



**Listino prezzi**  
***Price list***

---

**2024**



**Specialisti della cottura dal 1972**

*Cooking specialist since 1972*

**Listino prezzi**  
*Price list*

---

**2024**

# Condizioni di vendita - Sales conditions

## PREZZI

I prezzi non includono: iva, trasporto, montaggio, installazione, allacciamenti, ecc.  
I prezzi includono, oltre alla merce: imballo standard come previsto dall'azienda.

## CONSEGNA E RESA

- il termine di consegna è normalmente di 4 settimane dalla ricezione dell'ordine, salvo diversa comunicazione dell'Azienda.
- la merce è da intendersi resa franco nostro stabilimento in Brescello;
- anche nel caso di invio della merce in porto franco, con o senza addebito del trasporto in fattura, si intende che la merce viaggia ad esclusivo rischio dell'acquirente.

## SEVIZIO 24h



I prodotti contrassegnati con questo simbolo fanno parte del servizio consegna 24 ore. Per ordini ricevuti prima delle h. 10.00 la spedizione verrà fatta nelle 24 ore. I modelli sono disponibili nella loro configurazione standard: gas G20 20; elettrico 400/3N/50Hz. Condizioni di vendita da verificare con l'azienda. L'azienda si riserva il diritto durante l'anno di variare l'elenco macchine disponibili per tale servizio.

## CONDIZIONI DI PAGAMENTO

- secondo accordi;
- tutti gli oneri relativi al pagamento (bolli, commissioni bancarie, ecc.) saranno addebitati in fattura;
- in caso di ritardato pagamento l'Azienda si riserva il diritto di non dar corso all'evasione degli ordini anche se preventivamente accettati, senza obbligo di comunicazione alcuna.

## INTERESSI DI MORA

- i ritardati pagamenti comportano automaticamente l'addebito degli interessi di mora pari al 2% mensile.

## GARANZIA

La garanzia è di 12 mesi dalla data di fatturazione copre le parti difettose, da sostituire e trasportare a cura dell'acquirente. Le parti elettriche, gli accessori e qualsiasi altro oggetto asportabile non sono coperti da garanzia. Eventuali danni derivanti dal trasporto, da cattiva installazione o manutenzione non saranno considerati argomenti validi di contestazione ai fini della garanzia. L'intervento di ordinaria manutenzione o per cause derivanti da errata installazione non è coperto da garanzia. La garanzia è valida soltanto nei confronti dell'acquirente originario.

**LE INFORMAZIONI E LE IMMAGINI RIPORTATE SUL PRESENTE DOCUMENTO SONO DA RITENERSI NON VINCOLANTI.**

**A CAUSA DI CAMBIAMENTI PERIODICI DOVUTI A MODIFICHE NEL DESIGN DEI PRODOTTI, METODI, PROCEDURE, POLICY E NORMATIVE, LE SPECIFICHE CONTENUTE NEL PRESENTE DOCUMENTO POSSONO ESSERE SOGGETTO A MODIFICHE SENZA OBBLIGO DI PREAVVISO ALCUNO.**

NOTA INFORMATIVA AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE 679/2016 (GENERAL DATA PROTECTION REGULATION) E D.LGS. 196/2003, INTEGRATO DAL D.LGS. 101/2018.

Vi informiamo che i Vostri dati personali già in nostro possesso, o che vorrete comunicarci, sono e saranno da noi trattati secondo principi di correttezza, liceità e trasparenza, tutelando i Vostri diritti, per le finalità e con le modalità descritte dal regolamento di cui sopra.

Eurotec Srl è soggetta ad attività di direzione e coordinamento da parte di ITW inc.

## PRICES

The prices do not include: v.a.t., carriage, installation charges.  
The prices include: standard packaging, i.e. cardboard on pallets.

## DELIVERY TERMS

- Delivery is normally 4 weeks after receipt of the order or letter of credit if requested. Different terms will be notified;
- Goods are rendered ex works.

## 24h SERVICE



The products signed with this symbol are part of the 24 hours delivery service. For orders received before 10.00 AM the shipment will be done in 24 hours. Models are available with standard configuration: gas G20 20; electric 400/3N/50Hz. Sales conditions to be checked with the company. The company reserves the right to vary the list of machines available for this service during the year

## PAYMENTS

- To be agreed with the company;
- All bank charges are for the buyer's account.

## GUARANTEE

The guarantee is of 12 months from invoice date and it covers the faulty parts only. Carriage and installation charges are for the buyer's account. Electric components, accessories as well as other removable parts are not covered by the guarantee. Damage occurred in transit or due to incorrect installation or maintenance can not be considered. Guarantee is not transferable and replacement of parts and appliance is at the final discretion of our company.

## SPECIAL VOLTAGES

For voltages and frequencies different from the standard version you have to consider an approximate price increase of 3 % and a delivery date of 60 - 90 days. On request we can confirm you if voltage and frequencies demanded can be manufactured and their exact price.

**ALL THE INFORMATION AND PICTURES IN THIS DOCUMENT ARE NOT BINDING.**

**DUE TO PERIODIC CHANGES IN DESIGNS, METHODS, PROCEDURES, POLICIES AND REGULATIONS, THE SPECIFICATIONS CONTAINED IN THIS SHEET ARE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE.**

NOTICE ACCORDING TO THE UE REGULATION 679/2016 (GENERAL DATA PROTECTION REGULATION) AND LGS.D 196/2003, INTEGRATED BY LGS.D. 101/2018.

We inform you that the processing of Your personal data will be carried out in compliance with fundamental rights and freedom of individuals, as well as of their dignity, with particular reference to confidentiality, identity and to the right to personal data protection, for the purposes and with the formalities described in the above regulation.


Eurotec Srl is subject to ITW inc. supervision and coordination.



**HOURS  
24  
SERVICE**

### **MBM rende più veloce il tuo business**

Per affiancare al meglio la vostra attività, MBM aggiunge nuovi prodotti al "SERVIZIO 24 HOURS".  
La tua cucina in pronta consegna!  
Per ordini ricevuti entro le h 10.00 spedizione in 24 ore.

Cerca il simbolo  , per maggiori informazioni contatta il tuo referente di zona o il customer care.  
NB. I prodotti vengono implementati costantemente. Consultare il **servizio ordini online**, accessibile dall'area riservata del sito web [www.mbmitaly.com/mymbm](http://www.mbmitaly.com/mymbm)

### **MBM makes your business faster**

*To better match your business, we launched the "24 hours service".  
Your kitchen ready for delivery!  
For orders received before 10.00 AM the shipment will be done in 24 hours.*

*Search the symbol  , please refer to your sales manager or customer care for more information.  
Products are always updated.  
Check it online through the 24h delivery service, from the private area of the website [www.mbmitaly.com/mymbm](http://www.mbmitaly.com/mymbm)*



# Indice

## Index

### **COTTURA ORIZZONTALE - HORIZONTAL COOKING**

● FLAT PRO <b>new</b>	pag. 6
● DOMINA PRO 700	pag. 8
● DOMINA PRO 900	pag. 66
● DROP-IN <b>new</b>	pag. 119
● MAGISTRA PLUS 700	pag. 128
● MAGISTRA PLUS 900	pag. 176
● MINIMA 600	pag. 208
● SMART 650	pag. 232

### **APPARECCHI VARI DI COTTURA - EQUIPMENT FOR COOKING**

● FORNELLONI - STOCKPOT STOVE	pag. 256
● FRIGGITRICI- FRYERS	pag. 257
● SALAMANDRE - SALAMANDERS	pag. 260

### **FORNI - OVENS**

pag. 262

### **LAVAGGIO - WARE WASHING**

● DIRECT PLUS	pag. 275
● DOMINA PLUS	pag. 278
● DOMINA EVO PLUS	pag. 281
● DOMINA LAVAOGGETTI - POT AND PAN WASHER	pag. 286
● DOMINA LAVASTOVIGLIE A TRAINO - RACK CONVEYORS	pag. 289

### **REFRIGERAZIONE - REFRIGERATION**

● ARMADI FRIGORIFERI - REFRIGERATED CABINETS	pag. 303
● TAVOLI REFRIGERATI - REFRIGERATED COUNTERS	pag. 309
● ABBATTITORI DI TEMPERATURA - BLAST CHILLERS	pag. 316

### **ATTREZZATURE COMPLEMENTARI - COMPLEMENTARY EQUIPMENT**

● PREPARAZIONE - PREPARATION	pag. 319
● DISTRIBUZIONE - SELF-SERVICE	pag. 345
● REFRIGERAZIONE - REFRIGERATION	pag. 357
● ASPIRAZIONE - ASPIRATION	pag. 362

# Flat Pro new

## Stile e funzionalità a misura di chef.

*Chef-friendly style and functionality.*

Scopri un mondo di possibilità con **Flat Pro**, il piano unico completamente personalizzabile.

*Discover a world of possibilities with Flat Pro, the unique, fully customisable top.*

### ELEGANZA E IGIENE AI MASSIMI LIVELLI EXQUISITE ELEGANCE AND HYGIENE EXCELLENCE

**Flat Pro** è il nuovo sistema cucina personalizzabile studiato per soddisfare le esigenze di chi vive e utilizza la cucina ogni giorno, grazie alla sua superficie perfettamente piana, priva di giunzioni o ostacoli.

Il profilo frontale ed il pannello comandi sono integrati in un unico elemento, qualunque siano le dimensioni personalizzate che sceglierete, garantendo il massimo della pulizia e dell'igiene.

Le basi igieniche H2 sono state attentamente progettate senza giunzioni, viti e ostacoli, assicurando uno spazio al 100% sicuro e igienico per la tua cucina.

*Flat Pro is the new customisable kitchen system designed to meet the needs of people who live in and use the kitchen every day, thanks to its perfectly flat surface, free of joints or obstacles. It is designed in this way to meet the needs of people who use their kitchen every day.*

*The front profile and control panel are seamlessly integrated into a single unit, regardless of the custom dimensions you choose, ensuring maximum cleanability and hygiene.*

*The H2 hygienic base units have been carefully designed without joints, screws and obstacles, ensuring a 100% safe and hygienic space for your kitchen.*

## EXPERIENCE



### ROBUSTEZZA SENZA COMPROMESSI

Con uno spessore di 3 mm, il piano in acciaio AISI 304 di **Flat Pro** è sinonimo di massima solidità e durata nel tempo. La possibilità di saldare le applicazioni al piano assicura un'ulteriore solidità e impedisce qualsiasi infiltrazione indesiderata.

La struttura rinforzata del piano contribuisce a garantire stabilità e resistenza nel corso degli anni.

## RELIABILITY

Ogni dettaglio è curato con la massima attenzione, utilizzando tecnologie sviluppate, testate e certificate nella produzione delle cucine customizzate, assicurando gli alti livelli di qualità e affidabilità che da sempre contraddistinguono MBM in tutto il mondo. Con **Flat Pro**, avrai la certezza di disporre di un piano unico e robusto, pronto ad affrontare le sfide quotidiane della tua cucina.

6



## FLESSIBILITÀ E STILE: PERSONALIZZA LA TUA CUCINA FLEXIBILITY AND STYLE: CUSTOMISE YOUR KITCHEN

Il sistema a incasso drop-in offre la possibilità di personalizzare **Flat Pro** in base alle esigenze del cliente, garantendo massima flessibilità.

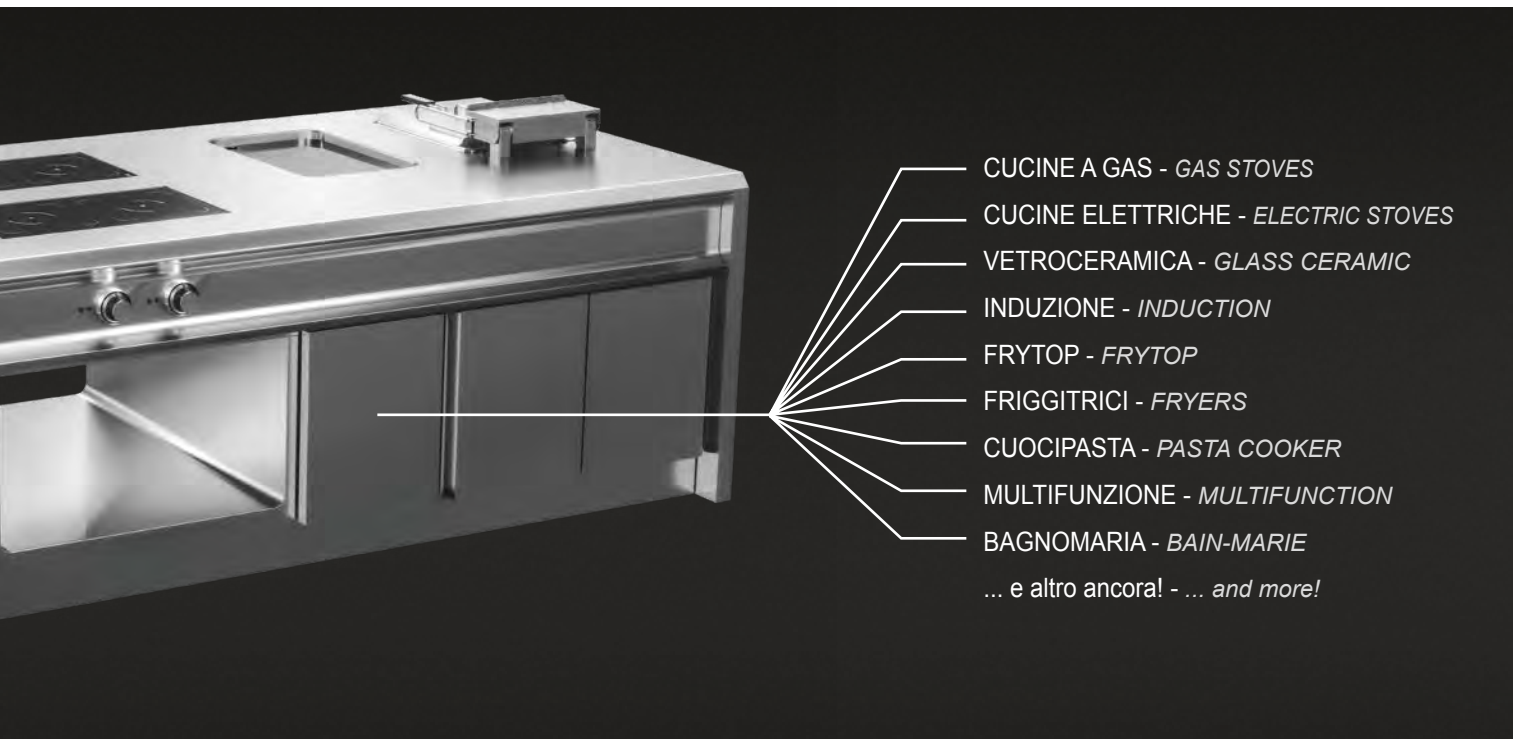
**Personalizzazione su misura:** con **Flat Pro** avrai a disposizione innumerevoli opzioni per curare ogni dettaglio e ottenere soluzioni uniche che soddisfano le più diverse esigenze. Grazie a una vasta gamma di accessori, è possibile rendere la cucina completamente funzionale, adattandola alle diverse necessità.

**Esprimi il tuo stile:** scegli tra una varietà di colori, con trattamento di verniciatura professionale antigraffio e resistente alle alte temperature, per personalizzare porte e pannello comandi. Tutto viene selezionato personalmente dallo chef per dare vita alla cucina dei suoi sogni.

*The drop-in system allows **Flat Pro** to be tailored to the customer's needs, ensuring maximum flexibility.*

**Made to measure:** with **Flat Pro** you have countless ways to fine-tune every detail and achieve unique solutions that meet the most different requirements. A wide range of accessories allows you to make the kitchen fully functional, adapting it to different needs.

**Express your style:** choose from a variety of colours for the professional scratch and heat resistant coating of the doors and control panel. Everything is personally selected by the chef to bring their dream kitchen to life.



## ROBUSTNESS WITHOUT COMPROMISE

At 3 mm thick, the **Flat Pro** AISI 304 steel top is synonymous with maximum solidity and durability. The possibility of welding the applications to the top provides additional strength and prevents any unwanted infiltration.

The reinforced structure of the top helps to ensure stability and durability over the years. Meticulous attention is paid to every detail, and developed, tested and certified technology is used in the production of customised kitchens to ensure the high levels of quality and reliability for which MBM is known worldwide. With **Flat Pro**, you have the guarantee of a unique and robust top ready to face the daily challenges of your kitchen.

Contattare il nostro ufficio prevendita per progetti e quotazioni:

Please contact our presales office for projects and quotations:

[presales@itweurotec.it](mailto:presales@itweurotec.it)

Consultare il capitolo **Drop-in** di questo listino per scoprire i nostri moduli.

Refer to the **Drop-in** chapter of this price list to discover our modules.



# domina Pro | 700

## The real value for your kitchen

### Solidità

- **Nuova manopola e nuova maniglia**  
per cogliere la robustezza a partire dai dettagli
- **Nuova struttura**  
progettata per garantire massima solidità
- **Fondo in acciaio**  
per rendere ogni macchina più resistente
- **Grado di protezione IPX5**  
per assicurare la protezione di tutti i componenti e la durata nel tempo delle nostre macchine



### Solidity

- **New knob and handles starting**  
with the finer details, to secure robustness
- **New design structure**  
to guarantee maximum solidity
- **Bottom in stainless steel**  
to make the machine more resistant
- **IPX5**  
to guarantee protection to all our components and the durability of our machines

### Prestazioni

- **Brucciatori ad alta potenza**  
con efficienza certificata al 60%
- **Nuove friggitrice elettriche**  
ad alta reattività
- **Nuovi frytop più potenti**  
per garantire una migliore uniformità
- **Nuova griglia pietralavica con diversi livelli**  
per ottenere migliori risultati di cottura

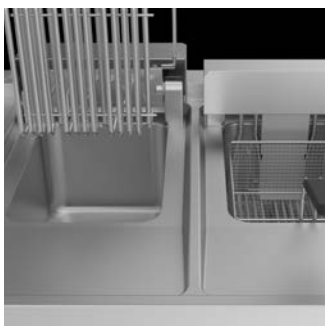


### Performances

- **High power burners**  
with 60% certified efficiency
- **New electric fryers**  
to ensure maximum reactivity
- **New powerful frytop**  
to guarantee better uniformity
- **New lavastone grids with levels**  
for superior cooking results

### Pulibilità

- **Nuove friggitrice elettriche con resistenze sollevabili**  
per avere la massima pulibilità della vasca
- **Nuovo frytop con paraspruzzi amovibile**  
rende la superficie piana e semplice da pulire
- **Numero limitato di viti**  
per avere superfici senza ostacoli
- **Fondo amovibile**  
per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

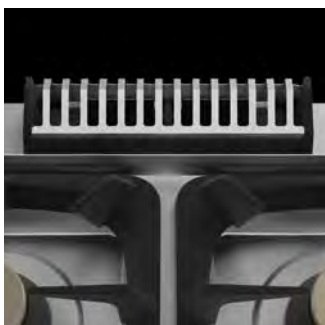


### Cleanability

- **New electric fryers with tilting heating elements**  
for ease of cleaning of the tank
- **New frytop built in with removable backsplash**  
to improve the cleaning procedure
- **Limited number of screws**  
for smooth and wipeable surfaces
- **Removable bottom**  
to facilitate cleaning the area underneath the machines

### Facilità di manutenzione

- **Nuovo camino senza viti**  
facilmente amovibile
- **Nuovo testa a testa**  
per installazioni in tempi record
- **Comparto tecnico posteriore**  
per facilitare il collegamento alle utenze
- **Fondo amovibile**  
per accedere facilmente all'area sottostante delle macchine



### Ease of maintenance

- **New chimney without screws**  
easily removable
- **New head-to-head connection**  
for speedy and uncomplicated installations
- **Rear technical compartment**  
to facilitate connection to utilities
- **Removable bottom**  
to allow easy access to the lower part of the equipment

8

**Profondità:** 73 cm  
**Modularità:** 40-70-110 cm  
**Spessore del piano:** 1,5 mm  
**IPX5**

**Depth:** 73 cm  
**Modularity:** 40-70-110 cm  
**Worktop thickness:** 1,5 mm  
**IPX5**

# Cucine a Gas

## Gas Ranges

### Flex Burners

5,5 kW - 7 kW

La gamma di cucine a gas **DOMINA PRO 700** si compone di modelli 2/4/6 fuochi Flex Burners disponibili nella versione monoblocco su armadio aperto, su forno statico (gas o elettrico) e su forno a gas maxi, o nella versione top. Bruciatori da 7 kW o 5,5 kW. I forni comprendono reggigriglie 3 livelli e 1 griglia inclusa. Forni elettrici dotati di 2 resistenze separate, una sul cielo (grill) e una sul fondo.

#### Prestazioni

- Bruciatore Flex Burner ad alta potenza: da 5,5 kW o 7 kW
- Efficienza certificata al 60%
- Fiamma orizzontale: distribuzione uniforme del calore, ottimale anche per cotture delicate
- Accensione elettronica (optional), per ottimizzare l'utilizzo dei fuochi

#### Pulibilità

- Piano imbutito a tenuta stagna, spigoli raggiati e invaso stampato per garantire la massima pulibilità
- Troppo pieno (optional), per facilitare la pulizia dell'invaso
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

#### Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The **DOMINA PRO 700** gas ranges line consists of models with 2/4/6 Flex Burner available as freestanding unit on an open cabinet, with gas or electric static oven or with gas maxi oven, or Top version. Burners of 7 kW or 5,5 kW. The ovens have 3 levels rack support and include 1 grid. The electric ovens have 2 separated heating elements, one on top (grill) and one on the bottom.

#### Performances

- High power Flex Burner: of 5.5 kW or 7 kW
- 60% certified efficiency
- Horizontal flame: uniform heat distribution, also ideal for delicate cooking
- Electric ignition (option) to optimize the use of burners

#### Cleanability

- Watertight pressed worktop, pressed edges and moulded top to facilitate cleaning operations
- Drain kit (option) to facilitate the cleaning of the pressed worktop
- Limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines

#### Ease of maintenance

- New chimney without screws quickly removable
- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Bruciatori Burners		Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	5,5 kW	7 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

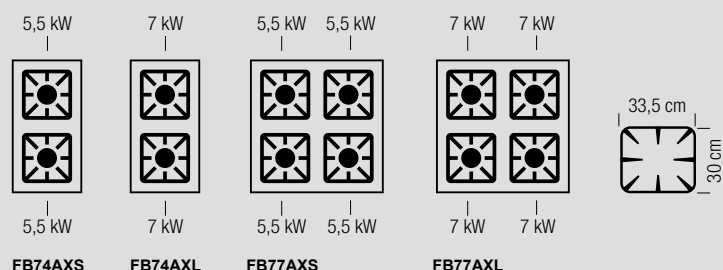
### Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand



<b>FB74AXS</b> 2 fuochi 2 burners	40x73x85	-	2	-	-	-	11	-	43	0,4	<b>2.102</b>
<b>FB74AXL</b> 2 fuochi 2 burners	40x73x85	-	-	2	-	-	14	-	43	0,4	<b>2.102</b>



<b>FB77AXS</b> 4 fuochi 4 burners	70x73x85	-	4	-	-	-	22	-	67	0,8	<b>2.964</b>
<b>FB77AXL</b> 4 fuochi 4 burners	70x73x85	-	-	4	-	-	28	-	67	0,8	<b>2.964</b>



# domina Pro|700 Cucine a Gas - Gas Ranges

**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Bruciatori Burners		Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	5,5 kW	7 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€



<b>FB711AXS</b> 6 fuochi 6 burners	110x73x85	-	6	-	-	-	33	-	94	1,1	<b>3.882</b>
<b>FB711AXL</b> 6 fuochi 6 burners	110x73x85	-	-	6	-	-	42	-	94	1,1	<b>3.882</b>

## Monoblocco su forno - Free standing with oven

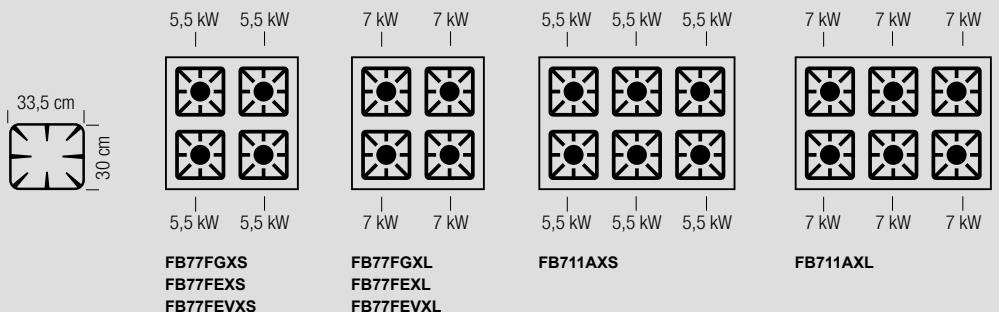


<b>FB77FGXS</b> 4 fuochi, forno a Gas 4 burners, gas oven	70x73x85	56x63x30	4	-	6	-	28	-	94	0,8	<b>4.377</b>
<b>FB77FGXL</b> 4 fuochi, forno a Gas 4 burners, gas oven	70x73x85	56x63x30	-	4	6	-	34	-	94	0,8	<b>4.377</b>



<b>FB77FEXS</b> 4 fuochi, forno elettrico 4 burners, electric oven	70x73x85	56x63x30	4	-	-	5,3	22	400V/3N 50/60Hz	95	0,8	<b>5.006</b>
<b>FB77FEXL</b> 4 fuochi, forno elettrico 4 burners, electric oven	70x73x85	56x63x30	-	4	-	5,3	28	400V/3N 50/60Hz	95	0,8	<b>5.006</b>
<b>FB77FEVXS</b> 4 fuochi, forno elettrico ventilato 4 burners, electric ventilated oven	70x73x85	56x37x32	4	-	-	2,6	22	230V/1N 50/60Hz	87	0,8	<b>5.069</b>
<b>FB77FEVXL</b> 4 fuochi, forno elettrico ventilato 4 burners, electric ventilated oven	70x73x85	56x37x32	-	4	-	2,6	28	230V/1N 50/60Hz	87	0,8	<b>5.069</b>

10



**MBM**  
2024

# Cucine a Gas - Gas Ranges domina Pro|700

**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim.Forno Oven Dim.	Bruciatori Burners		Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	5,5 kW	7 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€



**FB711AFGX**  
6 fuochi, forno a Gas  
6 burners, gas oven

	110x73x85	56x63x30	6	-	6	-	39	-	131	1,1	<b>5.782</b>
	110x73x85	56x63x30	-	6	6	-	48	-	131	1,1	<b>5.782</b>

**HOURS  
24  
SERVICE**

**FB711AFGXL**  
6 fuochi, forno a Gas  
6 burners, gas oven



**FB711AFEXS**  
6 fuochi, forno elettrico  
6 burners, electric oven

	110x73x85	56x63x30	6	-	-	5,3	33	400V/3N 50/60Hz	134	1,1	<b>6.335</b>
	110x73x85	56x63x30	-	6	-	5,3	42	400V/3N 50/60Hz	134	1,1	<b>6.335</b>

**FB711AFEXL**  
6 fuochi, forno elettrico  
6 burners, electric oven



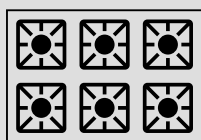
**FB711FGMXS**  
6 fuochi, forno a Gas  
extra largo 1 porta  
6 burners, extra large  
gas oven 1 door

	110x73x85	77x64x36	6	-	8	-	41	-	121	1,1	<b>6.243</b>
	110x73x85	77x64x36	-	6	8	-	50	-	121	1,1	<b>6.243</b>
	110x73x85	77x64x36	-	6	8	5 grill	50	-	121	1,1	<b>6.362</b>

**FB711FGMXL**  
6 fuochi, forno a Gas  
extra largo 1 porta  
6 burners, extra large  
gas oven 1 door

**FB711FGMGXL**  
6 fuochi, forno a Gas  
extra largo con grill, 1 porta  
6 burners, extra large  
gas oven with grill, 1 door

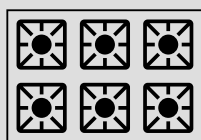
5,5 kW 5,5 kW 5,5 kW



5,5 kW 5,5 kW 5,5 kW

FB711AFGX  
FB711AFEXS  
FB711FGMXS

7 kW 7 kW 7 kW



7 kW 7 kW 7 kW

FB711AFGXL - FB711AFEXL  
FB711FGMXL - FB711FGMGXL



11

**MLM**  
2024

# domina Pro|700 Cucine a Gas - Gas Ranges

**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Bruciatori Burners		Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	5,5 kW	7 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

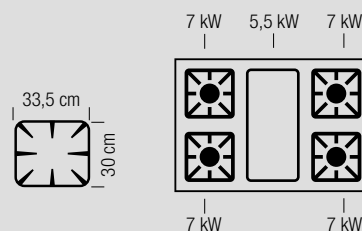


**FB711MFG4XL**  
4 fuochi, piastra centrale  
5,5 kW, forno a Gas, 1 porta  
4 burners, central plate  
5,5 kW, gas oven, 1 door

	110x73x85	56x63x30	-	4	6	-	39,5	-	150	1,1	<b>6.673</b>
--	-----------	----------	---	---	---	---	------	---	-----	-----	--------------

12

**MLM**  
2024



FB711MFG4XL

# Cucine a Gas - Gas Ranges **domina Pro** | 700

**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Bruciatori Burners		Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	5,5 kW	7 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

Top - Top



**FB74TXS**  
2 fuochi  
2 burners

40x73x25

-

2

-

-

-

11

-

32

0,2

**1.401**

**FB74TXL**  
2 fuochi  
2 burners

40x73x25

-

-

2

-

-

14

-

32

0,2

**1.401**



**FB77TXS**  
4 fuochi  
4 burners

70x73x25

-

4

-

-

-

22

-

54

0,32

**2.300**

**FB77TXL**  
4 fuochi  
4 burners

70x73x25

-

-

4

-

-

28

-

54

0,32

**2.300**



**FB711TXS**  
6 fuochi  
6 burners

110x73x25

-

6

-

-

-

33

-

70

0,5

**3.253**

**FB711TXL**  
6 fuochi  
6 burners

110x73x25

-

-

6

-

-

42

-

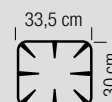
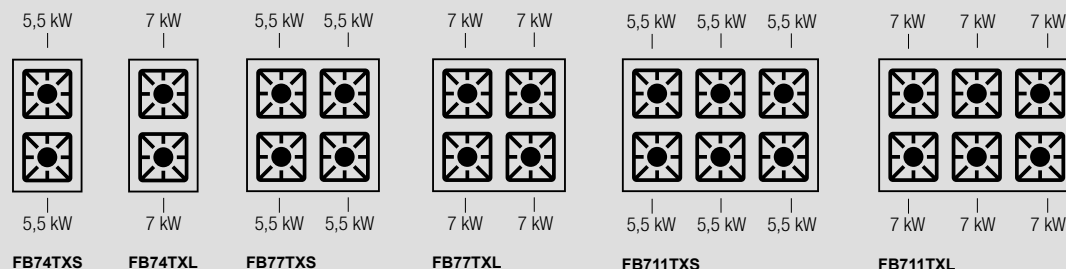
70

0,5

**3.253**

**FLEX BURNER 5,5 kW:** I modelli Flex Burner con potenza 5,5 kW rispondono alla normativa antincendio richiesta in alcuni mercati che prevede la realizzazione di cucine con portata termica complessiva non superiore a 35 kW (30.000kcal/h).

**FLEX BURNER 5,5 kW:** Flex Burner models with 5,5 kW power are suitable for those kitchen where fire regulations require a total thermal flow not exceeding 35 kW (30.000kcal/h).



13

**MLM**  
2024

# domina Pro | 700 Cucine a Gas - Gas Ranges

## Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m <sup>3</sup>	€

<b>*S*</b> Kit scarico per piano cottura 2 fuochi per modelli su armadio e su forno <i>Drain kit of the cooking top 2 burners for cupboard and on ovens models</i>				<b>193</b>
--	--	--	--	------------

Per ordini aggiungere la \*S\* alla fine del codice - *By order, please add \*S\* at the end of the article number*



<b>*S2*</b> Kit scarico per piano cottura 4 fuochi per modelli su armadio e su forno <i>Drain kit of the cooking top 4 burners for cupboard and on ovens models</i>				<b>385</b>
---	--	--	--	------------

Per ordini aggiungere la \*S2\* alla fine del codice - *By order, please add \*S2\* at the end of the article number*

<b>*S3*</b> Kit scarico per piano cottura 6 fuochi per modelli su armadio e su forno <i>Drain kit of the cooking top 6 burners for cupboard and on ovens models</i>				<b>551</b>
---	--	--	--	------------

Per ordini aggiungere la \*S3\* alla fine del codice - *By order, please add \*S3\* at the end of the article number*



<b>*AE*</b> Opzione accensione elettronica (230V/1N/50-60 Hz) <i>Electric ignition option (230V/1N/50-60 Hz)</i>				<b>129</b>
--	--	--	--	------------

Per ordini aggiungere la \*AE\* alla fine del codice - *By order, please add \*AE\* at the end of the article number*

<b>-23</b> Alimentazione speciale (230V / 3) <i>Special supply (230V / 3)</i>				<b>+3%</b> sul prezzo di listino on the price list
---	--	--	--	---

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

	<b>A777103</b> Piastra liscia, monofuoco (AISI 430) <i>Smooth plate, 1 burner (AISI 430)</i>	30x33,5x0,8	6,5	0,01	<b>344</b>
	<b>A777104</b> Piastra rigata monofuoco (AISI 430) <i>Lined plate 1 burner (AISI 430)</i>	30x33,5x0,8	6	0,01	<b>424</b>
	<b>A777125*</b> Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio <i>Water column for cupboard models</i>	32x49x1	5	0,03	<b>502</b>
	<b>A777126*</b> colonnina d'acqua posteriore per modelli top <i>Water column for top models</i>	32x49x1	5	0,03	<b>502</b>
	<b>A777127*</b> colonnina d'acqua posteriore per modelli su forno <i>Water column for models on oven</i>	32x49x1	5	0,03	<b>502</b>

\* I modelli 711 con forno e vano armadio consentono il montaggio della colonnina d'acqua solo sul lato sinistro  
\* 711 models with oven and cupboard compartment allow the installation of the water column only on the left side

14



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

(A777103 - A777104)

# Cucine elettriche

## Electric Ranges

La gamma di cucine elettriche **DOMINA PRO 700** si compone di modelli 2/4/6 piastre, disponibili nella versione monoblocco (su armadio aperto e su forno statico elettrico) e nella versione top. Piastre in ghisa tonde, quadre o ribassate. Termostato di servizio a 6 (+1) posizioni. I forni comprendono reggigriglie 3 livelli e 1 griglia inclusa. Forni elettrici dotati di 2 resistenze separate, una sul cielo (grill) e una sul fondo.

### Prestazioni

- Piastre a riscaldamento rapido da 50 °C a 400 °C
- Commutatore a 6 (+1) posizioni per regolare la potenza di ogni piastra

### Pulibilità

- Piano imbutito a tenuta stagna, spigoli raggiati e invaso stampato per garantire la massima pulibilità
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

### Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The **DOMINA PRO 700** electric range consists of models with 2/4/6 plates available as freestanding unit (on open cabinet and on electric static oven) or top versions. Cast iron round, squared or flush-mounted plates. Heating elements with 6 (+1) positions thermostat. The ovens have 3 levels rack support and include 1 grid. The electric ovens have 2 separated heating elements, one on top (grill) and one on the bottom.

### Performances

- Fast-heating hot plates from 50 °C to 400 °C
- 6 (+1) position switch to regulate the power of each plate

### Cleanability

- Watertight pressed worktop, pressed edges and moulded top to facilitate cleaning operations
- Limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines

### Ease of maintenance

- New chimney without screws quickly removable
- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

**IPX5**

Modello Model	Dim.	Dim. Forno	Piastr			Forno		kW Tot.	Aliment.	P. Lordo	Volume	Prezzo
	Dim.	Oven Dim.	Plates	Oven	Oven	Total kW	Supply	Gross W.	Volume	Price		
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand



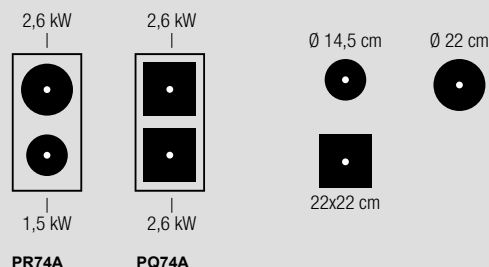
**PR74A**  
2 piastre tonde  
2 round plates

40x73x85	-	1	1	-	-	-	-	4,1	400V/3N 50/60Hz	35	0,4	<b>2.052</b>
----------	---	---	---	---	---	---	---	-----	--------------------	----	-----	--------------



**PQ74A**  
2 piastre quadre  
2 square plates


40x73x85	-	-	2	-	-	-	-	5,2	400V/3N 50/60Hz	45	0,4	<b>2.777</b>
----------	---	---	---	---	---	---	---	-----	--------------------	----	-----	--------------





# domina Pro|700 Cucine elettriche - Electric Ranges

**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Piastra Plates			Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
			(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW					
 <b>PQR74A</b> 2 piastre quadre ribassate 2 square plates lowered	40x73x85	-	-	-	2	-	-	5	400V/3N 50/60Hz	58	0,4	<b>3.099</b>
 <b>PR77A</b> 4 piastre tonde 4 round plates	70x73x85	-	2	2	-	-	-	8,2	400V/3N 50/60Hz	60	0,8	<b>2.819</b>
 <b>PQ77A</b> 4 piastre quadre 4 square plates	70x73x85	-	-	4	-	-	-	10,4	400V/3N 50/60Hz	69	0,8	<b>4.460</b>
 <b>PQR77A</b> 4 piastre quadre ribassate 4 square plates lowered	70x73x85	-	-	-	4	-	-	10	400V/3N 50/60Hz	92	0,8	<b>4.992</b>
 <b>PQ711A</b> 6 piastre quadre 6 square plates	110x73x85	-	-	6	-	-	-	15,6	400V/3N 50Hz	136	1,1	<b>6.127</b>

16

Ø 14,5 cm

Ø 22 cm



22x22 cm

30x30 cm

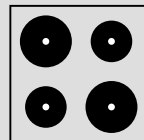
2,5 kW



2,5 kW

PQR74A

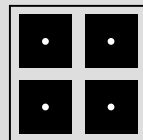
2,6 kW 1,5 kW



1,5 kW 2,6 kW

PR77A

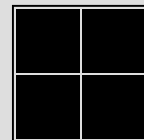
2,6 kW 2,6 kW



2,6 kW 2,6 kW

PQ77A

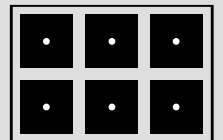
2,5 kW 2,5 kW



2,5 kW 2,5 kW

PQR77A

2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW



2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW

PQ711A

# Cucine elettriche - Electric Ranges **domina Pro** | 700

**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Piastra Plates			Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

## Monoblocco su forno - Free standing with oven



**PR77FE**  
4 piastre tonde  
su forno elettrico  
*4 round plates  
on electric oven*

70x73x85	56x66x31	2	2	-	-	5,3	13,5	400V/3N 50Hz	90	0,8	<b>4.862</b>
----------	----------	---	---	---	---	-----	------	-----------------	----	-----	--------------



**PQ77FE**  
4 piastre quadre  
su forno elettrico  
*4 square plates  
on electric oven*

70x73x85	56x66x31	-	4	-	-	5,3	15,7	400V/3N 50/60Hz	99	0,8	<b>6.316</b>
----------	----------	---	---	---	---	-----	------	--------------------	----	-----	--------------



**PQR77FE**  
4 piastre quadre ribassate  
su forno elettrico  
*4 square plates lowered  
on electric oven*

70x73x85	56x66x31	-	-	4	-	5,3	15,3	400V/3N 50/60Hz	125	0,8	<b>6.946</b>
----------	----------	---	---	---	---	-----	------	--------------------	-----	-----	--------------



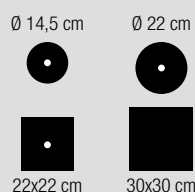
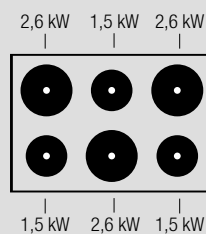
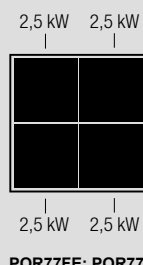
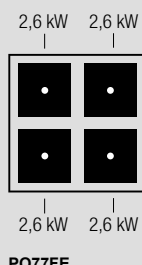
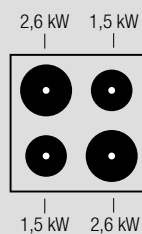
**PQR77FEV**  
4 piastre quadre ribassate  
su forno elettrico ventilato  
*4 square plates lowered  
on electric ventilated oven*

70x73x85	56x37x32	-	-	4	-	2,6	12,6	230V/1N 50/60Hz	117	0,8	<b>6.186</b>
----------	----------	---	---	---	---	-----	------	--------------------	-----	-----	--------------



**PR711FE**  
6 piastre tonde  
su forno elettrico  
*6 round plates  
on electric oven*

110x73x85	56x66x31	3	3	-	-	5,3	17,6	400V/3N 50/60Hz	136	1,1	<b>5.638</b>
-----------	----------	---	---	---	---	-----	------	--------------------	-----	-----	--------------



# domina Pro | 700 Cucine elettriche - Electric Ranges

**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Piastre Plates			Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
			(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW					



**PQ711FE**  
6 piastre quadre  
su forno elettrico  
6 square plates  
on electric oven

110x73x85	56x66x31	-	6	-	-	5,3	20,9	400V/3N 50Hz	142	1,1	<b>7.953</b>
-----------	----------	---	---	---	---	-----	------	-----------------	-----	-----	--------------

## Top - Top



**PR74T**  
2 piastre tonde  
2 round plates

40x73x25	-	1	1	-	-	-	4,1	400V/3N 50/60Hz	20	0,2	<b>1.434</b>
----------	---	---	---	---	---	---	-----	--------------------	----	-----	--------------



**PQ74T**  
2 piastre quadre  
2 square plates

40x73x25	-	-	2	-	-	-	5,2	400V/3N 50/60Hz	27	0,2	<b>2.210</b>
----------	---	---	---	---	---	---	-----	--------------------	----	-----	--------------



**PR77T**  
4 piastre tonde  
4 round plates

70x73x25	-	2	2	-	-	-	8,2	400V/3N 50/60Hz	40	0,3	<b>1.984</b>
----------	---	---	---	---	---	---	-----	--------------------	----	-----	--------------



**PQ77T**  
4 piastre quadre  
4 square plates

70x73x25	-	-	4	-	-	-	10,4	400V/3N 50/60Hz	49	0,3	<b>3.852</b>
----------	---	---	---	---	---	---	------	--------------------	----	-----	--------------

## Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price

**-23**  
Alimentazione speciale (230V / 3)  
Special supply (230V / 3)

**+3%**  
sul prezzo  
di listino  
on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number



**A777125\***  
Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio  
Water column for cupboard models

32x49x1 5 0,03 **502**

**A777126\***  
colonnina d'acqua posteriore per modelli top  
Water column for top models

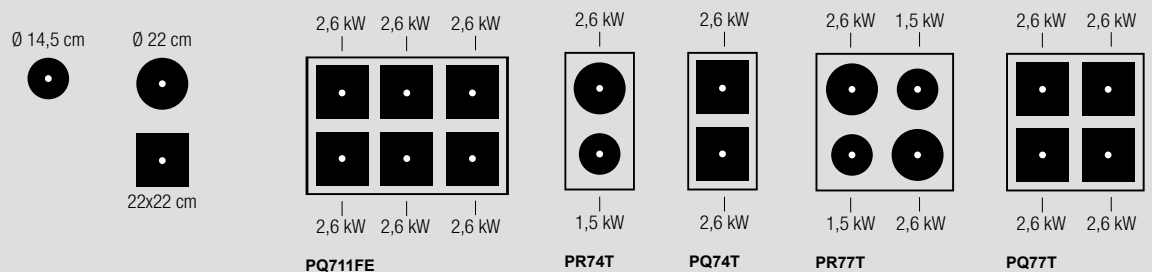
32x49x1 5 0,03 **502**

**A777127\***  
colonnina d'acqua posteriore per modelli su forno  
Water column for models on oven

32x49x1 5 0,03 **502**

\* I modelli 711 con forno e vano armadio consentono il montaggio della colonnina d'acqua solo sul lato sinistro - Non installabile sui modelli con piastre ribassate PQR  
\* 711 models with oven and cupboard compartment allow the installation of the water column only on the left side - Not available for models with lowered PQR plates

18



**MLM**  
2024

# Tuttapiastra

## Solid Top

La gamma di cucine tuttapiastra **DOMINA PRO 700** comprende vari modelli con o senza fuochi laterali, su armadio aperto e su forno oppure nella versione top. Funzionamento a gas o elettrico. Modelli gas con piastra in ghisa 10 mm di spessore con anello centrale mobile e superficie di 40 dm<sup>2</sup>, modelli elettrici con piastra in acciaio dolce 15 mm di spessore. I forni comprendono reggigriglie 3 livelli e 1 griglia inclusa. Forni elettrici dotati di 2 resistenze separate, una sul cielo (grill) e una sul fondo.

