ACCENSIONE ELETTRICA - ELECTRIC IGNITION - ALLUMAGE ELECTRIQUE - ELEKTROZÜNDUNG

**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 piano e 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 con bruciatori in acciaio inox a più rami di fiamma, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Accensione elettrica. 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 top and 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. Even heating at the bottom with stainless steel multi-flame burners, with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Electric ignition. Control with a large precision thermostatic valve with temperature regulation from 100° C to 300° C.

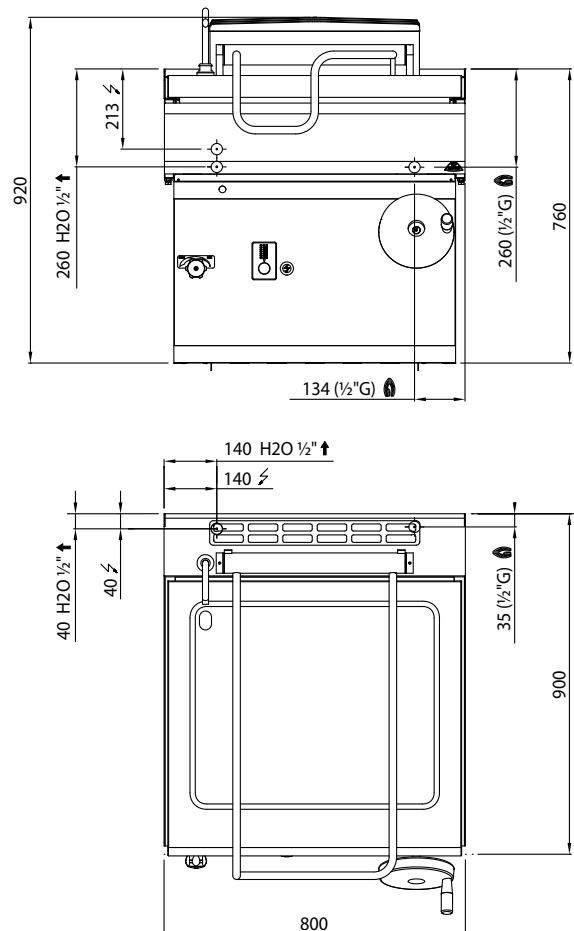
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

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 plan et 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 électrique. 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 Boden und 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. Elektrische Zündung. Bedienelement mit Hochpräzisions-Thermostatventil, Temperaturregelung von 100°C bis 300°C.

<b>G</b>	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	<b>kW 20</b>
<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	220-240 V~	<b>W 10</b>



scala - scale - échelle - Maßstab 1:20



	Lt	80	
	mm	760 x 590 x 225 h	
	cm²	4.500	
	kW	20	
	kcal/h	17.200	
TOT.	Btu/h	68.240	
	G30/G31	kg/h	1,71
	G20	m³/h	2,33
	G25	m³/h	2,71
	W/cm²	5	
	220-240 V~		



STANDARD AE ACCENSIONE ELETTRICA - ELECTRIC IGNITION - ALLUMAGE ELECTRIQUE - ELEKTROZUNDUNG

**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 piano e 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. Interruttore per il sollevamento vasca. 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 elettrica. 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 top and 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. Switch to lift the tank. Even heating at the bottom with stainless steel multi-flame burners, with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Electric ignition. Control with a large precision thermostatic valve with temperature regulation from 100° C to 300° C.

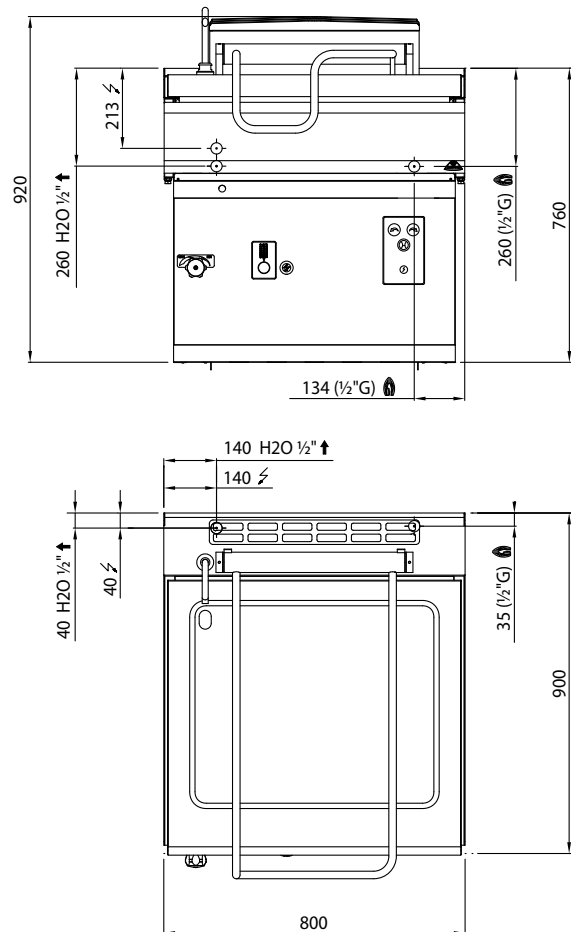
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

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 plan et 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. Interrupteur pour le levage de la cuve. Réchauffement uniforme du fond avec brûleurs en acier inoxydable à plusieurs flammes, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Allumage électrique. 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 Boden und 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. Schalter zum Anheben der Wanne. Gleichmäßige Erwärmung des Bodens mit Brennern aus rostfreiem Edelstahl mit mehreren Flammen, Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Elektrische Zündung. Bedienelement mit Hochpräzisions-Thermostatventil, Temperaturregelung von 100°C bis 300°C.

<b>G</b>	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	<b>kW 20</b>
<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	220-240 V~	<b>W 100</b>



scala - scale - échelle - Maßstab 1:20



cm<sup>2</sup> 2.640 (mm 396 x 667)



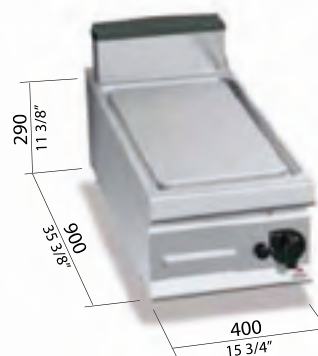
**kW** 7  
**kcal/h** 6.020

TOT.

**Btu/h** 23.884



G30/G31	kg/h	0,55
G20	m <sup>3</sup> /h	0,74
G25	m <sup>3</sup> /h	0,87



**OPTIONAL** PARASPRUZZI - *SPLASH GUARD* - ÉCRAN ANTI-ÉCLABOUSSURES - *SPRITZSCHUTZ*

**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPL**

**SPL** Cod. 22975000  
**TPTO** Cod. 31976600

SPATOLA LISCIA - *SMOOTH SCAPER* - RACLETTE LISSE - *GLATTE SPACHTEL*  
TAPPO IN TEFLON OVALE - *OVAL TEFLON STOPPER* - BOUCHON DE TEFLON OVAL - *OVAL TEFLONPFROPPIEN*

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

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

Piastra liscia ad alto spessore con bordi arrotondati, incassata con canale perimetrale per la raccolta dei residui di cottura.

Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

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. Built-in very thick smooth plate with rounded edges, surrounded with a drain duct for cooking residues.

Large drain hole and conveyor to a proper sealed container.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Bûilleurs 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 très épaisse aux bords arrondis, encastrée avec canal le long du périmètre pour la récolte des jus de cuisson.

Trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

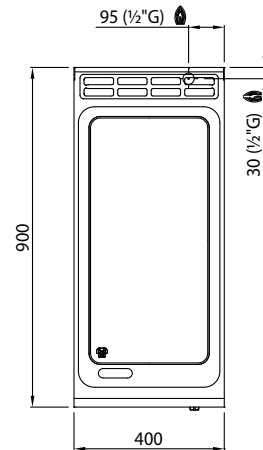
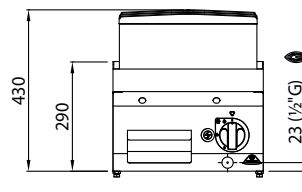
Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

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 mit großer Stärke und abgerundeten Kanten, eingelassen und mit umlaufendem Sammelkanal für Bratreste.

Großer Ablauf und Sammelleitung zu einem speziellen, dichten Behälter.

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



scala - scale - échelle - Maßstab 1:20





cm<sup>2</sup> 2.640 (mm 396 x 667)



**kW** 7  
kcal/h 6.020  
Btu/h 23.884

TOT.



G30/G31 kg/h 0,55  
G20 m<sup>3</sup>/h 0,74  
G25 m<sup>3</sup>/h 0,87



**OPTIONAL** PARASPRUZZI - *SPLASH GUARD* - ÉCRAN ANTI-ÉCLABOUSSURES - *SPRITZSCHUTZ*

**ACCESSORI** - *ACCESSOIRES* - *ZUBEHÖRCPL*

**SPR** Cod. 22974900  
**TPTO** Cod. 31976600

SPATOLA RIGATA - *GROOVED SCAPER* - RACLETTE NERVUREE - *GERILLTE SPACHTEL*  
TAPPO IN TEFLON OVALE - *OVAL TEFLON STOPPER* - BOUCHON DE TEFLON OVAL - *OVAL TEFLONPFROPPE*

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

Buciatori 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 ad alto spessore con bordi arrotondati, incassata con canale perimetrale per la raccolta dei residui di cottura.

Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

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.

Very thick grooved plate with rounded edges, surrounded with a drain duct for cooking residues.

Large drain hole and conveyor to a proper sealed container.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

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 très épaisse aux bords arrondis, encastrée avec canal le long du périmètre pour la récolte des jus de cuisson.

Trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche.

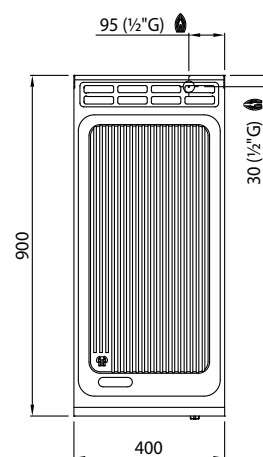
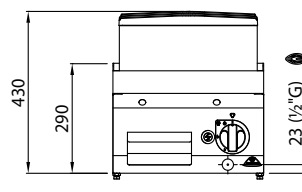
**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

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 mit großer Stärke und abgerundeten Kanten, eingelassen und mit umlaufendem Sammelkanal für Bratreste.

Großer Ablauf und Sammelleitung zu einem speziellen, dichten Behälter.

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



scala - scale - échelle - Maßstab 1:20

cm<sup>2</sup> 2.640 (mm 396 x 667)**kW** 7

kcal/h 6.020

TOT.

Btu/h 23.884



G30/G31 kg/h 0,55

G20 m<sup>3</sup>/h 0,74G25 m<sup>3</sup>/h 0,87OPTIONAL PARASPRUZZI - *SPLASH GUARD* - ÉCRAN ANTI-ÉCLABOUSSURES - *SPRITZSCHUTZ*ACCESSORI - *ACCESSORIES* - ACCESSOIRES - *ZUBEHÖRPL*

SPL Cod. 22975000

SPATOLA LISCIA - *SMOOTH SCAPER* - RACLETTE LISSE - *GLATTE SPACHTEL*

TPTO Cod. 31976600

TAPPO IN TEFLON OVALE - *OVAL TEFLON STOPPER* - BOUCHON DE TEFLON OVAL - *OVAL TEFLONPFROPPE***CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

Buciatori 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 con bordi arrotondati, incassata con canale perimetrale per la raccolta dei residui di cottura.