### Prestazioni

- Versioni a gas: cotture diverse contemporaneamente, dai 500 °C dal centro sino ai 200 °C alle estremità
- Versioni elettriche: controllo termostatico indipendente per ogni zona di cottura, con una regolazione dagli 80 °C ai 450 °C

### Pulibilità

- Piano imbutito a tenuta stagna, spigoli raggiati e involucro stampato per garantire la massima pulibilità
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

### Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The **DOMINA PRO 700** solid top range comprises models with or without side burners available as freestanding unit, on an open cabinet, with a gas static oven, or top versions.

Gas or electric supply. Cast iron cooking plate with a surface area of 40 dm<sup>2</sup>, 10 mm thickness for gas model and steel plate 15 mm for electric model. The ovens have 3 levels rack support and include 1 grid. The electric ovens have 2 separated heating elements, one on top (grill) and one on the bottom.

### Performances

- Gas versions: possibility to differentiate cooking, temperature range from 500 °C in the centre to 200 °C in the edges
- Electric versions: independent thermostatic temperature control for each cooking zone, from 80 °C to 450 °C

### Cleanability

- Worktop with pressed edges for liquid collection facilitate cleaning operations
- Limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines

### Ease of maintenance

- New chimney without screws quickly removable
- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Piastra di Cottura Cooking Plate		Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
			Gas 10 kW	El. 2,25 kW	Gas kW	El. kW					

### Gas - Gas



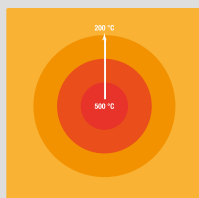
**TPG77A**  
1 piastra a gas  
su armadio aperto  
*One gas plate  
on open stand*

70x73x85	-	1	-	-	-	-	10	-	83	0,8	<b>3.546</b>
----------	---	---	---	---	---	---	----	---	----	-----	--------------



**TPG77FG**  
1 piastra gas  
su forno a gas  
*One gas plate  
on gas oven*

70x73x85	56x66x31	1	-	6	-	16	-	116	0,8	<b>4.962</b>
----------	----------	---	---	---	---	----	---	-----	-----	--------------



Piastra modello gas  
*Gas model plate*

# domina Pro | 700 Tuttapiestra - Solid Top

**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Piastra di Cottura Cooking Plate		Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Gas 10 kW	El. 2,25 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€



## TPG711FG2XL

2 fuochi destra, tuttapiestra Gas 10 kW, forno a Gas, 1 porta  
2 burners, gas solid top 10 kW, gas oven, 1 door

110x73x85

56x63x30

1

-

6

-

30

-

160

1,1

**6.029**



## TPG7152FG4XL

4 fuochi, tuttapiestra Gas 10 kW, forno a Gas, 1 porta  
4 burners, central gas solid top 10 kW, gas oven, 1 door

150x73x85

2x

56x63x30

1

-

6+6

-

50

-

320

1,5

**8.400**



## TPG77T

1 piastra a gas top  
Gas solid top

70x73x25

-

1

-

-

-

10

-

68

0,3

**2.636**



## TPG711T2XL

2 fuochi destra, tuttapiestra Gas 10 kW  
2 burners, gas solid top 10 kW

110x73x25

-

1

-

-

-

24

-

100

0,5

**4.096**



## TPG715T4XL

4 fuochi, tuttapiestra Gas centrale 10 kW  
4 burners, central gas solid top 10 kW

150x73x25

-

1

-

-

-

38

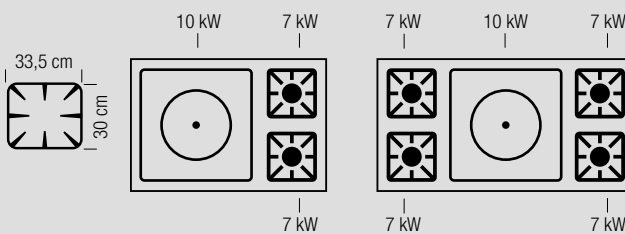
-

122

0,8

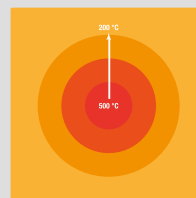
**5.054**

20



TPG711FG2XL  
TPG711T2XL

TPG7152FG4XL  
TPG715T4XL



Piastra modello gas  
Gas model plate

**MLM**  
2024

# Tuttapiastra - Solid Top domina Pro | 700

**IPX5**

## Elettrica - Electric

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Piastra di Cottura Cooking Plate		Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Gas 10 kW	El. 2,25 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€



**TPE77A**  
Tuttapiastra elettrico  
su armadio aperto  
*Electric solid top  
on open stand*

70x73x85	-	-	4	-	-	9	400V/3N 50/60Hz	84	0,8	<b>4.298</b>
----------	---	---	---	---	---	---	--------------------	----	-----	--------------



**TPE77FE**  
Tuttapiastra elettrico  
su forno elettrico  
*Electric solid top  
on electric oven*

70x73x85	56x66x31	-	4	-	5,3	14,3	400V/3N 50/60Hz	117	0,8	<b>5.708</b>
----------	----------	---	---	---	-----	------	--------------------	-----	-----	--------------



**TPE77T**  
1 piastra elettrico top  
*Electric solid top*

70x73x25	-	-	4	-	-	9	400V/3N 50/60Hz	69	0,3	<b>3.461</b>
----------	---	---	---	---	---	---	--------------------	----	-----	--------------

## Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m <sup>3</sup>	€

**-23**  
Alimentazione speciale (230V / 3)  
*Special supply (230V / 3)*

**+3%**  
sul prezzo  
di listino  
*on the price list*

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*



**A777125\***  
Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio  
*Water column for cupboard models*

32x49x1	5	0,03	<b>502</b>
---------	---	------	------------

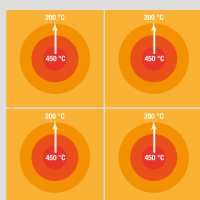
**A777126\***  
colonnina d'acqua posteriore per modelli top  
*Water column for top models*

32x49x1	5	0,03	<b>502</b>
---------	---	------	------------

**A777127\***  
colonnina d'acqua posteriore per modelli su forno  
*Water column for models on oven*

32x49x1	5	0,03	<b>502</b>
---------	---	------	------------

\* Non installabile sui modelli TPG e TPE711  
\* *Not available for TPG and TPE711 models*



Piastra modello elettrico  
*Electric model plate*

21

# Piano in vetroceramica

## Glass ceramic top

La gamma dei piani in vetro ceramica di **DOMINA PRO 700** comprende moduli con riscaldamento ad infrarosso da 2 o 4 zone.

### Prestazioni

- Zone di cottura da 1.8 e 2.5 kW
- Regolazione della potenza a 3 livelli

### Pulibilità

- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

### Facilità di manutenzione

- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The **DOMINA PRO 700** glass ceramic top range includes modules with 2 or 4 infrared heating zones.

### Performances

- Cooking zones power from 1,8 to 2,5 kW
- 3 levels of power setting

### Cleanability

- Limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines

### Ease of maintenance

- New chimney without screws quickly removable
- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Zone Cottura Cooking Zones	Forno Oven	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	1,8 kW 2,5 kW	El. kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand



#### VC74A

2 zone cottura  
su armadio aperto  
  
2 cooking zones  
on open stand

40x73x85	-	1	1	-	4,3	400V/3N 50/60Hz	53	0,4	<b>2.575</b>
----------	---	---	---	---	-----	--------------------	----	-----	--------------



#### VC77A

4 zone cottura  
su armadio aperto  
  
4 cooking zones  
on open stand

70x73x85	-	2	2	-	8,6	400V/3N 50/60Hz	76	0,8	<b>4.217</b>
----------	---	---	---	---	-----	--------------------	----	-----	--------------

22

1,8 kW



Ø 18 cm

2,5 kW



Ø 25 cm

# Piano in vetroceramica - Glass ceramic Top domina Pro | 700

**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Zone Cottura Cooking Zones	Forno Oven	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	1,8 kW 2,5 kW	El. kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

## Monoblocco su forno - Free standing with oven



### VC77FE

4 zone cottura  
su forno elettrico  
4 cooking zones  
on electric oven

70x73x85	56x66x31	2	2	5,3	13,9	400V/3N 50/60Hz	99	0,8	<b>6.160</b>
----------	----------	---	---	-----	------	--------------------	----	-----	--------------

## Top - Top



### VC74T

2 zone cottura  
2 cooking zones

40x73x25	-	1	1	-	4,3	400V/3N 50/60Hz	27	0,2	<b>2.452</b>
----------	---	---	---	---	-----	--------------------	----	-----	--------------



### VC77T

4 zone cottura  
4 cooking zones

70x73x25	-	2	2	-	8,6	400V/3N 50/60Hz	49	0,3	<b>4.017</b>
----------	---	---	---	---	-----	--------------------	----	-----	--------------

## Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m <sup>3</sup>	€

### -23

Alimentazione speciale (230V / 3)  
Special supply (230V / 3)

**+3%**  
sul prezzo  
di listino  
on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number



### A777125\*

Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio  
Water column for cupboard models

32x49x1	5	0,03	<b>502</b>
---------	---	------	------------

### A777126\*

colonnina d'acqua posteriore per modelli top  
Water column for top models

32x49x1	5	0,03	<b>502</b>
---------	---	------	------------

### A777127\*

colonnina d'acqua posteriore per modelli su forno  
Water column for models on oven

32x49x1	5	0,03	<b>502</b>
---------	---	------	------------

\* Non installabile sui modelli VC74

\* Not available for VC74 models

1,8 kW

2,5 kW



Ø 18 cm



Ø 25 cm

23



# Induzione

## Induction

Per un sistema di cucinare all'avanguardia in cui le elevate prestazioni si accompagnano al risparmio energetico ed alla pulibilità totale.

### Prestazioni

- Zone di cottura Ø 220mm e 3.5 kW (5 kW nella versione wok)
- Regolazione della potenza a 6 livelli, per cotture speciali e delicate

### Pulibilità

- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

### Facilità di manutenzione

- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

For a state-of-the-art cooking system in which high performance is matched by power savings and complete cleaning.

### Performances

- Cooking zones Ø 220mm and 3.5 kW power (5 kW wok version)
- 6 levels of power setting, for special or delicate cooking

### Cleanability

- Smooth surfaces, absence of chimney and limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines

### Ease of maintenance

- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Induttori Inductors		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	3,5 kW	5 kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand



**IN74A-M1**  
2 induttori  
2 inductors

40x73x85	2	-	7	400V/3 50/60Hz	53	0,4	<b>10.427</b>
----------	---	---	---	-------------------	----	-----	---------------



**IN77A-M1**  
4 induttori  
4 inductors

70x73x85	4	-	14	400V/3 50/60Hz	76	0,8	<b>17.023</b>
----------	---	---	----	-------------------	----	-----	---------------

# Induzione - Induction domina Pro|700

**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Induttori Inductors		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	3,5 kW	5 kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€



**INW74A**  
Wok induzione  
Wok induction

40x73x85

-

1

5

400V/3  
50/60Hz

50

0,4

**10.123**

## Top - Top



**IN74T-M1**  
2 induttori  
2 inductors

40x73x25

2

-

7

400V/3  
50/60Hz

38

0,2

**10.191**



**IN77T-M1**  
4 induttori  
4 inductors

70x73x25

4

-

14

400V/3  
50/60Hz

61

0,3

**16.392**



**INW74T**  
Wok induzione  
Wok induction

40x73x25

-

1

5

400V/3  
50/60Hz

38

0,2

**7.433**

25



24x24 cm



Ø 30 cm

INW74A - INW74T

Necessaria ventilazione del flusso d'aria nella zona inferiore  
Airflow ventilation necessary in the bottom area

**MEM**  
2024

# Fry top

## Fry top

La gamma di frytop **DOMINA PRO 700** offre una vastissima possibilità di scelta per le cotture a contatto, con piastre lisce, rigate, lisce e rigate anche trattate al cromo, sia in versioni 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento elettrico o a gas, tutti con controllo termostatico della temperatura di lavoro. Piastre di cottura incassate nel piano per assicurare la massima pulibilità.

### Prestazioni

- Uniformità della temperatura e preciso controllo termostatico da 145 °C a 290 °C (versioni a gas), e da 75 °C a 290 °C (versioni elettriche), per poter cuocere anche i cibi più delicati
- Possibilità di cotture differenziate (modulo intero) per ottimizzare la produzione

### Pulibilità

- Nuove piastre di cottura incassate e saldate nel piano per assicurare la massima pulibilità
- Nuovo paraspruzzi amovibile (optional) per facilitare le operazioni di pulizia
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

### Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The **DOMINA PRO 700** frytop range consists of models for contact cooking with smooth, ribbed or mixed cooking surface with different modular width (half or full unit), with electric or gas heating, all with thermostatic temperature control. Cooking plate smooth or lined with polished finishing. Built-in cooking plate to ensure maximum cleanliness.

### Performances

- Temperature uniformity and precise thermostatic control from 145 °C to 290 °C (gas versions), and from 75 °C to 290 °C (electric versions), to cook also delicate food
- Possibility to differentiate cooking to optimize the cooking workflow

### Cleanability

- New built-in cooking plates, welded on top to guarantee maximum cleanliness
- New removable splashguard (optional) to facilitate cleaning operations
- Limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines



### Ease of maintenance

- New chimney without screws quickly removable
- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

**IPX5**

Modello Model	Piastra di Cottura Cooking Plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Cromata Chromed	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	7 kW	5 kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand

	<b>FTBG74AL</b> Piastra liscia Smooth plate	•		40x73x85	33x54	1	-	7	-	63	0,5	<b>3.040</b>
	<b>FTBG74ALC</b> Piastra liscia cromata Chromed smooth plate	•	•	40x73x85	33x54	1	-	7	-	63	0,5	<b>3.663</b>
	<b>FTBG74AR</b> Piastra rigata Ribbed plate	•		40x73x85	33x54	1	-	7	-	63	0,5	<b>3.287</b>
	<b>FTBG74ARC</b> Piastra rigata cromata Chromed ribbed plate	•	•	40x73x85	33x54	1	-	7	-	63	0,5	<b>3.947</b>



# Fry top - Fry top domina Pro | 700

**IPX5**

Modello Model	Piastra di Cottura Cooking Plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Cromata Chromed									



**FTBG77AL**

Piastra liscia  
Smooth plate

•

70x73x85

63x54

2

-

14

-

97

0,8

**4.077**

**FTBG77ALC**

Piastra liscia  
cromata  
Chromed  
smooth plate

•

•

70x73x85

63x54

2

-

14

-

97

0,8

**5.032**



**FTBG77AR**

Piastra rigata  
Ribbed plate

•

70x73x85

63x54

2

-

14

-

97

0,8

**4.501**

**FTBG77ARC**

Piastra rigata  
cromata  
Chromed  
ribbed plate

•

•

70x73x85

63x54

2

-

14

-

97

0,8

**5.406**



**FTBG77ALR**

Piastra 1/2 liscia  
e 1/2 rigata  
1/2 smooth and  
1/2 ribbed plate

•

•

70x73x85

63x54

2

-

14

-

97

0,8

**4.440**

**FTBG77ALRC**

Piastra cromata  
1/2 liscia e 1/2 rigata  
chromed plate 1/2  
smooth and 1/2 ribbed

•

•

•

70x73x85

63x54

2

-

14

-

97

0,8

**5.156**

## Top - Top



**FTBG74TL**

Piastra liscia  
Smooth plate

•

40x73x25

33x54

1

-

7

-

43

0,2

**2.110**

**FTBG74TLC**

Piastra liscia  
cromata  
Chromed  
smooth plate

•

•

40x73x25

33x54

1

-

7

-

43

0,2

**2.807**



**FTBG74TR**

Piastra rigata  
Ribbed plate

•

40x73x25

33x54

1

-

7

-

43

0,2

**2.309**

**FTBG74TRC**

Piastra rigata  
cromata  
Chromed  
ribbed plate

•

•

40x73x25

33x54

1

-

7

-

43

0,2

**2.776**



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop

# domina Pro | 700 Fry top - Fry top

**IPX5**

Modello Model	Piastra di Cottura Cooking Plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross Wt.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Cromata Chromed	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	7 kW	5 kW	kW		Kg	m³	€



**FTBG77TL**  
Piastra liscia  
Smooth plate

**FTBG77TLC**  
Piastra liscia  
cromata  
Chromed  
smooth plate



**FTBG77TR**  
Piastra rigata  
Ribbed plate

**FTBG77TRC**  
Piastra rigata  
cromata  
Chromed  
ribbed plate



**FTBG77TLR**  
Piastra 1/2 liscia  
e 1/2 rigata  
1/2 smooth and  
1/2 ribbed plate

**FTBG77TLRC**  
Piastra cromata  
1/2 liscia e 1/2 rigata  
chromed plate 1/2  
smooth and 1/2 ribbed

## Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand



**FTBE74AL**  
Piastra liscia  
Smooth plate

**FTBE74ALC**  
Piastra liscia  
cromata  
Chromed  
smooth plate



**FTBE74AR**  
Piastra rigata  
Ribbed plate

**FTBE74ARC**  
Piastra rigata  
cromata  
Chromed  
ribbed plate

28



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.  
Frytop cromati - Chromed Frytop

# Fry top - Fry top domina Pro | 700

**IPX5**

Modello Model	Piastra di Cottura Cooking Plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Cromata Chromed									



## FTBE77AL

Piastra liscia  
Smooth plate

•

70x73x85

63x54

-

2

10

400V/3N  
50/60Hz

97

0,8

**3.989**

## FTBE77ALC

Piastra liscia  
cromata  
Chromed  
smooth plate

•

•

70x73x85

63x54

-

2

10

400V/3N  
50/60Hz

97

0,8

**4.976**



## FTBE77AR

Piastra rigata  
Ribbed plate

•

70x73x85

63x54

-

2

10

400V/3N  
50/60Hz

97

0,8

**4.583**

## FTBE77ARC

Piastra rigata  
cromata  
Chromed  
ribbed plate

•

•

70x73x85

63x54

-

2

10

400V/3N  
50/60Hz

97

0,8

**5.505**



## FTBE77ALR

Piastra 1/2 liscia  
e 1/2 rigata  
1/2 smooth and  
1/2 ribbed plate

•

•

70x73x85

63x54

-

2

10

400V/3N  
50/60Hz

97

0,8

**4.289**

## FTBE77ALRC

Piastra cromata  
1/2 liscia e 1/2 rigata  
chromed plate 1/2  
smooth and 1/2 ribbed

•

•

•

70x73x85

63x54

-

2

10

400V/3N  
50/60Hz

97

0,8

**5.196**

## Top - Top



## FTBE74TL

Piastra liscia  
Smooth plate

•

40x73x25

33x54

-

1

5

400V/3N  
50/60Hz

43

0,2

**2.217**

## FTBE74TLC

Piastra liscia  
cromata  
Chromed  
smooth plate

•

•

40x73x25

33x54

-

1

5

400V/3N  
50/60Hz

43

0,2

**2.734**



## FTBE74TR

Piastra rigata  
Ribbed plate

•

40x73x25

33x54

-

1

5

400V/3N  
50/60Hz

43

0,2

**2.359**

## FTBE74TRC

Piastra rigata  
cromata  
Chromed  
ribbed plate

•

•

40x73x25

33x54

-

1

5

400V/3N  
50/60Hz

43

0,2

**2.834**



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.




Frytop cromati - Chromed Frytop

29

**MEM**  
2024

# domina Pro | 700 Fry top - Fry top

**IPX5**

Modello Model	Piastra di Cottura Cooking Plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Cromata Chromed	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	7 kW	5 kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€
 <p><b>FTBE77TL</b> Piastra liscia Smooth plate</p>	•			70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3	<b>3.228</b>
	•		•	70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3	<b>4.103</b>
 <p><b>FTBE77TR</b> Piastra rigata Ribbed plate</p>		•		70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3	<b>3.597</b>
		•	•	70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3	<b>4.322</b>
 <p><b>FTBE77TLR</b> Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata 1/2 smooth and 1/2 ribbed plate</p>	•	•		70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3	<b>3.440</b>
	•	•	•	70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3	<b>4.179</b>

30



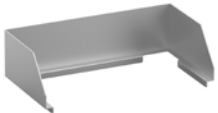


Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.  
Frytop cromati - Chromed Frytop

## Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m <sup>3</sup>	€

<b>-23</b> Alimentazione speciale (230V / 3) Special supply (230V / 3)				<b>+3%</b> sul prezzo di listino on the price list
--	--	--	--	---

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number

	<b>A777093</b> Paraspruzzi amovibile per mod. 400 mm Removable back-splash for mod. 400 mm	37/20x10 h		<b>90</b>
	<b>A777094</b> Paraspruzzi amovibile per mod. 700 mm Removable back-splash for mod. 700 mm	67/20x10 h		<b>110</b>
	<b>A777097</b> Tappo in teflon per frytop Teflon cap for fry top	55/61x25/31 x 55 h		<b>219</b>
	<b>A777099</b> Raschietto doppia lama Scraper double side blade			<b>51</b>
	<b>A980164</b> Cassetto per lavaggio FTBE/G Drawer for washing FTBE/G			<b>96</b>



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop



# Griglia pietralavica

## Lavastone grill

La gamma di griglie pietra lavica **DOMINA PRO 700** si compone di modelli sia 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento a gas, nella versione monoblocco su base armadiata o top.

### Prestazioni

- Griglia di cottura in ghisa reversibile carne/pesce
- Disponibile come accessorio il kit di sollevamento delle griglie, per consentire maggiore pendenza e differenziare la temperatura di alcune cotture

### Pulibilità

- L'alzatina paraspruzzi su tre lati contiene la fuoriuscita dei grassi durante la cottura
- Disponibili come accessorio i bricchetti di pietralavica, facilmente pulibili rilasciano meno fumi nell'ambiente
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

### Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The **DOMINA PRO 700** Lavastone grill range consists of both 1/2 and full module models, with gas heating, available as freestanding unit or top versions.

### Performances

- Double face cast iron grid meat/fish
- Grids lifting kit available as accessory to allow greater slope and differentiate the temperature cooking

### Cleanability

- The three sides splashguard contains greases during cooking
- Briquettes available as an accessory, they are easy to clean and release less fumes into the environment
- Limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines



### Ease of maintenance

- New chimney without screws quickly removable
- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Griglia Grid	Bruciatori Burners	kW Tot. Total kW	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	cm	7,5 kW	kW	Kg	m <sup>3</sup>	€

### Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand

 <p><b>PLG74A</b> Griglia in ghisa N. 1 sacco di pietralavica incluso  Cast iron grid N. 1 lavastone sack included</p>	40x73x85	35,2x47,5	1	7,5	55	0,5	<b>3.228</b>
 <p><b>PLG78A</b> Griglia in ghisa N. 1 sacco di pietralavica incluso  Cast iron grid N. 1 lavastone sack included</p>	80x73x85	35,2x47,5 (x2)	2	15	98	0,8	<b>4.973</b>


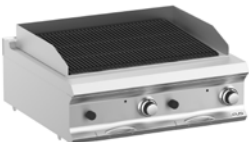


# Griglia pietralavica - Lavastone grill domina Pro | 700

**IPX5**



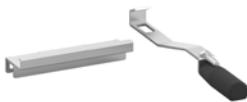


Modello Model	Dim. Dim.	Griglia Grid	Bruciatori Burners	kW Tot. Total kW	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	cm	7,5 kW	kW	Kg	m <sup>3</sup>	€

## Top - Top

	<b>PLG74T</b> Griglia in ghisa N. 1 sacco di pietralavica incluso <i>Cast iron grid N. 1 lavastone sack included</i>	40x73x25	35,2x47,5	1	7,5	36	0,2	<b>2.609</b>
	<b>PLG78T</b> Griglia in ghisa N. 1 sacco di pietralavica incluso <i>Cast iron grid N. 1 lavastone sack included</i>	80x73x25	35,2x47,5 (x2)	2	15	74	0,3	<b>3.705</b>

## Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m <sup>3</sup>	€

	<b>A800100</b> Sacco pietra lavica <i>Lavastone sack</i>	32x32x15	6	0,01	<b>56</b>
	<b>A777140*</b> 1 scatola con n. 70 bricchetti pietralavica <i>1 box with n. 70 lavastone briquette</i>				<b>374</b>
	<b>A777141</b> Kit sollevamento griglie PLG74 <i>Kit grids lifting PLG74</i>				<b>90</b>
	<b>A777142</b> Kit sollevamento griglie PLG78 <i>Kit grids lifting PLG78</i>				<b>116</b>
	<b>A777143</b> Raschietto doppia lama <i>Scraper double side blade</i>				<b>51</b>



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

33

\* La scatola contiene 70 bricchetti. Utilizzare solo 50 bricchetti per PLG74 e 100 bricchetti per PLG78  
\* The box contains 70 briquettes. Use only 50 briquettes for PLG74 and 100 briquettes for PLG78

**MLM**  
2024

# Griglia ad acqua

## Water grill

La gamma di griglie ad acqua **DOMINA PRO 700** si compone di modelli sia 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento elettrico o gas, nella versione monoblocco. L'evaporazione dell'acqua presente nei contenitori posti sotto le resistenze/bruciatori consente una cottura delicata e uniforme dei cibi senza alterarne il gusto.

### Prestazioni

- Griglia di cottura in ghisa reversibile carne/pesce
- Il calore irradiato dalle dalle resistenze/bruciatori sviluppa vapore che sale verso gli alimenti che sono in cottura sulla griglia, assicurandone una cottura delicata e uniforme.

### Pulibilità

- Facile pulizia del cassetto di raccolta del grasso grazie alla presenza di acqua al suo interno
- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

### Facilità di manutenzione

- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The **DOMINA PRO 700** water grill range consists of both 1/2 or full module models, electric or gas heating, available as freestanding unit. The water contained in the containers under the electric heating elements/burner evaporates allowing delicate and uniform cooking of food and keeping flavour unchanged.

### Performances

- Double face cast iron grid meat/fish
- The heat radiated by the electric heating elements/burner develops steam which rises towards the food on the grid, ensuring delicate and uniform cooking

### Cleanability

- Easy cleaning of the grease collection drawer thanks to the presence of water inside
- Smooth surfaces, absence of chimney and limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines



### Ease of maintenance

- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Griglia Grid	Resistenze Elettr. Electric Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	cm	6 kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Monoblocco su armadio - Free standing on stand

	<b>WGE74A</b> Griglia ad acqua Water grill	40x73x85	35,2x47,5	1	6	400V/3N 50/60Hz	50	0,5	<b>2.960</b>
	<b>WGE78A</b> Griglia ad acqua Water grill	80x73x85	35,2x47,5 (x2)	2	12	400V/3N 50/60Hz	82	0,8	<b>4.801</b>





# Griglia ad acqua - Water grill domina Pro | 700

**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Griglia Grid	Bruciatori Burners	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	cm	8,5 kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

## Monoblocco su armadio - Free standing on stand


	<b>WGG74A</b> Griglia ad acqua Water grill	40x73x85	35,2x47,5	1	8,5	-	50	0,5	<b>3.272</b>
	<b>WGG78A</b> Griglia ad acqua Water grill	80x73x85	35,2x47,5 (x2)	2	17	-	82	0,8	<b>5.176</b>

## Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m <sup>3</sup>	€

<b>-23</b> Alimentazione speciale (230V / 3) Special supply (230V / 3)				<b>+3%</b> sul prezzo di listino on the price list
--	--	--	--	---

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number

	<b>A777143</b> Raschietto doppia lama Scraper double side blade			<b>51</b>
--	---	--	--	-----------

# Friggitrici

## Fryers

La gamma di friggitorie **DOMINA PRO 700** si compone di modelli ad una o due vasche, con riscaldamento a gas od elettrico, disponibili nella versione monoblocco e top.

### Prestazioni

- Controllo termostatico tra 105 °C e 185 °C (versioni elettriche) e tra 110 °C e 190 °C (versioni a gas)
- Ampia zona fredda per conservare l'integrità dell'olio
- Modelli con display digitale (elettrici)
- Versione HP per alte produttività
- Versioni a gas disponibili con riscaldamento indiretto (vasca a V) o diretto (tubi in vasca)

### Pulibilità

- Resistenze elettriche totalmente sollevabili, per consentire una pulizia perfetta della vasca
- Vasche saldate in continuo per facilitare le operazioni di pulizia
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

### Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The **DOMINA PRO 700** fryers range consists of models with one or two tanks, with gas or electric heating, available as freestanding unit or top versions.

### Performances

- Thermostatic temperature control from 105 °C to 185 °C (electric versions) and from 110 °C to 190 °C (gas versions)
- Large cold zone to keep the quality of the oil unchanged longer
- Models with digital display (electric)
- HP version for high productivity
- Gas versions available with indirect heating (V shape tank) or direct heating (internal tubes)

### Cleanability

- Tilting heating elements, to allow a perfect cleaning of the tank
- Continuous welded tank to facilitate the cleaning operations
- Limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines







### Ease of maintenance

- New chimney without screws quickly removable
- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank Capacity	Brucciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€






### Monoblocco su armadio chiuso - Free standing on closed stand

			<b>FRG74A2V</b> Riscaldamento diretto 2 vasche cap. 7+7 L 2 cestelli A770045		40x73x118	14x34x30	7+7	6,25+6,25	-	12,5	-	62	0,6	<b>4.986</b>
			Direct heating 2 bowls cap. 7+7 L 2 baskets A770045											
			<b>FRG74A</b> Riscaldamento diretto 1 vasca cap. 14 L 1 cestello A770046		40x73x118	28x34x30	14	12,5	-	12,5	-	57	0,6	<b>3.589</b>
			Direct heating 1 bowl cap. 14 L 1 basket A770046											

# Friggitrici - Fryers domina Pro | 700

**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank Capacity	Brucciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

	<p><b>FRVG74A</b> Riscaldamento indiretto 1 vasca cap. 14 L 1 cestello A777177</p> <p><i>Indirect heating</i> 1 bowl cap. 14 L 1 basket A777177</p>	40x73x118	43x31x40	14	15	-	15	230V/1N 50/60Hz	59	0,6	<p><b>3.733</b></p>
	<p><b>FRG77A</b> Riscaldamento diretto 2 vasche cap. 14+14 L 2 cestelli A770046</p> <p><i>Direct heating</i> 2 bowls cap. 14+14 L 2 baskets A770046</p>	70x73x118	28x34x30	14+14	12,5+12,5	-	25	-	97	1	<p><b>5.936</b></p>
	<p><b>FRE74A2V</b> Riscaldamento diretto 2 vasche cap. 6+6 L 2 cestelli A650008</p> <p><i>Direct heating</i> 2 bowls cap. 6+6 L 2 baskets A650008</p>	40x73x85	14x34x21	6+6	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50/60Hz	58	0,5	<p><b>5.050</b></p>
	<p><b>FRBE74A</b> Riscaldamento diretto 1 vasca cap. 12 L 1 cestello A650006</p> <p><i>Direct heating</i> 1 bowl cap. 12 L 1 basket A650006</p>	40x73x85	24x34x21,5	12	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	53	0,5	<p><b>3.469</b></p>
	<p><b>FRBE77A</b> Riscaldamento diretto 2 vasche cap. 12+12 L 2 cestelli A650006</p> <p><i>Direct heating</i> 2 bowls cap. 12+12 L 2 baskets A650006</p>	70x73x85	24x34x21,5	12+12	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	72	0,8	<p><b>5.994</b></p>

N.1 vasca raccogli olio inclusa nelle friggitrici monoblocco  
N.1 oil tank included in monobloc fryers

37

# domina Pro | 700 Friggitrici - Fryers

**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank Capacity	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€



**FRBE74AD**  
 Display digitale  
 Riscaldamento diretto  
 1 vasca cap. 12 L  
 1 cestello A650006  
  
*Digital display*  
*Direct heating*  
*1 bowl cap. 12 L*  
*1 basket A650006*

40x73x85	24x34x21,5	12	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	53	0,5	<b>4.093</b>
----------	------------	----	---	---	---	--------------------	----	-----	--------------



**FRBE77AD**  
 Display digitale  
 Riscaldamento diretto  
 2 vasche cap. 12+12 L  
 2 cestelli A650006  
  
*Digital display*  
*Direct heating*  
*2 bowls cap. 12+12 L*  
*2 baskets A650006*

70x73x85	24x34x21,5	12+12	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	72	0,8	<b>7.071</b>
----------	------------	-------	---	-----	----	--------------------	----	-----	--------------



**FRBE74AHP**  
 HP alta produttività  
 Riscaldamento diretto  
 1 vasca cap. 15 L  
 1 cestello A777177  
  
*HP high productivity*  
*Direct heating*  
*1 bowl cap. 15 L*  
*1 basket A777177*

40x73x85	31x42x29	15	-	15	15	400V/3N 50/60Hz	55	0,5	<b>4.981</b>
----------	----------	----	---	----	----	--------------------	----	-----	--------------

**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank Capacity	Brucciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

## Top - Top





	<p><b>FRG74T</b> Riscaldamento diretto 1 vasca cap. 9 L 1 cestello A660019</p> <p><i>Direct heating 1 bowls cap.9 L 1 baskets A660019</i></p>	40x73x58	25x34x20	9	7,5	-	7,5	-	31	0,4	<b>3.025</b>
	<p><b>FRG77T</b> Riscaldamento diretto 2 vasche cap. 9+9 L 2 cestelli A660019</p> <p><i>Direct heating 2 bowls cap. 9+9 L 2 baskets A660019</i></p>	70x73x58	25x34x20	9+9	7,5+7,5	-	15	-	55	07	<b>4.543</b>
	<p><b>FRE74T2V</b> Riscaldamento diretto 2 vasche cap. 6+6 L 2 cestelli A777057</p> <p><i>Direct heating 2 bowls cap. 6+6 L 2 baskets A777057</i></p>	40x73x25	14x34x21	6+6	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50/60Hz	35	0,2	<b>3.579</b>
	<p><b>FRBE74T</b> Riscaldamento diretto 1 vasca cap. 12 L 1 cestello A650006</p> <p><i>Direct heating 1 bowl cap. 12 L 1 basket A650006</i></p>	40x73x25	24x34x21,5	12	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	30	0,2	<b>2.714</b>
	<p><b>FRBE77T</b> Riscaldamento diretto 2 vasche cap. 12+12 L 2 cestelli A650006</p> <p><i>Direct heating 2 bowls cap. 12+12 L 2 baskets A650006</i></p>	70x73x25	24x34x21,5	12+12	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	53	0,3	<b>4.774</b>







# domina Pro | 700 Friggitrici - Fryers

## Accessori - Accessories

### Cesti per friggitrici a gas - Basket for gas fryers

Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Prezzo Prezzo €
 <b>A770045</b> Cestello 1/2 vasca Basket 1/2 bowl	12x29,5x12	94
 <b>A770046</b> Cestello 1/1 intero Basket 1/1	26x29,5x12	105
 <b>A777177</b> Cestello vasca intera per modello FRVG74A Basket whole tank for model FRVG74A	29,5x29x13	167
 <b>A660019</b> Cestello vasca intera per modelli FRG74T e FRG77T Basket whole tank for models FRG74T and FRG77T	22,5x28x11,5	114

### Cesti per friggitrici elettriche - Basket for electric fryers

 <b>A777057</b> Cestello vasca intera per modelli FRE74A2V e FRE74T2V Basket whole tank for models FRE74A2V and FRE74T2V	12x29,5x12	94
 <b>A650008</b> Cestello 1/2 vasca per modelli FRBE... Basket 1/2 bowl for models FRBE...	11x26x11,5	100
 <b>A650006</b> Cestello vasca intera Basket whole tank	22,5x26x11,5	115
 <b>A777177</b> Cestello vasca intera per modello FRBE74AHP Basket whole tank for model FRBE74AHP	29,5x29x13	167



## Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	Prezzo Prezzo
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€

### Per friggitrici monoblocco - For monobloc fryers

 <p><b>A777133</b> Vasca raccogli olio per friggitrici monoblocco Oil tank for monobloc fryers</p>	30x48,5x15,5	<b>129</b>
<p><b>A777194</b> Tubo scarico olio per FRBE74AHP e FRVG74A Oil drain pipe for FRBE74AHP and FRVG74A</p>		<b>85</b>
<p><b>-23</b> Alimentazione speciale (230V / 3) Special supply (230V / 3)</p>		<b>+3%</b> sul prezzo di listino on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number

# Scaldapatate

## Chip scuttle

DOMINA PRO 700 offre un modello scaldapatate in versione top dotato di resistenze per mantenimento calore ed elemento riscaldante infrarosso superiore.

### Prestazioni

- Doppio riscaldamento, sia inferiore che superiore per maggiore uniformità

### Pulibilità

- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Filtro perforato estraibile, lavabile in lavastoviglie

### Facilità di manutenzione

- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

DOMINA PRO 700 offers a model of chip scuttle, top version, with electric heating elements to maintain heating and infrared heating element on top.

### Performances

- Double heating, on bottom and top for a better uniformity

### Cleanability

- Smooth surfaces, absence of chimney and limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable perforated filter, dishwasher safe

### Ease of maintenance

- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

**IPX5**

### Top - Top

Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Dim. Vasca Tank Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
			kW		Kg	m <sup>3</sup>	€
 <p><b>SP74T</b> Scaldapatate elettrico Electric chip scuttle</p>	40x73x50	31x51x16	1,35	230V/1N 50/60Hz	23,5	0,2	<b>1.606</b>



# Cuocipasta

## Pasta cooker

La gamma di cuocipasta **DOMINA PRO 700** si compone di modelli ad una vasca da 26 e 40 litri di capacità, con riscaldamento a gas od elettrico, disponibili nella versione monoblocco e top.

### Prestazioni

- Versioni a gas: bruciatore inox esterno alla vasca ad alta potenza, elettrovalvola per carico acqua
- Versioni elettriche: resistenze all'interno della vasca, per aumentare l'efficienza

### Pulibilità

- Piano con imbutitura perimetrale per la raccolta dei liquidi e per facilitare la pulizia
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

### Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The **DOMINA PRO 700** pasta cooker range comprises models with one tank of 26 or 40 liters of capacity, with gas or electric heating, available as freestanding unit or top versions.

### Performances

- Gas versions: high power stainless steel burner, outside the tank, electro-valve for water loading
- Electric version: heating elements inside the tank to increase the efficiency

### Cleanability

- Moulded edge for collection of liquids and to facilitate cleaning
- Limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines



### Ease of maintenance

- New chimney without screws quickly removable
- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank Capacity	Bruciatori Burners	Resistenze Eletr. Electric Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Monoblocco su armadio chiuso - Free standing on closed stand

	<b>CPG74A</b> 1 vasca cap. 26 L cestelli non inclusi 1 tank cap. 26 L basket not included		40x73x85	31x34x30	26	8,5	-	8,5	230V/1N 50/60Hz	50	0,5	<b>3.916</b>
			70x73x85	51x31x30	40	13,3	-	13,3	230V/1N 50/60Hz	68	0,8	

# domina Pro | 700 Cuocipasta - Pasta cooker

**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank Capacity	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€



## CPE74A

1 vasca cap. 26 L  
cestelli non inclusi  
1 tank cap. 26 L  
basket not included

HOURS  
24  
SERVICE

40x73x85	31x34x30	26	-	5,5	5,5	400V/3N 50/60Hz	44	0,5	<b>3.955</b>
----------	----------	----	---	-----	-----	--------------------	----	-----	--------------



## CPE77A

1 vasca cap. 40 L  
cestelli non inclusi  
1 tank cap. 40 L  
basket not included

70x73x85	51x31x30	40	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	58	0,8	<b>4.615</b>
----------	----------	----	---	---	---	--------------------	----	-----	--------------

### Top (solo versione a sbalzo) - Top (for hanging version only)



## CPG77T

1 vasca cap. 40 L  
cestelli non inclusi  
1 tank cap. 40 L  
basket not included

70x73x58	51x31x30	40	13,3	-	13,3	230V/1N 50/60Hz	60	0,8	<b>4.737</b>
----------	----------	----	------	---	------	--------------------	----	-----	--------------



## CPE77T

1 vasca cap. 40 L  
cestelli non inclusi  
1 tank cap. 40 L  
basket not included

70x73x58	51x31x30	40	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	50	0,8	<b>4.554</b>
----------	----------	----	---	---	---	--------------------	----	-----	--------------

### Accessori - Accessories

Modello

Model

Prezzo

Prezzo

€

**-23**

Alimentazione speciale (230V / 3)

Special supply (230V / 3)

**+3%**










sul prezzo  
di listino  
on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number

44

## Accessori - Accessories

### Cestello cuocipasta Basket for pasta cooker

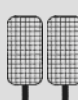
	Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Prezzo Price €
	<b>A770049</b>	14,5x29x21,5	<b>111</b>
	<b>A770050</b>	49x29x21,5	<b>247</b>
	<b>B800003</b>	14,5x16x21,5	<b>93</b>
	<b>B800004</b>	14,5x16x21,5	<b>93</b>
	<b>B800005</b>	9,5x29x21,5	<b>115</b>
	<b>B800006</b>	16x29x21,5	<b>129</b>
	<b>B800007</b>	33x29x21,5	<b>189</b>
	<b>A777109</b> Coperchio per cuocipasta 40x73 cm <i>Lid for pasta cooker 40x73 cm</i>	39x33x1,5/4,5	<b>59</b>
	<b>A980117</b> Coperchio per cuocipasta 70x73 cm <i>Lid for pasta cooker 70x73 cm</i>	53x33x1,5/4,5	<b>67</b>

1/2 modulo mod. CPG74A - CPE74A

1 modulo mod. CPG77A - CPG77T  
CPE77A - CPE77T



B800007



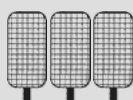
A770049



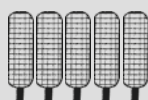
B800005



B800004 + B800003



B800006



B800005



B800004 + B800006



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

45

# Multifunzione

## Multifunction

**DOMINA PRO 700** offre un modello di multifunzione in versione monoblocco con riscaldamento elettrico. Funzionamento versatile e flessibile come brasiera, frytop, cuocipasta, bagnomaria.

### Prestazioni

- Uniformità della temperatura e controllo termostatico da 90 °C a 300 °C, per poter garantire diverse tipologie di cottura
- Possibilità di multiplo utilizzo come brasiera, frytop, cuocipasta, bagnomaria.

### Pulibilità

- Elettrovalvola per il carico dell'acqua facilita le operazioni di pulizia della vasca
- Tappo in teflon rimovibile facilita lo scarico liquidi direttamente nella bacinella con apposito coperchio con foro
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

### Facilità di manutenzione

- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The **DOMINA PRO 700** offers a multifunctional model in a monoblock version with electric heating. Versatile and flexible operations as a braising pan, frytop, pasta cooker, bain-marie.

### Performances

- Temperature uniformity and thermostatic control from 90 °C to 300 °C, in order to guarantee different types of cooking
- Possibility of multiple use as a braising pan, frytop, pasta cooker, bain-marie.

### Cleanability

- Solenoid valve for water filling to facilitate the tank cleaning operations
- Removable Teflon cap facilitates the discharge of liquids directly into the basin with a special lid with a hole
- Limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines

### Ease of maintenance

- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Cap. Vasca Tank	Resistenze Elettr. Electric Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand



#### MFE74A







1 vasca cap.15lt. coperchio vasca, bacinella GN 1/1 + coperchio con foro, guide laterali vano armadio, tappo teflon inclusi

1 tank cap.15lt, tank lid, GN1/1 bowl + lid with hole, cabinet side guides, teflon cap all included

40x73x85	31x45,5x16	15	4,7	4,7	400V/3N 50/60Hz	44	0,5	<b>3.986</b>
----------	------------	----	-----	-----	--------------------	----	-----	--------------



## Accessori - Accessories

Modello Model		Dim. Dim.	Prezzo Price
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€
	<b>A777204</b> Cestello cuocipasta GN 2/3 e griglia supporto <i>Basket for pasta cooker GN 2/3 and support grid</i>	33x29x15,5	245
		-	
	<b>A777205</b> Bacinella 2/3 forata per cottura al vapore <i>2/3 perforated container for steam cooking</i>	-	52
	<b>A777207</b> Cestello cuocipasta 1/3 <i>Basket for pasta cooker 1/3</i>	14x29x15	67
	<b>A777197</b> Paletta per multifunzione <i>Multifunction paddle</i>	-	57
	<b>A777200</b> Paratia vasca multifunzione <i>Multifunctional bath bulkhead</i>	-	21
<b>-23</b> Alimentazione speciale (230V / 3) <i>Special supply (230V / 3)</i>			<b>+3%</b> sul prezzo di listino on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.



# Brasiere

## Braising pan

La gamma di brasiere **DOMINA PRO 700** si compone di modelli monoblocco, con riscaldamento a gas e con riscaldamento elettrico, vasca in acciaio inox. Rubinetto di carico acqua posto sul fronte della macchina.

### Prestazioni

- Controllo termostatico della temperatura. Da 90 °C a 320 °C (versioni gas), da 50 °C a 300 °C (versioni elettriche).

### Pulibilità

- Piano facilmente pulibile grazie al totale ribaltamento della vasca
- Angoli raggiati facilitano le operazioni di pulizia della vasca
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli

### Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The **DOMINA PRO 700** braising pan range consists of freestanding models with gas or electric heating, and stainless steel tank. Water load tap placed in front of the unit.

### Performances

- Temperature thermostatic control. From 90 °C to 320 °C (gas version), from 50 °C to 300 °C (electric version)

### Cleanability

- Easy to clean top tanks to the complete tilting of the tank
- Rounded corners facilitate the tank cleaning
- Limited number of screws to have surfaces without obstacles



### Ease of maintenance

- New chimney without screws quickly removable
- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Cap. Vasca Tank	Brucciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Monoblocco ribaltabile / rovesciamento manuale - Free standing tilting / manual turnover

 <p><b>BRG78A</b> Vasca inox cap. 50 L, gas Stainless steel tank cap. 50 L, gas</p>	80x73x85	73x48x15	50	13,5	-	13,5	-	113	0,85	<b>7.334</b>
 <p><b>BRE78A</b> Vasca inox cap. 50 L, elettrica Stainless steel tank cap. 50 L, elettrica</p>	80x73x85	73x48x15	50	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	118	0,85	<b>7.259</b>

48

### Accessori - Accessories

Modello Model	Prezzo Prezzo
	€
<b>-23</b> Alimentazione speciale (230V / 3) Special supply (230V / 3)	<b>+3%</b> sul prezzo di listino on the price list



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

# Pentole

## Boiling pan

La gamma di pentole **DOMINA PRO 700** si compone di modelli da 50 Lt di capacità, con riscaldamento indiretto, a gas o elettrico. Il vapore a bassa pressione prodotto nell'intercapedine riscalda uniformemente la superficie del recipiente.

### Prestazioni

- Controllo termostatico della temperatura che consente cotture delicate

### Pulibilità

- Il piano imbutito, privo di giunture e con spigoli arrotondati, facilita la pulizia del piano di lavoro
- La struttura della vasca consente una pulizia perfetta e rapida
- Filtro rubinetto scarico facilmente amovibile e molto facile da pulire
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli

### Facilità di manutenzione

- Possibilità di effettuare manutenzioni senza svuotare la vasca, grazie al nuovo pannello frontale che evita la rimozione del rubinetto di scarico
- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The **DOMINA PRO 700** boiling pan range consists of 50 Lt models with gas or electric indirect heating. The low pressure steam in the interspace heats evenly the surface of the pan.

### Performances

- Temperature thermostatic control allows delicate cooking

### Cleanability

- Moulded watertight worktop, jointsless, with rounded corners, facilitate the top cleaning
- The tank structure allows perfect and fast cleaning
- The drain tap filter easily removable and very easy to clean
- Limited number of screws to have surfaces without obstacles



### Ease of maintenance

- No need to empty the tank before maintenance operations thanks to the new front panel which avoids to remove of the drain tap
- Inspectable drain tap to facilitate ordinary cleaning operations
- New chimney without screws quickly removable
- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Pentola Pan Dimensions	Cap. Pentola Pan Capacity	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross Wt.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(ØxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

### Monoblocco - Free standing




 <p><b>PEG7750I</b> Vasca inox cap. 50 L, gas Stainless steel tank cap. 50 L, gas</p>	70x73x85	ø40x42	50	12,5	-	12,5	-	91	0,8	<b>9.115</b>
 <p><b>PEE7750I</b> Vasca inox cap. 50 L, elettrica Stainless steel tank cap. 50 L, elettrica</p>	70x73x85	ø40x42	50	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	93	0,8	<b>9.659</b>



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

# domina Pro | 700 Pentole - Boiling pan

## Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	n° settori n° sectors	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm		€
	<b>B700006</b> Cestello colapasta 50 L <i>Colander basket 50 L</i>	Ø 35 x 36  1	<b>1.631</b>
	<b>B700007</b> Cestello colapasta 50 L <i>Colander basket 50 L</i>	Ø 35 x 36  2	<b>2.166</b>
	<b>A777112</b> Coperchio con doppio isolamento <i>Double insulation lid</i>	Ø 40	<b>647</b>
	<b>-23</b> Alimentazione speciale (230V / 3) <i>Special supply (230V / 3)</i>		<b>+3%</b> sul prezzo di listino <i>on the price list</i>

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

50

**MLM**  
2024



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

# Bagnomaria

## Bain-marie

La gamma di bagnomaria **DOMINA PRO 700** si compone di modelli con riscaldamento elettrico, disponibili nella versione monoblocco e top.

### Prestazioni

- Controllo termostatico tra 0 °C e 90 °C

### Pulibilità

- Vasca con angoli arrotondati facile da pulire
- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

### Facilità di manutenzione

- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The **DOMINA PRO 700** bain-marie range is composed of electric models, available as freestanding unit or top versions.

### Performances

- Thermostatic control 0 °C - 90 °C

### Cleanability

- Tank with rounded corners easy to clean
- Smooth surfaces, absence of chimney and limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines



### Ease of maintenance

- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank Capacity	Resistenze Elettr. Electric Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm		kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand



	<b>BME74A</b> 1 vasca GN 1/1 (bacinelle escluse)  1 bowl GN 1/1 (without basins)	40x73x85	31x51x16	GN 1/1	1,5	1,5	230V/1N 50/60Hz	34	0,5	<b>2.263</b>
	<b>BME78A</b> 1 vasca GN 2/1 (bacinelle escluse)  1 bowl GN 2/1 (without basins)	80x73x85	63x51x16	GN 2/1	3	3	230V/1N 50/60Hz	50	0,8	<b>3.063</b>

# domina Pro | 700 Bagnomaria - Bain-marie

**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank Capacity	Resistenze Elettr. Electric Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm		kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€




## Top - Top

	<b>BME74T</b> 1 vasca GN 1/1 (bacinelle escluse) 1 bowl GN 1/1 (without basins)	40x73x25	31x51x16	GN 1/1	1,5	1,5	230V/1N 50/60Hz	20	0,2	<b>1.851</b>
	<b>BME78T</b> 1 vasca GN 2/1 (bacinelle escluse) 1 bowl GN 2/1 (without basins)	80x73x25	63x51x16	GN 2/1	3	3	230V/1N 50/60Hz	30	0,3	<b>2.429</b>

## Accessori - Accessories

### Bacinella inox con coperchio per bagnomaria - Stainless steel container with lid

Modello Model	Dim. Dim.	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€

	<b>A800040</b> Cap. 21 L GN 1/1 Cap. 21 L GN 1/1	53x32,5x15	<b>181</b>
	<b>A800041</b> Cap. 13 L GN 2/3 Cap. 13 L GN 2/3	35,5x32,5x15	<b>129</b>
	<b>A800042</b> Cap. 9,5 L GN 1/2 Cap. 9,5 L GN 1/2	32,5x26,5x15	<b>118</b>
	<b>A800043</b> Cap. 5 L GN 1/3 Cap. 5 L GN 1/3	32,5x17,5x15	<b>91</b>
	<b>-23</b> Alimentazione speciale (230V / 3) Special supply (230V / 3)		<b>+3%</b> sul prezzo di listino on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article

52

**MLM**  
2024



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

A800040 - A800041  
A800042 - A800043

# Elementi neutri

## Neutral worktop

La gamma di elementi neutri **DOMINA PRO 700** si compone di modelli monoblocco su armadio aperto e modelli top.

### Pulibilità

- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine


The **DOMINA PRO 700** neutral worktop range is composed of monobloc models on open cupboard and top models.

### Cleanability






- Limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines

Modello Model	Dim. Dim.	Cassetto Drawer	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm		Kg	m <sup>3</sup>	€





### Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand

	<b>N72AW</b>	20x73x85		34	0,5	<b>1.642</b>
	<b>N74A</b>	40x73x85		30	0,5	<b>1.401</b>



# domina Pro | 700 Elementi neutri - Neutral worktop

Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Cassetto Drawer	P. Lordo Gross W. Kg	Volume Volume m <sup>3</sup>	Prezzo Price €	
	N74AC	40x73x85	•	34	0,5	1.642
	N77A	70x73x85		45	0,8	1.741
	N77AC	70x73x85	•	48	0,8	1.909
<b>Top - Top</b>						
	N705T	15x73x25		7	0,03	422
	N71T	10x73x25		5	0,02	387
	N72T	20x73x25		10	0,1	566

# Elementi neutri - Neutral worktop domina Pro | 700

Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Cassetto Drawer	P. Lordo Gross W. Kg	Volume Volume m <sup>3</sup>	Prezzo Price €	
	N74T	40x73x25	18	0,2	658	
	N74TC	40x73x25	•	21	0,2	835
	N77T	70x73x25	25	0,3	779	
	N77TC	70x73x25	•	28	0,3	1.011

## Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	P. Lordo Gross W. kg	Volume Volume m <sup>3</sup>	Prezzo Price €	
	<b>A777125</b> Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio Water column for cupboard models	32x49x1	5	0,03	502
	<b>A777126</b> Colonnina d'acqua posteriore per modelli top Water column for top models	32x49x1	5	0,03	502



# Basi refrigerate ventilate

## Ventilated refrigerated bases

La gamma di basi refrigerate ventilate **DOMINA PRO 700** si compone di modelli con 2/3 cassetti o 2/3 porte. Predisposti a supportare elementi di cottura.

### Prestazioni

- Possibilità di impostare la temperatura da -2 °C a +10 °C
- Funzione sbrinamento automatico
- display intuitivo con visualizzazione temperatura

### Pulibilità

- Superfici lisce, facili da pulire



The **DOMINA PRO 700** range of ventilated refrigerated bases consists of models with 2/3 drawers or 2/3 doors. They are designed to carry cooking top units.

### Performances

- Possibility to set the temperature from -2 °C to +10 °C
- Automatic defrosting function
- Intuitive display with temperature display

### Cleanability

- Flat surfaces, easy to clean

	Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW Tot. Total kW kW	Aliment. Supply 230V/1N 50Hz	P. Lordo Gross W. Kg	Volume Volume m <sup>3</sup>	Prezzo Price €
	<b>BR772C</b> 2 cassetti 2 drawers	120x70x60	0,35	230V/1N 50Hz	80	0,9	<b>8.060</b>
	<b>BR772P</b> 2 porte 2 doors	120x70x60	0,35	230V/1N 50Hz	80	0,9	<b>7.193</b>
	<b>BR773C</b> 3 cassetti 3 drawers	160x70x60	0,45	230V/1N 50Hz	115	0,9	<b>8.982</b>
	<b>BR773P</b> 3 porte 3 doors	160x70x60	0,45	230V/1N 50Hz	115	0,9	<b>7.960</b>

# Basi armadiate

## Support / cupboards bases

La gamma di basi armadiate **DOMINA PRO 700** si compone di modelli 1/2 modulo e modulo intero.

### Pulibilità

- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine



The **DOMINA PRO 700** cupboard bases consists of 1/2 modul and full modul models.

### Cleanability

- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines

Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	P. Lordo Gross W. Kg	Volume Volume m <sup>3</sup>	Prezzo Price €
------------------	--	----------------------------	------------------------------------	----------------------



### Basi armadiate chiuse - Support / cupboard bases

	<b>NSA71</b> Con spazio tecnico posteriore With rear technical slot	10x64x60	8	0,1	<b>500</b>
	<b>NSA72</b> Con spazio tecnico posteriore With rear technical slot	20x64x60	10	0,1	<b>593</b>

# domina Pro | 700 Basi armadiate - Support

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€

## Basi armadiate aperte senza porte - Support / cupboard bases without doors

	<b>NSA74</b> Supporto armadiato cm 40 con spazio tecnico posteriore <i>Open counter cm 40 with rear technical slot</i>	40x59,5x60	18	0,2	<b>514</b>
	<b>NSA77</b> Supporto armadiato cm 70 con spazio tecnico posteriore <i>Open counter cm 70 with rear technical slot</i>	70x59,5x60	22	0,3	<b>627</b>
	<b>NSA78</b> Supporto armadiato cm 80 con spazio tecnico posteriore <i>Open counter cm 80 with rear technical slot</i>	80x59,5x60	24	0,4	<b>702</b>
	<b>NSA711</b> Supporto armadiato cm 110 con spazio tecnico posteriore <i>Open counter cm 110 with rear technical slot</i>	110x59,5x60	32	0,5	<b>879</b>

# Basi armadiate - Support domina Pro | 700

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€

## Accessori di completamento basi armadiate - Cupboard bases accessories

	<b>A777123</b> Kit cassettera 2 cassetti GN 1/1 per NSA74 <i>Pair of drawers GN 1/1 for NSA74</i>	40x58x21,5/44	15	0,09	<b>595</b>
	<b>A777124</b> Kit cassettera 2 cassetti GN 2/1 per NSA77 <i>Pair of drawers GN 2/1 for NSA77</i>	70x58x21,5/44	19,7	0,2	<b>718</b>
	<b>A777135</b> Kit cassettera 2 cassetti GN 1/1 per vani a giorno monoblocco L.40 cm <i>Kit 2 drawers GN 1/1 for monobloc open cupboard L.40 cm</i>	40x58x21,5/44	15	0,09	<b>583</b>
	<b>A777134</b> Kit cassettera 2 cassetti GN 2/1 per vani a giorno monoblocco L.70 cm <i>Kit 2 drawers GN 2/1 for monobloc open cupboard L.70 cm</i>	70x58x21,5/44	19,7	0,2	<b>702</b>
	<b>A777118</b> Porta armadio 40 cm (1 porta) <i>Door for cupboard 40 cm (1 door)</i>	39x44x3,2	5	0,05	<b>213</b>
	<b>A777119</b> Kit porte armadio 70 cm (2 porte) <i>Door kit for cupboard 70 cm (2 doors)</i>	2x (34x44x3,2)	9	0,06	<b>395</b>
	<b>A777170</b> Porta armadio 40 cm (1 porta) per utilizzo con guida laterale vano armadio A777115 <i>Door for cupboard 40 cm (1 door) to be used with lateral guide for cupboard A777115</i>	39x44x3,2	5	0,05	<b>207</b>
	<b>A777171</b> Kit porte armadio 70 cm (2 porte) per utilizzo con guida laterale vano armadio A777115 <i>Door kit for cupboard 70 cm (2 doors) to be used with lateral guide for cupboard A777115</i>	2x (34x44x3,2)	9	0,06	<b>395</b>

## Configurazione porte standard - Standard doors configuration

Modulo Module	40 cm	70 cm	80 cm	110 cm
Codici da ordinare Codes to order	n. 1 cod. A777118	n. 1 cod. A777119	n. 2 cod. A777118	n. 1 cod. A777119 + n. 1 cod. A777118

## Configurazione porte per utilizzo con guida laterale vano armadio - Doors configuration with the lateral guide for cupboard

Codici da ordinare Codes to order	n. 1 cod. A777170	n. 1 cod. A777171	n. 2 cod. A777170	n. 1 cod. A777171 + n. 1 cod. A777170
--------------------------------------	-------------------	-------------------	-------------------	---

Modello Model	Dim. Dim.	Resistenze Elettr. Electric Elements	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW	Kg	m <sup>3</sup>	€

## Accessori di completamento basi armadiate - Cupboard bases accessories

	<b>A777115</b> Guida laterale cromata vano armadio <i>Chromed lateral guide for cupboard</i>	58,5x2,5x38,5			<b>43</b>
	<b>A770011</b> Griglia vano armadio GN 1/1 <i>Cupboard shelf GN 1/1</i>	32,5x59x3			<b>59</b>
	<b>A777201</b> Griglia vano armadio GN 2/1 <i>Cupboard shelf GN 2/1</i>	53x62,5x4,7			<b>75</b>
	<b>AFC0003</b> Griglia forno inox GN 1/1 <i>S/S oven grid GN 1/1</i>	53x32,5x3			<b>87</b>
	<b>A770013</b> Griglia forno statico GN 2/1 <i>Static oven shelf GN 2/1</i>	53x62,5x4,7			<b>67</b>
	<b>A777116</b> Kit riscaldatore GN 1/1 per basi armadiate da L. 40 con griglia GN 1/1 inclusa <i>Kit heating group for cabinet GN 1/1 suitable for open counter bases W. 40 with GN 1/1 grid included</i>	23x59,5x5	0,8	5 0,05	<b>620</b>
	<b>A777117</b> Kit riscaldatore GN 2/1 per basi armadiate da L.70/80 con griglia GN 2/1 inclusa <i>Kit heating group for cabinet GN 2/1 suitable for open counter bases W. 70/80</i>	53x59,5x5	1,6	7 0,06	<b>847</b>
	<b>A777131</b> N. 2 ruota fissa inox <i>N. 2 s/s fixed caster</i>	Ø 10			<b>129</b>
	<b>A777132</b> N. 2 ruota girevole inox con freno <i>N. 2 s/s swivel caster with brake</i>	Ø 10			<b>233</b>
	<b>A770107</b> Kit piede singolo per ancoraggio <i>Kit single foot for anchoring</i>				<b>45</b>
	<b>A980118</b> Kit 4 piedi (h. 50 mm) per installazione su zoccolatura piena (h.100 mm) <i>Kit 4 feet (h. 50 mm) for installation on a solid masonry plinth (h.100 mm)</i>				<b>202</b>
	<b>A777136</b> Kit 4 piedi h. 200-250 mm <i>Kit 4 feet h. 200-250 mm</i>				<b>202</b>

## Accessori per struttura a sbalzo doppio o in linea - prof. 70 cm

Double or single overhang support accessories - depth 70 cm

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€

### Trave supporto gruppo a sbalzo doppio o singolo - Beam for double or single overhang support



A777040	180	85	2,5	1.936
A777160	210	100	3	1.978
A777161	250	110	3,5	2.091
A777162	290	120	4	2.253
A777163	330	128	5	2.316
A777044	360	135	5	2.339

### Traversa porta top - Top-holder bar



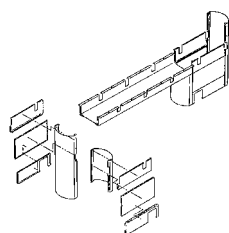
A777045	60x5x8	3	0,1	236
---------	--------	---	-----	-----

### Piede inox per struttura in appoggio - S/S foot



A990016	65x25x20	12	0,1	684
---------	----------	----	-----	-----

### Rivestimento inox per soluzione sbalzo doppio - S/S covering for double overhang



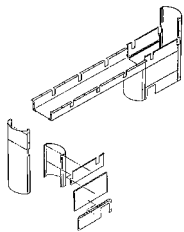
A777148	180			2.031
A777164	210			2.069
A777165	250			2.128
A777166	290			2.188
A777167	330			2.246
A777144	360			2.269

Accessori per struttura a sbalzo doppio - prof. 70 cm

Double overhang support accessories - depth 70 cm

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€

Rivestimento inox per soluzione sbalzo in linea - S/S covering for wall overhang



A777153	180			1.831
A777172	210			1.875
A777173	250			2.012
A777174	290			2.074
A777175	330			2.130
A777149	360			2.153

Kit di ancoraggio trave di supporto al pavimento - prof. 70 cm

Basament anchorage kit to the floor - depth 70 cm

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€

Kit per trave - Kit for beam



<b>A990061</b> mod. A7770040 (n. 2 piastre + dima) mod. A7770040 (n. 2 plates + template)	180x70/90	15	0,07	464
<b>A990136</b> mod. A777160 (n. 2 piastre + dima) mod. A777160 (n. 2 plates + template)	210x70/90	18	0,1	471
<b>A990137</b> mod. A777161 (n. 2 piastre + dima) mod. A777161 (n. 2 plates + template)	250x70/90	22	0,12	495
<b>A990138</b> mod. A777162 (n. 2 piastre + dima) mod. A777162 (n. 2 plates + template)	290x70/90	25	0,15	512
<b>A990139</b> mod. A777163 (n. 2 piastre + dima) mod. A777163 (n. 2 plates + template)	330x70/90	27	0,18	522
<b>A990065</b> mod. A7770044 (n. 2 piastre + dima) mod. A7770044 (n. 2 plates + template)	360x70/90	28	0,18	528



## Accessori vari di completamento

### Additional accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€

#### Testata DX per monoblocco - *Monobloc terminal panel (right side)*

A777137	73,5x0,3x7,5	1	0,01	125
---------	--------------	---	------	-----

#### Testata SX per monoblocco - *Monobloc terminal panel (left side)*

A777138	73,5x0,3x7,5	1	0,01	125
---------	--------------	---	------	-----

#### Corrimano portapiatti - *Handrail for dishes*

A777086	40x7x4			246
A777087	70x7x4			270
A777088	80x7x4			276
A777089	110x7x4			294
A777090	120x7x4			329
A777091	140x7x4			346
A777092	150x7x4			364

#### Griglia posategami - *Stand grate for pots*

A777179	110			1.310
A777178	140			1.230
A777155	160			1.415

#### Kit unione piantane - *Joining kit of stand grate basement*

A777180 di macchine schiena/schiena a sbalzo <i>for back / back cantilevered machines</i>				437
A777182 di macchine schiena/schiena monoblocco <i>for back / back monobloc machines</i>				437
A777181 di macchine affiancate <i>for side by side machines</i>				224




Accessori vari di completamento - Zoccolo

Additional accessories - Plinth


Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€

Zoccolo anteriore - Front plinth

	A777029	40x14x2		43
	A777030	70x14x2		52
	A777031	80x14x2		59
	A777032	110x14x2		67
	A777033	120x14x2		76
	A777034	140x14x2		87
	A777035	150x14x2		93


Zoccolo laterale destro (spazio utile per passaggio cavi)

Right plinth (useful space for cable passage)

	A777036	55x2x14,5		53
---	---------	-----------	--	----


Zoccolo laterale sinistro (spazio utile per passaggio cavi)

Left plinth (useful space for cable passage)

	A777037	55x2x14,5		53
--	---------	-----------	--	----


Zoccolo laterale destro/sinistro (per chiusura totale)

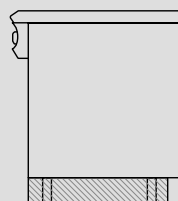
Right/left plinth (for total closing)

	A777073	62x2x14,5		73
--	---------	-----------	--	----

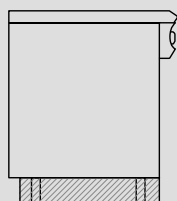
Zoccolo laterale destro/sinistro per installazione schiena/schiena 700+700 (per chiusura totale)

Right/left plinth for back to back installations 700+700 (total closing)

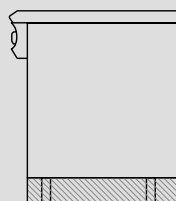
	A777070	124x2x14,5		111
--	---------	------------	--	-----



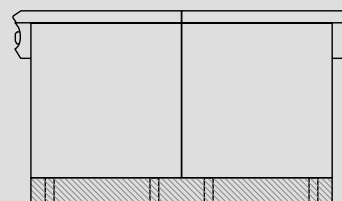
A777036



A777037



A777073



A777070

## Accessori vari di completamento

### Additional accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€

#### Fianco di chiusura laterale destro - *Right side closing*



<b>A777129</b>	73x5x73,5	11		<b>683</b>
----------------	-----------	----	--	------------

#### Fianco di chiusura laterale sinistro - *Left side closing*



<b>A777139</b>	73x5x73,5	11		<b>683</b>
----------------	-----------	----	--	------------

#### Fianco di chiusura laterale destro/sinistro per installazione doppia 70/70 - *Right/left side closing for double installation 70/70*



<b>A777128</b>	146x5x73.5	22		<b>953</b>
----------------	------------	----	--	------------

#### **23 (230 V/ 3F)**

alimentazione speciale, da specificare al momento dell'ordine  
*special supply, to be specified at the order*

**+3%**  
sul prezzo  
di listino  
*on the price list*

#### Supplemento verniciatura porta (lucida)\*\* - *Door painting surcharge (gloss)\*\**

Richiedere al momento dell'ordine <i>To be required when ordering</i>	rosso <i>red</i>	blu <i>blue</i>	nero <i>black</i>	206*
	RAL. 3003	RAL. 5005	RAL. 9005	

\* Il costo si applica ad ogni elemento verniciato - *Additional cost for each painted element*

\*\* Verniciatura non disponibile per Griglia ad acqua, Brasiere, Pentole, Basi refrigerate, Cassetti - *Painting not available for Water grill, Braising and Boiling pan, Refrigerated bases, Drawers*

# domina Pro | 900

## The real value for your kitchen

### Solidità

- **Nuova manopola e nuova maniglia**  
per cogliere la robustezza a partire dai dettagli
- **Nuova struttura**  
progettata per garantire massima solidità
- **Fondo in acciaio**  
per rendere ogni macchina più resistente
- **Grado di protezione IPX5**  
per assicurare la protezione di tutti i componenti e la durata nel tempo delle nostre macchine



### Solidity

- **New knob and handles starting**  
with the finer details, to secure robustness
- **New design structure**  
to guarantee maximum solidity
- **Bottom in stainless steel**  
to make the machine more resistant
- **IPX5**  
to guarantee protection to all our components and the durability of our machines

### Prestazioni

- **Brucciatori ad alta potenza**  
con efficienza certificata al 60%
- **Nuove friggitrice elettriche**  
ad alta reattività
- **Nuovi frytop più potenti**  
per garantire una migliore uniformità
- **Nuova griglia pietralavica con diversi livelli**  
per ottenere migliori risultati di cottura

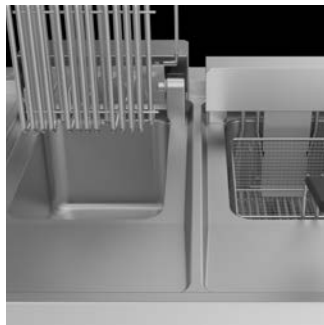


### Performances

- **High power burners**  
with 60% certified efficiency
- **New electric fryers**  
to ensure maximum reactivity
- **New powerful frytop**  
to guarantee better uniformity
- **New lavastone grids with levels**  
for superior cooking results

### Pulibilità

- **Nuove friggitrice elettriche con resistenze sollevabili**  
per avere la massima pulibilità della vasca
- **Nuovo frytop con paraspruzzi amovibile**  
rende la superficie piana e semplice da pulire
- **Numero limitato di viti**  
per avere superfici senza ostacoli
- **Fondo amovibile**  
per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

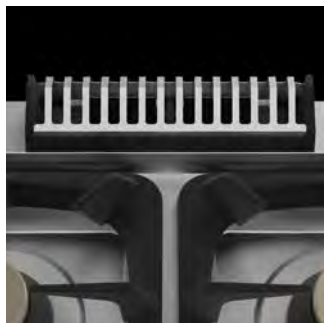


### Cleanability

- **New electric fryers with tilting heating elements**  
for ease of cleaning of the tank
- **New frytop built in with removable backsplash**  
to improve the cleaning procedure
- **Limited number of screws**  
for smooth and wipeable surfaces
- **Removable bottom**  
to facilitate cleaning the area underneath the machines

### Facilità di manutenzione

- **Nuovo camino senza viti**  
facilmente amovibile
- **Nuovo testa a testa**  
per installazioni in tempi record
- **Comparto tecnico posteriore**  
per facilitare il collegamento alle utenze
- **Fondo amovibile**  
per accedere facilmente all'area sottostante delle macchine



### Ease of maintenance

- **New chimney without screws**  
easily removable
- **New head-to-head connection**  
for speedy and uncomplicated installations
- **Rear technical compartment**  
to facilitate connection to utilities
- **Removable bottom**  
to allow easy access to the lower part of the equipment

66

**Profondità:** 90 cm  
**Modularità:** 40-80-120 cm  
**Spessore del piano:** 2 mm

**Depth:** 90 cm  
**Modularity:** 40-80-120 cm  
**Worktop thickness:** 2 mm

# Cucine a Gas

## Gas Ranges

### Flex Burners

5,5 kW - 7 kW - 11 kW

La gamma di cucine a gas **DOMINA PRO 900** si compone di modelli 2/4/6 fuochi Flex Burners disponibili nella versione monoblocco su armadio aperto, su forno statico (gas o elettrico) e su forno a gas maxi, o nella versione top. Bruciatori da 5,5 kW, 7 kW o 11 kW. I forni comprendono reggigriglie 3 livelli e 1 griglia inclusa. Forni elettrici dotati di 2 resistenze separate, una sul cielo (grill) e una sul fondo.

#### Prestazioni

- Bruciatore Flex Burner ad alta potenza: da 5,5 kW, 7 kW o 11 kW
- Efficienza certificata al 60%
- Fiamma orizzontale: distribuzione uniforme del calore, ottimale anche per cotture delicate
- Accensione elettronica (optional), per ottimizzare l'utilizzo dei fuochi

#### Pulibilità

- Piano imbutito a tenuta stagna, spigoli raggiati e invaso stampato per garantire la massima pulibilità
- Troppo pieno (optional), per facilitare la pulizia dell'invaso
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

#### Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The **DOMINA PRO 900** gas ranges line consists of models with 2/4/6 Flex Burner available as freestanding unit on an open cabinet, with gas or electric static oven or with gas maxi oven, or Top version. Burners of 5,5 kW, 7 kW o 11 kW. The ovens have 3 levels rack support and include 1 grid. The electric ovens have 2 separated heating elements, one on top (grill) and one on the bottom.