Rivestimento al cromo duro, per una superficie lucida e facilmente pulibile, a basso livello di irraggiamento del calore che garantisce maggior comfort all'operatore.

Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

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. Very thick smooth plate with rounded edges, surrounded with a drain duct for cooking residues.

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.

Large drain hole and conveyor to a proper sealed container.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

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 très épaisse aux bords arrondis, encastrée avec canal le long du périmètre pour la récolte des jus de cuisson. 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.

Trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

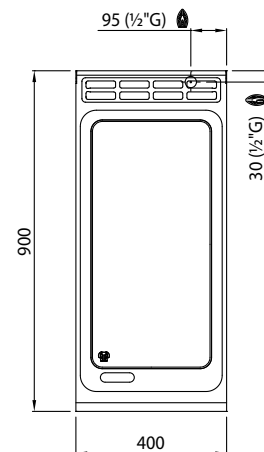
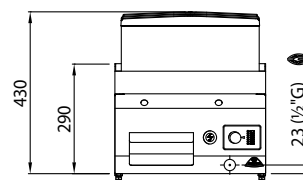
Röhrenbrenner mit selbst-stabilisierender Flamme mit besonders großer Oberfläche, für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Thermostatgesteuertes Ventil, 60°C - 300°C, für eine sichere und präzise Einstellung. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Glatte Platte mit großer Stärke und abgerundeten Kanten, eingelassen und mit umlaufendem Sammelkanal für Bratreste.

Beschichtung mit Hartchrom, für eine glänzende, leicht zu reinigende Oberfläche mit niedriger Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts.

Großer Ablauf und Sammelleitung zu einem speziellen, dichten Behälter.

**G**connessione gas - gas connection  
raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

**kW 7**

scala - scale - échelle - Maßstab 1:20



cm<sup>2</sup> 2.640 (mm 396 x 667)

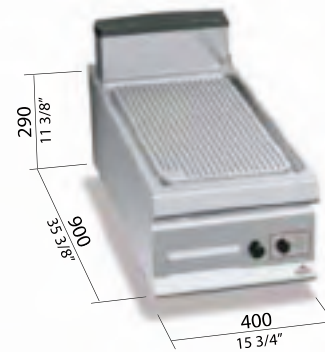


**kW** 7  
kcal/h 6.020  
BTU/h 23.884

TOT.



G30/G31 kg/h 0,55  
G20 m<sup>3</sup>/h 0,74  
G25 m<sup>3</sup>/h 0,87



**OPTIONAL** PARASPRUZZI - *SPLASH GUARD* - ÉCRAN ANTI-ÉCLABOUSSURES - *SPRITZSCHUTZ*

**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPL**

**SPR** Cod. 22974900  
**TPTO** Cod. 31976600

SPATOLA RIGATA - *GROOVED SCAPER* - RACLETTE NERVUREE - *GERILLTE SPACHTEL*  
TAPPO IN TEFLON OVALE - *OVAL TEFLON STOPPER* - BOUCHON DE TEFLON OVAL - *OVAL TEFLONPFROPFEN*

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.  
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 rigata ad alto spessore con bordi arrotondati, incassata con canale perimetrale per la raccolta dei residui di cottura.  
Rivestimento al cromo duro, per una superficie lucida e facilmente pulibile, a basso livello di irraggiamento del calore che garantisce maggior comfort all'operatore.  
Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. 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. Very thick grooved plate with rounded edges, surrounded drain duct for cooking residues.  
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.  
Large drain hole and conveyor to a proper sealed container.

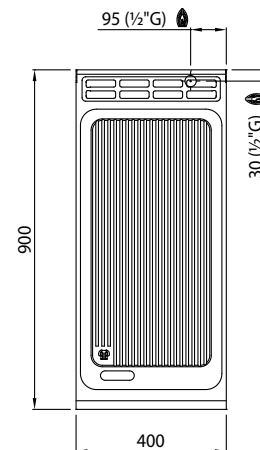
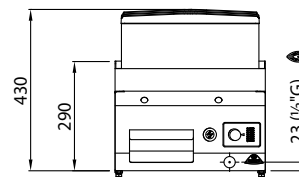
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.  
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 nervurée très épaisse aux bords arrondis, encastrée avec canal le long du périmètre pour la récolte des jus de cuisson.  
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.  
Trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.  
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. Gerillte Platte mit großer Stärke und abgerundeten Kanten, eingelassen und mit umlaufendem Sammelkanal für Bratreste.  
Beschichtung mit Hartchrom, für eine glänzende, leicht zu reinigende Oberfläche mit niedriger Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts.  
Großer Ablauf und Sammelleitung zu einem speziellen, dichten Behälter.

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



scala - scale - échelle - Maßstab 1:20



cm<sup>2</sup> 2.640 (mm 396 x 667)

kW 7

kcal/h 6.020

TOT.

Btu/h 23.884



G30/G31 kg/h 0,55

G20 m³/h 0,74

G25 m³/h 0,87



OPTIONAL PARASPRUZZI - SPLASH GUARD - ÉCRAN ANTI-ÉCLABOUSSURES - SPRITZSCHUTZ

ACCESSORI - ACCESSOIRES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPD

SPL Cod. 22975000

SPATOLA LISCIA - SMOOTH SCAPER - RACLETTE LISSE - GLATTE SPACHTEL

TPTO Cod. 31976600

TAPPO IN TEFLON OVALE - OVAL TEFLON STOPPER - BOUCHON DE TEFLON OVAL - OVAL TEFLONPFROPPE

### CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. 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 ad alto spessore con bordi arrotondati, incassata con canale perimetrale per la raccolta dei residui di cottura.

Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore.

Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna.

### TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. 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. Very thick smooth plate with rounded edges, surrounded with a drain duct for cooking residues. Dual component cooking plate that combines a steel slab to optimize uniformity and an upper coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish that allows easy cleaning and low level of irradiation giving higher comfort to the operator.

Large drain hole and conveyor to a proper sealed container.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. 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 très épaisse aux bords arrondis, encastrée avec canal le long du périmètre pour la récolte des jus de cuisson.

Plaque de cuisson bicomposant qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec finition polie, pour un excellent nettoyage et un bas niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur.

Trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche.

### TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. 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 mit großer Stärke und abgerundeten Kanten, eingelassen und mit umlaufendem Sammelkanal für Bratreste.

Kochplatte aus zwei Komponenten, die eine Stahlplatte zur Optimierung der Einheitlichkeit der Wärmeverteilung mit einer Oberflächenbeschichtung aus poliertem rostfreiem Edelstahl AISI 316 kombiniert. Besonders problemlose Reinigung und niedrige Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts.

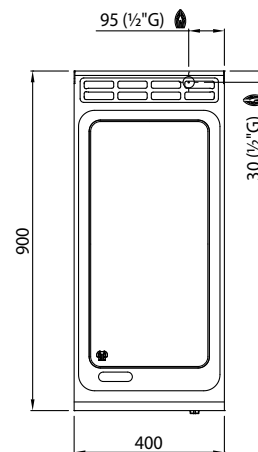
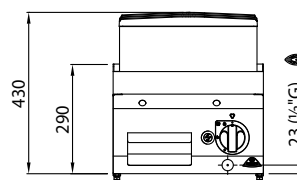
Großer Ablauf und Sammelleitung zu einem speziellen, dichten Behälter.

G

connessione gas - gas connection  
raccordement gaz - Gasanschluss


R 1/2 UNI ISO 7/1


kW 7

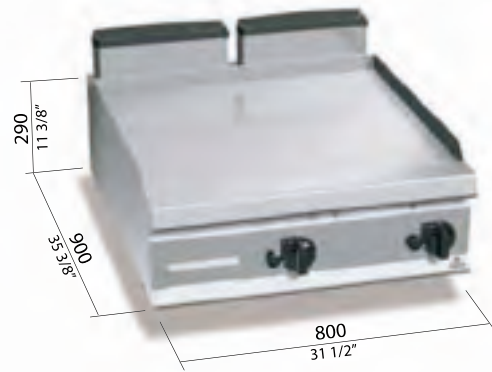


scala - scale - échelle - Maßstab 1:20

<b>cm<sup>2</sup></b>	cm <sup>2</sup>	5.300 (mm 796 x 667)
-----------------------	-----------------	----------------------

	<b>kW</b>	<b>14</b>
	kcal/h	12.040
<b>TOT.</b>	Btu/h	47.768

	G30/G31	kg/h	1,10
	G20	m <sup>3</sup> /h	1,48
	G25	m <sup>3</sup> /h	1,73



**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPL**

SPL Cod. 22975000  
TPTO Cod. 31976600

SPATOLA LISCIA - SMOOTH SCAPER - RACLETTE LISSE - GLATTE SPACHEL  
TAPPO IN TEFLON OVALE - OVAL TEFLON STOPPER - BOUCHON DE TEFLON OVAL - OVAL TEFLONPFROPFEN

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. 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.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. 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.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

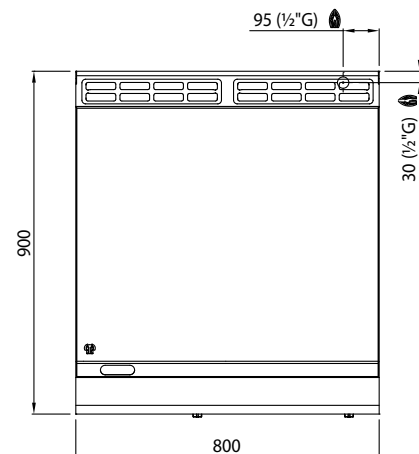
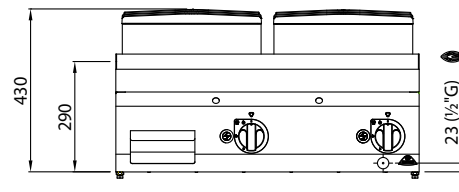
Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Brûleurs tubulaires à flamme auto-stabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance 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 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.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. 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.

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



scala - scale - échelle - Maßstab 1:20


 cm<sup>2</sup> 5.300 (mm 796 x 667)

**kW 14**

kcal/h 12.040

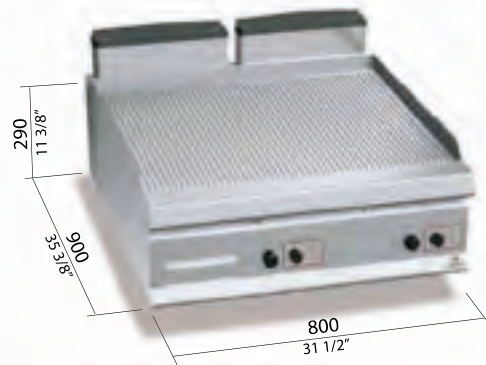
**TOT.**

Btu/h 47.768



G30/G31 kg/h 1,10

 G20 m<sup>3</sup>/h 1,48

 G25 m<sup>3</sup>/h 1,73

**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPPL**

 SPR Cod. 22974900  
 TPTO Cod. 31976600

 SPATOLA RIGATA - GROOVED SCAPER - RACLETTE NERVEE - GERILLTE SPACHTEL  
 TAPPO IN TEFLON OVALE - OVAL TEFLON STOPPER - BOUCHON DE TEFLON OVAL - OVAL TEFLONPFROPFEN

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

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

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. 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.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

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.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

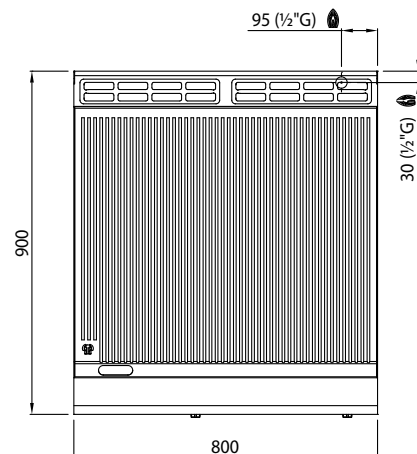
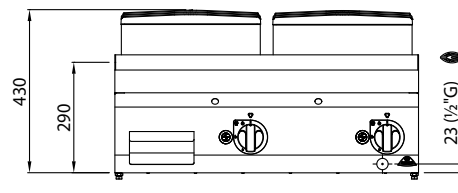
Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

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.