#### Performances

- High power Flex Burner: 5,5 kW, 7 kW or 11 kW
- 60% certified efficiency
- Horizontal flame: uniform heat distribution, also ideal for delicate cooking
- Electric ignition (option) to optimize the use of burners

#### Cleanability

- Watertight pressed worktop, pressed edges and moulded top to facilitate cleaning operations
- Drain kit (option) to facilitate the cleaning of the pressed worktop
- Limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines

#### Ease of maintenance

- New chimney without screws quickly removable
- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

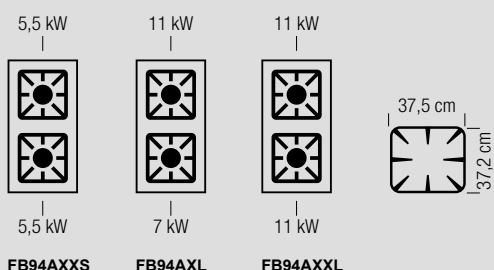
**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Bruciatori Burners			Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	5,5 kW	7 kW	11 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand



<b>FB94AXXS</b> 2 fuochi 2 burners	40x90x85	-	2	-	-	-	-	11	-	51	0,5	<b>2.821</b>
<b>FB94AXL</b> 2 fuochi 2 burners	40x90x85	-	-	1	1	-	-	18	-	51	0,5	<b>2.915</b>
<b>FB94AXXL</b> 2 fuochi 2 burners	40x90x85	-	-	-	2	-	-	22	-	51	0,5	<b>3.105</b>



# domina Pro|900 Cucine a Gas - Gas Ranges

**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Bruciatori Burners			Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
			5,5 kW	7 kW	11 kW	Gas kW	El. kW					



**FB98AXXS**  
4 fuochi  
4 burners

80x90x85

-

4

-

-

-

-

-

22

-

80

1

**4.012**



**FB98AXL**  
4 fuochi  
4 burners

80x90x85

-

-

2

2

-

-

36

-

80

1

**4.175**

**FB98AXXL**  
4 fuochi  
4 burnersW

80x90x85

-

-

1

3

-

-

40

-

80

1

**4.653**



**FB912AXXS**  
6 fuochi  
4 burners

120x90x85

-

6

-

-

-

-

33

-

113

1,4

**5.592**



**FB912AXXL**  
6 fuochi  
4 burners

120x90x85

-

-

3

3

-

-

54

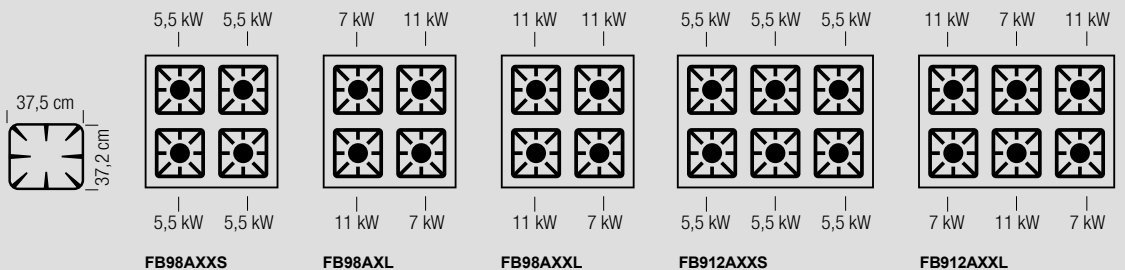
-

113

1,4

**5.837**

68



**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Bruciatori Burners			Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
			5,5 kW	7 kW	11 kW	Gas kW	El. kW					

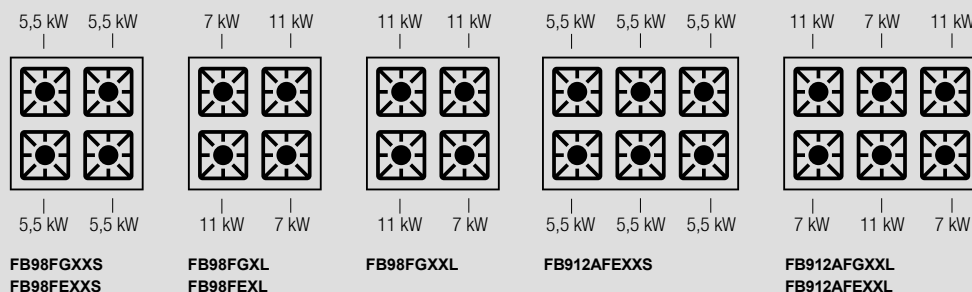
## Monoblocco su forno - Free standing with oven



<b>FB98FGXXS</b> 4 fuochi, forno a Gas 4 burners, gas oven	80x90x85	54x69,5x29	4	-	-	7	-	29	-	112	1	<b>5.172</b>
<b>FB98FGXL</b> 4 fuochi, forno a Gas 4 burners, gas oven	80x90x85	54x69,5x29	-	2	2	7	-	43	-	112	1	<b>5.317</b>
<b>FB98FEXXS</b> 4 fuochi, forno elettrico 4 burners, electric oven	80x90x85	54x69,5x29	4	-	-	-	6	22	400V/3N 50/60Hz	112	1	<b>6.097</b>
<b>FB98FEXL</b> 4 fuochi, forno elettrico 4 burners, electric oven	80x90x85	54x69,5x29	-	2	2	-	6	36	400V/3N 50/60Hz	112	1	<b>6.262</b>
<b>FB98FGXXL</b> 4 fuochi, forno a Gas 4 burners, gas oven	80x90x85	54x69,5x29	-	1	3	7	-	47	-	112	1	<b>6.240</b>



<b>FB912AFGXXL</b> 6 fuochi, forno a Gas 6 burners, gas oven	120x90x85	54x69,5x29	-	3	3	7	-	61	-	153	1,4	<b>7.535</b>
<b>FB912AFEXXS</b> 6 fuochi, forno elettrico 6 burners, electric oven	120x90x85	54x69,5x29	6	-	-	-	6	33	400V/3N 50/60Hz	153	1,4	<b>8.066</b>
<b>FB912AFEXXL</b> 6 fuochi, forno elettrico 6 burners, electric oven	120x90x85	54x69,5x29	-	3	3	-	6	54	400V/3N 50/60Hz	153	1,4	<b>8.317</b>



# domina Pro|900 Cucine a Gas - Gas Ranges

**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Bruciatori Burners			Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	5,5 kW	7 kW	11 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€



### FB912FGMXXL

6 fuochi, forno a Gas  
extra largo 1 porta  
6 burners, extra large  
gas oven 1 door

120x90x85 100x69,5x29 - 3 3 10 - 64 - 180 1,4 **9.402**

### FB912FGMGXXL

6 fuochi, forno a Gas  
extra largo con grill, 1 porta  
6 burners, extra large  
gas oven with grill, 1 door

120x90x85 100x69,5x29 - 3 3 10 5 grill 64 400V/3N  
50/60Hz 182 1,4 **9.868**



### TPG912FGXL

2 fuochi, tuttapietra,  
forno a Gas, 1 porta  
2 burners, solid top,  
gas oven, 1 door

120x90x85 54x69,5x29 - 1 1 7 - 37 400V/3N  
50/60Hz 180 1,4 **7.008**

## Top - Top



### FB94TXXS

2 fuochi  
2 burners

40x90x25 - 2 - - - - 11 - 43 0,25 **1.979**

### FB94TXL

2 fuochi  
2 burners

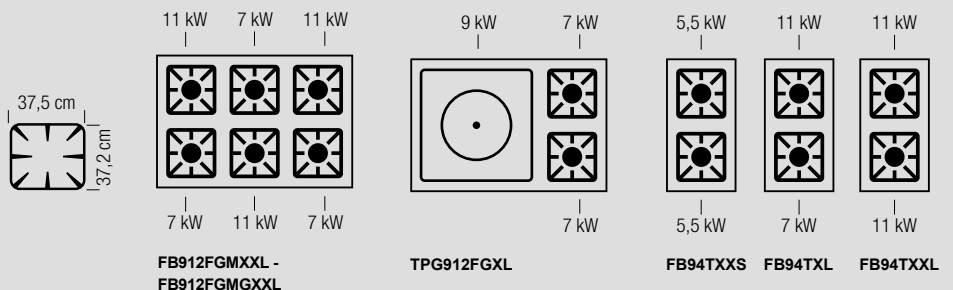
40x90x25 - - 1 1 - - 18 - 43 0,25 **2.054**

### FB94TXXL

2 fuochi  
2 burners



40x90x25 - - - 2 - - 22 - 43 0,25 **2.244**

70



**MLM**  
2024

**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Bruciatori Burners			Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
			(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	5,5 kW	7 kW	11 kW					
												
	<b>FB98TXXS</b> 4 fuochi 4 burners	80x90x25	-	4	-	-	-	22	-	71	0,4	<b>3.068</b>
	<b>FB98TXL</b> 4 fuochi 4 burners	80x90x25	-	-	2	2	-	36	-	71	0,4	<b>3.202</b>
	<b>FB98TXXL</b> 4 fuochi 4 burners	80x90x25	-	-	1	3	-	40	-	71	0,4	<b>3.264</b>
												
	<b>FB912TXXS</b> 6 fuochi 6 burners	120x90x25	-	6	-	-	-	33	-	99	0,65	<b>4.246</b>
	<b>FB912TXXL</b> 6 fuochi 6 burners	120x90x25	-	-	3	3	-	54	-	99	0,65	<b>4.445</b>

**FACILITÀ DI CONFIGURAZIONE:** Possibilità di cambiare la configurazione della macchina (posizione Flex Burners) direttamente sul posto.

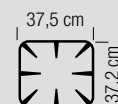
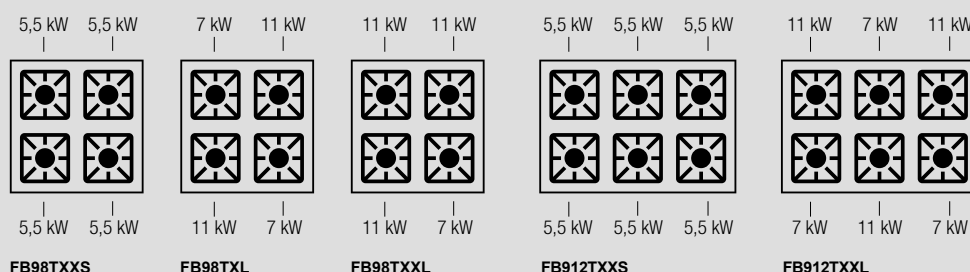
**MASSIMA FLESSIBILITÀ:** Possibilità di ridurre la potenza (kW) della macchina direttamente sul posto semplicemente acquistando kit ugelli e corpo bruciatore 5,5 kW o 7 kW. Contatta l'ufficio ricambi [ecs@itweurotec.it](mailto:ecs@itweurotec.it)

**EASY CONFIGURATION:** Possibility to change the configuration of the machine (Flex Burners position) directly on site.

**MAXIMUM FLEXIBILITY:** Possibility to reduce the power (kW) of the machine directly on site simply buying nozzles and 5,5 kW or 7 kW burner's body kit. Please contact spare parts department [ecs@itweurotec.it](mailto:ecs@itweurotec.it)

**FLEX BURNER 5,5 kW:** I modelli Flex Burner con potenza 5,5 kW rispondono alla normativa antincendio richiesta in alcuni mercati che prevede la realizzazione di cucine con portata termica complessiva non superiore a 35 kW (30.000kcal/h).

**FLEX BURNER 5,5 kW:** Flex Burner models with 5,5 kW power are suitable for those kitchen where fire regulations require a total thermal flow not exceeding 35 kW (30.000kcal/h).




71




## Accessori - Accessories


Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m <sup>3</sup>	€

	<b>*S*</b> Kit scarico per piano cottura 2 fuochi <i>Drain kit of the cooking top 2 burners</i>				<b>193</b>
--	---	--	--	--	------------


Per ordini aggiungere la \*S\* alla fine del codice - *By order, please add \*S\* at the end of the article number*

	<b>*S2*</b> Kit scarico per piano cottura 4 fuochi <i>Drain kit of the cooking top 4 burners</i>				<b>385</b>
--	--	--	--	--	------------

Per ordini aggiungere la \*S2\* alla fine del codice - *By order, please add \*S2\* at the end of the article number*

	<b>*S3*</b> Kit scarico per piano cottura 6 fuochi <i>Drain kit of the cooking top 6 burners</i>				<b>551</b>
--	--	--	--	--	------------

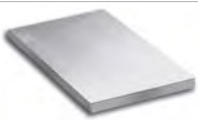


Per ordini aggiungere la \*S3\* alla fine del codice - *By order, please add \*S3\* at the end of the article number*

	<b>*AE*</b> Opzione accensione elettronica (230V/1N/50-60 Hz) <i>Electric ignition option (230V/1N/50-60 Hz)</i>				<b>129</b>
---	--	--	--	--	------------

Per ordini aggiungere la \*AE\* alla fine del codice - *By order, please add \*AE\* at the end of the article number*

	<b>-23</b> Alimentazione speciale (230V / 3) <i>Special supply (230V / 3)</i>				<b>+3%</b> sul prezzo di listino <i>on the price list</i>
--	---	--	--	--	--

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

	<b>A980119</b> Piastra liscia 1 fuoco <i>Smooth plate 1 burner</i>	37x37	7,5	0,1	<b>418</b>
	<b>A980120</b> Piastra rigata 1 fuoco <i>Lined plate 1 burner</i>	37x37	6,7	0,1	<b>513</b>
	<b>A777125</b> Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio <i>Water column for cupboard models</i>	32x49x1	5	0,03	<b>502</b>
	<b>A777126</b> Colonnina d'acqua posteriore per modelli top e su forno <i>Water column for top and oven models</i>	32x49x1	5	0,03	<b>502</b>



# Cucine elettriche

## Electric Ranges

La gamma di cucine elettriche **DOMINA PRO 900** si compone di modelli 2/4/6 piastre, disponibili nella versione monoblocco (su armadio aperto e su forno statico elettrico) e nella versione top. Piastre in ghisa tonde, quadre o ribassate. Termostato di servizio a 6 (+1) posizioni. I forni comprendono reggigriglie 3 livelli e 1 griglia inclusa. Forni elettrici dotati di 2 resistenze separate, una sul cielo (grill) e una sul fondo.

### Prestazioni

- Piastre a riscaldamento rapido da 50 °C a 400 °C
- Commutatore a 6 (+1) posizioni per regolare la potenza di ogni piastra
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm

### Pulibilità

- Piano imbutito a tenuta stagna, spigoli raggiati e invaso stampato per garantire la massima pulibilità
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

### Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The **DOMINA PRO 900** electric range consists of models with 2/4/6 plates available as freestanding unit (on open cabinet and on electric static oven) or top versions. Cast iron round, squared or flush-mounted plates. Heating elements with 6 (+1) positions thermostat. The ovens have 3 levels rack support and include 1 grid. The electric ovens have 2 separated heating elements, one on top (grill) and one on the bottom.

### Performances

- Fast-heating hot plates from 50 °C to 400 °C
- 6 (+1) position switch to regulate the power of each plate
- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 2 mm

### Cleanability

- Watertight pressed worktop, pressed edges and moulded top to facilitate cleaning operations
- Limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines

### Ease of maintenance

- New chimney without screws quickly removable
- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

**IPX5**

Modello Model	Dim.	Dim. Forno	Piastre		Forno		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Dim. (LxDxH) cm	Oven Dim. (LxDxH) cm	3 kW	4 kW	Gas kW	El. kW					

### Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand



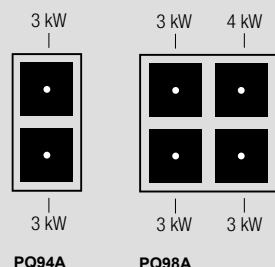
**PQ94A**  
2 piastre quadre  
2 square plates

40x90x85	-	2	-	-	-	-	6	400V/3N 50/60Hz	78	0,5	<b>3.535</b>
----------	---	---	---	---	---	---	---	--------------------	----	-----	--------------



**PQ98A**  
4 piastre quadre  
4 square plates

80x90x85	-	3	1	-	-	-	13	400V/3N 50/60Hz	102	1	<b>5.370</b>
----------	---	---	---	---	---	---	----	--------------------	-----	---	--------------



**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Piastra Plates		Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
			(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	3 kW	4 kW					



**PQ912A**  
6 piastre quadre  
6 square plates

120x90x85	-	4	2	-	-	20	400V/3N 50/60Hz	126	1,4	<b>7.634</b>
-----------	---	---	---	---	---	----	--------------------	-----	-----	--------------

**Monoblocco su forno - Free standing with oven**



**PQ98FE**  
4 piastre quadre  
con forno elettrico  
4 square plates  
with electric oven

80x90x85	54x69,5x29	3	1	-	6	19	400V/3N 50/60Hz	142	1	<b>7.326</b>
----------	------------	---	---	---	---	----	--------------------	-----	---	--------------



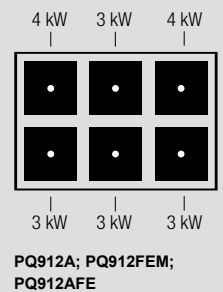
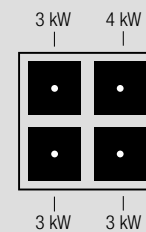
**PQ912FEM**  
6 piastre quadre  
con forno elettrico  
extra largo  
6 square plates  
with extra large  
electric oven

120x90x85	100x69,5x29	4	2	-	10	30	400V/3N 50/60Hz	198	1,4	<b>10.424</b>
-----------	-------------	---	---	---	----	----	--------------------	-----	-----	---------------






**PQ912AFE**  
6 piastre quadre  
con forno elettrico  
armadio 1 porta  
6 square plates  
with electric oven  
cupboard 1 door

120x90x85	54x69,5x29	4	2	-	6	26	400V/3N 50/60Hz	187	1,4	<b>9.630</b>
-----------	------------	---	---	---	---	----	--------------------	-----	-----	--------------



**IPX5**


## Top - Top

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Piastr Plates		Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
			(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	3 kW	4 kW					
 <b>PQ94T</b> 2 piastre quadre 2 square plates	40x90x25	-	2	-	-	-	6	400V/3N 50/60Hz	68	0,25	<b>2.842</b>
 <b>PQ98T</b> 4 piastre quadre 4 square plates	80x90x25	-	3	1	-	-	13	400V/3N 50/60Hz	92	0,4	<b>4.953</b>
 <b>PQ912T</b> 6 piastre quadre 6 square plates	120x90x25	-	4	2	-	-	20	400V/3N 50/60Hz	115	0,65	<b>6.553</b>

## Accessori - Accessories

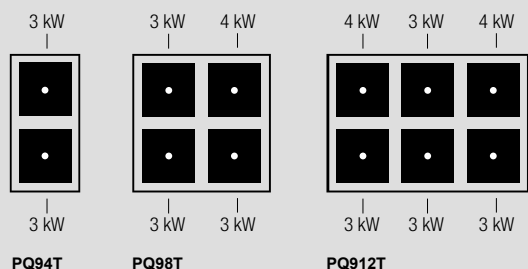
Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
<b>-23</b> Alimentazione speciale (230V / 3) Special supply (230V / 3)				<b>+3%</b> sul prezzo di listino on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number

 <b>A777125*</b> Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio Water column for cupboard models	32x49x1	5	0,03	<b>502</b>
<b>A777126*</b> Colonnina d'acqua posteriore per modelli top e su forno Water column for top and oven models	32x49x1	5	0,03	<b>502</b>

\* Non installabile sul modello PQ912FEM

\* Not available for PQ912FEM models



75

# Tuttapiastra

## Solid Top

La gamma di cucine tuttapiastra **DOMINA PRO 900** comprende vari modelli con o senza fuochi laterali, su armadio aperto e su forno oppure nella versione top. Funzionamento a gas o elettrico. Modelli gas con piastra in ghisa 10 mm di spessore con anello centrale mobile e superficie di 40 dm<sup>2</sup>, modelli elettrici con piastra in acciaio dolce 15 mm di spessore. I forni comprendono reggigriglie 3 livelli e 1 griglia inclusa. Forni elettrici dotati di 2 resistenze separate, una sul cielo (grill) e una sul fondo.

### Prestazioni

- Versioni a gas: cotture diverse contemporaneamente, dai 500 °C dal centro sino ai 200 °C alle estremità
- Versioni elettriche: controllo termostatico indipendente per ogni zona di cottura, con una regolazione dagli 80 °C ai 450 °C
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm

### Pulibilità

- Piano imbutito a tenuta stagna, spigoli raggiati e involucro stampato per garantire la massima pulibilità
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

### Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The **DOMINA PRO 900** solid top range comprises models with or without side burners available as freestanding unit, on an open cabinet, with a gas static oven, or top versions.

Gas or electric supply. Cast iron cooking plate with a surface area of 40 dm<sup>2</sup>, 10 mm thickness for gas model and steel plate 15 mm for electric model. The ovens have 3 levels rack support and include 1 grid. The electric ovens have 2 separated heating elements, one on top (grill) and one on the bottom.

### Performances

- Gas versions: possibility to differentiate cooking, temperature range from 500 °C in the centre to 200 °C in the edges
- Electric versions: independent thermostatic temperature control for each cooking zone, from 80 °C to 450 °C
- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 2 mm

### Cleanability

- Worktop with pressed edges for liquid collection facilitate cleaning operations
- Limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines

### Ease of maintenance

- New chimney without screws quickly removable
- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

**IPX5**

Modello Model	Dim.	Dim. Forno	Forno		Piastra Plate	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Dim. (LxDxH) cm	Oven Dim. (LxDxH) cm	Gas kW	Ei. kW						

### Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand



**TPG98A**  
1 piastra a gas  
su armadio aperto  
*One gas plate  
on open stand*

80x90x85	-	-	-	12	12	-	100	1	<b>4.474</b>
----------	---	---	---	----	----	---	-----	---	--------------

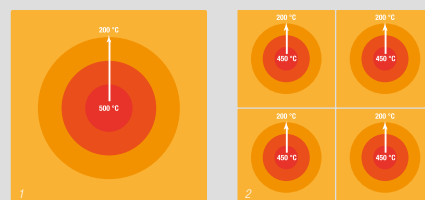


**TPE98A**  
1 piastra elettrica  
su armadio aperto  
*One electric plate  
on open stand*

80x90x85	-	-	-	3,5x4 (14)	14	400V/3N 50/60Hz	143	1	<b>5.744</b>
----------	---	---	---	------------	----	--------------------	-----	---	--------------

76

1. Piastra modello gas  
*Gas model plate*
2. Piastra modello elettrico  
*Electric model plate*



**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Forno Oven	Piastra Plate	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Gas kW El. kW	kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

## Monoblocco su forno - Free standing with oven



**TPG98FG**  
1 piastra a gas  
su forno a gas  
*One gas plate  
on gas oven*

80x90x85	54x69,5x32	7	-	12	19	-	125	1	<b>6.058</b>
----------	------------	---	---	----	----	---	-----	---	--------------



**TPE98FE**  
1 piastra elettrica  
su forno elettrico  
*One electric plate  
on electric oven*

80x90x85	54x69,5x32	-	6	3,5x4 (14)	20	400V/3N 50/60Hz	125	1	<b>6.822</b>
----------	------------	---	---	------------	----	--------------------	-----	---	--------------

## Top - Top



**TPG98T**  
1 piastra a gas  
*One gas plate*

80x90x25	-	-	-	12	12	-	85	0,4	<b>3.229</b>
----------	---	---	---	----	----	---	----	-----	--------------



**TPE98T**  
1 piastra elettrica  
*One electric plate*

80x90x25	-	-	-	3,5x4 (14)	14	400V/3N 50/60Hz	121	0,4	<b>5.000</b>
----------	---	---	---	------------	----	--------------------	-----	-----	--------------

## Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m <sup>3</sup>	€

**-23**  
Alimentazione speciale (230V / 3)  
*Special supply (230V / 3)*

**+3%**  
sul prezzo  
di listino  
*on the price list*

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*



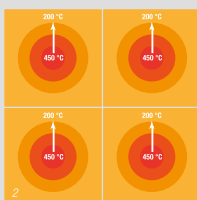
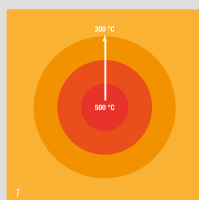
**A777125\***  
Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio  
*Water column for cupboard models*

32x49x1	5	0,03	<b>502</b>
---------	---	------	------------

**A777126\***  
Colonnina d'acqua posteriore per modelli top e su forno  
*Water column for top and oven models*

32x49x1	5	0,03	<b>502</b>
---------	---	------	------------

\* Non installabile sui modelli a gas  
\* *Not available for gas models*



1. Piastra modello gas  
*Gas model plate*
2. Piastra modello elettrico  
*Electric model plate*

# Induzione

## Induction

Per un sistema di cucinare all'avanguardia in cui le elevate prestazioni si accompagnano al risparmio energetico ed alla pulibilità totale.

### Prestazioni

- Zone di cottura Ø 220mm e 3.5 kW (5 kW nella versione wok)
- Regolazione della potenza a 6 livelli, per cotture speciali e delicate
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm

### Pulibilità

- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

### Facilità di manutenzione

- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

For a state-of-the-art cooking system in which high performance is matched by power savings and complete cleaning.

### Performances

- Cooking zones Ø 220mm and 3.5 kW power (5 kW wok version)
- 6 levels of power setting, for special or delicate cooking
- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 2 mm

### Cleanability

- Smooth surfaces, absence of chimney and limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines

### Ease of maintenance

- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Induttori Inductors	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	5 kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand



**IN94A-M1**  
2 induttori  
su armadio aperto  
*2 inductors  
on open stand*

HOURS  
24  
SERVICE

40x90x85

2

10

400V/3N  
50/60Hz

78

0,5

**10.761**



**IN98A-M1**  
4 induttori  
su armadio aperto  
*4 inductors  
on open stand*

HOURS  
24  
SERVICE

80x90x85

4

20

400V/3N  
50/60Hz

102

1

**20.224**


78



**IPX5**

Top - Top

Modello Model	Dim. Dim.	Induttori Inductors	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	5 kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

	<b>IN94T-M1</b> 2 induttori 2 inductors		40x90x25	2	10	400V/3N 50/60Hz	58	0,25	10.375
	<b>IN98T-M1</b> 4 induttori 4 inductors		80x90x25	4	20	400V/3N 50/60Hz	83	0,4	19.790



# Fry top

## Fry top

La gamma di frytop **DOMINA PRO 900** offre una vastissima possibilità di scelta per le cotture a contatto, con piastre lisce, rigate, lisce e rigate anche trattate al cromo, sia in versioni 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento elettrico o a gas, tutti con controllo termostatico della temperatura di lavoro. Piastre di cottura incassate nel piano per assicurare la massima pulibilità.

### Prestazioni

- Uniformità della temperatura e preciso controllo termostatico da 145 °C a 290 °C (versioni a gas), e da 75 °C a 290 °C (versioni elettriche), per poter cuocere anche i cibi più delicati
- Possibilità di cotture differenziate (modulo intero) per ottimizzare la produzione
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm

### Pulibilità

- Nuove piastre di cottura incassate e saldate nel piano per assicurare la massima pulibilità
- Nuovo paraspruzzi amovibile (optional) per facilitare le operazioni di pulizia
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

### Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The **DOMINA PRO 900** frytop range consists of models for contact cooking with smooth, ribbed or mixed cooking surface with different modular width (half or full unit), with electric or gas heating, all with thermostatic temperature control. Cooking plate smooth or lined with polished finishing. Built-in cooking plate to ensure maximum cleanliness.

### Performances

- Temperature uniformity and precise thermostatic control from 145 °C to 290 °C (gas versions), and from 75 °C to 290 °C (electric versions), to cook also delicate food
- Possibility to differentiate cooking to optimize the cooking workflow
- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 2 mm

### Cleanability

- New built-in cooking plates, welded on top to guarantee maximum cleanliness
- New removable splashguard (optional) to facilitate cleaning operations
- Limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines



### Ease of maintenance

- New chimney without screws quickly removable
- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

**IPX5**

Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Cromata Chromed	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	9,2 kW	7 kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€



### Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand

	<b>FTBG94AL</b> Piastra liscia Smooth plate	•			40x90x85 33x69x1,5	1	-	9,2	-	82	0,5	<b>3.599</b>
	<b>FTBG94ALC</b> Piastra liscia cromata Chromed smooth plate	•	•		40x90x85 33x69x1,5	1	-	9,2	-	82	0,5	<b>4.286</b>



# Fry top - Fry top **domina Pro|900**

**IPX5**

Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Cromata Chromed	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm					Kg	m³	€
 <p><b>FTBG94AR</b> Piastra rigata <i>Lined plate</i></p>		•		40x90x85	33x69x1,5	1	-	9,2	-	82	0,5	<b>3.800</b>
 <p><b>FTBG98AL</b> Piastra liscia <i>Smooth plate</i></p>	•			80x90x85	70x69x1,5	2	-	18,4	-	135	1	<b>5.115</b>
 <p><b>FTBG98ALC</b> Piastra liscia cromata <i>Chromed smooth plate</i></p>	•		•	80x90x85	70x69x1,5	2	-	18,4	-	135	1	<b>6.326</b>
 <p><b>FTBG98AR</b> Piastra rigata <i>Lined plate</i></p>		•		80x90x85	70x69x1,5	2	-	18,4	-	135	1	<b>5.515</b>
 <p><b>FTBG98ALR</b> Piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata <i>2/3 smooth and 1/3 lined plate</i></p>	•	•		80x90x85	70x69x1,5	2	-	18,4	-	135	1	<b>5.314</b>

# domina Pro | 900 Fry top - Fry top

**IPX5**

Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Piano Hotplate (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Cromata Chromed									



**FTBG98ALRC**  
Piastra 2/3 liscia  
e 1/3 rigata  
cromata  
*2/3 smooth  
and 1/3 lined  
chromed plate*

	•	•	•	80x90x85	70x69x1,5	2	-	18,4	-	135	1	<b>6.817</b>

## Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand



**FTBE94AL**  
Piastra liscia  
*Smooth plate*

	•			40x90x85	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	82	0,5	<b>3.527</b>
--	---	--	--	----------	-----------	---	---	---	--------------------	----	-----	--------------



**FTBE94ALC**  
Piastra liscia  
cromata  
*Chromed smooth  
plate*

	•		•	40x90x85	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	82	0,5	<b>4.607</b>
--	---	--	---	----------	-----------	---	---	---	--------------------	----	-----	--------------



**FTBE94AR**  
Piastra rigata  
*Lined plate*

		•		40x90x85	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	82	0,5	<b>3.685</b>
--	--	---	--	----------	-----------	---	---	---	--------------------	----	-----	--------------



**FTBE98AL**  
Piastra liscia  
*Smooth plate*

	•			80x90x85	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	135	1	<b>4.947</b>
--	---	--	--	----------	-----------	---	---	----	--------------------	-----	---	--------------

82



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.  
Frytop cromati - Chromed Frytop

# Fry top - Fry top **domina Pro|900**

**IPX5**

Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Piano Hotplate (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Cromata Chromed									



**FTBE98ALC**  
Piastra liscia cromata  
*Chromed smooth plate*

•		•		80x90x85	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	135	1	<b>6.018</b>
---	--	---	--	----------	-----------	---	---	----	--------------------	-----	---	--------------



**FTBE98AR**  
Piastra rigata  
*Lined plate*

	•			80x90x85	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	135	1	<b>5.322</b>
--	---	--	--	----------	-----------	---	---	----	--------------------	-----	---	--------------



**FTBE98ALR**  
Piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata  
*2/3 smooth and 1/3 lined plate*

•	•			80x90x85	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	135	1	<b>5.164</b>
---	---	--	--	----------	-----------	---	---	----	--------------------	-----	---	--------------



**FTBE98ALRC**  
Piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata cromata  
*2/3 smooth and 1/3 lined chromed plate*

•	•	•		80x90x85	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	135	1	<b>6.328</b>
---	---	---	--	----------	-----------	---	---	----	--------------------	-----	---	--------------

## Top - Top



**FTBG94TL**  
Piastra liscia  
*Smooth plate*

•				40x90x25	33x69x1,5	1	-	9,2	-	62	0,25	<b>2.989</b>
---	--	--	--	----------	-----------	---	---	-----	---	----	------	--------------








Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop

# domina Pro | 900 Fry top - Fry top

**IPX5**

Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Cromata Chromed	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm					Kg	m <sup>3</sup>	€
 <p><b>FTBG94TLC</b> Piastra liscia cromata <i>Chromed smooth plate</i></p>	•		•	40x90x25	33x69x1,5	1	-	9,2	-	62	0,25	<b>3.675</b>
 <p><b>FTBG94TR</b> Piastra rigata <i>Lined plate</i></p>		•		40x90x25	33x69x1,5	1	-	9,2	-	62	0,25	<b>3.186</b>
 <p><b>FTBG98TL</b> Piastra liscia <i>Smooth plate</i></p>	•			80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4	<b>4.348</b>
 <p><b>FTBG98TLC</b> Piastra liscia cromata <i>Chromed smooth plate</i></p>	•		•	80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4	<b>5.562</b>
 <p><b>FTBG98TR</b> Piastra rigata <i>Lined plate</i></p>		•		80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4	<b>4.748</b>






84



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.  
Frytop cromati - Chromed Frytop

# Fry top - Fry top **domina Pro|900**

**IPX5**

Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Piano Hotplate (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Cromata Chromed									
 <p><b>FTBG98TLR</b> Piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata 2/3 smooth and 1/3 lined plate</p>	•	•		80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4	<b>4.550</b>
 <p><b>FTBG98TLRC</b> Piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata cromata 2/3 smooth and 1/3 lined chromed plate</p>	•	•	•	80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4	<b>6.049</b>
 <p><b>FTBE94TL</b> Piastra liscia Smooth plate</p>	•			40x90x25	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	62	0,25	<b>2.846</b>
 <p><b>FTBE94TLC</b> Piastra liscia cromata Chromed smooth plate</p>	•		•	40x90x25	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	62	0,25	<b>3.963</b>
 <p><b>FTBE94TR</b> Piastra rigata Lined plate</p>		•		40x90x25	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	62	0,25	<b>3.012</b>








Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop

# domina Pro | 900 Fry top - Fry top

**IPX5**

Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Cromata Chromed	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm					Kg	m <sup>3</sup>	€
 <b>FTBE98TL</b> Piastra liscia Smooth plate	•			80x90x25 (LxDxH) cm	70x69x1,5 (LxDxH) cm	-	2	14	400V/3N 50Hz	100	0,4	<b>4.101</b>
 <b>FTBE98TLC</b> Piastra liscia cromata Chromed smooth plate	•		•	80x90x25 (LxDxH) cm	70x69x1,5 (LxDxH) cm	-	2	14	400V/3N 50Hz	100	0,4	<b>5.204</b>
 <b>FTBE98TR</b> Piastra rigata Lined plate		•		80x90x25 (LxDxH) cm	70x69x1,5 (LxDxH) cm	-	2	14	400V/3N 50Hz	100	0,4	<b>4.486</b>
 <b>FTBE98TLR</b> Piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata 2/3 smooth and 1/3 lined plate	•	•		80x90x25 (LxDxH) cm	70x69x1,5 (LxDxH) cm	-	2	14	400V/3N 50Hz	100	0,4	<b>4.324</b>
 <b>FTBE98TLRC</b> Piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata cromata 2/3 smooth and 1/3 lined chromed plate	•	•	•	80x90x25 (LxDxH) cm	70x69x1,5 (LxDxH) cm	-	2	14	400V/3N 50Hz	100	0,4	<b>5.524</b>

86



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.  
Frytop cromati - Chromed Frytop

## Accessori - Accessories

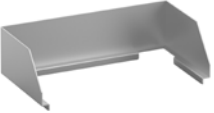


Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m <sup>3</sup>	€

**-23**

Alimentazione speciale (230V / 3)  
Special supply (230V / 3)

**+3%**  
sul prezzo  
di listino  
on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number

	<b>A777093</b> Paraspruzzi amovibile per mod. 400 mm <i>Removable back-splash for mod. 400 mm</i>	37/20x10 h			<b>90</b>
	<b>A980128</b> Paraspruzzi amovibile per mod. 800 mm <i>Removable back-splash for mod. 800 mm</i>	77/20x10 h			<b>117</b>
	<b>A777097</b> Tappo in teflon per frytop <i>Teflon cap for fry top</i>	55/61x25/31 x 55 h			<b>219</b>
	<b>A777099</b> Raschietto doppia lama <i>Scrapper double side blade</i>				<b>51</b>
	<b>A980164</b> Cassetto per lavaggio FTBE/G <i>Drawer for washing FTBE/G</i>				<b>96</b>



# Griglia pietralavica

## Lavastone grill

La gamma di griglie pietra lavica **DOMINA PRO 900** si compone di modelli sia 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento a gas, nella versione monoblocco su base armadiata o top.

### Prestazioni

- Griglia di cottura in ghisa reversibile carne/pesce
- Disponibile come accessorio il kit di sollevamento delle griglie, per consentire maggiore pendenza e differenziare la temperatura di alcune cotture
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm

### Pulibilità

- L'alzatina paraspruzzi su tre lati contiene la fuoriuscita dei grassi durante la cottura
- Disponibili come accessorio i bricchetti di pietralavica, facilmente pulibili rilasciano meno fumi nell'ambiente
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

### Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The **DOMINA PRO 900** Lavastone grill range consists of both 1/2 and full module models, with gas heating, available as freestanding unit or top versions.

### Performances

- Double face cast iron grid meat/fish
- Grids lifting kit available as accessory to allow greater slope and differentiate the temperature cooking
- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 2 mm

### Cleanability

- The three sides splashguard contains greases during cooking
- Briquettes available as an accessory, they are easy to clean and release less fumes into the environment
- Limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines



### Ease of maintenance

- New chimney without screws quickly removable
- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Griglia Grid	Bruciatori Burners	kW Tot. Total kW	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	10 kW	kW	Kg	m <sup>3</sup>	€

### Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand



	<b>PLG94A</b> Griglia pietralavica Lavastone grill	40x90x85	64x37x3	1	10	72	0,5	<b>4.037</b>
	<b>PLG98A</b> Griglia pietralavica Lavastone grill	80x90x85	64x37x3 (x2)	2	20	113	1	<b>6.593</b>



**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Griglia Grid	Bruciatori Burners	kW Tot. Total kW	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	10 kW	kW	Kg	m <sup>3</sup>	€

## Top (solo versione a sbalzo) - Top (for hanging version only)







	<b>PLG94T*</b> Griglia pietralavica Lavastone grill	40x90x34,5	64x37x3	1	10	60	0,25	<b>3.937</b>
	<b>PLG98T*</b> Griglia pietralavica Lavastone grill	80x90x34,5	64x37x3 (x2)	2	20	95	0,4	<b>6.097</b>

\* I modelli top non possono essere installati su base aperta

\* The top versions cannot be installed on open base

## Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m <sup>3</sup>	€

	<b>A800100</b> Sacco pietra lavica Lavastone sack	32x32x15	6	0,01	<b>56</b>
	<b>A777140**</b> 1 scatola con n. 70 bricchetti pietralavica 1 box with n. 70 lavastone briquette				<b>374</b>
	<b>A980167</b> Kit sollevamento griglie PLG94 Kit grids lifting PLG94				<b>204</b>
	<b>A980168</b> Kit sollevamento griglie PLG98 Kit grids lifting PLG98				<b>237</b>
	<b>A777187</b> Raschietto Scraper				<b>51</b>



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

# Griglia ad acqua

## Water grill

La gamma di griglie ad acqua **DOMINA PRO 900** si compone di modelli sia 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento elettrico, nella versione monoblocco. L'evaporazione dell'acqua presente nei contenitori posti sotto le resistenze consente una cottura delicata e uniforme dei cibi senza alterarne il gusto.

### Prestazioni

- Griglia di cottura in ghisa reversibile carne/pesce
- Il calore irradiato dalle resistenze sviluppa vapore che sale verso gli alimenti che sono in cottura sulla griglia, assicurandone una cottura delicata e uniforme.

### Pulibilità

- Facile pulizia del cassetto di raccolta del grasso grazie alla presenza di acqua al suo interno
- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

### Facilità di manutenzione

- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The **DOMINA PRO 900** water grill range consists of both 1/2 or full module models, electric heating, available as freestanding unit. The water contained in the containers under the electric heating elements evaporates allowing delicate and uniform cooking of food and keeping flavour unchanged.

### Performances

- Double face cast iron grid meat/fish
- The heat radiated by the electric heating elements develops steam which rises towards the food on the grid, ensuring delicate and uniform cooking

### Cleanability

- Easy cleaning of the grease collection drawer thanks to the presence of water inside
- Smooth surfaces, absence of chimney and limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines



### Ease of maintenance

- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Griglia Grid	Resistenze Elettr. Electric Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	cm	6 kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Monoblocco su armadio - Free standing on stand

	<b>WGE94A</b> Griglia ad acqua Water grill	40x90x85	64x37x3	1	7	400V/3N 50/60Hz	72	0,5	<b>3.571</b>
	<b>WGE98A</b> Griglia ad acqua Water grill	80x90x85	64x37x3 (x2)	2	14	400V/3N 50/60Hz	113	1	<b>5.719</b>




# Griglia ad acqua - *Water grill* domina Pro|900

## Accessori - Accessories

Modello <i>Model</i>	Dim. <i>Dim.</i>	P. Lordo <i>Gross W.</i>	Volume <i>Volume</i>	Prezzo <i>Price</i>
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m <sup>3</sup>	€

<b>-23</b> Alimentazione speciale (230V / 3) <i>Special supply (230V / 3)</i>				<b>+3%</b> sul prezzo di listino <i>on the price list</i>
---	--	--	--	--

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

	<b>A777143</b> Raschietto doppia lama <i>Scraper double side blade</i>			<b>50</b>
--	--	--	--	-----------

# Friggitrici

## Fryers

La gamma di friggitorie **DOMINA PRO 900** si compone di modelli ad una o due vasche, con riscaldamento a gas od elettrico, disponibili nella versione monoblocco e top.

### Prestazioni

- Controllo termostatico tra 105 °C e 185 °C (versioni elettriche) e tra 110 °C e 190 °C (versioni a gas)
- Ampia zona fredda per conservare l'integrità dell'olio
- Modelli con display digitale (elettrici)
- Versione HP per alte produttività
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm
- Versioni a gas disponibili con riscaldamento indiretto (vasca a V) o diretto (tubi in vasca)

### Pulibilità

- Resistenze elettriche totalmente sollevabili, per consentire una pulizia perfetta della vasca
- Vasche stampate e saldate in continuo per facilitare le operazioni di pulizia
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

### Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The **DOMINA PRO 900** fryers range consists of models with one or two tanks, with gas or electric heating, available as freestanding unit or top versions.

### Performances

- Thermostatic temperature control from 105 °C to 185 °C (electric versions) and from 110 °C to 190 °C (gas versions)
- Large cold zone to keep the quality of the oil unchanged longer
- Models with digital display (electric)
- HP version for high productivity
- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 2 mm
- Gas versions available with indirect heating (V shape tank) or direct heating (internal tubes)

### Cleanability

- Tilting heating elements, to allow a perfect cleaning of the tank
- Moulded and continuous-welded tank to facilitate the cleaning operations
- Limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines

### Ease of maintenance

- New chimney without screws quickly removable
- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Brucciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Monoblocco su armadio chiuso - Free standing on closed stand

 <p><b>FRG94A</b> Riscaldamento diretto 1 vasca cap. 18 L 1 cestello A980165 <i>Direct heating</i> 1 bowl cap. 18 L 1 basket A980165</p>		40x90x118	30x40x31,5	18	18	-	18	-	69	0,5	<b>4.175</b>
 <p><b>FRG98A</b> Riscaldamento diretto 2 vasche cap. 18 L 2 cestelli A980166 1 cestello A980165 <i>Direct heating</i> 2 bowl cap. 18 L 2 baskets A980166 1 basket A980165</p>		80x90x118	30x40x31,5	18+18	18+18	-	36	-	114	1	<b>7.221</b>

**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Brucciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€



**new**

### FRVG94A

Riscaldamento indiretto  
1 vasca cap. 20,5 L  
1 cestello A980170  
*Indirect heating  
1 bowl cap. 20,5 L  
1 basket A980170*

40x90x118	61x31x40	20,5	20,5	-	20,5	-	69	0,5	<b>4.342</b>
-----------	----------	------	------	---	------	---	----	-----	--------------



### FRE94A2V

Riscaldamento diretto  
2 vasche cap. 8 L  
2 cestelli A770045  
*Direct heating  
2 bowl cap. 8 L  
2 baskets A770045*

40x90x85	14x34x21	8+8	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50/60Hz	56	0,5	<b>5.453</b>
----------	----------	-----	---	-----------	------	--------------------	----	-----	--------------



**24**  
HOURS  
SERVICE

### FRBE94A

Riscaldamento diretto  
1 vasca cap. 18 L  
1 cestello A980136  
*Direct heating  
1 bowl cap. 18 L  
1 basket A980136*

40x90x85	30x40x20	18	-	16	16	400V/3N 50/60Hz	56	0,5	<b>4.094</b>
----------	----------	----	---	----	----	--------------------	----	-----	--------------



### FRBE98A

Riscaldamento diretto  
2 vasche cap. 18 L  
2 cestelli A980137  
1 cestello A980136  
*Direct heating  
2 bowl cap. 18 L  
2 baskets A980137  
1 basket A980136*

80x90x85	30x40x20	18+18	-	16+16	32	400V/3N 50/60Hz	91	1	<b>7.064</b>
----------	----------	-------	---	-------	----	--------------------	----	---	--------------



### FRBE94AD

Display digitale  
Riscaldamento diretto  
1 vasca cap. 18 L  
1 cestello A980136  
*Digital display  
Direct heating  
1 bowl cap. 18 L  
1 basket A980136*

40x90x85	30x40x20	18	-	16	16	400V/3N 50/60Hz	56	0,5	<b>4.708</b>
----------	----------	----	---	----	----	--------------------	----	-----	--------------

N.1 vasca raccogli olio inclusa nelle friggitrici monoblocco  
N.1 oil tank included in monobloc fryers

# domina Pro | 900 Friggitrici - Fryers

**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Brucciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€



**FRBE98AD**  
 Display digitale  
 Riscaldamento diretto  
 2 vasche cap. 18 L  
 2 cestelli A980137  
 1 cestello A980136  
 Digital display  
 Direct heating  
 2 bowl cap. 18 L  
 2 baskets A980137  
 1 basket A980136

80x90x85	30x40x20	18+18	-	16+16	32	400V/3N 50/60Hz	91	1	<b>8.124</b>
----------	----------	-------	---	-------	----	--------------------	----	---	--------------



**FRBE94AHP**  
 Display digitale  
 Riscaldamento diretto  
 1 vasca cap. 20 L  
 1 cestello A980170  
 Digital display  
 Direct heating  
 1 bowl cap. 20 L  
 1 basket A980170

40x90x85	61x31x29	20	-	22,5	22,5	400V/3N 50/60Hz	59	0,5	<b>5.562</b>
----------	----------	----	---	------	------	--------------------	----	-----	--------------

## Top (solo versione a sbalzo) - Top (for hanging version only)



**FRG94T**  
 Riscaldamento diretto  
 1 vasca cap. 18 L  
 1 cestello A980165  
 Direct heating  
 1 bowl cap. 18 L  
 1 basket A980165

40x90x90	30x40x31,5	18	18	-	18	-	60	0,5	<b>4.118</b>
----------	------------	----	----	---	----	---	----	-----	--------------



**FRG98T**  
 Riscaldamento diretto  
 2 vasche cap. 18 L  
 2 cestelli A980166  
 1 cestello A980165  
 Direct heating  
 2 bowl cap. 18 L  
 2 baskets A980166  
 1 basket A980165

80x90x90	30x40x31,5	18+18	18+18	-	36	-	101	1	<b>6.802</b>
----------	------------	-------	-------	---	----	---	-----	---	--------------



**FRBE94T**  
 Riscaldamento diretto  
 1 vasca cap. 18 L  
 1 cestello A980136  
 Direct heating  
 1 bowl cap. 18 L  
 1 basket A980136

40x90x58	30x40x20	18	-	16	16	400V/3N 50/60Hz	50	0,5	<b>3.996</b>
----------	----------	----	---	----	----	--------------------	----	-----	--------------



**FRBE98T**  
 Riscaldamento diretto  
 2 vasche cap. 18 L  
 2 cestelli A980137  
 1 cestello A980136  
 Direct heating  
 2 bowl cap. 18 L  
 2 baskets A980137  
 1 basket A980136

80x90x58	30x40x20	18+18	-	16+16	32	400V/3N 50/60Hz	85	1	<b>6.609</b>
----------	----------	-------	---	-------	----	--------------------	----	---	--------------

94

## Accessori - Accessories

Modello  
Model

Prezzo  
Prezzo

€

**-23**

Alimentazione speciale (230V / 3) - Valido su tutti i modelli escluso FRBE94AHP

Special supply (230V / 3) - Valid on all models except FRBE94AHP

**+3%**

sul prezzo di listino  
on the price list





**MLM**  
2024

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number

## Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€


### Cesti per friggitorici a gas - Basket for gas fryers

	<b>A980165</b> Cestello 1/1 intero <i>Basket 1/1</i>	27x36x14	<b>144</b>
	<b>A980166</b> Cestello 1/2 vasca <i>Basket 1/2</i>	13x36x14	<b>123</b>
	<b>A980170</b> Cestello 1/1 intero per FRVG94A <i>Basket 1/1 for FRVG94A</i>	28x45,5x13	<b>211</b>
	<b>A980171</b> Cestello 1/2 vasca per FRVG94A <i>Basket 1/2 for FRVG94A</i>	13x45,5x13	<b>163</b>

### Cesti per friggitorici elettriche - Basket for electric fryers

	<b>A980136</b> Cestello 1/1 intero <i>Basket 1/1</i>	27x32,5x13,5	<b>144</b>
	<b>A980137</b> Cestello 1/2 vasca <i>Basket 1/2</i>	13x32,5x13,5	<b>123</b>
	<b>A770045</b> Cestello 1/2 vasca per modello FRE94A2V <i>Basket 1/2 bowl for model FRE94A2V</i>	12x29,5x12	<b>94</b>
	<b>A980170</b> Cestello 1/1 intero per FRBE94AHP <i>Basket 1/1 for FRBE94AHP</i>	28x45,5x13	<b>211</b>
	<b>A980171</b> Cestello 1/2 vasca per FRBE94AHP <i>Basket 1/2 for FRBE94AHP</i>	13x45,5x13	<b>163</b>

### Per friggitorici monoblocco - For monobloc fryers

	<b>A980131</b> Vasca raccogli olio per friggitorici monoblocco <i>Oil tank for monobloc fryers</i>	30x67x15,5	<b>138</b>
	<b>A777194</b> Tubo scarico olio per FRVG94A e FRBE94AHP <i>Oil drain pipe for FRVG94A and FRBE94AHP</i>		<b>85</b>

### Per installazione a sbalzo - For hanging installation

	<b>A980138</b> Vasca raccogli olio + ruote per installazione a sbalzo <i>Oil tank + wheels for hanging installation</i>	30x67x22	<b>171</b>
--	---	----------	------------



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.



# Cuocipasta

## Pasta cooker

La gamma di cuocipasta **DOMINA PRO 900** si compone di modelli ad una vasca da 26 e 40 litri di capacità, con riscaldamento a gas od elettrico, disponibili nella versione monoblocco e top.

### Prestazioni

- Versioni a gas: bruciatore inox esterno alla vasca ad alta potenza, elettrovalvola per carico acqua
- Versioni elettriche: resistenze all'interno della vasca, per aumentare l'efficienza
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm

### Pulibilità

- Piano con imbutitura perimetrale per la raccolta dei liquidi e per facilitare la pulizia
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

### Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The **DOMINA PRO 900** pasta cooker range comprises models with one tank of 26 or 40 liters of capacity, with gas or electric heating, available as freestanding unit or top versions.

### Performances

- Gas versions: high power stainless steel burner, outside the tank, electro-valve for water loading
- Electric version: heating elements inside the tank to increase the efficiency
- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 2 mm

### Cleanability

- Moulded edge for collection of liquids and to facilitate cleaning
- Limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines





### Ease of maintenance

- New chimney without screws quickly removable
- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Bruciatori Burners	Resistenze Eletr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Monoblocco su armadio chiuso - Free standing on closed stand

 <p><b>CPG94A</b> 1 vasca cap. 40 L cestelli non inclusi 1 tank cap. 40 L basket not included</p>		40x90x85	30,5x51x27,5	40	13,3	-	13,3	230V/1N 50/60Hz	57	0,5	<b>4.283</b>
 <p><b>CPG98A</b> 2 vasche cap. 40 L cestelli non inclusi 2 tanks cap. 40 L basket not included</p>		80x90x85	30,5x51x27,5	40+40	13,3+13,3	-	26,6	230V/1N 50/60Hz	94	1	<b>6.776</b>

**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€



HOURS  
24  
SERVICE

### CPE94A

1 vasca cap. 40 L  
cestelli non inclusi  
1 tank cap. 40 L  
basket not included

40x90x85	30,5x51x27,5	40	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	51	0,5	<b>4.374</b>
----------	--------------	----	---	---	---	--------------------	----	-----	--------------



### CPE98A

2 vasche cap. 40 L  
cestelli non inclusi  
2 tanks cap. 40 L  
basket not included

80x90x85	30,5x51x27,5	40+40	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	81	1	<b>6.746</b>
----------	--------------	-------	---	-----	----	--------------------	----	---	--------------

## Top (solo versione a sbalzo) - Top (for hanging version only)



### CPE94T

1 vasca cap. 40 L  
cestelli non inclusi  
1 tank cap. 40 L  
basket not included

40x90x58	30,5x51x27,5	40	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	45	0,5	<b>4.153</b>
----------	--------------	----	---	---	---	--------------------	----	-----	--------------



### CPE98T

2 vasche cap. 40 L  
cestelli non inclusi  
2 tanks cap. 40 L  
basket not included

80x90x58	30,5x51x27,5	40+40	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	75	1	<b>6.408</b>
----------	--------------	-------	---	-----	----	--------------------	----	---	--------------

## Accessori - Accessories

Modello  
Model

Prezzo  
Prezzo

	€
--	---

**-23**

Alimentazione speciale (230V / 3)  
Special supply (230V / 3)










**+3%**  
sul prezzo  
di listino  
on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number

# domina Pro|900 **Cuocipasta - Pasta cooker**

## Accessori - Accessories

### Cestelli cuocipasta - Baskets for pasta cooker

	Modello Model	Dim. Dim.	Prezzo Price
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€
	<b>A770049</b>	14,5x29x21,5	<b>111</b>
	<b>A770050</b>	49x29x21,5	<b>247</b>
	<b>A800104</b>	16x29x21,5	<b>115</b>
	<b>A800105</b>	24x29x21,5	<b>137</b>
	<b>A800108</b>	ø 14,5 x H 20	<b>144</b>
	<b>B800003</b>	14,5x16x21,5	<b>93</b>
	<b>B800004</b>	14,5x16x21,5	<b>93</b>
	<b>B800007</b>	33x29x21,5	<b>189</b>
	<b>A980117</b> Coperchio per cuocipasta <i>Lid for pasta cooker</i>	52,8x32,7x4,58	<b>67</b>

98



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

**MLM**  
2024

### Combinazione cestelli cuocipasta Basket for pasta cooker



A800104



A800104 + B800007



A800105



A800104 + A770049



A770050



A800108



B800004 + B800003

# Brasiere

## Braising pan

La gamma di brasiere **DOMINA PRO 900** si compone di modelli monoblocco, con riscaldamento a gas e con riscaldamento elettrico, vasca in acciaio inox. Rubinetto di carico acqua posto sul fronte della macchina.

### Prestazioni

- Controllo termostatico della temperatura. Da 90 °C a 320 °C (versioni gas ), da 50 °C a 300 °C (versioni elettriche).
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm

### Pulibilità

- Piano facilmente pulibile grazie al totale ribaltamento della vasca
- Angoli raggiati facilitano le operazioni di pulizia della vasca
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli

### Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The **DOMINA PRO 900** braising pan range consists of freestanding models with gas or electric heating, and stainless steel tank. Water load tap placed in front of the unit.

### Performances

- Temperature thermostatic control. From 90 °C to 320 °C (gas version), from 50 °C to 300 °C (electric version)
- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 2 mm

### Cleanability

- Easy to clean top tanks to the complete tilting of the tank
- Rounded corners facilitate the tank cleaning
- Limited number of screws to have surfaces without obstacles



### Ease of maintenance

- New chimney without screws quickly removable
- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Cap. Vasca Tank	Brucciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Monoblocco ribaltabile / rovesciamento manuale - Free standing tilting / manual turnover

 <p><b>BRG98A</b> Vasca inox cap. 80 L rovesciamento man. S/S pan cap. 80 L, manual turnover</p>	80x90x85	79x69x20	80	20	0,02	20	230V/1N 50/60Hz	164	1,1	<b>9.478</b>
 <p><b>BRE98A</b> Vasca inox cap. 80 L rovesciamento man. S/S pan cap. 80 L, manual turnover</p>	80x90x85	79x69x20	80	-	12	12	400V/3N 50/60Hz	160	1,1	<b>9.261</b>



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

# domina Pro | 900 Brasiere - Braising pan

**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Cap. Vasca Tank	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€



## BRG912A

Vasca inox cap. 120 L  
rovesciamento man.  
S/S pan cap. 120 L,  
manual turnover

120x94,2x96,5	101,3x66x24,5	120	29	0,3	29	230V/1N 50/60Hz	210	1,4	<b>13.000</b>
---------------	---------------	-----	----	-----	----	--------------------	-----	-----	---------------



## BRE912A

Vasca inox cap. 120 L  
rovesciamento man.  
S/S pan cap. 120 L,  
manual turnover

120x94,2x96,5	101,3x66x24,5	120	-	20,3	20,3	400V/3N 50/60Hz	160	1,4	<b>12.500</b>
---------------	---------------	-----	---	------	------	--------------------	-----	-----	---------------

## Top - Top



## BRG912T

Vasca inox cap. 80 L  
rovesciamento man.  
S/S pan cap. 80 L,  
manual turnover

120x90x25	80x69x20	80	21	0,02	21	230V/1N 50/60Hz	170	1	<b>8.478</b>
-----------	----------	----	----	------	----	--------------------	-----	---	--------------



## BRE912T

Vasca inox cap. 80 L  
rovesciamento man.  
S/S pan cap. 80 L,  
manual turnover

120x90x25	80x69x20	80	-	12	12	400V/3N 50/60Hz	154	1	<b>8.197</b>
-----------	----------	----	---	----	----	--------------------	-----	---	--------------

## Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m <sup>3</sup>	€

### A980007

Supporto per brasiera a sbalzo  
Basament for tilting bratt pans tops

103,5x79,5x13	22	0,7	<b>438</b>
---------------	----	-----	------------



### A980008

Supporto per brasiera a pavimento  
Floor tilting bratt pans support

120x82x60	30	1,1	<b>1.176</b>
-----------	----	-----	--------------

### -23

Alimentazione speciale (230V / 3)  
Special supply (230V / 3)

**+3%**  
sul prezzo  
di listino  
on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number

100



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

**MLM**  
2024

# Pentole

## Boiling pan

La gamma di pentole **DOMINA PRO 900** si compone di modelli da 50 Lt di capacità, con riscaldamento indiretto, a gas o elettrico. Il vapore a bassa pressione prodotto nell'intercapedine riscalda uniformemente la superficie del recipiente.

### Prestazioni

- Controllo termostatico della temperatura che consente cotture delicate
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm

### Pulibilità

- Il piano imbutito, privo di giunture e con spigoli arrotondati, facilita la pulizia del piano di lavoro
- La struttura della vasca consente una pulizia perfetta e rapida
- Filtro rubinetto scarico facilmente amovibile e molto facile da pulire
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli

### Facilità di manutenzione

- Possibilità di effettuare manutenzioni senza svuotare la vasca, grazie al nuovo pannello frontale che evita la rimozione del rubinetto di scarico
- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The **DOMINA PRO 900** boiling pan range consists of 50 Lt models with gas or electric indirect heating. The low pressure steam in the interspace heats evenly the surface of the pan.

### Performances

- Temperature thermostatic control allows delicate cooking
- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 2 mm

### Cleanability

- Moulded watertight worktop, jointsless, with rounded corners, facilitate the top cleaning
- The tank structure allows perfect and fast cleaning
- The drain tap filter easily removable and very easy to clean
- Limited number of screws to have surfaces without obstacles

### Ease of maintenance

- No need to empty the tank before maintenance operations thanks to the new front panel which avoids to remove of the drain tap
- Inspectable drain tap to facilitate ordinary cleaning operations
- New chimney without screws quickly removable
- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. pentola Pan dimensions	Cap. Pentola Pan capacity	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(ØxH) cm	Lt	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Monoblocco - Free standing



#### PEG98A100

Riscaldamento diretto cap. 100 L.  
Direct heating cap. 100 L.

80x90x85

60x42

100

21

-

118

1,1

7.534

#### PEG98A150

Riscaldamento diretto cap. 150 L.  
Direct heating cap. 150 L.

80x90x85

60x54

150

21

-

123

1,1

7.721



#### PEG98A100I

Riscaldamento indiretto cap. 100 L.  
Indirect heating cap. 100 L.

80x90x85

60x42

100

21

-

143

1,1

10.187

#### PEG98A150I

Riscaldamento indiretto cap. 150 L.  
Indirect heating cap. 150 L.

80x90x85

60x54

150

21

-

148

1,1

11.422



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

101

# domina Pro|900 Pentole - Boiling pan

**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. pentola Pan dimensions	Cap. Pentola Pan capacity	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(ØxH) cm	Lt	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€



<b>PEE98A100I</b> Riscaldamento indiretto cap. 100 L. <i>Indirect heating cap. 100 L.</i>	80x90x85	60x42	100	14,4	400V/3N 50/60Hz	128	1,1	<b>10.291</b>
---	----------	-------	-----	------	--------------------	-----	-----	---------------

<b>PEE98A150I</b> Riscaldamento indiretto cap. 150 L. <i>Indirect heating cap. 150 L.</i>	80x90x85	60x54	150	14,4	400V/3N 50/60Hz	134	1,1	<b>10.613</b>
---	----------	-------	-----	------	--------------------	-----	-----	---------------

## Top (solo versione a sbalzo) - Top (for hanging version only)



<b>PEG98T100</b> Riscaldamento diretto cap. 100 L. <i>Direct heating cap. 100 L.</i>	80x90x70	60x42	100	21	-	113	1,1	<b>6.944</b>
--	----------	-------	-----	----	---	-----	-----	--------------

<b>PEG98T150</b> Riscaldamento diretto cap. 150 L. <i>Direct heating cap. 150 L.</i>	80x90x70	60x54	150	21	-	118	1,1	<b>7.319</b>
--	----------	-------	-----	----	---	-----	-----	--------------



<b>PEG98T100I</b> Riscaldamento indiretto cap. 100 L. <i>Indirect heating cap. 100 L.</i>	80x90x70	60x42	100	21	-	138	1,1	<b>10.399</b>
---	----------	-------	-----	----	---	-----	-----	---------------

<b>PEG98T150I</b> Riscaldamento indiretto cap. 150 L. <i>Indirect heating cap. 150 L.</i>	80x90x70	60x54	150	21	-	143	1,1	<b>10.948</b>
---	----------	-------	-----	----	---	-----	-----	---------------



<b>PEE98T100I</b> Riscaldamento indiretto cap. 100 L. <i>Indirect heating cap. 100 L.</i>	80x90x70	60x42	100	14,4	400V/3N 50/60Hz	123	1,1	<b>9.838</b>
---	----------	-------	-----	------	--------------------	-----	-----	--------------





<b>PEE98T150I</b> Riscaldamento indiretto cap. 150 L. <i>Indirect heating cap. 150 L.</i>	80x90x70	60x54	150	14,4	400V/3N 50/60Hz	129	1,1	<b>10.619</b>
---	----------	-------	-----	------	--------------------	-----	-----	---------------

102



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	n° settori n° sectors	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm		€
	<b>A800052</b> Cestello colapasta 100 L <i>Colander basket 100 L</i>	Ø 50 x 41 1	<b>1.795</b>
	<b>A800055</b> Cestello colapasta 150 L <i>Colander basket 150 L</i>	Ø 50 x 48 1	<b>1.984</b>
	<b>A800053</b> Cestello colapasta 100 L <i>Colander basket 100 L</i>	Ø 50 x 41 2	<b>2.241</b>
	<b>A800056</b> Cestello colapasta 150 L <i>Colander basket 150 L</i>	Ø 50 x 48 2	<b>2.471</b>
	<b>A800054</b> Cesto colapasta 100 L <i>Colander basket 100 L</i>	Ø 50 x 41 3	<b>2.807</b>
	<b>A800057</b> Cesto colapasta 150 L <i>Colander basket 150 L</i>	Ø 50 x 48 3	<b>3.091</b>
	<b>A980121</b> Coperchio con doppio isolamento <i>Double insulation lid</i>	Ø 60	<b>751</b>
<b>-23</b> Alimentazione speciale (230V / 3) <i>Special supply (230V / 3)</i>			<b>+3%</b> sul prezzo di listino <i>on the price list</i>

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.



# Bagnomaria

## Bain-marie

La gamma di bagnomaria **DOMINA PRO 900** si compone di modelli con riscaldamento elettrico, disponibili nella versione monoblocco e top.

### Prestazioni

- Controllo termostatico tra 0 °C e 90 °C
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm

### Pulibilità

- Vasca con angoli arrotondati facile da pulire
- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

### Facilità di manutenzione

- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The **DOMINA PRO 900** bain-marie range is composed of electric models, available as freestanding unit or top versions.

### Performances

- Thermostatic control 0 °C - 90 °C
- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 2 mm

### Cleanability

- Tank with rounded corners easy to clean
- Smooth surfaces, absence of chimney and limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines

### Ease of maintenance

- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm		kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand



#### BME94A

1 vasca GN 4/3  
altezza 150 mm  
1 tank GN 4/3  
height 150 mm

40x90x85

31x69x16

GN 4/3

2,5

2,5

230V/1N  
50Hz

45

0,5

**3.317**



#### BME98A

1 vasca GN 8/3  
altezza 150 mm  
1 tank GN 8/3  
height 150 mm

80x90x85

63x69x16

GN 8/3

6

6

400V/3N  
50/60Hz

68



1

**4.136**

**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm		kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

## Top - Top

	<b>BME94T</b> 1 vasca GN 4/3 altezza 150 mm 1 tank GN 4/3 height 150 mm	40x90x25	31x69x16	GN 4/3	2,5	2,5	230V/1N 50Hz	36	0,25	<b>2.634</b>
	<b>BME98T</b> 1 vasca GN 8/3 altezza 150 mm 1 tank GN 8/3 height 150 mm	80x90x25	63x69x16	GN 8/3	6	6	400V/3N 50/60Hz	50	0,4	<b>3.362</b>

## Accessori - Accessories

### Bacinella inox con coperchio per bagnomaria - Stainless steel container with lid

Modello Model	Dim. Dim.	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€

	<b>A800040</b> Cap. 21 L GN 1/1 Cap. 21 L GN 1/1	53x32,5x15	<b>181</b>
	<b>A800041</b> Cap. 13 L GN 2/3 Cap. 13 L GN 2/3	35,5x32,5x15	<b>129</b>
	<b>A800042</b> Cap. 9,5 L GN 1/2 Cap. 9,5 L GN 1/2	32,5x26,5x15	<b>118</b>
	<b>A800043</b> Cap. 5 L GN 1/3 Cap. 5 L GN 1/3	32,5x17,5x15	<b>91</b>

<b>-23</b> Alimentazione speciale (230V / 3) Special supply (230V / 3)		<b>+3%</b> sul prezzo di listino on the price list
--	--	---

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

A800040 - A800041  
A800042 - A800043

# Elementi neutri

## Neutral worktop

La gamma di elementi neutri **DOMINA PRO 900** si compone di modelli monoblocco su armadio aperto e modelli top.

### Prestazioni

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm

### Pulibilità

- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

The **DOMINA PRO 900** neutral worktop range is composed of monobloc models on open cupboard and top models.

### Performances

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 2 mm

### Cleanability

- Limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines


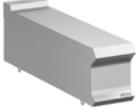
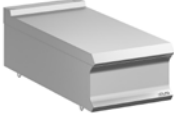
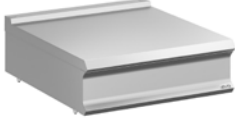
Modello Model	Dim. Dim.	Cassetto Drawer	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand

	<b>N92AW</b>	20x73x25		10	0,1	<b>1.930</b>
	<b>N94A</b>	40x90x85		34	0,5	<b>1.648</b>
	<b>N94AC</b> Con cassetto With drawer	40x90x85	•	40	0,5	<b>2.015</b>
	<b>N98A</b>	80x90x85		51	1	<b>2.260</b>


Modello Model	Dim. Dim.	Cassetto Drawer	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm		Kg	m <sup>3</sup>	€

Top - Top

	<b>N91T</b>	10x90x25		5	0,075	<b>665</b>
	<b>N92T</b>	20x90x25		10	0,15	<b>742</b>
	<b>N94T</b>	40x90x25		26	0,25	<b>914</b>
	<b>N94TC</b> Con cassetto With drawer	40x90x25	•	29	0,25	<b>1.291</b>
	<b>N98T</b>	80x90x25		40	0,4	<b>1.332</b>

Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m <sup>3</sup>	€

	<b>A777125</b> Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio Water column for cupboard models	32x49x1	5	0,03	<b>502</b>
	<b>A777126</b> Colonnina d'acqua posteriore per modelli top e su forno Water column for top and oven models	32x49x1	5	0,03	<b>502</b>

# Basi armadiate

## Support / cupboards bases

La gamma di basi armadiate **DOMINA PRO 900** si compone di modelli 1/2 modulo e modulo intero.

### Prestazioni

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm

### Pulibilità

- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

The **DOMINA PRO 900** cupboard bases consists of 1/2 modul and full modul models.

### Performances


- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 2 mm

### Cleanability

- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€

### Basi armadiate chiuse - Support / cupboard bases

 <p><b>NSA92</b> Supporto armadiato cm 20 Open counter cm 20</p>	20x90x60	16	0,2	<b>718</b>
--	----------	----	-----	------------

### Basi armadiate aperte senza porte - Support / cupboard bases without doors

 <p><b>NSA94</b> Supporto armadiato cm 40 Open counter cm 40</p>	40x90x60	23	0,35	<b>788</b>
 <p><b>NSA98</b> Supporto armadiato cm 80 Open counter cm 80</p>	80x90x60	32	0,6	<b>1.003</b>

Modello Model	Dim. Dim.	kW Tot. Total kW	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW	Kg	m <sup>3</sup>	€

## Accessori di completamento basi armadiate - Cupboard bases accessories

	<b>A777118</b> Porta armadio 40 cm <i>Door for cupboard 40 cm</i>	39x44x3,2		5	0,05	<b>213</b>
	<b>A777123</b> Kit cassettera 2 cassetti GN 1/1 per NSA94 <i>Pair of drawers GN 1/1 for NSA94</i>	40x58x44/21,5				<b>595</b>
	<b>A777135</b> Kit cassettera 2 cassetti GN 1/1 per vani a giorno monoblocco L.40 cm <i>Kit 2 drawers GN 1/1 for monobloc open cupboard L.40 cm</i>	40x66x44/21,5				<b>583</b>
	<b>A777115</b> Guida laterale cromata vano armadio <i>Chromed lateral guide for cupboard</i>	58,5x2,5x38,5				<b>43</b>
	<b>A770011</b> Griglia vano armadio GN 1/1 <i>Cupboard shelf GN 1/1</i>	32,5x62,5x3				<b>60</b>
	<b>A770013</b> Griglia forno statico GN 2/1 <i>Static oven shelf GN 2/1</i>	53x62,5x4,7				<b>67</b>
	<b>A980129</b> Kit riscaldatore GN 1/1 per basi armadiate da L. 40 con griglia GN 1/1 inclusa <i>Kit heating group for cabinet GN 1/1 suitable for open counter bases W. 40 with GN 1/1 grid included</i>	23x54x5	0,8	5	0,05	<b>481</b>
	<b>A980130</b> Kit riscaldatore GN 2/1 per basi armadiate da L.70/80 con griglia GN 2/1 inclusa <i>Kit heating group for cabinet GN 2/1 suitable for open counter bases W. 70/80</i>	53x54x5	1,6	7	0,06	<b>798</b>
	<b>A777131</b> N. 2 ruota fissa inox <i>N. 2 s/s fixed caster</i>	Ø 10				<b>128</b>
	<b>A777132</b> N. 2 ruota girevole inox con freno <i>N. 2 s/s swivel caster with brake</i>	Ø 10				<b>233</b>
	<b>A980118</b> Kit 4 piedi (h. 50 mm) per installazione su zoccolatura piena (h.100 mm) <i>Kit 4 feet (h. 50 mm) for installation on a solid masonry plinth (h.100 mm)</i>					<b>202</b>
	<b>A777136</b> Kit 4 piedi h. 200-250 mm <i>Kit 4 feet h. 200-250 mm</i>					<b>202</b>

**Accessori per struttura a sbalzo doppio o in linea - prof. 90 cm**

*Double or single overhang support accessories - depth 90 cm*

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€

**Trave supporto gruppo a sbalzo doppio o singolo - Beam for double or single overhang support**



A980009	160	85	2,2	<b>1.899</b>
A980010	200	100	2,7	<b>1.956</b>
A980011	240	110	3,2	<b>2.070</b>
A980012	280	120	3,7	<b>2.176</b>
A980013	320	135	4,2	<b>2.291</b>
A980014	360	165	4,7	<b>2.389</b>
A980015	400	180	5,2	<b>2.562</b>
A980016	440	195	5,7	<b>2.625</b>
A980017	480	210	6,2	<b>2.683</b>
A980057	520	230	6,7	<b>2.818</b>



**Traversa porta top - Top-holder bar**



A990008	80x5x8	5	0,1	<b>261</b>
---------	--------	---	-----	------------

**Piede inox per struttura in appoggio - S/S foot**



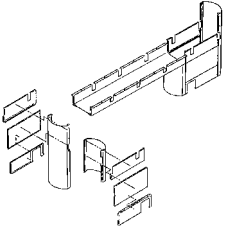
A990016	65x25x20	12	0,1	<b>684</b>
---------	----------	----	-----	------------

**Accessori per struttura a sbalzo doppio - prof. 90 cm**

*Double overhang support accessories - depth 90 cm*

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxP) cm (LxD) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€

**Rivestimento inox per soluzione sbalzo doppio - S/S covering for double overhang**



<b>A980139</b>	160x90			<b>2.642</b>
<b>A980140</b>	200x90			<b>2.759</b>
<b>A980141</b>	240x90			<b>2.865</b>
<b>A980142</b>	280x90			<b>2.971</b>
<b>A980143</b>	320x90			<b>3.031</b>
<b>A980144</b>	360x90			<b>3.089</b>
<b>A980145</b>	400x90			<b>3.201</b>
<b>A980146</b>	440x90			<b>3.497</b>
<b>A980147</b>	480x90			<b>3.556</b>
<b>A980148</b>	520x90			<b>3.615</b>

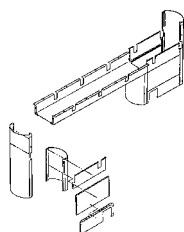


Accessori per struttura a sbalzo in linea - prof. 90 cm

Single overhang support accessories - depth 90 cm

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxP) cm (LxD) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€

Rivestimento inox per soluzione sbalzo in linea - S/S covering for wall overhang



A980151	160x90			2.318
A980152	200x90			2.371
A980153	240x90			2.420
A980154	280x90			2.468
A980155	320x90			2.516
A980156	360x90			2.565
A980157	400x90			2.619
A980158	440x90			2.677
A980159	480x90			2.997
A980160	520x90			3.074

## Kit di ancoraggio trave di supporto al pavimento - prof. 90/70 cm

Basement anchorage kit to the floor - depth 90/70 cm

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€

### Kit per trave - Kit for beam



<b>A980037</b> mod. A980009 (n. 2 piastre + dima) - prof. 90 mod. A980062 (n. 2 piastre + dima) - prof. 70/90 mod. A980009 (n. 2 plates + template) - depth 90 mod. A980062 (n. 2 plates + template) - depth 70/90	160x70/90	16	0,07	<b>464</b>
--	-----------	----	------	------------

<b>A980038</b> mod. A980010 (n. 2 piastre + dima) - prof. 90 mod. A980063 (n. 2 piastre + dima) - prof. 70/90 mod. A980010 (n. 2 plates + template) - depth 90 mod. A980063 (n. 2 plates + template) - depth 70/90	200x70/90	19	0,1	<b>470</b>
--	-----------	----	-----	------------



<b>A980039</b> mod. A980011 (n. 2 piastre + dima) - prof. 90 mod. A980064 (n. 2 piastre + dima) - prof. 70/90 mod. A980011 (n. 2 plates + template) - depth 90 mod. A980064 (n. 2 plates + template) - depth 70/90	240x70/90	23	0,12	<b>500</b>
--	-----------	----	------	------------

<b>A980040</b> mod. A980012 (n. 2 piastre + dima) - prof. 90 mod. A980065 (n. 2 piastre + dima) - prof. 70/90 mod. A980012 (n. 2 plates + template) - depth 90 mod. A980065 (n. 2 plates + template) - depth 70/90	280x70/90	26	0,15	<b>518</b>
--	-----------	----	------	------------

<b>A980041</b> mod. A980013 (n. 2 piastre + dima) - prof. 90 mod. A980066 (n. 2 piastre + dima) - prof. 70/90 mod. A980013 (n. 2 plates + template) - depth 90 mod. A980066 (n. 2 plates + template) - depth 70/90	320x70/90	29	0,18	<b>528</b>
--	-----------	----	------	------------

<b>A980042</b> mod. A980014 (n. 2 piastre + dima) - prof. 90 mod. A980067 (n. 2 piastre + dima) - prof. 70/90 mod. A980014 (n. 2 plates + template) - depth 90 mod. A980067 (n. 2 plates + template) - depth 70/90	360x70/90	33	0,2	<b>534</b>
--	-----------	----	-----	------------

<b>A980043</b> mod. A980015 (n. 2 piastre + dima) - prof. 90 mod. A980068 (n. 2 piastre + dima) - prof. 70/90 mod. A980015 (n. 2 plates + template) - depth 90 mod. A980068 (n. 2 plates + template) - depth 70/90	400x70/90	37	0,25	<b>697</b>
--	-----------	----	------	------------

<b>A980044</b> mod. A980016 (n. 3 piastre + dima) - prof. 90 mod. A980016 (n. 3 plates + template) - depth 90	440x70/90	41	0,3	<b>716</b>
---	-----------	----	-----	------------

<b>A980045</b> mod. A980017 (n. 3 piastre + dima) - prof. 90 mod. A980017 (n. 3 plates + template) - depth 90	480x70/90	45	0,3	<b>773</b>
---	-----------	----	-----	------------

<b>A980076</b> mod. A980057 (n. 3 piastre + dima) - prof. 90 mod. A980057 (n. 3 plates + template) - depth 90	520x70/90	49	0,4	<b>925</b>
---	-----------	----	-----	------------

Accessori vari di completamento

Additional accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€

Testata DX per monoblocco - *Monobloc terminal panel (right side)*

A980134	90x0,3x7,5	1	0,01	138
---------	------------	---	------	-----

Testata SX per monoblocco - *Monobloc terminal panel (left side)*

A980135	90x0,3x7,5	1	0,01	138
---------	------------	---	------	-----

Corrimano portapiatti - *Handrail for dishes*



A777086	40x7x5,5			246
A777088	80x7x5,5			276
A777090	120x7x5,5			329

Griglia posategami - *Stand grate for pots*



A980161	80			1.310
A980162	120			1.474
A980163	160			1.624

Accessori vari di completamento

Additional accessories

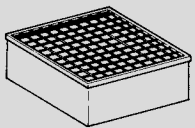
Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m <sup>3</sup>	€

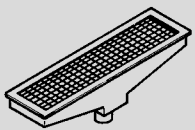
Kit per struttura doppia monoblocco per griglia posategami - Double support kit for stand grate for pots

A777182				437
---------	--	--	--	-----


Kit per struttura doppia a sbalzo per griglia posategami - Double overhang support kit for stand grate for pots

A777180				437
---------	--	--	--	-----

	<b>B900001</b> Piletta sifonata verticale inox Floor grate with basin S/S	40x40x15		1.016
--	---	----------	--	-------

	<b>B980001</b> Piletta sifonata verticale inox Floor grate with basin S/S	80x40x15		1.778
--	---	----------	--	-------


Zoccolo anteriore - Front plinth

	<b>A980046</b>	40x2x14,5		46
	<b>A980047</b>	80x2x14,5		88
	<b>A980048</b>	120x2x14,5		120
	<b>A980049</b>	160x2x14,5		149


Zoccolo laterale destra/sinistra - Right/Left plinth

	<b>A980149</b>	70x2x14,5		61
	<b>A980150</b> Per base NSA92 - For cupboard NSA92	70x2x14,5		61

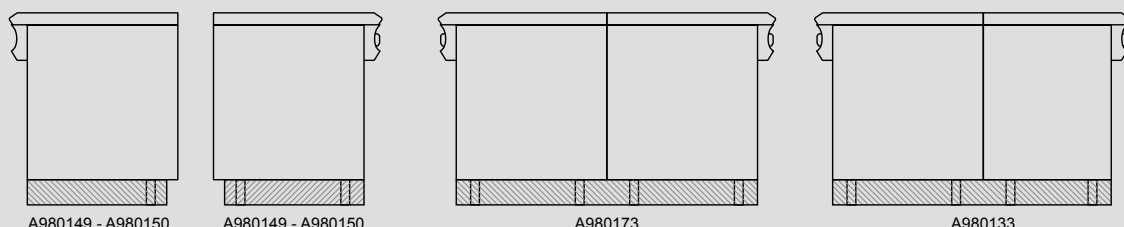
Zoccolo laterale destro/sinistro per installazione schiena/schiena 900+900 (per chiusura totale)  
Right/left plinth for back to back installations 900+900 (total closing)

	<b>A980173</b>	140x2x14,5		175
--	----------------	------------	--	-----

Zoccolo laterale destro/sinistro per installazione schiena/schiena 900+700 (per chiusura totale)  
Right/left plinth for back to back installations 900+700 (total closing)






	<b>A980133</b>	132x2x14,5		150
--	----------------	------------	--	-----

Zoccoli per versioni monoblocco  
Plinth for monobloc versions



Accessori vari di completamento

Additional accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€
<b>Fianco di chiusura laterale destro - Right side closing</b>				
 A980123	90x5x73,5	11		721
<b>Fianco di chiusura laterale sinistro - Left side closing</b>				
 A980124	90x5x73,5	11		721
<b>Fianco di chiusura laterale destro/sinistro per installazione doppia 90/90 - Right/left side closing for double installation 90/90</b>				
 A980125	180x5x73,5	22		988
<b>Fianco di chiusura laterale destro/sinistro per installazione doppia 90/70 - Right/left side closing for double installation 90/70</b>				
 A980126	163x5x73,5	22		977
<b>Fianco di chiusura laterale destro/sinistro per installazione doppia 70/90 - Right/left side closing for double installation 70/90</b>				
 A980127	163x5x73,5	22		977

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€
<b>23 (230 V/ 3F)</b> alimentazione speciale, da specificare al momento dell'ordine <i>special supply, to be specified at the order</i>				<b>+3%</b> sul prezzo di listino <i>on the price list</i>

**Supplemento verniciatura porta (lucida)\*\* - Door painting surcharge (gloss)\*\***

<b>Richiedere al momento dell'ordine</b> <b>To be required when ordering</b>	<b>rosso</b> <b>red</b> RAL. 3003	<b>blu</b> <b>blue</b> RAL. 5005	<b>nero</b> <b>black</b> RAL. 9005	<b>206*</b>
---	---	--	--	-------------

\* Il costo si applica ad ogni elemento verniciato - *Additional cost for each painted element*

\*\* Verniciatura non disponibile per Griglia ad acqua, Brasiere, Pentole, Basi refrigerate, Cassetti - *Painting not available for Water grill, Braising and Boiling pan, Refrigerated bases, Drawers*



# Drop-in new

Drop-in

## Flex Burners

5,5 kW - 7 kW



La gamma di moduli **Drop-in** è completa e versatile: i moduli disponibili sono compatibili con qualunque piano. Le modalità di incasso disponibili sono 3 per rispondere ad ogni esigenza:

**Saldatura:** per ottenere il massimo della robustezza e della pulizia dal piano.\*

**Filopiano:** la macchina è siliconata, a filo con il piano di lavoro.

**In appoggio:** il modulo è avvitato al piano di lavoro, soluzione rapida e pratica da realizzare.

\*Saldatura non possibile per Induzione e Vetroceramica.