**G**

 connessione gas - gas connection  
 raccordement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

**kW 14**


scala - scale - échelle - Maßstab 1:20



cm<sup>2</sup> 5.300 (mm 796 x 667)



**kW 14**

kcal/h 12.040

TOT.

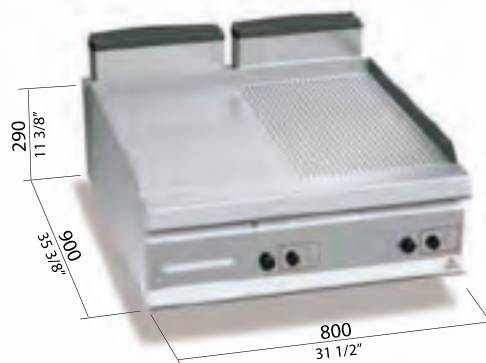
Btu/h 47.768



G30/G31 kg/h 1,10

G20 m<sup>3</sup>/h 1,48

G25 m<sup>3</sup>/h 1,73



**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPPL**

**SPL** Cod. 22975000  
**SPR** Cod. 22974900  
**TPTO** Cod. 31976600

SPATOLA LISCIA - *SMOOTH SCAPER* - RACLETTE LISSE - *GLATTE SPACHTEL*  
SPATOLA RIGATA - *GROOVED SCAPER* - RACLETTE NERVUREE - *GERILLTE SPACHTEL*  
TAPPO IN TEFLON OVALE - *OVAL TEFLON STOPPER* - BOUCHON DE TEFLON OVAL - *OVAL TEFLONPFROPFEN*

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

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

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. 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.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

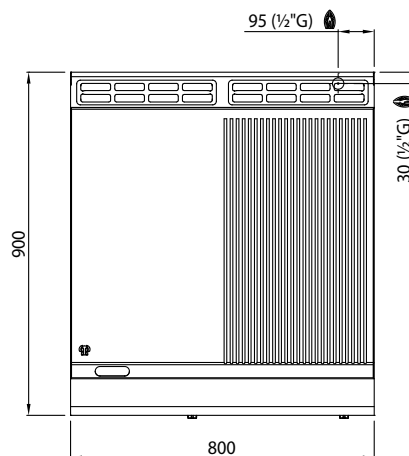
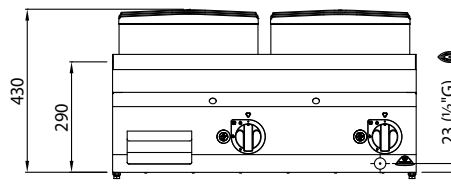
Brûleurs tubulaires à flamme auto-stabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc. 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.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

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.

<b>G</b>	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluß	R 1/2 UNI ISO 7/1	<b>kW 14</b>
----------	--	-------------------	--------------



scala - scale - échelle - Maßstab 1:20



cm<sup>2</sup> 5.300 (mm 796 x 667)



**kW 14**

kcal/h 12.040

TOT.

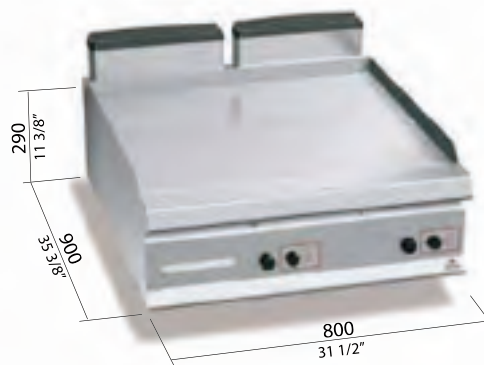
Btu/h 47.768



G30/G31 kg/h 1,10

G20 m<sup>3</sup>/h 1,48

G25 m<sup>3</sup>/h 1,73



**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPL**

SPL Cod. 22975000  
TPTO Cod. 31976600

SPATOLA LISCIA - SMOOTH SCAPER - RACLETTE LISSE - GLATTE SPACHEL  
TAPPO IN TEFLON OVALE - OVAL TEFLON STOPPER - BOUCHON DE TEFLON OVAL - OVAL TEFLONPFROPFEN

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. 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 in apposito contenitore a tenuta stagna.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. 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.

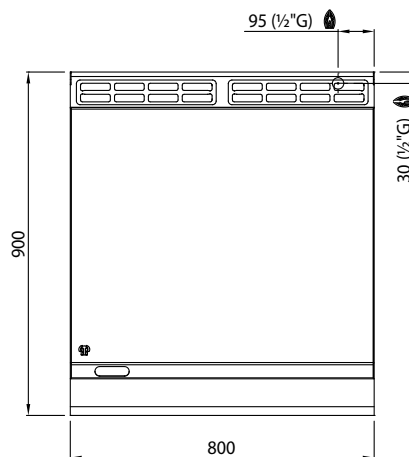
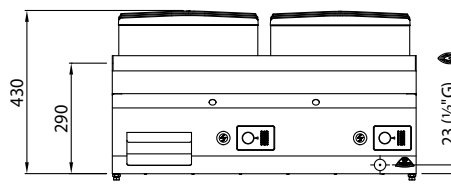
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. 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.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

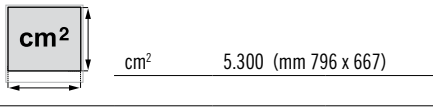
Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Röhrenbrenner mit selbst-stabilisierender Flamme mit besonders großer Oberfläche, für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Thermostatgesteuertes Ventil, 60°C - 300°C, für eine sichere und präzise Einstellung. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermostelement. 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.

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

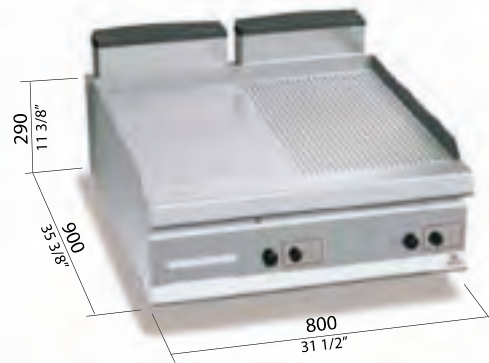


scala - scale - échelle - Maßstab 1:20





	<b>kW</b>	<b>14</b>	
	kcal/h	12.040	
<b>TOT.</b>	Btu/h	47.768	
	G30/G31	kg/h	1,10
	G20	m³/h	1,48
	G25	m³/h	1,73



**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPL**

<b>SPL</b>	Cod. 22975000	SPATOLA LISCIA - <i>SMOOTH SCAPER</i> - RACLETTE LISSE - <i>GLATTE SPACHTEL</i>
<b>SPR</b>	Cod. 22974900	SPATOLA RIGATA - <i>GROOVED SCAPER</i> - RACLETTE NERVUREE - <i>GERILLTE SPACHTEL</i>
<b>TPTO</b>	Cod. 31976600	TAPPO IN TEFLON OVALE - <i>OVAL TEFLON STOPPER</i> - BOUCHON DE TEFLON OVAL - <i>OVAL TEFLONPFROPFEN</i>

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. 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 metà liscia e metà rigata 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.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. 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. Half smooth and half ribbed 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.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. 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.

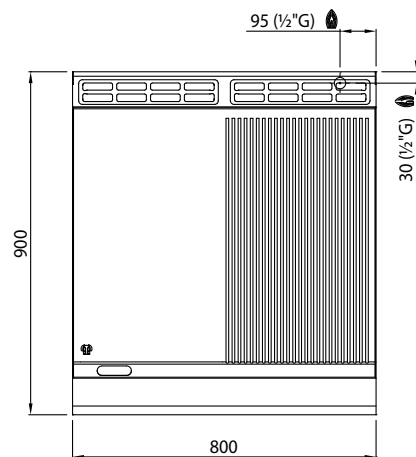
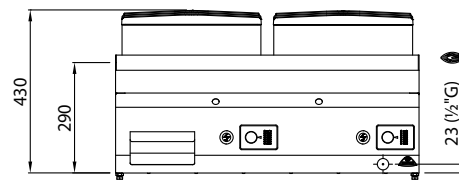
Plaque mi-lisse et mi-nervurée à haute épaisseur, sur toute la surface avec bavette de niveau. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Revêtement au chrome dur, pour une surface polie et facilement nettoyable à bas niveau de rayonnement de la chaleur 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.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. 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. Halb gerillte 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.

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



scala - scale - échelle - Maßstab 1:20



cm<sup>2</sup> 5.300 (mm 796 x 667)



**kW 14**

kcal/h 12.040

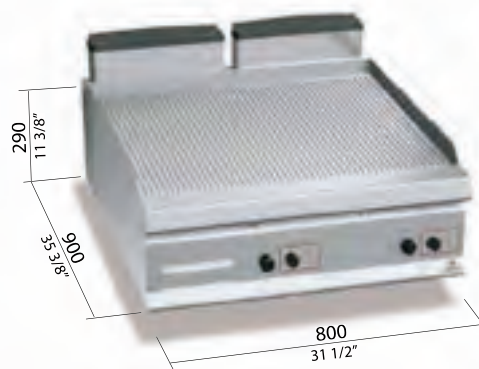
**TOT.** Btu/h 47.768



G30/G31 kg/h 1,10

G20 m<sup>3</sup>/h 1,48

G25 m<sup>3</sup>/h 1,73



**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPL**

SPR Cod. 22974900  
TPTO Cod. 31976600

SPATOLA RIGATA - GROOVED SCAPER - RACLETTE NERVEE - GERILLE SPACHTEL  
TAPPO IN TEFLON OVALE - OVAL TEFLON STOPPER - BOUCHON DE TEFLON OVAL - OVAL TEFLONPFROPFEN

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

Brucciatori 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 rigata 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.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. 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. Ribbed 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.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Bûleurs 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 nervurée à haute épaisseur, sur toute la surface avec bavette de niveau.

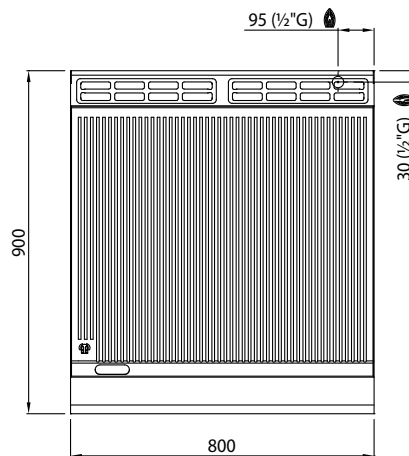
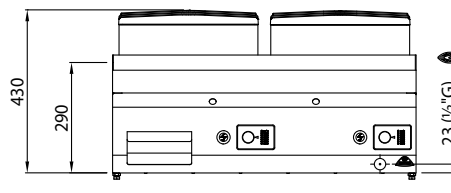
Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Revêtement au chrome dur, pour une surface polie et facilement nettoyable à bas niveau de rayonnement de la chaleur qui garantit un plus grand confort à l'opérateur.

Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. 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. Gerillte 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.

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



scala - scale - échelle - Maßstab 1:20




 cm<sup>2</sup> 5.300 (mm 796 x 667)

**kW 14**

kcal/h 12.040

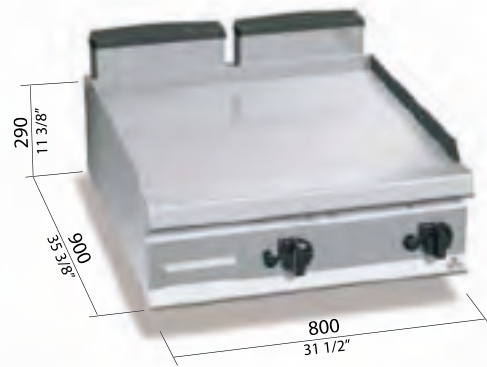
**TOT.**

Btu/h 47.768



G30/G31 kg/h 1,10

 G20 m<sup>3</sup>/h 1,48

 G25 m<sup>3</sup>/h 1,73

**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPD**
**SPL** Cod. 22975000  
**TPTO** Cod. 31976600

**SPATOLA LISCIA - SMOOTH SCAPER - RACLETTE LISSE - GLATTE SPACHTEL**  
**TAPPO IN TEFLON OVALE - OVAL TEFLON STOPPER - BOUCHON DE TEFLON OVAL - OVAL TEFLONPFROPFEN**
**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. 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 ad alto spessore, a tutta misura con paraspruzzi a filo. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

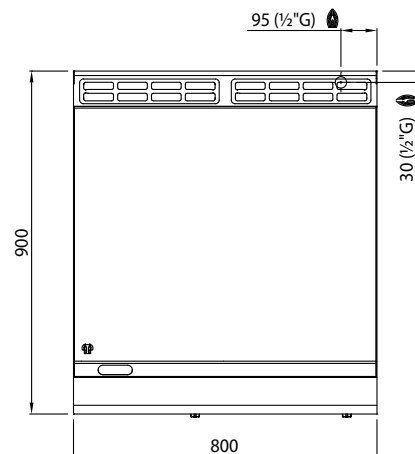
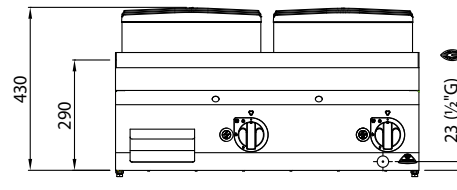
Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Tubular burners with self-stabilized flame of a large surface for a greater uniformity of heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition with rubber protection. Maximum temperature over 300° C. High thickness plate occupying the entire worktop surface with flush splashguard. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Dual component cooking plate that combines a steel slab, to optimize uniformity, and an upper coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish that allows easy cleaning and a low level of irradiation giving higher comfort to the operator. Slightly inclined cooking surface with a large drain hole and conveyor to a proper sealed container.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. 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 de grande épaisseur, sur toute la surface avec bavette de niveau. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Plaque de cuisson bicomposant qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec finition polie, pour un excellent nettoyage et un bas niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. 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 mit hoher Stärke, auf der ganzen Länge mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Kochplatte aus zwei Komponenten, die eine Stahlplatte zur Optimierung der Einheitlichkeit der Wärmeverteilung mit einer Oberflächenbeschichtung aus poliertem rostfreiem Edelstahl AISI 316 kombiniert. Besonders problemlose Reinigung und niedrige Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Leicht geneigte Kochfläche mit großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter.

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


scala - scale - échelle - Maßstab 1:20





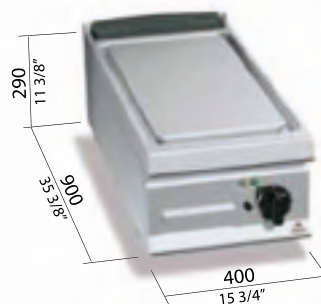
cm<sup>2</sup> 2.640 (mm 396 x 667)



380-415 V3N~



kW 6,8



OPTIONAL PARASPRUZZI - *SPLASH GUARD* - ÉCRAN ANTI-ÉCLABOUSSURES - *SPRITZSCHUTZ*

ACCESSORI - *ACCESSORIES* - ACCESSOIRES - *ZUBEHÖRCPL*

SPL Cod. 22975000

SPATOLA LISCIA - *SMOOTH SCAPER* - RACLETTE LISSE - *GLATTE SPACHTEL*

TPTO Cod. 31976600

TAPPO IN TEFLON OVALE - *OVAL TEFLON STOPPER* - BOUCHON DE TEFLON OVAL - *OVAL TEFLONPFROPPIEN*

### CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

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. Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna.

### TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

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. Large drain hole and conveyor to a proper sealed container.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

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.

Trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche.

### TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

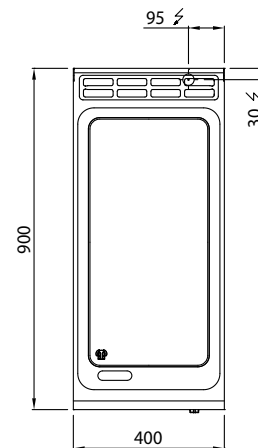
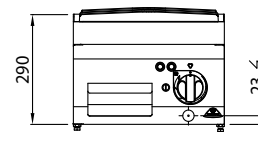
Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

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. Großen Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter.

<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	<b>kW 6,8</b>
----------	--	--------------	---------------



scala - scale - échelle - Maßstab 1:20



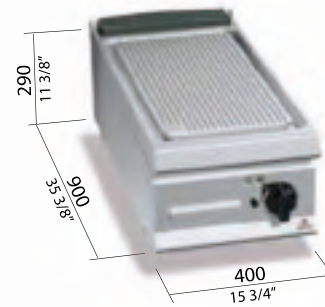
cm<sup>2</sup> 2.640 (mm 396 x 667)



380-415 V3N~



TOT. kW 6,8



OPTIONAL PARASPRUZZI - *SPLASH GUARD* - ÉCRAN ANTI-ÉCLABOUSSURES - *SPRITZSCHUTZ*

ACCESSORI - *ACCESSOIRES* - *ZUBEHÖRCPL*

SPR Cod. 22974900

SPATOLA RIGATA - *GROOVED SCAPER* - RACLETTE NERVUREE - *GERILLTE SPACHTEL*

TPTO Cod. 31976600

TAPPO IN TEFLON OVALE - *OVAL TEFLON STOPPER* - BOUCHON DE TEFLON OVAL - *OVAL TEFLONPFROPFEN*

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

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. Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

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. Large drain hole and conveyor to a proper sealed container.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

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.

Trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche.

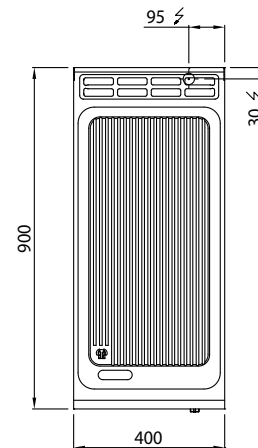
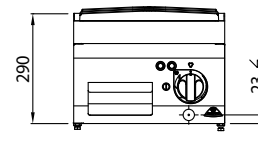
**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

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. Großen Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter.

<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	<b>kW 6,8</b>
----------	--	--------------	---------------



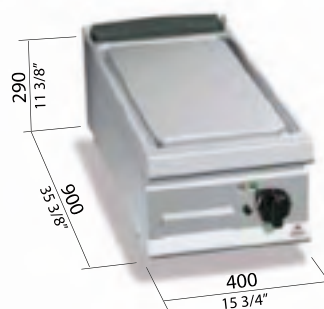
scala - scale - échelle - Maßstab 1:20

cm<sup>2</sup> 2.640 (mm 396 x 667)

380-415 V3N~



TOT. kW 6,8

OPTIONAL PARASPRUZZI - *SPLASH GUARD* - ÉCRAN ANTI-ÉCLABOUSSURES - *SPRITZSCHUTZ*ACCESSORI - *ACCESSOIRES* - *ZUBEHÖRCPL*

SPL Cod. 22975000

SPATOLA LISCIA - *SMOOTH SCAPER* - RACLETTE LISSE - *GLATTE SPACHTEL*

TPTO Cod. 31976600

TAPPO IN TEFLON OVALE - *OVAL TEFLON STOPPER* - BOUCHON DE TEFLON OVAL - *OVAL TEFLONPFROPPE***CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

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. Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

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. Large drain hole and conveyor to a proper sealed container.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

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.

Trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche.

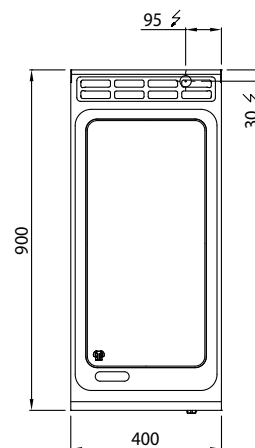
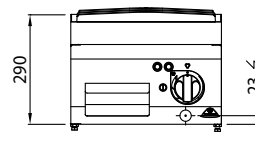
**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

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. Großen Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter.

<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	<b>kW 6,8</b>
----------	--	--------------	---------------



scala - scale - échelle - Maßstab 1:20



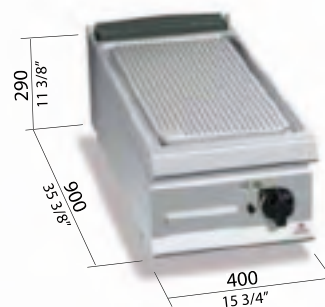
cm<sup>2</sup> 2.640 (mm 396 x 667)



380-415 V3N~



TOT. kW 6,8



OPTIONAL PARASPRUZZI - *SPLASH GUARD* - ÉCRAN ANTI-ÉCLABOUSSURES - *SPRITZSCHUTZ*

ACCESSORI - *ACCESSORIES* - ACCESSOIRES - *ZUBEHÖRCPL*

SPR Cod. 22974900

SPATOLA RIGATA - *GROOVED SCAPER* - RACLETTE NERVUREE - *GERILLTE SPACHTEL*

TPTO Cod. 31976600

TAPPO IN TEFLON OVALE - *OVAL TEFLON STOPPER* - BOUCHON DE TEFLON OVAL - *OVAL TEFLONPFROPFEN*

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

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 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. Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

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 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. Large drain hole and conveyor to a proper sealed container.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

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 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. Trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche.

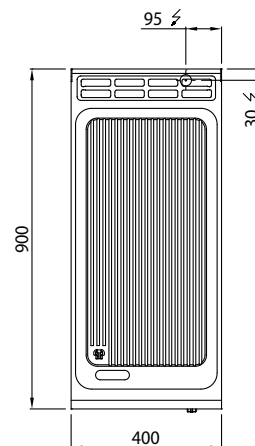
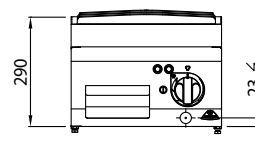
**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

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 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.

Großen Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter.

<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	<b>kW 6,8</b>
----------	--	--------------	---------------



scala - scale - échelle - Maßstab 1:20

cm<sup>2</sup> 2.640 (mm 396 x 667)

380-415 V3N~



kW 6,8



OPTIONAL PARASPRUZZI - SPLASH GUARD - ÉCRAN ANTI-ÉCLABOUSSURES - SPRITZSCHUTZ

ACCESSORI - ACCESSOIRES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPL

SPL Cod. 22975000

SPATOLA LISCIA - SMOOTH SCAPER - RACLETTE LISSE - GLATTE SPACHTEL

TPTO Cod. 31976600

TAPPO IN TEFLON OVALE - OVAL TEFLON STOPPER - BOUCHON DE TEFLON OVAL - OVAL TEFLONPFROPPE

### CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. 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. Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna.

### TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. 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. High thickness smooth plate occupying the entire worktop surface with flush splashguard. Dual component cooking plate that combines a steel slab to optimize uniformity and an upper coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish that allows easy cleaning and a low level of irradiation giving higher comfort to the operator. Large drain hole and conveyor to a proper sealed container.

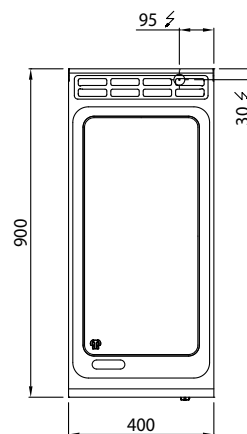
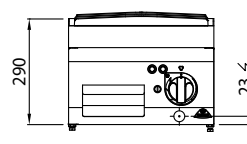
### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. 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. Plaque de cuisson bicomposant qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec finition polie, pour un excellent nettoyage et un bas niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur. Trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche.




### TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

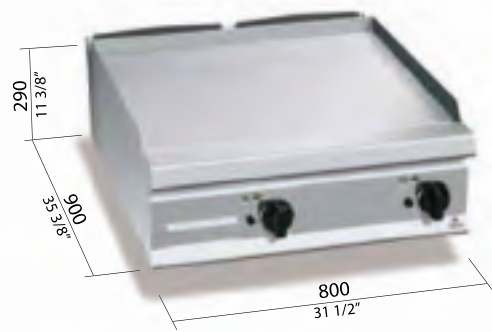
Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Heizkörper unterhalb der Kochplatte aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50°C bis 270°C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Glatte Platte mit hoher Stärke, auf der ganzen Länge mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Kochplatte aus zwei Komponenten, die eine Stahlplatte zur Optimierung der Einheitlichkeit der Wärmeverteilung mit einer Oberflächenbeschichtung aus poliertem rostfreiem Edelstahl AISI 316 kombiniert. Besonders problemlose Reinigung und niedrige Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Großen Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter.

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	kW 6,8
---	--	--------------	--------



scala - scale - échelle - Maßstab 1:20

	cm <sup>2</sup>	5.300 (mm 796 x 667)
	380-415 V3N~	
	TOT. kW	13,7



**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPL**

SPL	Cod. 22975000	SPATOLA LISCIA - SMOOTH SCAPER - RACLETTE LISSE - GLATTE SPACHTEL
TPTO	Cod. 31976600	TAPPO IN TEFLON OVALE - OVAL TEFLON STOPPER - BOUCHON DE TEFLON OVAL - OVAL TEFLONPFROPFEN

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.  
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.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.  
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.

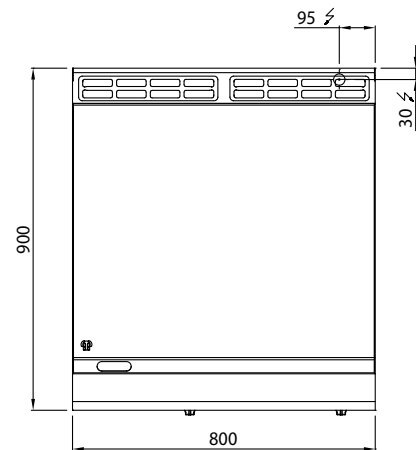
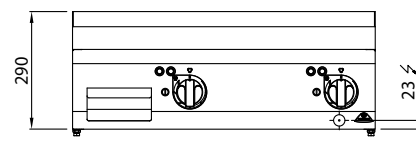
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. 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.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.  
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.

<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	<b>kW 13,7</b>
----------	--	--------------	----------------



scala - scale - échelle - Maßstab 1:20



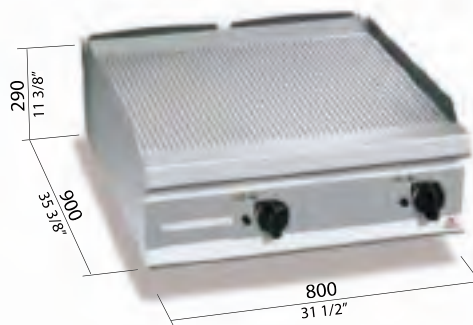
cm<sup>2</sup> 5.300 (mm 796 x 667)



380-415 V3N~



TOT. kW 13,7



**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPL**

SPR  
TPTO

Cod. 22974900  
Cod. 31976600

SPATOLA RIGATA - GROOVED SCAPER - RACLETTE NERVUREE - GERILLTE SPACHTEL  
TAPPO IN TEFLON OVALE - OVAL TEFLON STOPPER - BOUCHON DE TEFLON OVAL - OVAL TEFLONPFROPFEN

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

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.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

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.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. 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.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

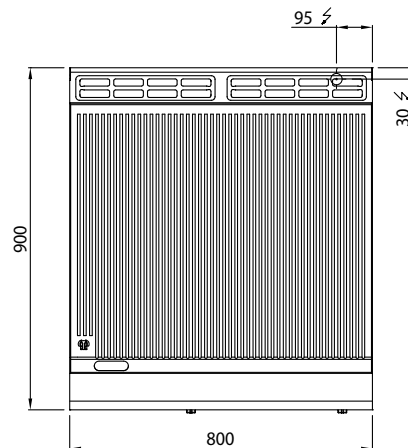
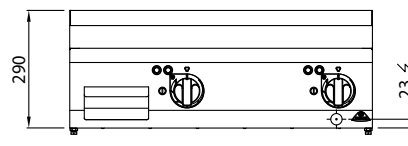
Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

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.

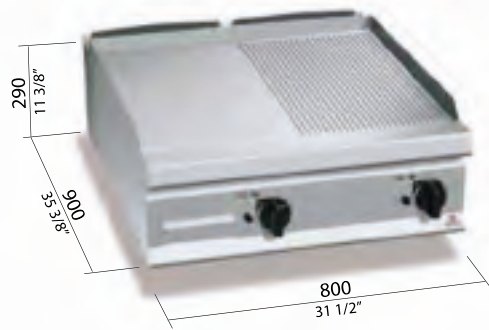
<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	<b>kW 13,7</b>
----------	--	--------------	----------------



scala - scale - échelle - Maßstab 1:20



	cm <sup>2</sup>	5.300 (mm 796 x 667)
	380-415 V3N~	
	TOT. kW	13,7



**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPL**

SPL	Cod. 22975000	SPATOLA LISCIA - SMOOTH SCAPER - RACLETTE LISSE - GLATTE SPACHTEL
SPR	Cod. 22974900	SPATOLA RIGATA - GROOVED SCAPER - RACLETTE NERVUREE - GERILLTE SPACHTEL
TPTO	Cod. 31976600	TAPPO IN TEFLON OVALE - OVAL TEFLON STOPPER - BOUCHON DE TEFLON OVAL - OVAL TEFLONPFROPFEN

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.  
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 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.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. 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. Half smooth and half ribbed plate in thick satin finish 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.

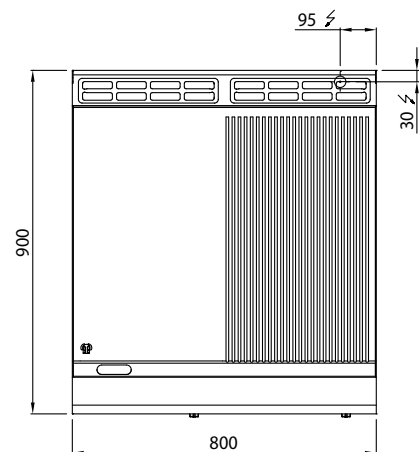
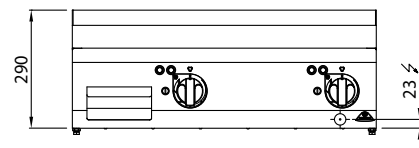
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. 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 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.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.  
Heizkörper unterhalb der Kochplatte aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50°C bis 270°C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. 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.

<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	<b>kW 13,7</b>
----------	--	--------------	----------------



scala - scale - échelle - Maßstab 1:20





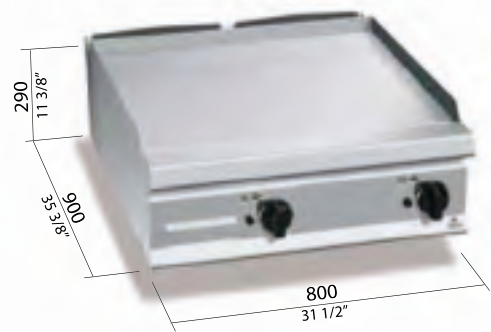
cm<sup>2</sup> 5.300 (mm 796 x 667)



380-415 V3N~



TOT. kW 13,7



**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPL**

SPL Cod. 22975000  
TPTO Cod. 31976600

SPATOLA LISCIA - SMOOTH SCAPER - RACLETTE LISSE - GLATTE SPACHTEL  
TAPPO IN TEFLON OVALE - OVAL TEFLON STOPPER - BOUCHON DE TEFLON OVAL - OVAL TEFLONPFROPPEIN

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. 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.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. 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.

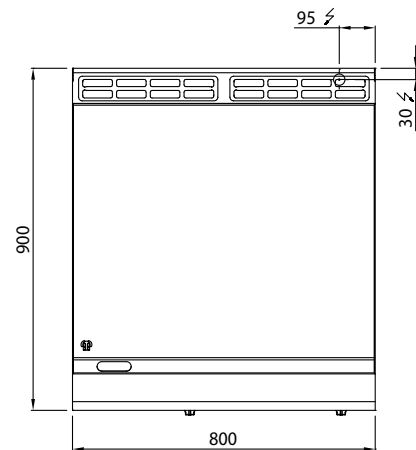
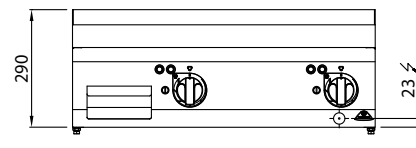
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. 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.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

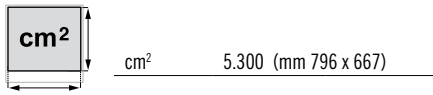
Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Heizkörper unterhalb der Kochplatte aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung 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.