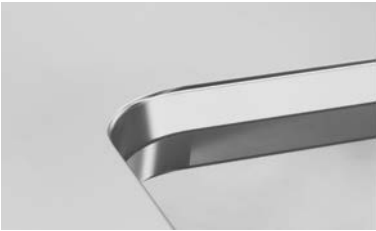
The range of **Drop-in** modules is complete and versatile: the available modules are compatible with any plan. There are 3 installation methods available to meet every need:

**Welded:** for maximum strength and cleanliness of the top.\*

**Flushed:** the machine is siliconed, flushed with the worktop.

**Top mounted:** the modul is screwed to the worktop, quick and practical solution to implement.

\*Welding not possible for Induction and Glass ceramic top.



Saldatura - Welded



Filopiano - Flushed



In appoggio - Top mounted

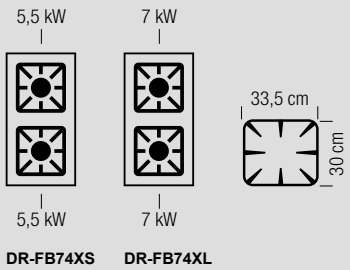
**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Bruciatori Burners		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	5,5 kW	7 kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Cucine a Gas - Gas Ranges



<b>DR-FB74XS</b> 2 fuochi 2 burners	40x62,5x25	2	-	11	-	32	0,075	<b>1.557</b>
<b>DR-FB74XL</b> 2 fuochi 2 burners	40x62,5x25	-	2	14	-	32	0,075	<b>1.557</b>








**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Bruciatori Burners		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
		5,5 kW	7 kW					
				kW		Kg	m³	€

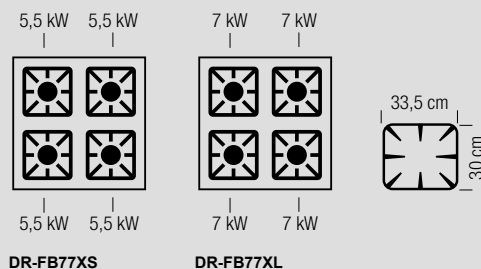
**Cucine a Gas - Gas Ranges**

	<b>DR-FB77XS</b> 4 fuochi 4 burners	70x62,5x25	4	-	22	-	54	0,13	<b>2.552</b>
	<b>DR-FB77XL</b> 4 fuochi 4 burners	70x62,5x25	-	4	28	-	54	0,13	<b>2.552</b>

**Accessori - Accessories**

Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
 <b>A777103</b> Piastra liscia, monofuoco (AISI 430) Smooth plate, 1 burner (AISI 430)	30x33,5x0,8	6,5	0,01	<b>334</b>
 <b>A777104</b> Piastra rigata monofuoco (AISI 430) Lined plate 1 burner (AISI 430)	30x33,5x0,8	6	0,01	<b>412</b>



120



**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Piastr Plates		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	1,5 kW	2,6 kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

**Cucine elettriche - Electric Ranges**


	<b>DR-PQ74</b> 2 piastre quadre 2 square plates	40x62,5x25	-	2	5,2	400V/3 50/60Hz	25	0,07	<b>1.794</b>
	<b>DR-PQ77</b> 4 piastre quadre 4 square plates	70x62,5x25	-	4	10,4	400V/3 50/60Hz	46	0,13	<b>3.330</b>
<b>-23</b> Alimentazione speciale (230V / 3) Special supply (230V / 3)								<b>+3%</b> sul prezzo di listino on the price list	

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number

**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Zone Cottura Cooking Zones		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	1,8 kW	2,5 kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

**Piano in vitroceramica - Glass ceramic top**

	<b>DR-VC74</b> 2 zone cottura 2 cooking zones	40x62,5x25	1	1	4,3	400V/3 50/60Hz	25	0,07	<b>2.712</b>
<b>-23</b> Alimentazione speciale (230V / 3) Special supply (230V / 3)								<b>+3%</b> sul prezzo di listino on the price list	

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number

Piastr  
Electric ranges plates



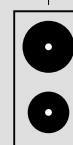
22x22 cm

Zone cottura piano in vitroceramica  
Glass ceramic top cooking zones



Ø 18 cm    Ø 25 cm

2,5 kW



1,8 kW

DR-VC74

121

**IPX5**

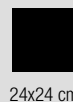
Modello Model	Dim. Dim.	Induttori Inductors	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	3,5 kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

**Induzione - Induction**

	<b>DR-IN74-M1*</b> 2 induttori 2 inductors	40x62,5x25	2	7	400V/3 50/60Hz	36	0,07	<b>9.987</b>
	<b>DR-IN77-M1*</b> 4 induttori 4 inductors	70x62,5x25	4	14	400V/3 50/60Hz	58	0,13	<b>16.883</b>
	<b>DR-IN74U-M1**</b> 2 induttori 2 inductors	40x62,5x25	2	7	400V/3 50/60Hz	36	0,07	<b>9.987</b>
	<b>DR-IN77U-M1**</b> 4 induttori 4 inductors	70x62,5x25	4	14	400V/3 50/60Hz	58	0,13	<b>16.883</b>

\* Per installazioni in appoggio, avvitata o con bordo della macchina siliconato al piano  
For top mounted installations, screwed or with the edge of the machine siliconed to the worktop




\*\* Per installazioni filopiano con vetro direttamente siliconato al piano  
For flushed installations with glass directly siliconed to the top



**IPX5**

**Fry top - Fry top**

Modello Model	Piastra di Cottura Cooking Plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Resist.Eletr. El. Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Cromata Chromed								

	<b>DR-FTBE74LC</b> Piastra liscia cromata <i>Chromed smooth plate</i>	•		•	40x62,5x25/42	33x54	1	5	400V/3 50/60Hz	41	0,07	<b>2.577</b>
	<b>DR-FTBE77LC</b> Piastra liscia cromata <i>Chromed smooth plate</i>	•		•	70x62,5x25/42	63x54	2	10	400V/3 50/60Hz	72	0,13	<b>3.733</b>
	<b>DR-FTBE77LRC</b> Piastra cromata 1/2 liscia e 1/2 rigata <i>chromed plate 1/2 smooth and 1/2 ribbed</i>	•	•	•	70x62,5x25/42	63x54	2	10	400V/3 50/60Hz	72	0,13	<b>3.801</b>

**Accessori - Accessories**

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m³	€

	<b>A777093</b> Paraspruzzi amovibile per mod. 400 mm <i>Removable back-splash for mod. 400 mm</i>	37/20x10 h		<b>88</b>
	<b>A777094</b> Paraspruzzi amovibile per mod. 700 mm <i>Removable back-splash for mod. 700 mm</i>	67/20x10 h		<b>107</b>
	<b>A777097</b> Tappo in teflon per frytop <i>Teflon cap for fry top</i>	55/61x25/31 x 55 h		<b>213</b>
	<b>A777099</b> Raschietto doppia lama <i>Scraper double side blade</i>			<b>49</b>
	<b>-23</b> Alimentazione speciale (230V / 3) <i>Special supply (230V / 3)</i>			<b>+3%</b> sul prezzo di listino <i>on the price list</i>

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop

**IPX5**

**Friggitrici - Fryers**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Cap.Vasca Tank Capacity	Resist.Eletr. El. Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€



**DR-FRBE74**  
Riscaldamento diretto  
1 vasca cap. 12 L  
1 cestello A650006  
*Direct heating  
1 bowl cap. 12 L  
1 basket A650006*

40x62,5x35	24x34x21,5	12	9	9	400V/3N 50/60Hz	28	0,15	<b>2.424</b>
------------	------------	----	---	---	--------------------	----	------	--------------



**DR-FRBE74HP**  
HP alta produttività  
Riscaldamento diretto  
1 vasca cap. 15 L  
1 cestello A777177  
*HP high productivity  
Direct heating  
1 bowl cap. 15 L  
1 basket A777177*

40x62,5x46	31x42x29	15	15	15	400V/3 50/60Hz	33	0,16	<b>4.758</b>
------------	----------	----	----	----	-------------------	----	------	--------------

**Accessori - Accessories**

Modello Model	Dim. Dim.	Prezzo Prezzo
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€



**A650006**  
Cestello vasca intera per modello DR-FRBE74  
*Basket whole tank for model DR-FRBE74*

22,5x26x11,5

**111**



**A650008**  
Cestello 1/2 vasca per modello DR-FRBE74  
*Basket 1/2 bowl for model DR-FRBE74*

11x26x11,5

**97**



**A777177**  
Cestello vasca intera per modello DR-FRBE74HP  
*Basket whole tank for model DR-FRBE74HP*

29,5x29x13

**162**



**A770045**  
Cestello 1/2 vasca per modello DR-FRBE74HP  
*Basket 1/2 bowl for model DR-FRBE74HP*

12x29,5x12

**91**



**A777133**  
Vasca raccogli olio  
*Oil tank*

30x48,5x15,5

**125**

**A777194**  
Tubo scarico olio  
*Oil drain pipe*

**83**

**-23**  
Alimentazione speciale (230V / 3)  
*Special supply (230V / 3)*

**+3%**  
sul prezzo  
di listino  
*on the price list*

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*



**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Cap.Vasca Tank Capacity	Resist.Eletr. El. Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

**Cuocipasta - Pasta cooker**



**DR-CPE74**

1 vasca cap. 26 L  
cestelli non inclusi  
1 tank cap. 26 L  
basket not included

40x62,5x61	31x34x30	26	5,5	5,5	400V/3 50/60Hz	27	0,22	<b>2.748</b>
------------	----------	----	-----	-----	-------------------	----	------	--------------

**Accessori - Accessories**

Modello Model	Dim. Dim.	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€

	<b>A770049</b>	14,5x29x21,5	<b>108</b>
	<b>B800003</b>	14,5x16x21,5	<b>90</b>
	<b>B800004</b>	14,5x16x21,5	<b>90</b>
	<b>B800005</b>	9,5x29x21,5	<b>111</b>
	<b>B800006</b>	16x29x21,5	<b>125</b>
	<b>A777109</b> Coperchio per cuocipasta 40x73 cm Lid for pasta cooker 40x73 cm	39x33x1,5/4,5	<b>57</b>
	<b>-23</b> Alimentazione speciale (230V / 3) Special supply (230V / 3)		<b>+3%</b> sul prezzo di listino on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.



B800007



A770049



B800005



B800004 + B800003




B800004 + B800006

125







**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Cap.Vasca Tank Capacity	Resist.Eletr. El. Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	1,55 kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

## Multifunzione - Multifunction

	<b>DR-MFE74</b> 1 vasca cap.15lt. coperchio vasca, tappo teflon incluso <i>1 tank cap.15lt, tank lid, teflon cap all included</i>	40x62,5x35	31x45,5x15,7	15	3	4,65	400V/3 50/60Hz	34	0,1	<b>3.566</b>
--	---	------------	--------------	----	---	------	-------------------	----	-----	--------------

## Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€
	<b>A777211</b> Bacinella GN 1/1 + coperchio con foro <i>GN1/1 bowl + lid with hole</i>	32,5x53x10 <b>180</b>
	<b>A777204</b> Cestello cuocipasta GN 2/3 e griglia supporto <i>Basket for pasta cooker GN 2/3 and support grid</i>	33x29x15,5 <b>238</b>
	<b>A777205</b> Bacinella 2/3 forata per cottura al vapore <i>2/3 perforated container for steam cooking</i>	- <b>50</b>
	<b>A777207</b> Cestello cuocipasta 1/3 <i>Basket for pasta cooker 1/3</i>	14x29x15 <b>65</b>
	<b>A777197</b> Paletta per multifunzione <i>Multifunction paddle</i>	- <b>55</b>
	<b>A777200</b> Paratia vasca multifunzione <i>Multifunctional bath bulkhead</i>	- <b>20</b>
<b>-23</b> Alimentazione speciale (230V / 3) <i>Special supply (230V / 3)</i>		<b>+3%</b> sul prezzo di listino <i>on the price list</i>

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

126




Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

**IPX5**



Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Cap.Vasca Tank Capacity	Resist.Eletr. El. Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW		Kg	m³	€

**Bagnomaria - Bain-marie**

	<b>DR-BME74</b> 1 vasca GN 1/1 (bacinelle escluse) 1 bowl GN 1/1 (without basins)	40x62,5x25	31x51x16	GN 1/1	1,5	1,5	230V/1N 50/60Hz	25	0,07	<b>1.632</b>

**Accessori - Accessories**

**Bacinella inox con coperchio per bagnomaria - Stainless steel container with lid**

Modello Model	Dim. Dim.	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€
	<b>A800040</b> Cap. 21 L GN 1/1 Cap. 21 L GN 1/1	<b>175</b>
	<b>A800041</b> Cap. 13 L GN 2/3 Cap. 13 L GN 2/3	<b>125</b>
	<b>A800042</b> Cap. 9,5 L GN 1/2 Cap. 9,5 L GN 1/2	<b>115</b>
	<b>A800043</b> Cap. 5 L GN 1/3 Cap. 5 L GN 1/3	<b>89</b>
<b>-23</b> Alimentazione speciale (230V / 3) Special supply (230V / 3)		<b>+3%</b> sul prezzo di listino on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.



magistra Plus|700

# magistra Plus|700

## The real value for your kitchen

### Qualità concreta

- **Nuova manopola e nuova maniglia**  
per migliorare qualità e affidabilità
- **Nuova struttura**  
progettata per garantire il massimo della qualità
- **Fondo in acciaio**  
per rendere ogni macchina più resistente



### Concrete quality

- **New knob and handles**  
to improve quality and reliability
- **New structure**  
designed to guarantee maximum quality
- **Bottom in stainless steel**  
to make the machine more resistant

### Valori tangibili

- **Bruciatori ad alta potenza**  
con efficienza certificata al 60%
- **Nuova griglia pietralavica con diversi livelli**  
per ottenere migliori risultati di cottura
- **Nuovo carico acqua**  
con elettrovalvola nei cuocipasta



### Tangible values

- **High power burners**  
with 60% certified efficiency
- **New lavastone grids**  
with levels for superior cooking results
- **New water loading**  
with electro-valve for pasta cookers

### Facilità di manutenzione

- **Nuovo camino senza viti**  
facilmente amovibile
- **Facile connessione**  
per installazioni rapide
- **Comparto tecnico posteriore**  
per facilitare il collegamento alle utenze
- **Fondo amovibile**  
per accedere facilmente all'area sottostante delle macchine



### Ease of maintenance

- **New chimney without screws**  
easily removable
- **Easy connection**  
for speedy installations
- **Rear technical compartment**  
to facilitate connection to utilities
- **Removable bottom**  
to allow easy access to the lower part of the equipment

128

**Profondità:** 70 cm  
**Modularità:** 40-70-110 cm  
**Spessore del piano:** 1 mm

**Depth:** 70 cm  
**Modularity:** 40-70-110 cm  
**Worktop thickness:** 1 mm

# Cucine a Gas

## Gas Ranges

### Flex Burners

5,5 kW - 7 kW

La gamma di cucine a gas **MAGISTRA PLUS 700** si compone di modelli 2/4/6 fuochi disponibili nella versione monoblocco su armadio aperto, su forno (gas statico o elettrico ventilato) o nella versione top. Bruciatori estraibili in ghisa smaltata, da 7 kW o 5,5 kW. I forni comprendono reggigriglie 3 livelli e 1 griglia inclusa. Forni elettrici dotati di 2 resistenze separate, una sul cielo (grill) e una sul fondo.

#### Affidabilità

- Bruciatore pilota protetto
- Bruciatori in ghisa a fiamma autostabilizzata

#### Prestazioni

- Alta potenza: bruciatore Flex Burner da 7 kW o 5,5 kW
- Efficienza certificata al 60%
- Fiamma orizzontale: distribuzione uniforme del calore, ottimale anche per cotture delicate

#### Facilità d'uso

- Massima flessibilità grazie ad un range di potenza modulabile, per adattarsi ad ogni esigenza
- Angoli raggiati
- Invaso stampato

The **MAGISTRA PLUS 700** gas ranges line consists of models with 2/4/6 burners available as freestanding unit on an open cabinet or with oven (gas static or electric ventilated) or top versions. Cast iron removable burners of 7 kW or 5,5 kW. The ovens have 3 levels rack support and include 1 grid. The electric ovens have 2 separated heating elements, one on top (grill) and one on the bottom.

#### Reliability

- Protected pilot flame
- Cast iron removable burners with self-stabilizing flame

#### Performance

- High power: Flex Burner of 7 kW or 5,5 kW
- 60% certified efficiency
- Horizontal flame: uniform heat distribution, also ideal for delicate cooking

#### Ease of use

- Maximum flexibility thanks to an adjustable power range, to satisfy every need
- New cast iron pan support (individual)
- Rounded corners
- Watertight pressed worktop

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Bruciatori Burners		Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
			(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	5,5 kW	7 kW					
											€

### Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand



#### MFB74AXS

2 fuochi valvolati  
2 burners with safety valve

40x71,4x85	-	2	-	-	-	11	-	41	0,4	1.933
------------	---	---	---	---	---	----	---	----	-----	-------

#### MFB74AXL

2 fuochi valvolati  
2 burners with safety valve

40x71,4x85	-	-	2	-	-	14	-	41	0,4	1.933
------------	---	---	---	---	---	----	---	----	-----	-------



#### MFB77AXS

4 fuochi valvolati  
4 burners with safety valve

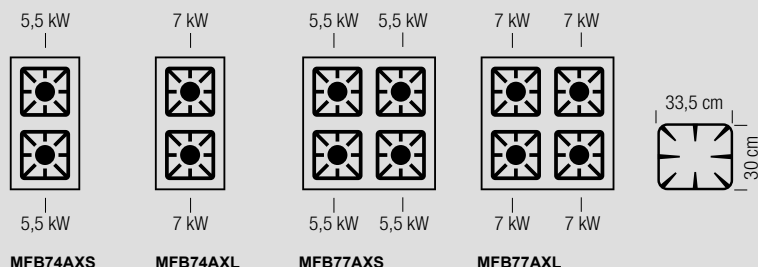
70x71,4x85	-	4	-	-	-	22	-	62	0,8	2.724
------------	---	---	---	---	---	----	---	----	-----	-------

#### MFB77AXL

4 fuochi valvolati  
4 burners with safety valve



70x71,4x85	-	-	4	-	-	28	-	62	0,8	2.724
------------	---	---	---	---	---	----	---	----	-----	-------



# magistra Plus|700 Cucine a Gas - Gas Ranges

Modello Model	Dim.	Dim. Forno	Bruciatori		Forno		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Dim.	Oven Dim.	5,5 kW	7 kW	Gas kW	El. kW					



<b>MFB711AXS</b> 6 fuochi valvolati 6 burners with safety valve	110x71,4x85	-	6	-	-	-	33	-	88	1,1	<b>3.572</b>
---	-------------	---	---	---	---	---	----	---	----	-----	--------------



<b>MFB711AXL</b> 6 fuochi valvolati 6 burners with safety valve	110x71,4x85	-	-	6	-	-	42	-	88	1,1	<b>3.572</b>
---	-------------	---	---	---	---	---	----	---	----	-----	--------------

## Monoblocco su forno - Free standing with oven



<b>MFB77FGXS</b> 4 fuochi valvolati, forno a Gas 4 burners with safety valve, gas oven	70x71,4x85	56x63x30	4	-	6	-	28	-	90	0,8	<b>4.025</b>
--	------------	----------	---	---	---	---	----	---	----	-----	--------------



<b>MFB77FGXL</b> 4 fuochi valvolati, forno a Gas 4 burners with safety valve, gas oven	70x71,4x85	56x63x30	-	4	6	-	34	-	90	0,8	<b>4.025</b>
--	------------	----------	---	---	---	---	----	---	----	-----	--------------

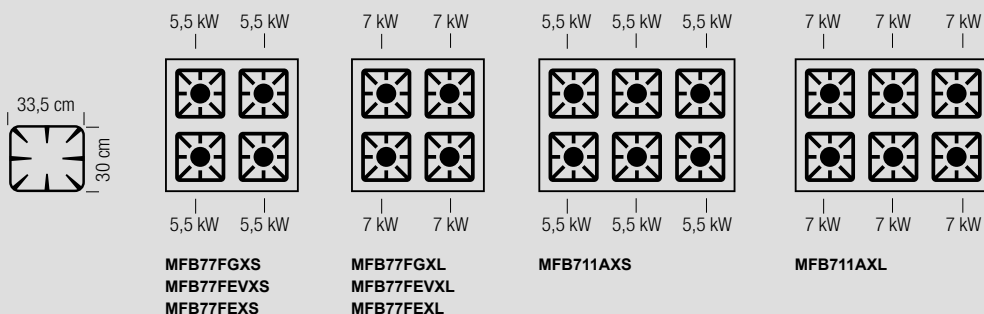
<b>MFB77FEXS</b> 4 fuochi valvolati, forno elettrico 4 burners with safety valve, electric oven	70x71,4x85	56x63x30	4	-	-	5,3	22	400V/3N 50/60Hz	91	0,8	<b>4.664</b>
---	------------	----------	---	---	---	-----	----	--------------------	----	-----	--------------

<b>MFB77FEXL</b> 4 fuochi valvolati, forno elettrico 4 burners with safety valve, electric oven	70x71,4x85	56x63x30	-	4	-	5,3	28	400V/3N 50/60Hz	91	0,8	<b>4.664</b>
---	------------	----------	---	---	---	-----	----	--------------------	----	-----	--------------

<b>MFB77FEVXS</b> 4 fuochi valvolati, forno elettrico ventilato 4 burners with safety valve, electric ventilated oven	70x71,4x85	56x37x32	4	-	-	2,6	22	230V/1N 50/60Hz	83	0,8	<b>4.615</b>
---	------------	----------	---	---	---	-----	----	--------------------	----	-----	--------------

<b>MFB77FEVXL</b> 4 fuochi valvolati, forno elettrico ventilato 4 burners with safety valve, electric ventilated oven	70x71,4x85	56x37x32	-	4	-	2,6	28	230V/1N 50/60Hz	83	0,8	<b>4.615</b>
---	------------	----------	---	---	---	-----	----	--------------------	----	-----	--------------

130



# Cucine a Gas - Gas Ranges magistra Plus|700

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Bruciatori Burners		Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	5,5 kW	7 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

<b>MFB711AFGX</b> 6 fuochi valvolati, forno a Gas <i>6 burners with safety valve, gas oven</i>	110x71,4x85	56x63x30	6	-	6	-	39	-	125	1,1	<b>5.316</b>
---	-------------	----------	---	---	---	---	----	---	-----	-----	--------------

<b>MFB711AFGX<sup>L</sup></b> 6 fuochi valvolati, forno a Gas <i>6 burners with safety valve, gas oven</i>	110x71,4x85	56x63x30	-	6	6	-	48	-	125	1,1	<b>5.316</b>
---	-------------	----------	---	---	---	---	----	---	-----	-----	--------------

<b>MFB711AFEX</b> 6 fuochi valvolati, forno elettrico <i>6 burners with safety valve, electric oven</i>	110x71,4x85	56x63x30	6	-	-	5,3	33	400V/3N 50/60Hz	128	1,1	<b>5.720</b>
--	-------------	----------	---	---	---	-----	----	--------------------	-----	-----	--------------

<b>MFB711AFEX<sup>L</sup></b> 6 fuochi valvolati, forno elettrico <i>6 burners with safety valve, electric oven</i>	110x71,4x85	56x63x30	-	6	-	5,3	42	400V/3N 50/60Hz	128	1,1	<b>5.720</b>
--	-------------	----------	---	---	---	-----	----	--------------------	-----	-----	--------------



<b>MFB711FGMX</b> 6 fuochi valvolati, forno a Gas extra largo 1 porta <i>6 burners with safety valve, extra large gas oven 1 door</i>	110x71,4x85	77x64x36	6	-	8	-	41	-	115	1,1	<b>5.760</b>
--	-------------	----------	---	---	---	---	----	---	-----	-----	--------------

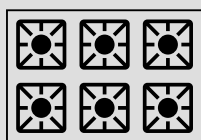
<b>MFB711FGMX<sup>L</sup></b> 6 fuochi valvolati, forno a Gas extra largo 1 porta <i>6 burners with safety valve, extra large gas oven 1 door</i>	110x71,4x85	77x64x36	-	6	8	-	50	-	115	1,1	<b>5.760</b>
--	-------------	----------	---	---	---	---	----	---	-----	-----	--------------



<b>MFB711MFG4XL</b> 4 fuochi valvolati, piastra centrale 5,5 kW, forno a Gas, 1 porta <i>4 burners with safety valve, central plate 5,5 kW, gas oven, 1 door</i>	110x71,4x85	56x63x30	-	4	6	-	39,5	-	136	1,1	<b>5.867</b>
--	-------------	----------	---	---	---	---	------	---	-----	-----	--------------



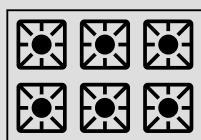
5,5 kW 5,5 kW 5,5 kW



5,5 kW 5,5 kW 5,5 kW

MFB711AFGX  
MFB711AFEX  
MFB711FGMX

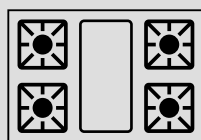
7 kW 7 kW 7 kW



7 kW 7 kW 7 kW

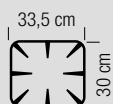
MFB711AFGX<sup>L</sup>  
MFB711AFEX<sup>L</sup>  
MFB711FGMX<sup>L</sup>

7 kW 7 kW



7 kW 5,5 kW 7 kW

MFB711MFG4XL






131

**MLM**  
2024

# magistra Plus|700 Cucine a Gas - Gas Ranges

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Bruciatori Burners		Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	5,5 kW	7 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

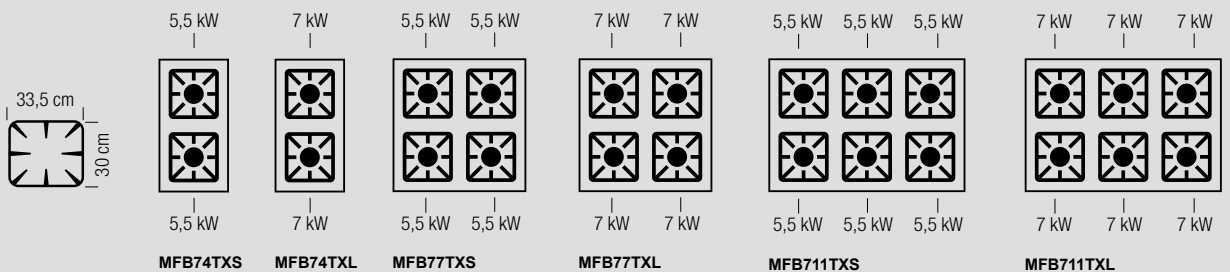
## Top - Top

	<b>MFB74TXS</b> 2 fuochi valvolati 2 burners with safety valve	40x71,4x25	-	2	-	-	-	11	-	30	0,2	<b>1.289</b>
	<b>MFB74TXL</b> 2 fuochi valvolati 2 burners with safety valve	40x71,4x25	-	-	2	-	-	14	-	30	0,2	<b>1.289</b>
	<b>MFB77TXS</b> 4 fuochi valvolati 4 burners with safety valve	70x71,4x25	-	4	-	-	-	22	-	50	0,32	<b>2.117</b>
	<b>MFB77TXL</b> 4 fuochi valvolati 4 burners with safety valve	70x71,4x25	-	-	4	-	-	28	-	50	0,32	<b>2.117</b>
	<b>MFB711TXS</b> 6 fuochi valvolati 6 burners with safety valve	110x71,4x25	-	6	-	-	-	33	-	64	0,5	<b>2.995</b>
	<b>MFB711TXL</b> 6 fuochi valvolati 6 burners with safety valve	110x71,4x25	-	-	6	-	-	42	-	64	0,5	<b>2.995</b>

**FLEX BURNER 5,5 kW:** I modelli Flex Burner con potenza 5,5 kW rispondono alla normativa antincendio richiesta in alcuni mercati che prevede la realizzazione di cucine con portata termica complessiva non superiore a 35 kW (30.000kcal/h).

**FLEX BURNER 5,5 kW:** Flex Burner models with 5,5 kW power are suitable for those kitchen where fire regulations require a total thermal flow not exceeding 35 kW (30.000kcal/h).

# 132

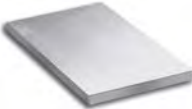




# Cucine a Gas - Gas Ranges magistra Plus|700

## Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m <sup>3</sup>	€
<b>-23</b> Alimentazione speciale (230V / 3) Special supply (230V / 3)				<b>+3%</b> sul prezzo di listino on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number

	<b>A777103</b> Piastra liscia, monofuoco (AISI 430) Smooth plate, 1 burner (AISI 430)	30x33,5x0,8	6,5	0,01	<b>344</b>
	<b>A777104</b> Piastra rigata monofuoco (AISI 430) Lined plate 1 burner (AISI 430)	30x33,5x0,8	6	0,01	<b>424</b>
	<b>A777125*</b> Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio Water column for cupboard models	32x49x1	5	0,03	<b>502</b>
	<b>A777126*</b> Colonnina d'acqua posteriore per modelli top Water column for top models	32x49x1	5	0,03	<b>502</b>
	<b>A777127*</b> Colonnina d'acqua posteriore per modelli su forno Water column for oven models	32x49x1	5	0,03	<b>502</b>

\* I modelli 711 con forno e vano armadio consentono il montaggio della colonnina d'acqua solo sul lato sinistro - Non installabile sui modelli MFB74

\* 711 models with oven and cupboard compartment allow the installation of the water column only on the left side - Not available for MFB74 model



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

(A777103 - A777104)

# 133

**MEM**  
2024

# Cucine elettriche

## Electric Ranges

La gamma di cucine elettriche **MAGISTRA PLUS 700** si compone di modelli 2/4/6 piastre, disponibili nella versione monoblocco (su armadio aperto e su forno statico elettrico) e nella versione top. Piastre in ghisa tonde, quadre o ribassate. Termostato di servizio a 6 (+1) posizioni. I forni comprendono reggigriglie 3 livelli e 1 griglia inclusa. Forni elettrici dotati di 2 resistenze separate, una sul cielo (grill) e una sul fondo.

### Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm

### Prestazioni

- Piastre a riscaldamento rapido

### Facilità d'uso

- Angoli raggiati
- Invaso stampato
- Dispositivo sicurezza anti-surriscaldamento

The **MAGISTRA PLUS 700** electric range consists of models with 2/4/6 plates available as freestanding unit (on open cabinet and on electric static oven) or top versions. Cast iron round, squared or flush-mounted plates. Heating elements with 6 (+1) positions thermostat. The ovens have 3 levels rack support and include 1 grid. The electric ovens have 2 separated heating elements, one on top (grill) and one on the bottom.

### Reliability

- AISI 304 stainless steel watertight worktop, thickness 1 mm

### Performance

- Fast heating hot plates

### Ease of use

- Rounded corners
- Watertight pressed worktop
- Anti-overheating safety device

Modello Model	Dim.		Piastre Plates			Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume	Prezzo Price
	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW	Gas kW	El. kW					

### Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand



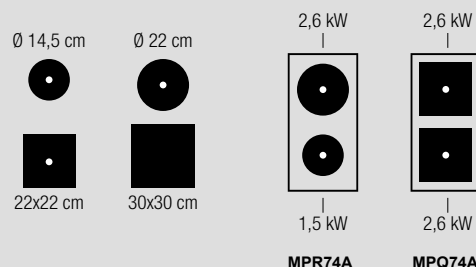
**MPR74A**  
2 piastre tonde  
2 round plates

40x71,4x85	-	1	1	-	-	-	4,1	400V/3N 50Hz	35	0,4	<b>1.833</b>
------------	---	---	---	---	---	---	-----	-----------------	----	-----	--------------



**MPQ74A**  
2 piastre quadre  
2 square plates

40x71,4x85	-	-	2	-	-	-	5,2	400V/3N 50Hz	45	0,4	<b>2.495</b>
------------	---	---	---	---	---	---	-----	-----------------	----	-----	--------------



# Cucine elettriche - Electric Ranges **magistra Plus|700**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Piastra Plates			Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€



**MPQR74A**  
2 piastre quadre ribassate  
2 square plates lowered

40x71,4x85	-	-	-	2	-	-	5	400V/3N 50Hz	58	0,4	<b>2.787</b>
------------	---	---	---	---	---	---	---	-----------------	----	-----	--------------



**MPR77A**  
4 piastre tonde  
4 round plates

70x71,4x85	-	2	2	-	-	-	8,2	400V/3N 50Hz	60	0,8	<b>2.518</b>
------------	---	---	---	---	---	---	-----	-----------------	----	-----	--------------



**MPQ77A**  
4 piastre quadre  
4 square plates

70x71,4x85	-	-	4	-	-	-	10,4	400V/3N 50Hz	69	0,8	<b>4.007</b>
------------	---	---	---	---	---	---	------	-----------------	----	-----	--------------



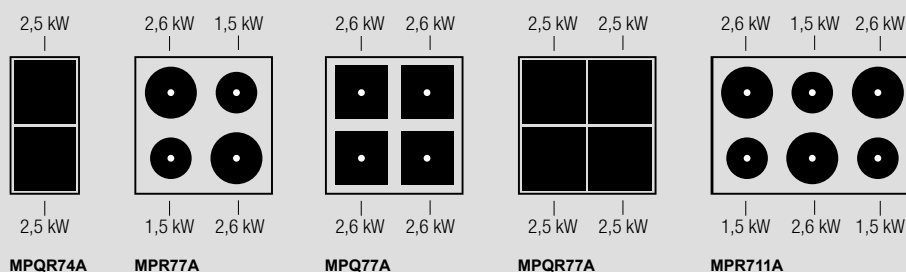
**MPQR77A**  
4 piastre quadre ribassate  
4 square plates lowered

70x71,4x85	-	-	-	4	-	-	10	400V/3N 50Hz	93	0,8	<b>4.487</b>
------------	---	---	---	---	---	---	----	-----------------	----	-----	--------------



**MPR711A**  
6 piastre tonde  
6 round plates

110x71,4x85	-	3	3	-	-	-	12,3	400V/3N 50Hz	136	1,1	<b>3.177</b>
-------------	---	---	---	---	---	---	------	-----------------	-----	-----	--------------





# magistra Plus|700 Cucine elettriche - Electric Ranges

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Piastra Plates			Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€



**MPQ711A**  
6 piastre quadre  
6 square plates

110x71,4x85

-

-

6

-

-

-

-

15,6

400V/3N  
50Hz

136

1,1

**5.507**

## Monoblocco su forno - Free standing with oven



**MPR77FE**  
4 piastre tonde  
su forno elettrico  
4 round plates  
on electric oven

70x71,4x85

56x66x31

2

2

-

-

5,3

13,5

400V/3N  
50Hz

90

0,8

**4.343**



**MPQ77FE**  
4 piastre quadre  
su forno elettrico  
4 square plates  
on electric oven

70x71,4x85

56x66x31

-

4

-

5,3

15,7

400V/3N  
50Hz

99

0,8

**5.677**



**MPQR77FE**  
4 piastre quadre ribassate  
su forno elettrico  
4 square plates lowered  
on electric oven

70x71,4x85

56x66x31

-

-

4

-

5,3

15,3

400V/3N  
50Hz

125

0,8

**6.244**



**MPQR77FEV**  
4 piastre quadre ribassate  
su forno elettrico ventilato  
4 square plates lowered  
on electric ventilated oven

70x71,4x85

56x37x32

-

-

4

-

2,6

12,6

400V/3N  
50/60Hz

117

0,8

**5.563**

136

Ø 14,5 cm



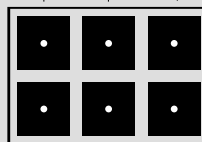
22x22 cm

Ø 22 cm



30x30 cm

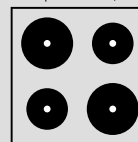
2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW



2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW

MPQ711A

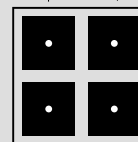
2,6 kW 1,5 kW



1,5 kW 2,6 kW

MPR77FE

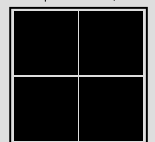
2,6 kW 2,6 kW



2,6 kW 2,6 kW

MPQ77FE

2,5 kW 2,5 kW



2,5 kW 2,5 kW

MPQR77FE  
MPQR77FEV

# Cucine elettriche - Electric Ranges **magistra Plus|700**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Piastra Plates			Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW	Gas kW	El. kW					



**MPQ711FE**  
6 piastre quadre  
su forno elettrico  
6 square plates  
on electric oven

110x71,4x85	56x66x31	-	6	-	-	5,3	20,9	400V/3N 50Hz	140	1,1	<b>7.149</b>
-------------	----------	---	---	---	---	-----	------	-----------------	-----	-----	--------------

## Top - Top



**MPR74T**  
2 piastre tonde  
2 round plates

40x71,4x25	-	1	1	-	-	-	4,1	400V/3N 50Hz	20	0,2	<b>1.283</b>
------------	---	---	---	---	---	---	-----	-----------------	----	-----	--------------



**MPQ74T**  
2 piastre quadre  
2 square plates

40x71,4x25	-	-	2	-	-	-	5,2	400V/3N 50Hz	27	0,2	<b>1.987</b>
------------	---	---	---	---	---	---	-----	-----------------	----	-----	--------------



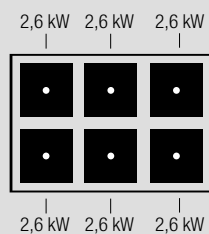
**MPR77T**  
4 piastre tonde  
4 round plates

70x71,4x25	-	2	2	-	-	-	8,2	400V/3N 50Hz	40	0,32	<b>1.773</b>
------------	---	---	---	---	---	---	-----	-----------------	----	------	--------------

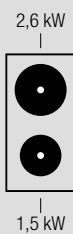


**MPQ77T**  
4 piastre quadre  
4 square plates

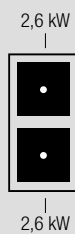
70x71,4x25	-	-	-	4	-	-	10,4	400V/3N 50Hz	49	0,32	<b>3.464</b>
------------	---	---	---	---	---	---	------	-----------------	----	------	--------------



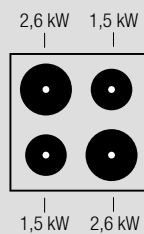
MPQ711FE



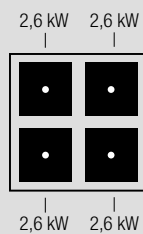
MPR74T



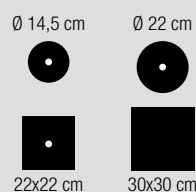
MPQ74T



MPR77T



MPQ77T



137

# magistra Plus|700 Cucine elettriche - Electric Ranges

## Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m <sup>3</sup>	€

<b>-23</b> Alimentazione speciale (230V / 3) Special supply (230V / 3)				<b>+3%</b> sul prezzo di listino on the price list
--	--	--	--	---

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number



<b>A777125*</b> Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio Water column for cupboard models	32x49x1	5	0,03	<b>502</b>
<b>A777126*</b> Colonnina d'acqua posteriore per modelli top Water column for top models	32x49x1	5	0,03	<b>502</b>
<b>A777127*</b> Colonnina d'acqua posteriore per modelli su forno Water column for oven models	32x49x1	5	0,03	<b>502</b>

\* I modelli 711 con forno e vano armadio consentono il montaggio della colonnina d'acqua solo sul lato sinistro - Non installabile sui modelli MPR74 - MPQ74 - MPQR  
\* 711 models with oven and cupboard compartment allow the installation of the water column only on the left side - Not available for MPR74 - MPQ74 - MPQR models

# 138



# Tuttapiastra

## Solid Top

La gamma di cucine tuttapiastra **MAGISTRA PLUS 700** si compone di modelli monoblocco, disponibili su armadio aperto o su forno, e modelli top. Funzionamento a gas o elettrico.

Modelli gas con piastra in ghisa 10 mm di spessore con anello centrale mobile e superficie di 40 dm<sup>2</sup>, modelli elettrici con piastra in acciaio dolce 15 mm di spessore. I forni comprendono reggigriglie 3 livelli e 1 griglia inclusa. Forni elettrici dotati di 2 resistenze separate, una sul cielo (grill) e una sul fondo.

### Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm, imbutito
- Piastra riscaldante in ghisa, spessore 10 mm

### Prestazioni

- Bruciatore in ghisa da 9 kW con accensione piezoelettrico

### Facilità d'uso

- Zone isotermiche per cotture differenziate

The **MAGISTRA PLUS 700** solid top range consists of models available as freestanding unit, on open cabinet or on oven, and top. Gas or electric supply. Cast iron cooking plate with a surface area of 40 dm<sup>2</sup>, 10 mm thickness for gas model and steel plate 15 mm for electric model. The ovens have 3 levels rack support and include 1 grid. The electric ovens have 2 separated heating elements, one on top (grill) and one on the bottom.

### Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1mm
- Cast iron heating plate, thickness 10 mm

### Performance

- 9 kW cast iron burner with piezo-electric ignition

### Ease of use

- Isothermal zones for differentiated cooking

Modello Model	Dim.	Dim. Forno	Piastra di cottura		Forno		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume	Prezzo Price
	Dim. (LxDxH) cm	Oven Dim. (LxDxH) cm	Gas 9 kW	El. 2,25 kW	Gas kW	El. kW					

## Gas - Gas



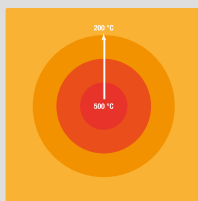
**MTPG77A**  
1 piastra a gas  
su armadio aperto  
*One gas plate  
on open stand*

70x71,4x85	-	1	-	-	-	9	-	83	0,8	<b>3.170</b>
------------	---	---	---	---	---	---	---	----	-----	--------------



**MTPG77FG**  
1 piastra gas  
su forno a gas  
*One gas plate  
on gas oven*

70x71,4x85	56x66x31	1	-	6	-	15	-	116	0,8	<b>4.431</b>
------------	----------	---	---	---	---	----	---	-----	-----	--------------



Piastra modello gas  
*Gas model plate*

# magistra Plus|700 Tuttapiastra - Solid Top

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Piastra di cottura Cooking plate		Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
			Gas 9 kW	Ei. 2,25 kW	Gas kW	Ei. kW					

(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Gas 9 kW	Ei. 2,25 kW	Gas kW	Ei. kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€
--------------------------	--------------------------	-------------	----------------	-----------	-----------	----	--	----	----------------	---



**MTPG77T**  
1 piastra a gas top  
*Gas solid top*

70x71,4x25	-	1	-	-	-	9	-	68	0,32	<b>2.352</b>
------------	---	---	---	---	---	---	---	----	------	--------------

## Elettrica - Electric



**MTPE77A**  
Tuttapiastra elettrico  
su armadio aperto  
*Electric solid top  
on open stand*

70x71,4x85	-	-	4	-	-	9	400V/3N 50Hz	84	0,8	<b>3.830</b>
------------	---	---	---	---	---	---	-----------------	----	-----	--------------



**MTPE77FE**  
Tuttapiastra elettrico  
su forno elettrico  
*Electric solid top  
on electric oven*

70x71,4x85	56x66x31	-	4	-	5,3	14,3	400V/3N 50Hz	117	0,8	<b>5.084</b>
------------	----------	---	---	---	-----	------	-----------------	-----	-----	--------------



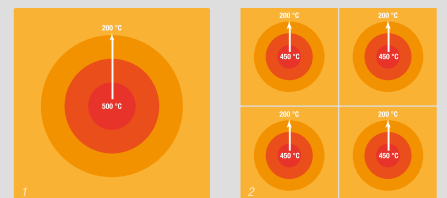
**MTPE77T**  
Tuttapiastra elettrico top  
*Electric solid top*

70x71,4x25	-	-	4	-	-	9	400V/3N 50Hz	69	0,32	<b>3.091</b>
------------	---	---	---	---	---	---	-----------------	----	------	--------------

140

1. Piastra modello gas  
*Gas model plate*

2. Piastra modello elettrico  
*Electric model plate*



## Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m <sup>3</sup>	€

<b>-23</b> Alimentazione speciale (230V / 3) Special supply (230V / 3)				<b>+3%</b> sul prezzo di listino on the price list
--	--	--	--	---

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number



<b>A777125*</b> Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio Water column for cupboard models	32x49x1	5	0,03	<b>502</b>
<b>A777126*</b> Colonnina d'acqua posteriore per modelli top Water column for top models	32x49x1	5	0,03	<b>502</b>
<b>A777127*</b> Colonnina d'acqua posteriore per modelli su forno Water column for oven models	32x49x1	5	0,03	<b>502</b>

\* Non installabile sui modelli a gas

\* Not available for gas models

# Piano in vetroceramica

## Glass ceramic top

La gamma dei piani in vetro ceramica di **MAGISTRA PLUS 700** comprende moduli con riscaldamento ad infrarosso da 2 o 4 zone. I forni comprendono reggigriglie 3 livelli e 1 griglia inclusa. Forni elettrici dotati di 2 resistenze separate, una sul cielo (grill) e una sul fondo.

### Affidabilità

- Piano di lavoro AISI 304 spessore 1 mm a "tenuta"

### Prestazioni

- Riscaldamento ad infrarossi con regolazione indipendente delle singole zone di cottura

### Facilità d'uso

- Superficie totalmente piana
- Controllo indipendente delle singole aree di cottura

The **MAGISTRA PLUS 700** glass ceramic top range includes modules with 2 or 4 infrared heating zones. The ovens have 3 levels rack support and include 1 grid. The electric ovens have 2 separated heating elements, one on top (grill) and one on the bottom.

### Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm

### Performance



- Heating proportional to the contact surface

### Ease of use

- Totally flat surface
- Independent control of the individual cooking areas

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Piastra Plate		Forno Oven	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	1,8 kW	2,5 kW	El. kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand

	<b>MVC74A</b> 2 piastre elettriche 2 electric plates	40x71,4x85	-	1	1	-	4,3	400V/3N 50/60Hz	53	0,4	<b>2.300</b>
	<b>MVC77A</b> 4 piastre elettriche 4 electric plates	70x71,4x85	-	2	2	-	8,6	400V/3N 50/60Hz	76	0,8	<b>3.770</b>

142

1,8 kW



Ø 18 cm

2,5 kW



Ø 25 cm

# Piano in vetroceramica - Glass ceramic top *magistra Plus*|700

Modello <i>Model</i>	Dim. <i>Dim.</i>	Dim. Forno <i>Oven Dim.</i>	Piastra <i>Plate</i>	Forno <i>Oven</i>	kW Tot. <i>Total kW</i>	Aliment. <i>Supply</i>	P. Lordo <i>Gross W.</i>	Volume <i>Volume</i>	Prezzo <i>Price</i>
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	1,8 kW 2,5 kW	El. kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

## Monoblocco su forno - Free standing with oven



**MVC77FE**  
4 piastre elettriche  
su forno elettrico  
*4 electric plates  
on electric oven*

70x71,4x85	56x66x31	2	2	5,3	13,9	400V/3N 50/60Hz	99	0,8	<b>5.503</b>
------------	----------	---	---	-----	------	--------------------	----	-----	--------------

## Top - Top



**MVC74T**  
2 piastre elettriche  
*2 electric plates*

40x71,4x25	-	1	1	-	4,3	400V/3N 50/60Hz	27	0,2	<b>2.191</b>
------------	---	---	---	---	-----	--------------------	----	-----	--------------



**MVC77T**  
4 piastre elettriche  
*4 electric plates*

70x71,4x25	-	2	2	-	8,6	400V/3N 50/60Hz	49	0,3	<b>3.590</b>
------------	---	---	---	---	-----	--------------------	----	-----	--------------

## Accessori - Accessories

Modello <i>Model</i>	Dim. <i>Dim.</i>	P. Lordo <i>Gross W.</i>	Volume <i>Volume</i>	Prezzo <i>Price</i>
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m <sup>3</sup>	€

**-23**  
Alimentazione speciale (230V / 3)  
*Special supply (230V / 3)*

**+3%**  
sul prezzo  
di listino  
*on the price list*

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*



**A777125\***  
Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio  
*Water column for cupboard models*

32x49x1	5	0,03	<b>502</b>
---------	---	------	------------

**A777126\***  
Colonnina d'acqua posteriore per modelli top  
*Water column for top models*

32x49x1	5	0,03	<b>502</b>
---------	---	------	------------

**A777127\***  
Colonnina d'acqua posteriore per modelli su forno  
*Water column for oven models*

32x49x1	5	0,03	<b>502</b>
---------	---	------	------------

\* Non installabile sui modelli MVC74A  
\* *Not available for MVC74A models*





# Induzione

## Induction

Per un sistema di cucinare all'avanguardia in cui le elevate prestazioni si accompagnano al risparmio energetico ed alla pulibilità totale.

### Affidabilità

- Piano di lavoro AISI 304 spessore 1 mm a "tenuta"

### Prestazioni

- Riscaldamento ad induzione solo per contatto diretto con la pentola
- Riduzione del consumo di energia pari al 50%

### Facilità d'uso

- Superficie totalmente piana
- Controllo indipendente delle singole aree di cottura

For a state-of-the-art cooking system in which high performance is matched by power savings and complete cleaning.

### Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm

### Performance

- Immediate heat with direct contact of the pan
- Reduction in energy consumption of about 50%

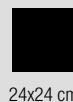
### Ease of use

- Totally flat surface
- Independent control of the individual cooking areas

Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Induttori Inductors	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
		3,5 kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand

	<b>MIN74A-M1</b> 2 induttori 2 inductors	40x71,4x85	2	7	400V/3 50/60Hz	53	0,4	<b>9.853</b>
	<b>MIN77A-M1</b> 4 induttori 4 inductors	70x71,4x85	4	14	400V/3 50/60Hz	76	0,8	<b>15.459</b>



# Induzione - Induction magistra Plus|700

Modello Model	Dim. Dim.	Induttori Inductors	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	3,5 kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

## Top - Top



**MIN74T-M1**  
2 induttori  
2 inductors

40x71,4x25

2

7

400V/3  
50/60Hz

33

0,2

**9.385**



**MIN77T-M1**  
4 induttori  
4 inductors

70x71,4x25

4

14

400V/3  
50/60Hz

56

0,3

**14.888**

145



24x24 cm

Necessaria ventilazione del flusso d'aria nella zona inferiore  
Airflow ventilation necessary in the bottom area

**MEM**<sup>®</sup>  
2024

# Fry top

## Fry top

La gamma di frytop **MAGISTRA PLUS 700** offre modelli per cotture a contatto, con piastre lisce, rigate, lisce e rigate, sia in versioni 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento elettrico o a gas, tutti con controllo termostatico della temperatura di lavoro. Piastra di cottura in acciaio dolce liscia o rigata con finitura levigata.

### Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Paraspruzzi in acciaio inox AISI 304, spessore 3 mm
- Spessore piastra 15 mm

### Prestazioni

- Controllo termostatico della temperatura

### Facilità d'uso

- Paraspruzzi saldato
- Piastra inclinata
- Capiente cassetto raccolta
- Bruciatori/elementi riscaldanti indipendenti

The **MAGISTRA PLUS 700** frytop range consists of models for contact cooking. Smooth, ribbed or mixed cooking surface with different modular width (half or full unit), with electric or gas heating, all with thermostatic temperature control. Cooking plate smooth or lined with polished finishing.

### Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm
- AISI 304 stainless steel back-splash, thickness 3 mm
- Hotplate thickness 15 mm

### Performance

- Thermostatic temperature control

### Ease of use

- Welded back-splash
- Gently sloping hotplate
- Grease collection drawer
- Independent burners/heating elements

Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Cromata Chromed	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm					Kg	m <sup>3</sup>	€

### Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand



**MFTG74AL**  
Piastra liscia  
Smooth plate

•				40x71,4x85	35x57	1	-	5,5	-	63	0,5	<b>2.718</b>
---	--	--	--	------------	-------	---	---	-----	---	----	-----	--------------





**MFTG74ALC**  
Piastra liscia cromata  
Chromed smooth plate

•		•		40x71,4x85	35x57	1	-	5,5	-	63	0,5	<b>3.274</b>
---	--	---	--	------------	-------	---	---	-----	---	----	-----	--------------



# Fry top - Fry top magistra Plus|700






Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Piano Hotplate (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Cromata Chromed									
 <p><b>MFTG74AR</b> Piastra rigata <i>Ribbed plate</i></p>		•		40x71,4x85	35x57	1	-	5,5	-	63	0,5	<b>2.936</b>
 <p><b>MFTG77AL</b> Piastra liscia <i>Smooth plate</i></p>	•			70x71,4x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8	<b>3.641</b>
 <p><b>MFTG77ALC</b> Piastra liscia cromata <i>Chromed smooth plate</i></p>	•		•	70x71,4x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8	<b>4.493</b>
 <p><b>MFTG77AR</b> Piastra rigata <i>Lined plate</i></p>		•		70x71,4x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8	<b>4.021</b>
 <p><b>MFTG77ALR</b> Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata <i>1/2 smooth and 1/2 ribbed plate</i></p>	•	•		70x71,4x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8	<b>3.968</b>



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop

# magistra Plus|700 Fry top - Fry top






Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Cromata Chromed									
 <p><b>MFTG77ALRC</b> Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata cromata 1/2 smooth and 1/2 lined chromed plate</p>	•	•	•	70x71,4x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8	<b>4.606</b>
<b>Top - Top</b>												
 <p><b>MFTG74TL</b> Piastra liscia Smooth plate</p>	•			40x71,4x25	35x57	1	-	5,5	-	43	0,2	<b>1.887</b>
 <p><b>MFTG74TLC</b> Piastra liscia cromata Chromed smooth plate</p>	•		•	40x71,4x25	35x57	1	-	5,5	-	43	0,2	<b>2.506</b>
 <p><b>MFTG74TR</b> Piastra rigata Ribbed plate</p>		•		40x71,4x25	35x57	1	-	5,5	-	43	0,2	<b>2.065</b>
 <p><b>MFTG77TL</b> Piastra liscia Smooth plate</p>	•			70x71,4x25	65x57	2	-	11	-	75	0,32	<b>3.122</b>

148



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.  
Frytop cromati - Chromed Frytop

# Fry top - Fry top magistra Plus|700

Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Cromata Chromed									
 <p><b>MFTG77TLC</b> Piastra liscia cromata Chromed smooth plate</p>	•		•	70x71,4x25	65x57	2	-	11	-	75	0,32	<b>3.719</b>
 <p><b>MFTG77TR</b> Piastra rigata Ribbed plate</p>		•		70x71,4x25	65x57	2	-	11	-	75	0,32	<b>3.337</b>
 <p><b>MFTG77TLR</b> Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata 1/2 smooth and 1/2 ribbed plate</p>	•		•	70x71,4x25	65x57	2	-	11	-	75	0,32	<b>3.314</b>
 <p><b>MFTG77TLRC</b> Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata cromata 1/2 smooth and 1/2 lined chromed plate</p>	•	•	•	70x71,4x25	65x57	2	-	11	-	75	0,32	<b>3.824</b>
<b>Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand</b>												
 <p><b>MFTE74AL</b> Piastra liscia Smooth plate</p>	•			40x71,4x85	35x57	-	1	4	400V/3N 50Hz	63	0,5	<b>2.535</b>



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop

# magistra Plus|700 Fry top - Fry top

Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Cromata Chromed									

## Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand






	<b>MFTE74ALC</b> Piastra liscia cromata Chromed smooth plate	•		•	40x71,4x85	35x57	-	1	4	400V/3N 50Hz	63	0,5	<b>2.917</b>
	<b>MFTE74AR</b> Piastra rigata Ribbed plate			•	40x71,4x85	35x57	-	1	4	400V/3N 50Hz	63	0,5	<b>2.689</b>
	<b>MFTE77AL</b> Piastra liscia Smooth plate	•			70x71,4x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	97	0,8	<b>3.564</b>
	<b>MFTE77ALC</b> Piastra liscia cromata Chromed smooth plate	•		•	70x71,4x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	97	0,8	<b>4.446</b>
	<b>MFTE77AR</b> Piastra rigata Ribbed plate			•	70x71,4x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	97	0,8	<b>4.092</b>

150



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.  
Frytop cromati - Chromed Frytop

# Fry top - Fry top magistra Plus|700

Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Piano Hotplate (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Cromata Chromed									
 <p><b>MFTE77ALR</b> Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata <i>1/2 smooth and 1/2 ribbed plate</i></p>	•	•		70x71,4x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	97	0,8	<b>3.832</b>
 <p><b>MFTE77ALRC</b> Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata cromata <i>1/2 smooth and 1/2 lined chromed plate</i></p>	•	•	•	70x71,4x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	97	0,8	<b>4.644</b>
<b>Top - Top</b>												
 <p><b>MFTE74TL</b> Piastra liscia <i>Smooth plate</i></p>	•			40x71,4x25	35x57	-	1	4	400V/3N 50Hz	43	0,2	<b>1.983</b>
 <p><b>MFTE74TLC</b> Piastra liscia cromata <i>Chromed smooth plate</i></p>	•		•	40x71,4x25	35x57	-	1	4	400V/3N 50Hz	43	0,2	<b>2.441</b>
 <p><b>MFTE74TR</b> Piastra rigata <i>Ribbed plate</i></p>		•		40x71,4x25	35x57	-	1	4	400V/3N 50Hz	43	0,2	<b>2.108</b>



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop



# magistra Plus|700 Fry top - Fry top

Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Cromata Chromed									
 <b>MFTE77TL</b> Piastra liscia Smooth plate	•			70x71,4x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	75	0,32	<b>2.883</b>
 <b>MFTE77TLC</b> Piastra liscia cromata Chromed smooth plate	•			70x71,4x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	75	0,32	<b>3.664</b>
 <b>MFTE77TR</b> Piastra rigata Ribbed plate		•		70x71,4x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	75	0,32	<b>3.215</b>
 <b>MFTE77TLR</b> Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata 1/2 smooth and 1/2 ribbed plate	•		•	70x71,4x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	75	0,32	<b>3.071</b>
 <b>MFTE77TLRC</b> Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata cromata 1/2 smooth and 1/2 lined chromed plate	•	•	•	70x71,4x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	75	0,32	<b>3.734</b>

## Accessori - Accessories

Modello Model	Prezzo Prezzo
	€
<b>-23</b> Alimentazione speciale (230V / 3) Special supply (230V / 3)	<b>+3%</b> sul prezzo di listino on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number

# 152



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.  
Frytop cromati - Chromed Frytop

# Griglia pietralavica

## Lavastone grill

La gamma di griglie pietra lavica **MAGISTRA PLUS 700** si compone di modelli sia 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento a gas, nella versione monoblocco su base armadiata e top. Griglia/piano cottura ghisa.

### Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm

### Prestazioni

- Bruciatori indipendenti (moduli interi)

### Facilità d'uso

- Griglia cottura in ghisa reversibile carne/pesce
- Cassetto raccolta grassi

The **MAGISTRA PLUS 700** lavastone grill range consists of both 1/2 or full module models, gas heating, available as freestanding unit or top version. Cast iron grid.

### Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm

### Performance




- Independent burners (full moduls)

### Ease of use

- Double face cast iron grid meat/fish
- Stainless steel removable drawer for grease collection

Modello Model	Dim. Dim.	Griglia Grid	Bruciatori Burners	kW Tot. Total kW	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	cm	7,5 kW	kW	Kg	m <sup>3</sup>	€

### Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand

		<b>MPLG74A</b> Griglia in ghisa Cast iron grid	40x71,4x85	35,2x47,5	1	7,5	56	0,5	<b>2.882</b>
		<b>MPLG78A</b> Griglia in ghisa Cast iron grid	80x71,4x85	35,2x47,5 (x2)	2	15	98	0,8	<b>4.446</b>




Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

# magistra Plus|700 Griglia pietralavica - Lavastone grill

Modello Model	Dim. Dim.	Griglia Grid	Bruciatori Burners	kW Tot. Total kW	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	cm	7,5 kW	kW	Kg	m <sup>3</sup>	€

## Top - Top

	<b>MPLG74T</b> Griglia in ghisa Cast iron grid	40x71,4x25	35,2x47,5	1	7,5	36	0,2	<b>2.330</b>
	<b>MPLG78T</b> Griglia in ghisa Cast iron grid	80x71,4x25	35,2x47,5 (x2)	2	15	74	0,32	<b>3.309</b>

## Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m <sup>3</sup>	€

	<b>A800100</b> Sacco pietra lavica Lavastone sack	32x32x15	6	0,01	<b>56</b>
	<b>A777141</b> Kit sollevamento griglie MPLG74 Kit grids lifting MPLG74				<b>90</b>
	<b>A777142</b> Kit sollevamento griglie MPLG78 Kit grids lifting MPLG78				<b>116</b>

154



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

# Griglia ad acqua

## Water grill

La gamma di griglie ad acqua **MAGISTRA PLUS 700** si compone di modelli sia 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento elettrico, nella versione monoblocco. L'evaporazione dell'acqua presente nei contenitori posti sotto le resistenze consente una cottura delicata e uniforme dei cibi senza alterarne il gusto.

### Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm

### Prestazioni

- Cottura delicata grazie all'evaporazione dell'acqua

### Facilità d'uso

- Griglia cottura in ghisa reversibile carne/pesce
- Cassetto contenente acqua estraibile

The **MAGISTRA PLUS 700** water grill range consists of both 1/2 or full module models, electric heating, available as freestanding unit. The water contained in the containers under the electric heating elements evaporates allowing delicate and uniform cooking of food and keeping flavour unchanged.

### Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm

### Performance



- Delicate cooking thanks to the water evaporation

### Ease of use

- Double face cast iron grill meat/fish
- Extractable drawer with water

Modello Model	Dim. Dim.	Griglia Grid	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	cm	6 kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Monoblocco su armadio - Free standing on stand

	<b>MWGE74A</b> Griglia ad acqua Water grill	40x71,4x85	35,2x47,5	1	6	400V/3N 50/60Hz	50	0,5	<b>2.643</b>
	<b>MWGE78A</b> Griglia ad acqua Water grill	80x71,4x85	35,2x47,5 (x2)	2	12	400V/3N 50/60Hz	82	0,8	<b>4.290</b>



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

### Accessori - Accessories

Modello Model	Prezzo Prezzo
	€
<b>-23</b> Alimentazione speciale (230V / 3) Special supply (230V / 3)	<b>+3%</b> sul prezzo di listino on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number

155

**MLM**  
2024

# Friggitrici

## Fryers

La gamma di friggitorie **MAGISTRA PLUS 700** si compone di modelli ad una o due vasche, con riscaldamento a gas od elettrico, disponibili nella versione monoblocco e top. Termostato di sicurezza e regolazione termostatica della temperatura dell'olio (90-190°C).

### Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Vasche stampate e saldate in continuo

### Prestazioni

- Bruciatore in ghisa ad altissimo rendimento
- Arresto in caso di surriscaldamento

### Facilità d'uso

- Ampia zona fredda
- Vasca raccogli-olio con filtro in acciaio inox
- Termostato di sicurezza
- Resistenze elettriche ribaltabili

The **MAGISTRA PLUS 700** fryers range consists of models with one or two tanks, gas or electric heating, available as freestanding unit or top versions. Safety thermostat and thermostatic oil temperature regulation (90-190°C).

### Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm
- Moulded and continuous welded tanks

### Performance



- High output cast iron burner
- Shut-off in case of overheating

### Ease of use

- Large cold zone
- Oil collection tank with stainless steel filter
- Safety thermostat
- Tilting electrical heating elements

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Monoblocco su armadio chiuso - Free standing on closed stand

		<b>MFRC74A2V</b> 2 vasche cap. 7+7 L 2 cestelli A770045 2 bowls cap. 7+7 L 2 baskets A770045	40x71,4x118	14x34x30	7+7	6,25+6,25	-	12,5	-	62	0,6	<b>4.334</b>
		<b>MFRC74A</b> 1 vasca cap. 14 L 1 cestello A770046 1 bowl cap. 14 L 1 basket A770046	40x71,4x118	28x34x30	14	12,5	-	12,5	-	57	0,6	

# Friggitrici - Fryers magistra Plus|700

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Brucciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€



## MFRC77A

2 vasche cap. 14+14 L  
2 cestelli A770046  
2 bowls cap. 14+14 L  
2 baskets A770046



70x71,4x118	28x34x30	14+14	12,5+12,5	-	25	-	97	1,0	<b>5.314</b>
-------------	----------	-------	-----------	---	----	---	----	-----	--------------



## MFRE74A2V

2 vasche cap. 6+6 L  
2 cestelli A770057  
2 bowls cap. 6+6 L  
2 baskets A770057

40x71,4x85	14x34x21	6+6	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50Hz	58	0,5	<b>4.512</b>
------------	----------	-----	---	-----------	------	-----------------	----	-----	--------------



## MFRE74A

1 vasca cap. 13 L  
1 cestello A770046  
1 bowl cap. 13 L  
1 basket A770046



40x71,4x85	28x34x24	13	-	9	9	400V/3N 50Hz	53	0,5	<b>3.100</b>
------------	----------	----	---	---	---	-----------------	----	-----	--------------



## MFRE77A

2 vasche cap. 13+13 L  
2 cestelli A770046  
2 bowls cap. 13+13 L  
2 baskets A770046








70x71,4x85	28x34x24	13+13	-	9+9	18	400V/3N 50Hz	72	0,8	<b>5.358</b>
------------	----------	-------	---	-----	----	-----------------	----	-----	--------------

N.1 vasca raccogli olio inclusa nelle friggitorici monoblocco  
N.1 oil tank included in monobloc fryers

# magistra Plus|700 Friggitrici - Fryers

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

## Top - Top






	<b>MFRG74T</b> 1 vasca cap. 9 L 1 cestello A660019 <i>Direct heating</i> 1 bowls cap. 9 L 1 baskets A660019	40x71,4x58	25x34x20	9	7,5	-	7,5	-	31	0,4	<b>2.704</b>
	<b>MFRG77T</b> 2 vasche cap. 9+9 L 2 cestelli A660019 <i>Direct heating</i> 2 bowls cap. 9+9 L 2 baskets A660019	70x71,4x58	25x34x20	9+9	7,5+7,5	-	15	-	55	07	<b>4.057</b>
	<b>MFRE74T2V</b> 2 vasche cap. 6+6 L 2 cestelli A777057 <i>2 bowls cap. 6+6 L</i> 2 baskets A777057	40x71,4x25	14x34x21	6+6	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50Hz	35	0,2	<b>3.197</b>
	<b>MFRE74T</b> 1 vasca cap. 12 L 1 cestello A777058 <i>1 bowl cap. 12 L</i> 1 basket A777058	40x71,4x25	28x34x20	12	-	9	9	400V/3N 50Hz	30	0,2	<b>2.425</b>
	<b>MFRE77T</b> 2 vasche cap. 12+12 L 2 cestelli A777058 <i>2 bowls cap. 12+12 L</i> 2 baskets A777058	70x71,4x25	28x34x20	12+12	-	9+9	18	400V/3N 50Hz	53	0,32	<b>4.267</b>

158


## Accessori - Accessories

### Cesti per friggitrici elettriche monoblocco e top e per friggitrici gas monoblocco

### Basket for electric monobloc and top fryers and for gas monobloc fryers

	Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Prezzo Prezzo €
	<b>A770045</b> Cestello 1/2 vasca <i>Basket 1/2 bowl</i>	12x29,5x12	<b>94</b>
	<b>A770046</b> Cestello 1/1 intero <i>Basket 1/1</i>	26x29,5x12	<b>105</b>
	<b>A660019</b> Cestello vasca intera per modelli MFRG74T e MFRG77T <i>Basket whole tank for models MFRG74T and MFRG77T</i>	22,5x28x11,5	<b>114</b>
	<b>A777057</b> Cestello vasca intera per modelli MFRE74A2V e MFRE74T2V <i>Basket whole tank for models MFRE74A2V and MFRE74T2V</i>	12x29,5x12	<b>94</b>
	<b>A777058</b> Cestello vasca intera per modelli MFRE74T e MFRE77T <i>Basket whole tank for models MFRE74T and MFRE77T</i>	26x29,5x12	<b>94</b>

### Per friggitrici monoblocco - For monobloc fryers

	<b>A777133</b> Vasca raccogli olio per friggitrici monoblocco <i>Oil tank for monobloc fryers</i>	30x48,5x12/9	<b>128</b>
--	---	--------------	------------

<b>-23</b> Alimentazione speciale (230V / 3) <i>Special supply (230V / 3)</i>		<b>+3%</b> sul prezzo di listino <i>on the price list</i>
---	--	---

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.



magistra Plus|700

# Scaldapatate

## Chip scuttle

**MAGISTRA PLUS 700** offre un modello scaldapatate in versione top dotato di resistenze per mantenimento calore ed elemento riscaldante infrarosso superiore.

### Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Vasche stampate e saldate in continuo


**MAGISTRA PLUS 700** offers a model of chip scuttle, top version, with electric heating elements to maintain heating and infrared heating element on top.

### Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm
- Moulded and continuously welded tanks

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Top - Top

	<b>MSP74T</b> Scaldapatate elettrico Electric chip scuttle	40x71,4x25	31x51x16	0,35	230V/1N 50/60Hz	20	0,2	<b>1.452</b>
--	--	------------	----------	------	--------------------	----	-----	--------------

160



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

# Cuocipasta

## Pasta cooker

La gamma di cuocipasta **MAGISTRA PLUS 700** si compone di modelli monoblocco ad una vasca da 26 e 40 litri di capacità, con riscaldamento a gas od elettrico.

### Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Vasche in AISI 316 anti-corrosione
- Vasche stampate e saldate in continuo

### Prestazioni

- Bruciatore in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata

### Facilità d'uso

- Imbutitura perimetrale per la raccolta di liquidi
- Invaso per raccolta amidi
- Scarico troppo-pieno per eliminazione amidi
- Angoli raggiati
- Sgocciolatoio grigliato posa-cestelli

The **MAGISTRA PLUS 700** pasta cooker range consists of monobloc models with one tank of 26 or 40 liters of capacity, gas or electric heating.

### Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm
- AISI 316 anti-corrosion deep drawn tank
- Moulded and continuous-welded tanks

### Performance



- Stainless steel burner with self-stabilizing flame

### Ease of use

- Moulded edge for collection of liquids
- Large zone for collecting starches
- Drain for starches removal
- Rounded corners
- Straining grid for baskets

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€



### Monoblocco su armadio chiuso - Free standing on closed stand

	<b>MCPG74A</b> 1 vasca cap. 26 L cestelli non inclusi 1 tank cap. 26 L basket not included	40x71,4x85	31x34x30	26	8,5	-	8,5	230V/1N 50/60Hz	50	0,5	<b>3.497</b>
	<b>MCPG77A</b> 1 vasca cap. 40 L cestelli non inclusi 1 tank cap. 40 L basket not included	70x71,4x85	51x31x30	40	13,6	-	13,6	230V/1N 50/60Hz	68	0,8	<b>4.314</b>

# magistra Plus|700 **Cuocipasta** - Pasta cooker

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

## Monoblocco su armadio chiuso - Free standing on closed stand

	<b>MCPE74A</b> 1 vasca cap. 26 L cestelli non inclusi <i>1 tank cap. 26 L            basket not included</i>	40x71,4x85	31x34x30	26	-	5,5	5,5	400V/3N 50Hz	44	0,5	3.534
	<b>MCPE77A</b> 1 vasca cap. 40 L cestelli non inclusi <i>1 tank cap. 40 L            basket not included</i>	70x71,4x85	51x31x30	40	-	9	9	400V/3N 50Hz	58	0,8	4.127

## Accessori - Accessories

Modello Model	Prezzo Prezzo
	€
<b>-23</b> Alimentazione speciale (230V / 3) <i>Special supply (230V / 3)</i>	<b>+3%</b> sul prezzo di listino <i>on the price list</i>










Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number

# 162

# Cuocipasta - Pasta cooker magistra Plus|700

## Accessori - Accessories

### Cestello cuocipasta Basket for pasta cooker

	Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Prezzo Price €
	<b>A770049</b>	14,5x29x21,5	<b>111</b>
	<b>A770050</b>	49x29x21,5	<b>247</b>
	<b>B800003</b>	14,5x16x21,5	<b>93</b>
	<b>B800004</b>	14,5x16x21,5	<b>93</b>
	<b>B800005</b>	9,5x29x21,5	<b>115</b>
	<b>B800006</b>	16x29x21,5	<b>129</b>
	<b>B800007</b>	33x29x21,5	<b>189</b>
	<b>A777109</b> Coperchio per cuocipasta 40x73 cm <i>Lid for pasta cooker 40x73 cm</i>	39x33x1,5/4,5	<b>59</b>
	<b>A980117</b> Coperchio per cuocipasta 70x73 cm <i>Lid for pasta cooker 70x73 cm</i>	53x33x1,5/4,5	<b>67</b>

MCPG74A - MCPE74A

MCPG77A - MCPE77A



B800007



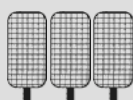
A770049



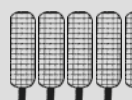
B800005



B800004 + B800003



B800006



B800005



B800004 + B800006



163

Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

**MEM**  
2024

# Brasiere

## Braising pan

La gamma di brasieri **MAGISTRA PLUS 700** si compone di modelli monoblocco, con riscaldamento a gas e con riscaldamento elettrico. Ribaltamento manuale. Rubinetto di carico acqua posto sul fronte della macchina.

### Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm

### Prestazioni

- Controllo termostatico della temperatura

### Facilità d'uso

- Angoli raggiati
- Coperchio a tenuta, bilanciato
- Ampia maniglia frontale

The **MAGISTRA PLUS 700** braising pan range consists of freestanding models with gas or electric heating. The tilting is manual. Water load tap placed in front of the unit.

### Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm

### Performance



- Thermostatic temperature control

### Ease of use

- Rounded corners
- Sealed, balanced cover
- Large front handle

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Cap. Vasca Tank	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Monoblocco ribaltabile / rovesciamento manuale - Free standing tilting / manual turnover

 <p><b>MBRG78A</b> Vasca inox cap. 50 L, gas Stainless steel tank cap. 50 L, gas</p>	80x71,4x85	73x48x15	50	13,5	-	113	0,85	<b>6.552</b>
 <p><b>MBRE78A</b> Vasca inox cap. 50 L, elettrica Stainless steel tank cap. 50 L, elettrica</p>	80x71,4x85	73x48x15	50	9	400V/3N 50Hz	118	0,85	<b>6.487</b>

164

### Accessori - Accessories

Modello Model	Prezzo Prezzo
	€
<b>-23</b> Alimentazione speciale (230V / 3) Special supply (230V / 3)	<b>+3%</b> sul prezzo di listino on the price list



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

# Pentole

## Boiling pan

La gamma di pentole **MAGISTRA PLUS 700** si compone di modelli da 50 Lt di capacità, con riscaldamento indiretto, a gas o elettrico. Il vapore a bassa pressione prodotto nell'intercapedine riscalda uniformemente la superficie del recipiente.

### Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Fondo della vasca in AISI 316 anti-corrosione
- Pressostato

### Prestazioni

- Riscaldamento indiretto

### Facilità d'uso

- Imbutitura perimetrale per la raccolta liquidi
- Coperchio a tenuta, bilanciato e maniglia laterale
- Filtro rubinetto scarico facilmente amovibile

The **MAGISTRA PLUS 700** boiling pan range consists of 50 Lt models with gas or electric indirect heating. The low pressure steam in the interspace heats evenly the surface of the pan.

### Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm
- Anti-corrosion AISI 316 stainless steel tank's bottom
- Pressure gauge

### Performance



- Indirect heating

### Ease of use

- Drawn edges for collecting liquids
- Balanced lid with side handle
- Easily removable drain filter

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. pentola Pan dimensions	Cap. Pentola Pan capacity	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(ØxH) cm	Lt	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Monoblocco a gas - Free standing

 <p><b>MPEG7750I</b> Vasca inox cap. 50 L, gas Stainless steel tank cap. 50 L, gas</p>	70x71,4x85	40x42	50	12,5	-	91	0,8	<b>8.141</b>
 <p><b>MPEE7750I</b> Vasca inox cap. 50 L, elettrica Stainless steel tank cap. 50 L, elettrica</p>	70x71,4x85	40x42	50	9	400V/3N 50Hz	93	0,8	<b>8.627</b>





Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

# 165

# magistra Plus|700 Pentole - Boiling pan

## Accessori - Accessories

	Modello Model	Dim. Dim.	n° settori n° sectors	Prezzo Price
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm		€
	<b>B700006</b> Cestello colapasta 50 L Colander basket 50 L	Ø 35 x 36	1	<b>1.631</b>
	<b>B700007</b> Cestello colapasta 50 L Colander basket 50 L	Ø 35 x 36	2	<b>2.166</b>
	<b>-23</b> Alimentazione speciale (230V / 3) Special supply (230V / 3)			<b>+3%</b> sul prezzo di listino on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number

166



# Bagnomaria

## Bain-marie

La gamma di bagnomaria **MAGISTRA PLUS 700** si compone di modelli con riscaldamento elettrico. Versione monoblocco e top.

### Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Vasche stampate e saldate in continuo

### Prestazioni

- Resistenze corazzate

### Facilità d'uso

- Controllo tramite termostato

The **MAGISTRA PLUS 700** bain-marie range consists of electric models. Monobloc and top version.

### Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm
- Moulded and continuous-welded tanks

### Performance

- Electric heating elements in armoured stainless steel

### Ease of use

- Thermostat control

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm		kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand



#### MBME74A

1 vasca GN 1/1  
(bacinelle escluse)  
1 bowl GN 1/1  
(without basins)

40x71,4x85	31x51x16	GN 1/1	1,5	1,5	230V/1N 50Hz	34	0,5	<b>2.023</b>
------------	----------	--------	-----	-----	-----------------	----	-----	--------------

### Top - Top



#### MBME74T

1 vasca GN 1/1  
(bacinelle escluse)  
1 bowl GN 1/1  
(without basins)



40x71,4x25	31x51x16	GN 1/1	1,5	1,5	230V/1N 50Hz	20	0,2	<b>1.656</b>
------------	----------	--------	-----	-----	-----------------	----	-----	--------------



# magistra Plus|700 Bagnomaria - *Bain-marie*

## Accessori - Accessories

### Bacinella inox con coperchio per bagnomaria - *Stainless steel container with lid*

	Modello <i>Model</i>	Dim. <i>Dim.</i>  (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Prezzo <i>Price</i>  €
	<b>A800040</b> Cap. 21 L GN 1/1 Cap. 21 L GN 1/1	53x32,5x15	<b>181</b>
	<b>A800041</b> Cap. 13 L GN 2/3 Cap. 13 L GN 2/3	35,5x32,5x15	<b>129</b>
	<b>A800042</b> Cap. 9,5 L GN 1/2 Cap. 9,5 L GN 1/2	32,5x26,5x15	<b>118</b>
	<b>A800043</b> Cap. 5 L GN 1/3 Cap. 5 L GN 1/3	32,5x17,5x15	<b>91</b>
	<b>-23</b> Alimentazione speciale (230V / 3) Special supply (230V / 3)		<b>+3%</b> sul prezzo di listino on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article*



# Elementi neutri

## Neutral worktop

La gamma di elementi neutri **MAGISTRA PLUS 700** si compone di modelli monoblocco su armadio aperto e modelli top.

### Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Solidi piedi regolabili in AISI 304

### Facilità d'uso

- Cruscotto sagomato
- Modulo con ampio cassetto (solo monoblocco)

The **MAGISTRA PLUS 700** neutral worktop range consists of monobloc models on open cupboard and top models.

### Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm
- AISI 304 strong feet, adjustable

### Ease of use



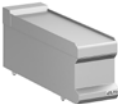


- Shaped front
- Module with large drawer (only monobloc)

Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Cassetto Drawer	P. Lordo Gross W. Kg	Volume Volume m <sup>3</sup>	Prezzo Price €
------------------	--	--------------------	----------------------------	------------------------------------	----------------------

### Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand



	<b>MN74A</b> Elemento neutro cm 40 <i>Neutral element cm 40</i>	40x71,4x85		30	0,5	<b>1.252</b>
	<b>MN74AC</b> Elemento neutro con cassetto cm 40 <i>Neutral element with drawer cm 40</i>	40x71,4x85	•	34	0,5	<b>1.469</b>

# magistra Plus|700 Elementi neutri - Neutral worktop

Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Cassetto Drawer	P. Lordo Gross W. Kg	Volume Volume m <sup>3</sup>	Prezzo Price €
 MN77A	70x71,4x85		45	0,8	1.554
 MN77AC	70x71,4x85	•	48	0,8	1.706
<b>Top - Top</b>					
 MN72T	20x71,4x25		10	0,1	511
 MN74T	40x71,4x25		18	0,2	590
 MN74TC	40x71,4x25	•	18	0,2	747

170

## Elementi neutri - Neutral worktop magistra Plus|700

Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Cassetto Drawer	P. Lordo Gross W. Kg	Volume Volume m <sup>3</sup>	Prezzo Price €	
	MN77T	70x71,4x25		25	0,3	697
	MN77TC	70x71,4x25	•	25	0,3	904

# Basi armadiate

## Support / cupboards bases

La gamma di basi armadiate **MAGISTRA PLUS 700** si compone di modelli 1/2 modulo e modulo intero.

### Affidabilità

- Struttura in acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Solidi piedi regolabili in AISI 304

The **MAGISTRA PLUS 700** cupboard bases consists of 1/2 modul and full modul models.