<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	<b>kW 13,7</b>
----------	--	--------------	----------------



scala - scale - échelle - Maßstab 1:20





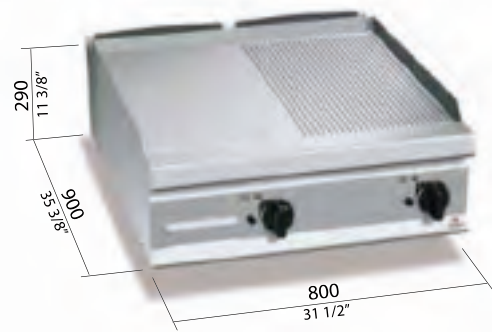
cm<sup>2</sup> 5.300 (mm 796 x 667)



380-415 V3N~



**TOT.**  
kW 13,7



**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPL**

<b>SPL</b>	Cod. 22975000	SPATOLA LISCIA - <i>SMOOTH SCAPER</i> - RACLETTE LISSE - <i>GLATTE SPACHTEL</i>
<b>SPR</b>	Cod. 22974900	SPATOLA RIGATA - <i>GROOVED SCAPER</i> - RACLETTE NERVUREE - <i>GERILLTE SPACHTEL</i>
<b>TPTO</b>	Cod. 31976600	TAPPO IN TEFLON OVALE - <i>OVAL TEFLON STOPPER</i> - BOUCHON DE TEFLON OVAL - <i>OVAL TEFLONPFROPPE</i>

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

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 metà liscia e metà rigata 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.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. 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.

Half smooth and half ribbed 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.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. 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 mi-lisse et mi-nervurée 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.

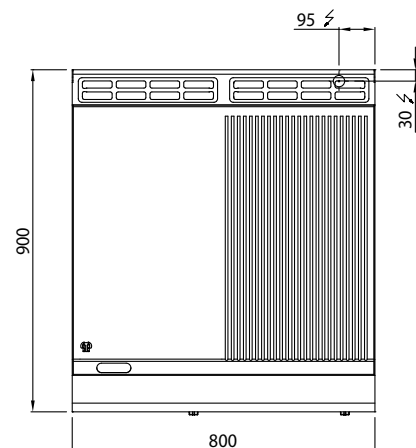
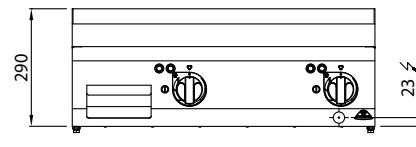
**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Heizkörper unterhalb der Kochplatte aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50°C bis 270°C.

Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte.

Halb glatte, halb gerillte 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.

<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	<b>kW 13,7</b>
----------	--	--------------	----------------



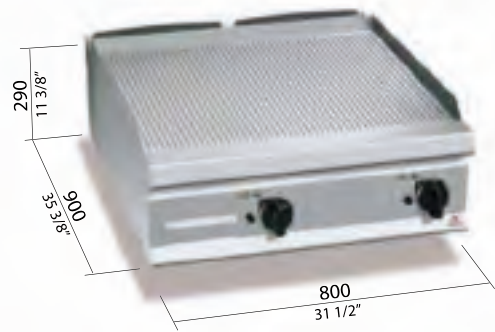
scala - scale - échelle - Maßstab 1:20

cm<sup>2</sup> 5.300 (mm 796 x 667)

380-415 V3N~



TOT. kW 13,7



## ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPL

SPR  
TPTOCod. 22974900  
Cod. 31976600

SPATOLA RIGATA - GROOVED SCAPER - RACLETTE NERVUREE - GERILLTE SPACHTEL

TAPPO IN TEFLON OVALE - OVAL TEFLON STOPPER - BOUCHON DE TEFLON OVAL - OVAL TEFLONPFROPPE

## CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. 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 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.

## TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. 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 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.

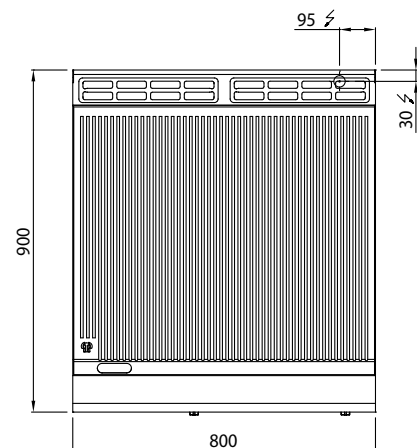
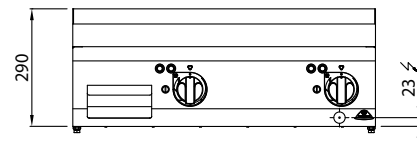
## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. 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 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.

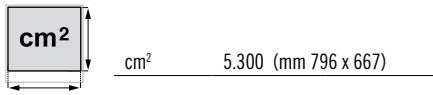
## TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. 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 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.

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	kW 13,7
---	--	--------------	---------



scala - scale - échelle - Maßstab 1:20



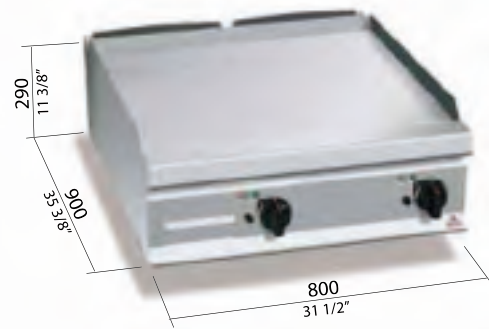
cm<sup>2</sup> 5.300 (mm 796 x 667)



380-415 V3N~



kW 13,7



**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPL**

SPL Cod. 22975000  
TPTO Cod. 31976600

SPATOLA LISCIA - SMOOTH SCAPER - RACLETTE LISSE - GLATTE SPACHEL  
TAPPO IN TEFLON OVALE - OVAL TEFLON STOPPER - BOUCHON DE TEFLON OVAL - OVAL TEFLONPFROPFEN

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. 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. Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior comfort per l'operatore. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. 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. High thickness smooth plate occupying the entire worktop surface with flush splashguard. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Dual component cooking plate that combines a steel slab to optimize uniformity and an upper coating in AISI 316 stainless steel with a polished finish that allows easy cleaning and a low level of irradiation giving higher comfort for the operator. Slightly inclined cooking surface with a large drain hole and conveyor to a proper sealed container.

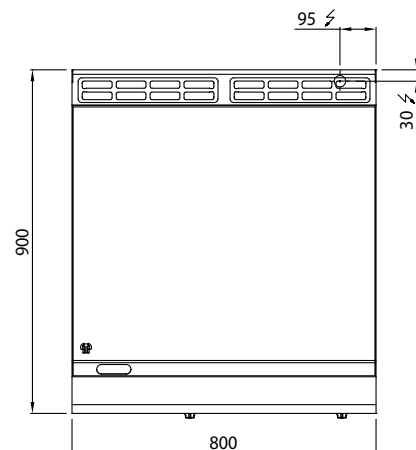
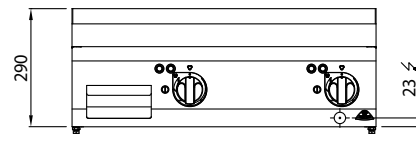
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. 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. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Plaque de cuisson bicomposant qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec finition polie, pour un excellent nettoyage et un bas niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et convoyeur dans un récipient spécifique étanche.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. 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 hoher Stärke, auf der ganzen Länge mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Kochplatte aus zwei Komponenten, die eine Stahlplatte zur Optimierung der Einheitlichkeit der Wärmeverteilung mit einer Oberflächenbeschichtung aus poliertem rostfreiem Edelstahl AISI 316 kombiniert. Besonders problemlose Reinigung und niedrige Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Leicht geneigte Kochfläche mit großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter.

<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	<b>kW 13,7</b>
----------	--	--------------	----------------



scala - scale - échelle - Maßstab 1:20



cm<sup>2</sup> 2.500 (mm 360 x 700)



**kW** 9

kcal/h 7.740

TOT.

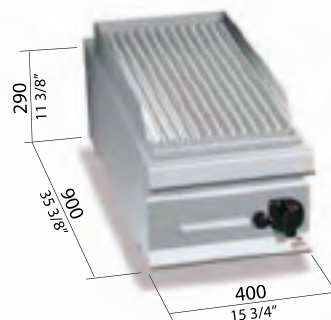
Btu/h 30.708



G30/G31 kg/h 0,70

G20 m<sup>3</sup>/h 0,95

G25 m<sup>3</sup>/h 1,11



**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPL**

CPL

Cod.31803600

CONFEZIONE PIETRALAVICA - BAG LAVA STONES - SAC DE PIERRE DE LAVE - SACK LAVASTEIN

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. 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. 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.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. 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. All components can be easily disassembled for regular operations of maintenance and cleaning. Long sealed steel tray to collect ash and fat.

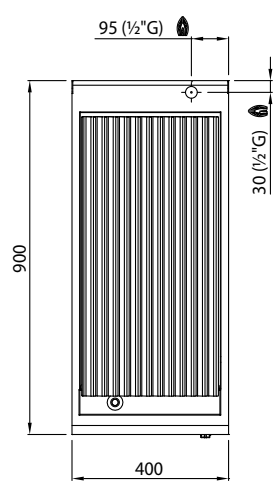
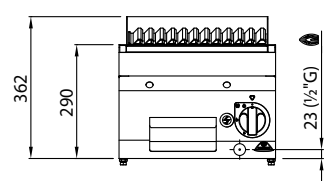
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. 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.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. 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.

<b>G</b>	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	<b>kW 9</b>
----------	---	-------------------	-------------





scala - scale - échelle - Maßstab 1:20

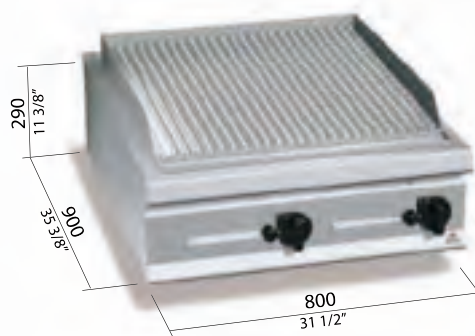


**5 year guarantee**

<b>cm<sup>2</sup></b>	cm <sup>2</sup>	5.300 (mm 760 x 700)
-----------------------	-----------------	----------------------

	<b>kW</b>	<b>18</b>
	kcal/h	15.480
<b>TOT.</b>	Btu/h	61.416

	G30/G31	kg/h	1,40
	G20	m <sup>3</sup> /h	1,90
	G25	m <sup>3</sup> /h	2,22



ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPL  
CPL Cod.31803600 CONFEZIONE PIETRALAVICA - BAG LAVA STONES - SAC DE PIERRE DE LAVE - SACK LAVASTEIN

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. 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.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. 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.

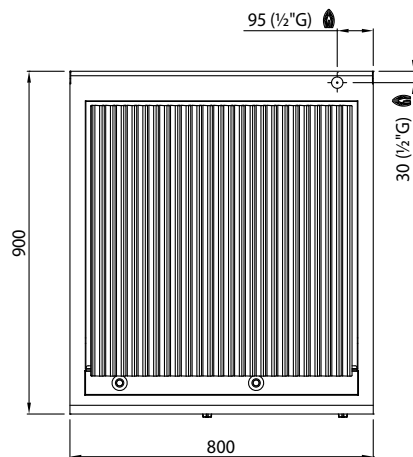
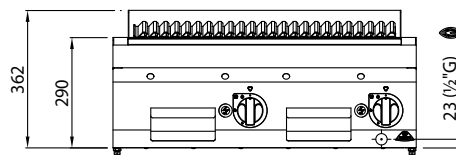
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. 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.


**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**


Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. 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 Fettaufanggrillen. 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 Fettaufangwanne, komplett aus Stahl.


<b>G</b>	connessione gas - gas connection raccordement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	<b>kW 18</b>
----------	---	-------------------	--------------




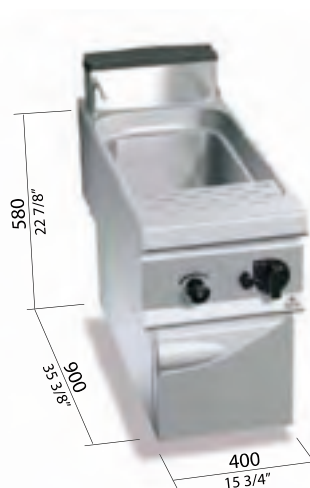
scala - scale - échelle - Maßstab 1:20

	Lt	45
--	----	----

	mm	360 x 510 x 292 h
--	----	-------------------

	<b>kW</b>	<b>13</b>
	kcal/h	11.180
<b>TOT.</b>	Btu/h	44.356

	G30/G31	kg/h	1,02
	G20	m³/h	1,38
	G25	m³/h	1,60



**STANDARD** VASCA INOX AISI 316 - STAINLESS STEEL TANK AISI 316 - CUVE EN INOX AISI 316 - BECK AUS ROSTFREIER STAHL AISI 316

**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPL**

CESTI DI VARIE DIMENSIONI - BASKETS OF DIFFERENT SIZES - PANIERS DE DIFFERENTES DIMENSIONS - KÖRBE IN VERSCHIEDENEN GRÖßEN

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. 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 from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. 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 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.

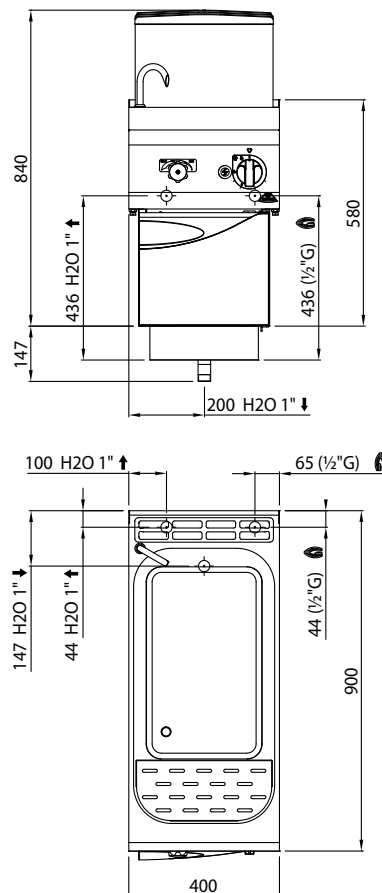
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. 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**

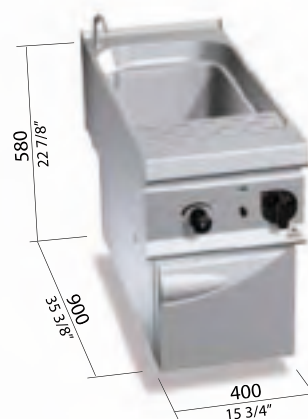
Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. Ausgezeichnete Leistungsmerkmale dank des Heizsystems, das die gesamte Wannenoberfläche von außen umwickelt. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. 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.

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



scala - scale - échelle - Maßstab 1:20

	Lt	45
	mm	360 x 510 x 292 h
		380-415 V3N~
	TOT. kW	10



**STANDARD** VASCA INOX AISI 316 - STAINLESS STEEL TANK AISI 316 - CUVE EN INOX AISI 316 - BECK AUS ROSTFREIER STAHL AISI 316

**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPL**

CESTI DI VARIE DIMENSIONI - BASKETS OF DIFFERENT SIZES - PANIERS DE DIFFERENTES DIMENSIONS - KÖRBE IN VERSCHIEDENEN GRÖßEN

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. 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 from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. 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 controlled by an athermic handle.

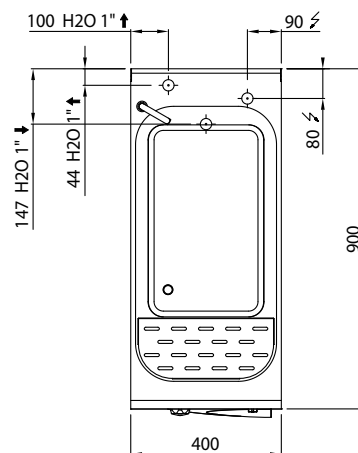
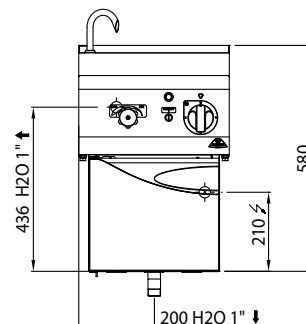
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. 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**







Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. 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.

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



scala - scale - échelle - Maßstab 1:20



	Lt	22
	mm	306 x 460 x 340 h
	mm	135 x 420 x 150 h (x2)
	<b>kW</b>	<b>20</b>
	kcal/h	17.200
<b>TOT.</b>	Btu/h	68.240
	G30/G31	kg/h 1,56
	G20	m³/h 2,12
	G25	m³/h 2,47
	<b>220-240 V~</b>	



**STANDARD** COMANDI ELETTRONICI - *ELECTRONIC CONTROLS* - COMMANDES ELECTRONIQUES - *ELEKTRONISCHE STEUERUNG VERSION*  
N. 2 MEZZI CESTI - *N. 2 HALF BASKETS* - N. 2 DEMI PANIERS - *N. 2 HALBKÖRBE*

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. 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. Vasca in acciaio inox AISI 304 con 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, favorendo lo scarico dell'olio. Controllo della temperatura tramite centralina elettronica con le seguenti funzioni: controllo della temperatura da 0°C a 190°C, visualizzazione della temperatura impostata e di quella di lavoro, programma di "melting" e di mantenimento a 100°C per l'utilizzo di grassi solidi di frittura, autodiagnostica per eventuali anomalie. 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 from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. 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. 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 an electronic gearcase with the following functions: temperature control from 0° C to 190° C, display of the set and operational temperatures, program of "melting" and maintaining the temperature at 100 °C for the use of solid fat for frying, self-diagnostic for possible failures. Safety thermostat with manual restart. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle and with steel collection tray.

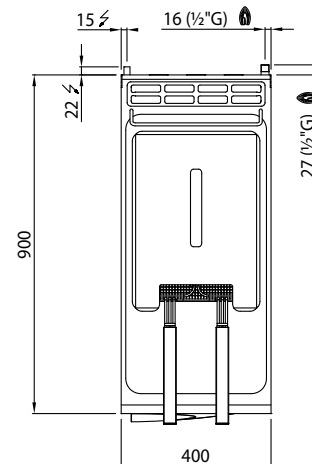
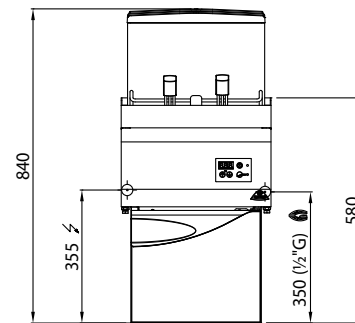
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Brûleurs en acier inoxydable à section ovale à nid-d'abeilles. Echangeurs 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. 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 central électronique ayant les fonctions suivantes : contrôle de la température de 0°C à 190°C, affichage de la température réglée et de travail, programme de "melting" et de maintien à 100°C pour l'utilisation de graisses solides de friture, autodiagnostic pour des anomalies éventuelles. 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**

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. 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. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit 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 eines elektronischen Steuergehäuses mit folgenden Funktionen: Kontrolle der Temperatur von 0°C bis 190°C, Anzeige der eingestellten und der Betriebstemperatur, "Melting"-Programm und 100°C-Aufrechterhaltungsprogramm für den Einsatz gehärteter Frittierfette, Autodiagnostik für eventuelle Störungen. Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs, mit Auffangwanne aus Stahl.

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



scala - scale - échelle - Maßstab 1:20

	Lt	22
	mm	306 x 460 x 340 h
	mm	135 x 420 x 150 h (x2)
		380-415 V3N~
	TOT. kW	18



**STANDARD** COMANDI ELETTRONICI - *ELECTRONIC CONTROLS* - COMMANDES ELECTRONIQUES - *ELEKTRONISCHE STEUERUNG VERSION*  
N. 2 MEZZI CESTI - *N. 2 HALF BASKETS* - N. 2 DEMI PANIERS - *N. 2 HALBKÖRBE*

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. 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 centralina elettronica con le seguenti funzioni: controllo della temperatura da 0°C a 190°C, visualizzazione della temperatura impostata e di quella di lavoro, programma di "melting" e di mantenimento a 100°C per l'utilizzo di grassi solidi di frittura, autodiagnostica per eventuali anomalie. 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 cestri 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 from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. 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 an electronic gearcase with the following functions: temperature control from 0° C to 190° C, display of the set and operational temperatures, program of "melting" and maintaining the temperature at 100 °C for the use of solid fat for frying, self-diagnostic for possible failures. 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.

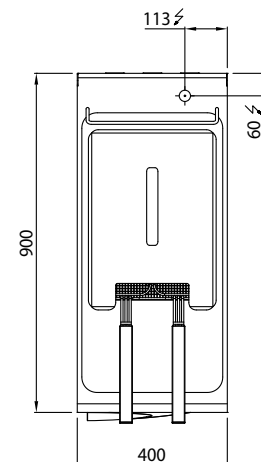
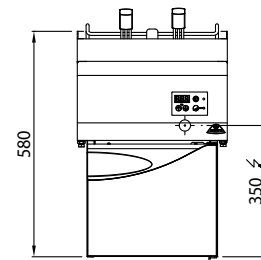
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. 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 par central électronique ayant les fonctions suivantes : contrôle de la température de 0°C à 190°C, affichage de la température réglée et de travail, programme de "melting" et de maintien à 100°C pour l'utilisation de graisses solides de friture, autodiagnostic pour des anomalies éventuelles. 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**

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. 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 eines elektronischen Steuergehäuses mit folgenden Funktionen: Kontrolle der Temperatur von 0°C bis 190°C, Anzeige der eingestellten und der Betriebstemperatur, "Melting"-Programm und 100°C-Aufrechterhaltungsprogramm für den Einsatz gehärteter Frittierfette, Autodiagnostik für eventuelle Störungen. 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.

<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	<b>kW 18</b>
----------	--	--------------	--------------



scala - scale - échelle - Maßstab 1:20



Lt 22



mm 306 x 460 x 340 h



mm 135 x 420 x 150 h (x2)



380-415 V3N~



kW 22



**STANDARD** COMANDI ELETTRONICI - *ELECTRONIC CONTROLS* - COMMANDES ELECTRONIQUES - *ELEKTRONISCHE STEUERUNG VERSION*  
 N. 2 MEZZI CESTI - *N. 2 HALF BASKETS* - N. 2 DEMI PANIERS - *N. 2 HALBKÖRBE*

### CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite. 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 centralina elettronica con le seguenti funzioni: controllo della temperatura da 0°C a 190°C, visualizzazione della temperatura impostata e di quella di lavoro, programma di "melting" e di mantenimento a 100°C per l'utilizzo di grassi solidi di frittura, autodiagnostica per eventuali anomalie. 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 cestri 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 from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. 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 an electronic gearcase with the following functions: temperature control from 0° C to 190° C, display of the set and operational temperatures, program of "melting" and maintaining the temperature at 100 °C for the use of solid fat for frying, self-diagnostic for possible failures. 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.

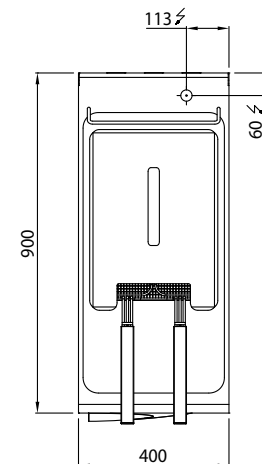
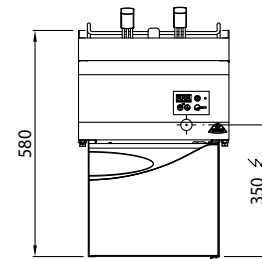
### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. 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 par central électronique ayant les fonctions suivantes : contrôle de la température de 0°C à 190°C, affichage de la température réglée et de travail, programme de "melting" et de maintien à 100°C pour l'utilisation de graisses solides de friture, autodiagnostic pour des anomalies éventuelles. 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

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. 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 eines elektronischen Steuergehäuses mit folgenden Funktionen: Kontrolle der Temperatur von 0°C bis 190°C, Anzeige der eingestellten und der Betriebstemperatur, "Melting"-Programm und 100°C-Aufrechterhaltungsprogramm für den Einsatz gehärteter Frittierfette, Autodiagnostik für eventuelle Störungen. 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.

**E** connessione elettrica - electric connection  
 branchement électrique - Elektrischer Anschluss 380-415 V3N~ kW 22



scala - scale - échelle - Maßstab 1:20



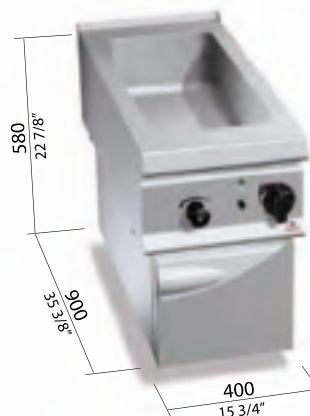
**GN** 1/1 + 1/3  
**mm** 306 x 686 x 163 h



**380-415 V3N~**



**TOT. kW 1,5**



**ACCESSORI - ACCESSORIES - ACCESSOIRES - ZUBEHÖRCPL**  
VASCHETTE INOX GN - GN STAINLESS STEEL TRAYS - CUVETTES EN INOX GN - GN-BEHÄLTER EDELSTAHL

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.  
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 from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.  
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.

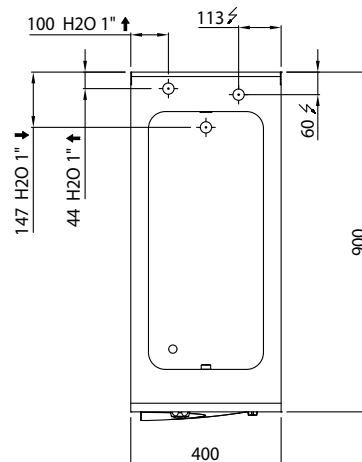
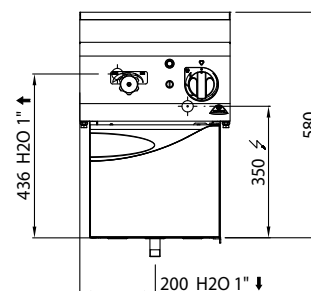
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.  
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**

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.  
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 Schalfeld und Überlauf in der Wanne. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs, mit Auffangwanne aus Stahl.

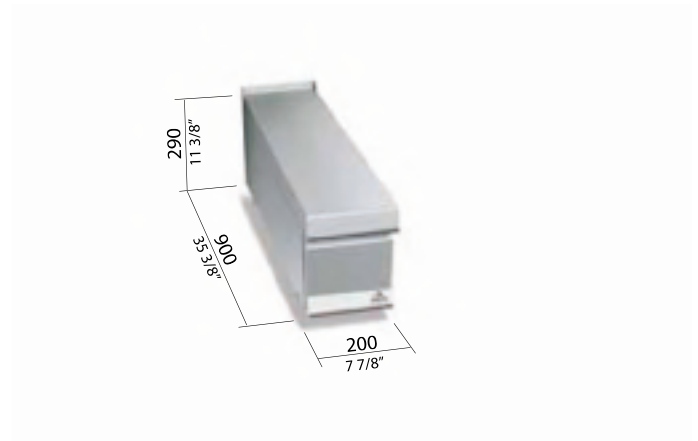
<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	<b>kW 1,5</b>
----------	--	--------------	---------------



scala - scale - échelle - Maßstab 1:20



cm<sup>2</sup> 1.660 (mm 200 x 830)



**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

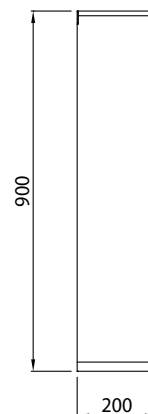
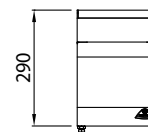
Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

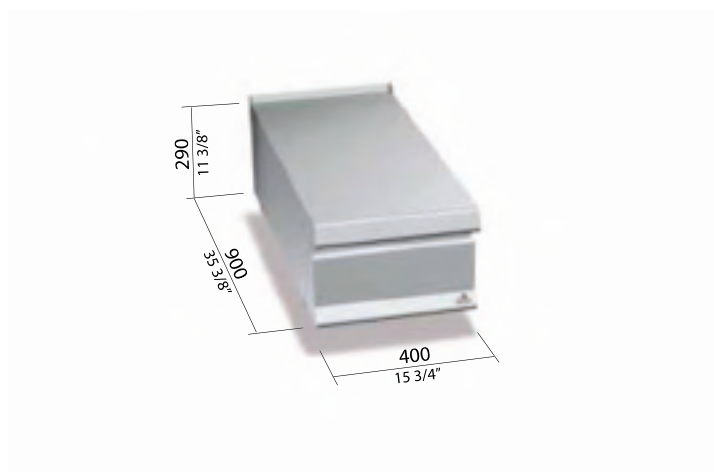
Arbeits Tisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.



scala - scale - échelle - Maßstab 1:20



cm² 3.320 (mm 400 x 830)



**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

Cassetto estraibile in acciaio con maniglia e tagliere.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

Steel extractable drawer with handle and chopping board.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

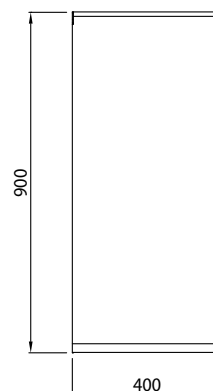
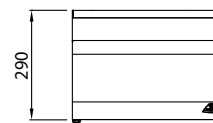
Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Tiroir amovible en acier avec poignée et tranchoir.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

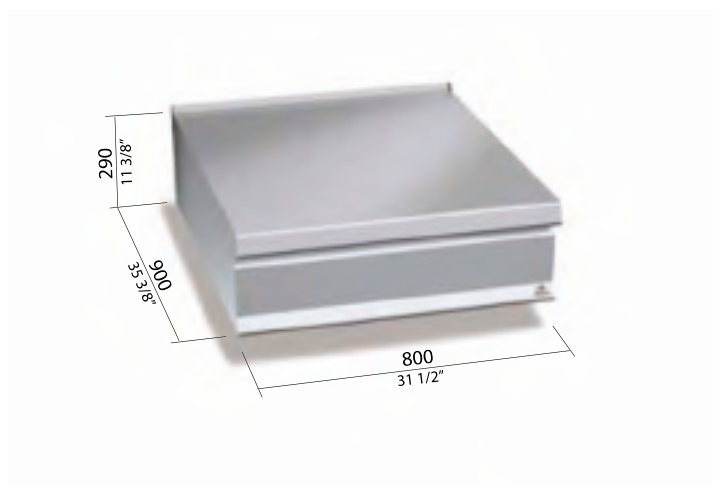
Ausziehbare Schublade aus Stahl, mit Griff und Schneidebrett.



scala - scale - échelle - Maßstab 1:20



cm² 6.640 (mm 800 x 830)



**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

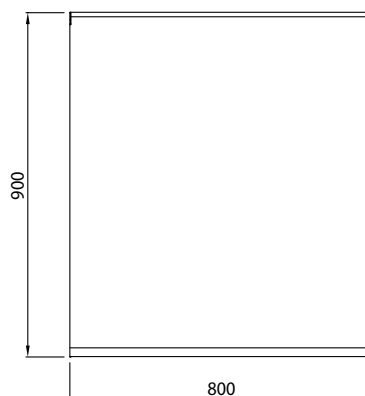
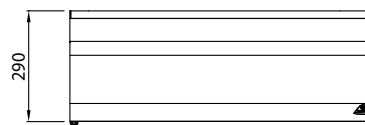
Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

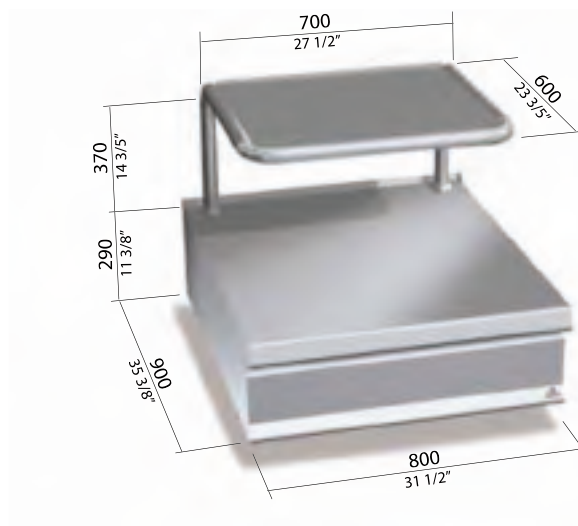
Arbeitsstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.



scala - scale - échelle - Maßstab 1:20



cm² 6.640 (mm 800 x 830)



**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

Modello doppio da banco con supporto per salamandra, semplice da utilizzare e da pulire.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness, front and side panels from AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

Double top model with salamander support, easy to use and clean.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

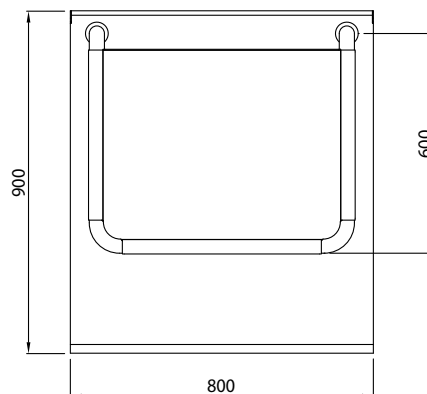
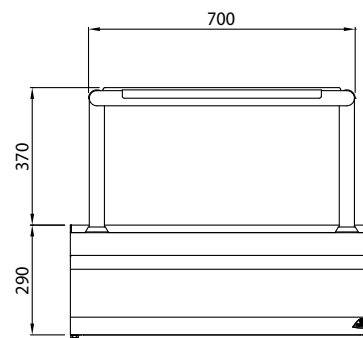
Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Modèle double à poser avec support pour salamandre, simple à utiliser et à nettoyer.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitstisch aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite.

Doppel-Tischmodell mit Halterung für Salamandergrill, bedienerfreundlich und leicht zu reinigen.



scala - scale - échelle - Maßstab 1:20







**BERTO'S**  
the best catering equipment



12.000 m<sup>2</sup>  
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*



**5 year guarantee**



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.