### Reliability

- AISI 304 stainless steel structure, thickness 1 mm
- AISI 304 strong feet, adjustable

Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	P. Lordo Gross W. Kg	Volume Volume m <sup>3</sup>	Prezzo Price €
------------------	--	----------------------------	------------------------------------	----------------------

### Basi armadiate chiuse - Support / cupboard bases



**NSA72**  
Con spazio tecnico posteriore  
With rear technical slot

20x64x60

10

0,1

**577**

### Basi armadiate aperte senza porte - Support / cupboard bases without doors



**NSA74**  
Supporto armadiato cm 40  
con spazio tecnico posteriore  
Open counter cm 40  
with rear technical slot

40x59,5x60

18

0,2

**500**

## Basi armadiate - Support magistra Plus|700

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€

### Basi armadiate aperte senza porte - Support / cupboard bases without doors

	<p><b>NSA77</b> Supporto armadiato cm 70 con spazio tecnico posteriore <i>Open counter cm 70 with rear technical slot</i></p>	70x59,5x60	22	0,3	<b>610</b>
	<p><b>NSA78</b> Supporto armadiato cm 80 con spazio tecnico posteriore <i>Open counter cm 80 with rear technical slot</i></p>	80x59,5x60	24	0,4	<b>682</b>

# magistra Plus|700 **Basi armadiate - Support**

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€

## Accessori di completamento basi armadiate - *Cupboard bases accessories*

	<b>A777190</b> Kit cassettiera 2 cassetti GN 1/1 per vani a giorno monoblocco L.40 cm <i>Kit 2 drawers GN 1/1 for monobloc open cupboard L.40 cm</i>	40x66x21,5/44	15	0,09	<b>565</b>
	<b>A777195</b> Kit cassettiera 2 cassetti GN 2/1 per basi NSA L. 70 cm <i>Pair of drawers GN 2/1 for cupboard NSA L. 70 cm</i>	70x58x21,5/44	19,7	0,2	<b>695</b>
	<b>A777189</b> Kit cassettiera 2 cassetti GN 1/1 per NSA74 <i>Kit 2 drawers GN 1/1 for NSA74</i>	40x66x21,5/44	15	0,09	<b>577</b>
	<b>A777196</b> Kit cassettiera 2 cassetti GN 2/1 per vani a giorno monoblocco L.70 cm <i>Kit 2 drawers GN 2/1 for monobloc open cupboard L.70 cm</i>	70x58x21,5/44	19,7	0,2	<b>680</b>
	<b>A777188</b> Porta armadio 40 cm (1 porta) <i>Door for cupboard 40 cm (1 door)</i>	39x44x3,2	5	0,05	<b>202</b>
	<b>A777192</b> Kit porte armadio 70 cm (2 porte) <i>Door kit for cupboard 70 cm (2 doors)</i>	2x (34,5x44x3,2)	9	0,06	<b>386</b>

## Configurazione porte standard - *Standard doors configuration*

Modulo Module	80 cm	110 cm
Codici da ordinare Codes to order	n. 2 cod. A777188	n. 1 cod. A777192 + n. 1 cod. A777188

# 174

# Accessori - Accessories magistra Plus|700

Modello Model	Dim. Dim.	Resistenze Elettr. Electric Elements	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW	Kg	m <sup>3</sup>	€

## Accessori di completamento basi armadiate - Cupboard bases accessories

	<b>A777115</b> Guida laterale cromata vano armadio <i>Chromed lateral guide for cupboard</i>	58,5x2,5x38,5			<b>43</b>	
	<b>A770011</b> Griglia vano armadio GN 1/1 <i>Cupboard shelf GN 1/1</i>	32,5x59x3			<b>59</b>	
	<b>A777201</b> Griglia vano armadio GN 2/1 <i>Cupboard shelf GN 2/1</i>	53x62,5x4,7			<b>75</b>	
	<b>A777191</b> Kit Coprigiunto <i>Junction Kit</i>				<b>30</b>	
	<b>A777116</b> Kit riscaldatore GN 1/1 per basi armadiate da L. 40 con griglia GN 1/1 inclusa <i>Kit heating group for cabinet GN 1/1 suitable for open counter bases W. 40 with GN 1/1 grid included</i>	23x59,5x5	0,8	5	0,05	<b>620</b>
	<b>A777117</b> Kit riscaldatore GN 2/1 per basi armadiate da L.70/80 con griglia GN 2/1 inclusa <i>Kit heating group for cabinet GN 2/1 suitable for open counter bases W. 70/80</i>	53x59,5x5	1,6	7	0,06	<b>847</b>
	<b>A777131</b> N. 2 ruota fissa inox <i>N. 2 s/s fixed caster</i>	Ø 10				<b>128</b>
	<b>A777132</b> N. 2 ruota girevole inox con freno <i>N. 2 s/s swivel caster with brake</i>	Ø 10				<b>233</b>
	<b>A770107</b> Kit piede singolo per ancoraggio <i>Kit single foot for anchoring</i>					<b>45</b>
	<b>A980118</b> Kit 4 piedi (h. 50 mm) per installazione su zoccolatura piena (h.100 mm) <i>Kit 4 feet (h. 50 mm) for installation on a solid masonry plinth (h.100 mm)</i>					<b>202</b>
	<b>23 (230 V/ 3F)</b> alimentazione speciale, da specificare al momento dell'ordine <i>special supply, to be specified at the order</i>					<b>+3%</b> sul prezzo di listino <i>on the price list</i>

175



magistra Plus|900

# magistra Plus|900

## The real value for your kitchen

### Qualità concreta

- **Nuova manopola e nuova maniglia**  
per migliorare qualità e affidabilità
- **Nuova struttura**  
progettata per garantire il massimo della qualità
- **Fondo in acciaio**  
per rendere ogni macchina più resistente



### Concrete quality

- **New knob and handles**  
to improve quality and reliability
- **New structure**  
designed to guarantee maximum quality
- **Bottom in stainless steel**  
to make the machine more resistant

### Valori tangibili

- **Bruciatori ad alta potenza**  
con efficienza certificata al 60%
- **Nuova griglia pietralavica con diversi livelli**  
per ottenere migliori risultati di cottura
- **Nuovo carico acqua**  
con elettrovalvola nei cuocipasta



### Tangible values

- **High power burners**  
with 60% certified efficiency
- **New lavastone grids**  
with levels for superior cooking results
- **New water loading**  
with electro-valve for pasta cookers

### Facilità di manutenzione

- **Nuovo camino senza viti**  
facilmente amovibile
- **Facile connessione**  
per installazioni rapide
- **Comparto tecnico posteriore**  
per facilitare il collegamento alle utenze
- **Fondo amovibile**  
per accedere facilmente all'area sottostante delle macchine



### Ease of maintenance

- **New chimney without screws**  
easily removable
- **Easy connection**  
for speedy installations
- **Rear technical compartment**  
to facilitate connection to utilities
- **Removable bottom**  
to allow easy access to the lower part of the equipment

176

**Profondità:** 90 cm  
**Modularità:** 40-80-120 cm  
**Spessore del piano:** 1 mm

**Depth:** 90 cm  
**Modularity:** 40-80-120 cm  
**Worktop thickness:** 1 mm

# Cucine a Gas

## Gas Ranges

### Flex Burners

5,5 kW - 7 kW - 11 kW

La gamma di cucine a gas **MAGISTRA PLUS 900** si compone di modelli 2/4/6 fuochi disponibili nella versione monoblocco su armadio aperto, su forno statico a gas o elettrico e su forno gas maxi. Bruciatori estraibili in ghisa smaltata, da 5,5 kW, 7 kW e 11 kW. I forni comprendono reggigriglie 3 livelli e 1 griglia inclusa. Forni elettrici dotati di 2 resistenze separate, una sul cielo (grill) e una sul fondo.

#### Affidabilità

- Bruciatore pilota protetto
- Bruciatori in ghisa a fiamma autostabilizzata

#### Prestazioni

- Efficienza certificata al 60%
- Massima Flessibilità: la posizione del bruciatore e relativi ugelli può essere cambiata direttamente in utenza (da anteriore a posteriore e viceversa)
- Fiamma orizzontale: distribuzione uniforme del calore, ottimale anche per cotture delicate

#### Facilità d'uso

- Massima flessibilità grazie a un range di potenza modulabile per adattarsi ad ogni esigenza
- Angoli raggiati
- Invaso stampato

The **MAGISTRA PLUS 900** gas ranges line consists of models with 2/4/6 burners available freestanding on open stand, with gas or electric static oven and with gas maxi oven. Cast iron removable burners of 5,5 kW, 7 kW and 11 kW. The ovens have 3 levels rack support and include 1 grid. The electric ovens have 2 separated heating elements, one on top (grill) and one on the bottom.

#### Reliability

- Protected pilot flame
- Cast iron removable burners with self-stabilizing flame

#### Performance



- 60% certified efficiency
- Maximum Flexibility: the burner position with its nozzles can be changed directly on site (from front to back and viceversa)
- Horizontal flame: uniform heat distribution, also ideal for delicate cooking

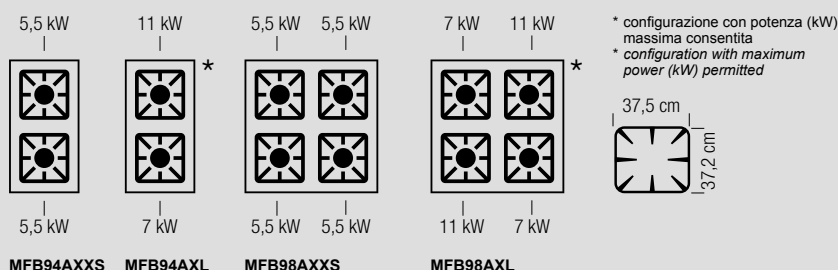
#### Ease of use

- Maximum flexibility thanks to an adjustable power range, to satisfy every need
- Cast iron pan support (individual)
- Rounded corners
- Watertight pressed worktop

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Bruciatori Burners			Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	5,5 kW	7 kW	11 kW	Gas kW	EI. kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand

	<b>MFB94AXXS</b> 2 fuochi valvolati 2 burners with safety valve	40x90x85	-	2	-	-	-	-	11	-	48	0,5	<b>2.591</b>
	<b>MFB94AXL</b> 2 fuochi valvolati 2 burners with safety valve	40x90x85	-	-	1	1	-	-	18	-	48	0,5	<b>2.690</b>
	<b>MFB98AXXS</b> 4 fuochi valvolati 4 burners with safety valve	80x90x85	-	4	-	-	-	-	22	-	74	1	<b>3.674</b>
	<b>MFB98AXL</b> 4 fuochi valvolati 4 burners with safety valve	80x90x85	-	-	2	2	-	-	36	-	74	1	<b>3.852</b>



# magistra Plus|900 Cucine a Gas - Gas Ranges

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Bruciatori Burners			Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	5,5 kW	7 kW	11 kW	Gas kW	Ei. kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€



## MFB912AXXS

6 fuochi valvolati  
6 burners with safety valve

120x90x85

-

6

-

-

-

-

33

-

104

1,4

5.118

## MFB912AXXL

6 fuochi valvolati  
6 burners with safety valve

120x90x85

-

-

3

3

-

-

54

-

104

1,4

5.384

### Monoblocco su forno - Free standing with oven

## MFB98FGXXS

4 fuochi valvolati,  
forno a Gas

4 burners with safety valve,  
gas oven

80x90x85

54x70x30

4

-

-

7

-

29

-

106

1

4.754

## MFB98FGXL

4 fuochi valvolati,  
forno a Gas

4 burners with safety valve,  
gas oven

80x90x85

54x70x30

-

2

2

7

-

43

-

106

1

4.910

## MFB98FEXXS

4 fuochi valvolati,  
forno elettrico

4 burners with safety valve,  
electric oven

80x90x85

54x70x30

4

-

-

6

6

22

400V/3N  
50Hz

106

1

5.603

## MFB98FEXL

4 fuochi valvolati,  
forno elettrico

4 burners with safety valve,  
electric oven

80x90x85

54x70x30

-

2

2

-

6

36

400V/3N  
50Hz

106

1

5.780



## MFB912AFGXXL

6 fuochi valvolati, forno a  
Gas, armadio con porta

6 burners with safety valve,  
gas oven, cupboard

120x90x85

54x70x30

-

3

3

7

-

61

-

143

1,4

6.954



## MFB912AFEXXS

6 fuochi valvolati, forno  
elettrico, armadio con porta

6 burners with safety valve,  
electric oven, cupboard

120x90x85

54x70x30

6

-

-

6

33

400V/3N  
50Hz

143

1,4

7.405

## MFB912AFEXXL

6 fuochi valvolati, forno  
elettrico, armadio con porta

6 burners with safety valve,  
electric oven, cupboard

120x90x85

54x70x30

-

3

3

-

6

54

400V/3N  
50Hz

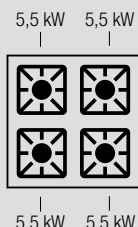
143

1,4

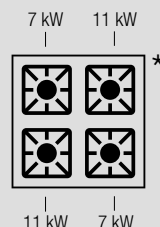
7.674

178

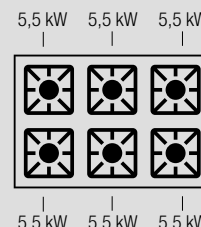
\* configurazione con potenza (kW)  
massima consentita  
\* configuration with maximum  
power (kW) permitted



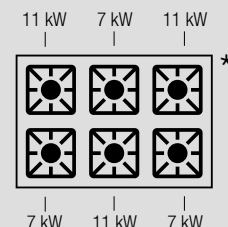
MFB98FGXXS  
MFB98FEXXS



MFB98FGXL  
MFB98FEXL




MFB912AXXS  
MFB912AFEXXS



MFB912AXXL  
MFB912AFGXXL  
MFB912AFEXXL

# Cucine a Gas - Gas Ranges magistra Plus|900

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Bruciatori Burners			Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price	
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	5,5 kW	7 kW	11 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€	
	<b>MFB912FGMXXL</b> 6 fuochi, forno a Gas extra largo 1 porta 6 burners, extra large gas oven 1 door	120x90x85	100x70x30	-	3	3	10	-	64	-	171	1,4	<b>7.358</b>
	<b>MFB912FGMGXXL</b> 6 fuochi, forno a Gas extra- largo con grill, 1 porta 6 burners extra large gas oven with grill, 1 door	120x90x85	100x70x30	-	3	3	10	5	64	400V/3N 50Hz	173	1,4	<b>7.817</b>

**FACILITÀ DI CONFIGURAZIONE:** Possibilità di cambiare la configurazione della macchina (posizione Flex Burners) direttamente sul posto.  
**MASSIMA FLESSIBILITÀ:** Possibilità di ridurre la potenza (kW) della macchina direttamente sul posto semplicemente acquistando kit ugelli e corpo bruciatore 5,5 kW o 7 kW. Contatta l'ufficio ricambi [ecs@itweurotec.it](mailto:ecs@itweurotec.it)

**EASY CONFIGURATION:** Possibility to change the configuration of the machine (Flex Burners position) directly on site.

**MAXIMUM FLEXIBILITY:** Possibility to reduce the power (kW) of the machine directly on site simply buying nozzles and 5,5 kW or 7 kW burner's body kit. Please contact spare parts department [ecs@itweurotec.it](mailto:ecs@itweurotec.it)

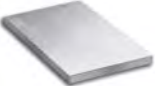


**FLEX BURNER 5,5 kW:** I modelli Flex Burner con potenza 5,5 kW rispondono alla normativa antincendio richiesta in alcuni mercati che prevede la realizzazione di cucine con portata termica complessiva non superiore a 35 kW (30.000kcal/h).

**FLEX BURNER 5,5 kW:** Flex Burner models with 5,5 kW power are suitable for those kitchen where fire regulations require a total thermal flow not exceeding 35 kW (30.000kcal/h).

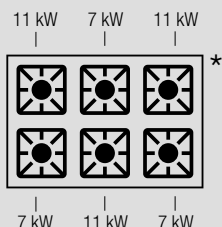
## Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m <sup>3</sup>	€
<b>-23</b> Alimentazione speciale (230V / 3) Special supply (230V / 3)				<b>+3%</b> sul prezzo di listino on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number

	<b>A980119</b> Piastra liscia 1 fuoco Smooth plate 1 burner	37x37	7,5	0,1	<b>418</b>
	<b>A980120</b> Piastra rigata 1 fuoco Lined plate 1 burner	37x37	6,7	0,1	<b>513</b>
	<b>A777125*</b> Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio Water column for cupboard models	32x49x1	5	0,03	<b>502</b>
	<b>A777126</b> colonnina d'acqua posteriore per modelli su forno Water column for models on oven	32x49x1	5	0,03	<b>502</b>

\* Non installabile sui modelli MFB94 - Not available for MFB94 models



\* configurazione con potenza (kW)  
massima consentita  
\* configuration with maximum  
power (kW) permitted



MFB912FGMXXL  
MFB912FGMGXXL



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

(A980119 - A980120)

179

**MLM**  
2024

# Cucine elettriche

## Electric Ranges

La gamma di cucine elettriche **MAGISTRA PLUS 900** si compone di modelli 2/4/6 piastre disponibili nella versione monoblocco su armadio aperto, su forno statico elettrico o su forno elettrico maxi.

Piastre in ghisa quadre o ribassate. Termostato di servizio a 6 (+1) posizioni.

I forni comprendono reggigriglie 3 livelli e 1 griglia inclusa. Forni elettrici dotati di 2 resistenze separate, una sul cielo (grill) e una sul fondo.

### Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm

### Prestazioni

- Piastre a riscaldamento rapido

### Facilità d'uso

- Angoli raggiati
- Dispositivo sicurezza anti-surriscaldamento

The **MAGISTRA PLUS 900** electric range consists of models with 2/4/6 plates available freestanding on open stand, with an electric static oven or with electric maxi oven.

Squared or flush-mounted cast iron plates. Heating elements with 6 (+1) positions thermostat.

The ovens have 3 levels rack support and include 1 grid. The electric ovens have 2 separated heating elements, one on top (grill) and one on the bottom.

### Reliability

- Aisi 304 stainless steel watertight pressed worktop, thickness 1 mm

### Performance

- Fast heating hot plates

### Ease of use

- Rounded corners
- Anti-overheating safety device

Modello Model	Dim.	Dim. Forno	Piastre			Forno		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume	Prezzo Price
	Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Oven Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	2,5 kW	3 kW	4 kW	Gas kW	El. kW					

### Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand



**MPQ94A**  
2 piastre quadre  
2 square plates

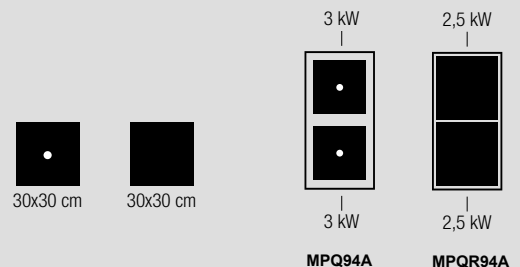
40x90x85	-	-	2	-	-	-	-	6	400V/3N 50Hz	78	0,5	<b>3.178</b>
----------	---	---	---	---	---	---	---	---	-----------------	----	-----	--------------



**MPQR94A**  
2 piastre quadre  
ribassate  
2 square plates lowered

40x90x85	-	2	-	-	-	-	-	5	400V/3N 50Hz	83	0,5	<b>3.426</b>
----------	---	---	---	---	---	---	---	---	-----------------	----	-----	--------------

180



# Cucine elettriche - Electric Ranges magistra Plus|900

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Piastre Plates			Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	2,5 kW	3 kW	4 kW	Gas kW	El. kW					



**MPQ98A**  
4 piastre quadre  
4 square plates

80x90x85	-	-	3	1	-	-	13	400V/3N 50Hz	102	1	<b>4.828</b>
----------	---	---	---	---	---	---	----	-----------------	-----	---	--------------



**MPQR98A**  
4 piastre quadre  
ribassate  
4 square plates lowered

80x90x85	-	4	-	-	-	-	10	400V/3N 50Hz	107	1	<b>5.084</b>
----------	---	---	---	---	---	---	----	-----------------	-----	---	--------------



**MPQ912A**  
6 piastre quadre  
6 square plates

120x90x85	-	-	4	2	-	-	20	400V/3N 50Hz	130	1,4	<b>6.349</b>
-----------	---	---	---	---	---	---	----	-----------------	-----	-----	--------------

## Monoblocco su forno - Free standing with oven



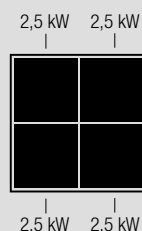
**MPQ98FE**  
4 piastre quadre  
con forno elettrico  
4 square plates  
with electric oven

80x90x85	54x69,5x29	-	3	1	-	6	19	400V/3N 50Hz	136	1	<b>6.587</b>
----------	------------	---	---	---	---	---	----	-----------------	-----	---	--------------

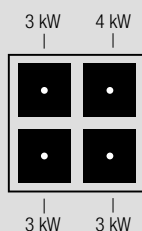


**MPQR98FE**  
4 piastre quadre  
ribassate  
su forno elettrico  
4 square plates lowered  
on electric oven

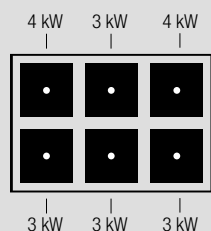
80x90x85	54x69,5x29	4	-	-	-	6	16	400V/3N 50Hz	142	1	<b>6.896</b>
----------	------------	---	---	---	---	---	----	-----------------	-----	---	--------------



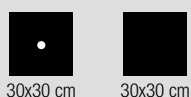
MPQR98A  
MPQR98FE



MPQ98A  
MPQ98FE



MPQ912A



181

# magistra Plus|900 Cucine elettriche - Electric Ranges

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Piastre Plates			Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	2,5 kW	3 kW	4 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€



**MPQ912FE**  
6 piastre quadre  
con forno elettrico  
armadio 1 porta  
*6 square plates  
with electric oven  
cupboard 1 door*

120x90x85	54x69,5x29	-	4	2	-	6	26	400V/3N 50Hz	187	1,4	<b>8.661</b>
-----------	------------	---	---	---	---	---	----	-----------------	-----	-----	--------------



**MPQ912FEM**  
6 piastre quadre  
con forno maxi  
*6 square plates  
with maxi oven*

120x90x85	100x69,5x29		4	2	-	10	30	400V/3N 50Hz	171	1,4	<b>9.242</b>
-----------	-------------	--	---	---	---	----	----	-----------------	-----	-----	--------------

## Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m <sup>3</sup>	€

**-23**  
Alimentazione speciale (230V / 3)  
*Special supply (230V / 3)*

**+3%**  
sul prezzo  
di listino  
*on the price list*

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*



**A777125\***  
Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio  
*Water column for cupboard models*

32x49x1	5	0,03	<b>502</b>
---------	---	------	------------

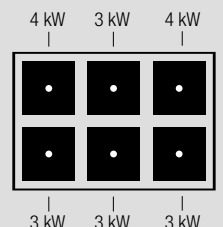
\* Non installabile sui modelli MPQ94A - MPQR94A - *Not available for MPQ94A - MPQR94A models*

# 182

**MLM**  
2024



30x30 cm



MPQ912FE  
MPQ912FEM

# Tuttapiastra

## Solid Top

La gamma di cucine tuttapiatra **MAGISTRA PLUS 900** si compone di un modello su armadio aperto, un modello su forno statico a gas ed un modello con fuochi laterali, di potenza 3.2 kW e 5.5 kW, su forno statico a gas. Piastra in ghisa 10 mm di spessore con anello centrale mobile e superficie di 50 dm<sup>2</sup>. La temperatura della piastra raggiunge circa 500 °C al centro e 200 °C laterali.

I forni comprendono reggigriglie 3 livelli e 1 griglia inclusa.

### Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304, spessore 1 mm, imbutito
- Piastra riscaldante in ghisa, spessore 10 mm

### Prestazioni

- Bruciatore in ghisa da 12 kW con accensione piezoelettrica

### Facilità d'uso

- Zone isoterme per cotture differenziate

The **MAGISTRA PLUS 900** solid top range comprises one model on open stand, one model on gas static oven and one model with side burners (3,2 and 5,5 kW).

Cast iron cooking plate with a surface area of 50 dm<sup>2</sup>, 10 mm thickness. The hotplate surface reaches 500°C in the center and 200 °C toward the edges. The ovens have 3 levels rack support and include 1 grid.

### Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm
- Cast iron heating plate, thickness 10 mm

### Performance

- 12 kW cast iron burner with piezo-electric ignition

### Ease of use

- Isothermal zones for differentiated cooking

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Forno Oven	Piastra Plate	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Gas kW	kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

## Gas - Gas



### MTPG98A

1 piastra a gas su armadio aperto  
One gas plate on open stand

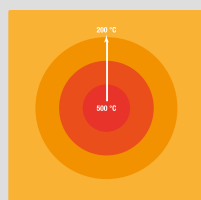
80x90x85	-	-	12	12	-	100	1	4.078
----------	---	---	----	----	---	-----	---	-------



### MTPG98FG

1 piastra gas su forno a gas  
One gas plate on gas oven

80x90x85	54x69,5x32	7	12	19	-	125	1	5.588
----------	------------	---	----	----	---	-----	---	-------



Piastra modello gas  
Gas plate model



# magistra Plus|900 Tuttapiastra - Solid Top

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Forno Oven	Piastra Plate	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	El. kW	kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

## Elettrica - Electric



**MTPE98A**  
Tuttapiastra elettrico  
su armadio aperto  
*Electric solid top  
on open stand*

80x90x85	-	-	4x3,5	14	400V/3N 50/60Hz	100	1	<b>5.233</b>
----------	---	---	-------	----	--------------------	-----	---	--------------

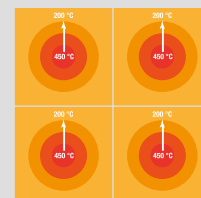
## Accessori - Accessories

Modello Model	Prezzo Price
	€
<b>-23</b> Alimentazione speciale (230V / 3) <i>Special supply (230V / 3)</i>	<b>+3%</b> sul prezzo di listino <i>on the price list</i>

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

# 184

Piastra modello elettrico  
*Electric model plate*



# Induzione

## Induction

La gamma di piastre a induzione **MAGISTRA PLUS 900** si compone di modelli a 2 o 4 induttori con potenza 5 kW l'uno. Induttori con 6 diversi gradi di regolazione e lampade spia per segnalare funzionamento del piano.

### Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304, spessore 1 mm

### Prestazioni

- Riscaldamento a induzione solo per contatto diretto con la pentola
- Riduzione consumo energia del 50%

### Facilità d'uso

- Superficie totalmente piana
- Controllo indipendente delle singole aree di cottura
- Facilità di pulizia del piano

The induction range of **MAGISTRA PLUS 900** consists of models of 2 or 4 inductors of 5 kW each. The inductors have 6 different positions and signals lamps to highlight their functioning.

### Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm

### Performance

- Induction heating only with direct contact to the suitable pan
- 50% less energy consumption

### Ease of use

- Total flat surface
- Independent control of each cooking area
- Ease of cleaning

Modello Model	Dim. Dim.	Induttori Inductors	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	5 kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand



**MIN94A-M1**  
2 induttori  
su armadio aperto  
*2 inductors  
on open stand*

40x90x85

2

10

400V/3  
50/60Hz

100

0,5

10.009



**MIN98A-M1**  
4 induttori  
su armadio aperto  
*4 inductors  
on open stand*

80x90x85

4

20

400V/3  
50/60Hz

200

1

18.808

185



26x26 cm

Necessaria ventilazione del flusso d'aria nella zona inferiore  
*Airflow ventilation necessary in the bottom area*

# magistra Plus|900 Induzione - Induction

## Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m <sup>3</sup>	€



### A777125\*

Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio

Water column for cupboard models

32x49x1

5

0,03

**502**

\* Non installabile sul modello MIN94A - Not available for MIN94A model

# Fry top

## Fry top

La gamma di frytop **MAGISTRA PLUS 900** offre una vastissima possibilità di scelta per le cotture a contatto, con piastre lisce, rigate, lisce e rigate anche trattate al cromo, con funzionamento elettrico o a gas.

### Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Paraspruzzi in acciaio inox AISI 304, spessore 3 mm
- Spessore piastra 15 mm

### Prestazioni

- Controllo termostatico della temperatura

### Facilità d'uso

- Paraspruzzi saldato
- Piastra inclinata
- Capiente cassetto raccolta
- Bruciatori/elementi riscaldanti indipendenti

The **MAGISTRA PLUS 900** frytop range consists of a large range of models for contact cooking with smooth, ribbed or mixed cooking surface, also chrome-finished, with electric or gas heating.

### Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm
- AISI 304 stainless steel back-splash, thickness 3 mm
- Hotplate thickness of 15 mm

### Performance

- Thermostatic temperature control

### Ease of use

- Welded back-splash
- Gently sloping hotplate
- Grease collection drawer in stainless steel
- Independent burners/ heating elements

Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Piano Hotplate (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Cromata Chromed									

### Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand



**MFTG94AL**  
Piastra liscia  
Smooth plate

				40x90x85	38x72x1,5	1	-	8	-	82	0,5	<b>3.257</b>
--	--	--	--	----------	-----------	---	---	---	---	----	-----	--------------



**MFTG94ALC**  
Piastra liscia  
cromata  
Chromed smooth  
plate

				40x90x85	38x72x1,5	1	-	8	-	82	0,5	<b>3.831</b>
--	--	--	--	----------	-----------	---	---	---	---	----	-----	--------------



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop

# magistra Plus|900 Fry top - Fry top






Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Cromata Chromed	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	8 kW	6 kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€
 <p><b>MFTG94AR</b> Piastra rigata <i>Lined plate</i></p>		•		40x90x85	38x72x1,5	1	-	8	-	82	0,5	<b>3.403</b>
 <p><b>MFTG98AL</b> Piastra liscia <i>Smooth plate</i></p>	•			80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1	<b>4.569</b>
 <p><b>MFTG98ALC</b> Piastra liscia cromata <i>Chromed smooth plate</i></p>	•		•	80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1	<b>5.556</b>
 <p><b>MFTG98AR</b> Piastra rigata <i>Lined plate</i></p>		•		80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1	<b>4.912</b>
 <p><b>MFTG98ALR</b> Piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata <i>2/3 smooth and 1/3 lined plate</i></p>	•	•		80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1	<b>4.766</b>

188



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.  
Frytop cromati - Chromed Frytop

# Fry top - Fry top magistra Plus|900





Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Piano Hotplate (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Cromata Chromed									
 <p><b>MFTG98ALRC</b> Piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata cromata 2/3 smooth and 1/3 lined chromed plate</p>	•	•	•	80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1	<b>5.842</b>
<b>Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand</b>												
 <p><b>MFTE94AL</b> Piastra liscia Smooth plate</p>	•			40x90x85	38x72x1,5	-	1	6	400V/3N 50Hz	82	0,5	<b>3.170</b>
 <p><b>MFTE94ALC</b> Piastra liscia cromata Chromed smooth plate</p>	•		•	40x90x85	38x72x1,5	-	1	6	400V/3N 50Hz	82	0,5	<b>3.810</b>
 <p><b>MFTE94AR</b> Piastra rigata Lined plate</p>		•		40x90x85	38x72x1,5	-	1	6	400V/3N 50Hz	82	0,5	<b>3.273</b>
 <p><b>MFTE98AL</b> Piastra liscia Smooth plate</p>	•			80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1	<b>4.314</b>



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop

# magistra Plus|900 Fry top - Fry top

Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Piano Hotplate (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Bruciatori Burners 8 kW	Resistenze Elettr. Electric elements 6 kW	kW Tot. Total kW kW	Aliment. Supply 400V/3N 50Hz	P. Lordo Gross W. Kg	Volume Volume m³	Prezzo Price €
	Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Cromata Chromed									
 <p><b>MFTE98ALC</b> Piastra liscia cromata Chromed smooth plate</p>	•		•	80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1	<b>5.358</b>
 <p><b>MFTE98AR</b> Piastra rigata Lined plate</p>		•		80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1	<b>4.732</b>
 <p><b>MFTE98ALR</b> Piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata 2/3 smooth and 1/3 lined plate</p>	•	•		80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1	<b>4.583</b>
 <p><b>MFTE98ALRC</b> Piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata cromata 2/3 smooth and 1/3 lined chromed plate</p>	•	•	•	80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1	<b>5.801</b>

## Accessori - Accessories

Modello Model	Prezzo Price
	€
<b>-23</b> Alimentazione speciale (230V / 3) Special supply (230V / 3)	<b>+3%</b> sul prezzo di listino on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number

# 190



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.  
Frytop cromati - Chromed Frytop

# Griglia pietralavica

## Lavastone grill

La gamma di griglie pietra lavica **MAGISTRA PLUS 900** si compone di modelli sia 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento a gas. La griglia di cottura è in ghisa reversibile carne/pesce.

### Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm

### Prestazioni

- Bruciatori indipendenti (moduli interi)

### Facilità d'uso

- Griglia cottura regolabile in altezza
- Cassetto raccolta grassi
- Griglia reversibile carne/pesce

The **MAGISTRA PLUS 900** lavastone grill range comprises both 1/2 or full module models, with gas heating, available as freestanding unit or top version. The cooking grid is cast iron made, double face meat/fish.

### Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm

### Performance




- Independent burners (full moduly modules)

### Ease of use

- Adjustable height cooking grill
- Stainless steel removable drawer for grease collection
- Double face grill meat/fish

Modello Model	Dim. Dim.	Griglia Grid	Bruciatori Burners	kW Tot. Total kW	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	10 kW	kW	Kg	m <sup>3</sup>	€

### Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand

		<b>MPLG94A</b> Griglia pietralavica Lavastone grill	40x90x85	63,5x18x2 (x2)	1	10	62	0,5	<b>3.797</b>
		<b>MPLG98A</b> Griglia pietralavica Lavastone grill	80x90x85	63,5x18x2 (x4)	2	20	93	1	<b>5.801</b>




Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

191



# magistra Plus|900 Griglia pietralavica - Lavastone grill

## Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m <sup>3</sup>	€
 <b>A800100</b> Sacco pietra lavica <i>Lavastone sack</i>	32x32x15	6	0,01	<b>56</b>
<b>A980167</b> Kit sollevamento griglie MPLG94 <i>Kit grids lifting MPLG94</i>				<b>204</b>
<b>A980168</b> Kit sollevamento griglie MPLG98 <i>Kit grids lifting MPLG98</i>				<b>237</b>

# Griglia ad acqua

## Water grill

La gamma di griglie ad acqua **MAGISTRA PLUS 900** si compone di modelli sia 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento elettrico, nella versione monoblocco. L'evaporazione dell'acqua presente nei contenitori posti sotto le resistenze consente una cottura delicata e uniforme dei cibi senza alterarne il gusto.

### Prestazioni

- Griglia di cottura in ghisa reversibile carne/pesce
- Il calore irradiato dalle resistenze sviluppa vapore che sale verso gli alimenti che sono in cottura sulla griglia, assicurandone una cottura delicata e uniforme.

### Pulibilità

- Facile pulizia del cassetto di raccolta del grasso grazie alla presenza di acqua al suo interno
- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

### Facilità di manutenzione

- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The **MAGISTRA PLUS 900** water grill range consists of both 1/2 or full module models, electric heating, available as freestanding unit. The water contained in the containers under the electric heating elements evaporates allowing delicate and uniform cooking of food and keeping flavour unchanged.

### Performances

- Double face cast iron grid meat/fish
- The heat radiated by the electric heating elements develops steam which rises towards the food on the grid, ensuring delicate and uniform cooking

### Cleanability

- Easy cleaning of the grease collection drawer thanks to the presence of water inside
- Smooth surfaces, absence of chimney and limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines



### Ease of maintenance

- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

**IPX5**

Modello Model	Dim. Dim.	Griglia Grid	Resistenze Eletr. Electric Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	cm	7 kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Monoblocco su armadio - Free standing on stand

	<b>MWGE94A</b> Griglia ad acqua Water grill	40x90x85	64x37x3	1	7	400V/3N 50/60Hz	72	0,5	<b>3.214</b>
	<b>MWGE98A</b> Griglia ad acqua Water grill	80x90x85	64x37x3 (x2)	2	14	400V/3N 50/60Hz	113	1	<b>5.146</b>



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

# magistra Plus|900 Griglia ad acqua - Water grill

## Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m <sup>3</sup>	€

**-23**  
Alimentazione speciale (230V / 3)  
Special supply (230V / 3)

**+3%**  
sul prezzo  
di listino  
on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number



**A777143**  
Raschietto doppia lama  
Scraper double side blade

**50**

# Friggitrici

## Fryers

La gamma di friggitorie **MAGISTRA PLUS 900** si compone di modelli ad una o due vasche con riscaldamento a gas od elettrico, versione monoblocco.

Termostato di sicurezza e regolazione termostatica della temperatura dell'olio (90-190 °C).

### Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Vasche stampate e saldate in continuo

### Prestazioni

- Bruciatore in ghisa ad altissimo rendimento
- Arresto in caso di surriscaldamento
- Maggiore reattività nelle versioni "N"

### Facilità d'uso

- Ampia zona fredda
- Vasca raccogli-olio con filtro in acciaio inox
- Termostato di sicurezza
- Resistenze elettriche ribaltabili

The **MAGISTRA PLUS 900** fryers range consists of models with one or two tanks, gas or electric heating, available as freestanding unit. Safety thermostat and thermostatic oil temperature regulation (90-190 °C).

### Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm
- Moulded and continuous-welded tanks

### Performance





- High output cast iron burner
- Shut-off in case of overheating
- Increased reactivity in "N" models

### Ease of use

- Large cold zone
- Oil collection tank with stainless steel filter
- Safety thermostat
- Tilting electrical heating elements

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Monoblocco su armadio chiuso - Free standing on closed stand

	<b>MFRG94A</b> 1 vasca cap. 18 L 1 cestello A980165  1 bowl cap. 18 L 1 basket A980165		40x90x118	30x40x31,5	18	18	-	18	-	69	0,5	3.592
	<b>MFRG98A</b> 2 vasche cap. 18 L 2 cestelli A980166 1 cestello A980165  2 bowl cap. 18 L 2 baskets A980166 1 basket A980165		80x90x118	30x40x31,5	18+18	18+18	-	36	-	114	1	6.173




N.1 vasca raccogli olio inclusa nelle friggitorie monoblocco  
N.1 oil tank included in monobloc fryers

195





# magistra Plus|900 Friggitrici - Fryers

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

## Monoblocco su armadio chiuso - Free standing on closed stand

 <p><b>MFRE94A2V</b> 2 vasche cap. 8 L 2 cestelli A770045 2 bowl cap. 8 L 2 baskets A770045</p>	40x90x85	14x34x20	8+8	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50Hz	56	0,5	<b>4.910</b>
 <p><b>MFRE94A</b> 1 vasca cap. 18 L 1 cestello A980165 1 bowl cap. 18 L 1 basket A980165</p>	40x90x85	30x40x20	18	-	16	16	400V/3N 50Hz	56	0,5	<b>3.777</b>
 <p><b>MFRE98A</b> 2 vasche cap. 18 L 2 cestelli A980166 1 cestello A980165 2 bowl cap. 18 L 2 baskets A980166 1 basket A980165</p>	80x90x85	30x40x20	18+18	-	16+16	32	400V/3N 50Hz	91	1	<b>6.522</b>

## Accessori - Accessories

	Modello Modello	Dim. Dim.	Prezzo Prezzo
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€
	<b>A980165</b> Cestello 1/1 intero Basket 1/1	27x36x14	144
	<b>A980166</b> Cestello 1/2 vasca Basket 1/2	13x36x14	123
	<b>A770045</b> Cestello 1/2 vasca Basket 1/2	12x29,5x12	94
	<b>A980131</b> Vasca raccoglio olio per friggitorici monoblocco (20 litri) Oil tank for manibloc fryers (20 liters)	30x67x15,5	137
	<b>-23</b> Alimentazione speciale (230V / 3) Special supply (230V / 3)		<b>+3%</b> sul prezzo di listino on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

# Cuocipasta

## Pasta cooker

La gamma di cuocipasta **MAGISTRA PLUS 900** si compone di modelli ad una o due vasche da 40 litri di capacità, con riscaldamento a gas o elettrico, versione monoblocco.

### Affidabilità

- Piano di lavoro AISI 304 spessore 1 mm
- Vasche in AISI 316 anti-corrosione
- Vasche stampate e saldate in continuo

### Prestazioni

- Bruciatore in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata

### Facilità d'uso

- Imbutitura perimetrale per la raccolta di liquidi
- Invaso per raccolta amidi
- Scarico troppo-pieno per eliminazione amidi
- Angoli raggiati
- Sgocciolatoio grigliato posa-cestelli

The **MAGISTRA PLUS 900** pasta cooker range consists of models with one or two tanks, capacity 40 liters, gas or electric heating, available as freestanding unit on closed stand.

### Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm
- AISI 316 anti-corrosion deep drawn tank
- Moulded and continuous-welded tanks

### Performance



- Stainless steel burner with self-stabilizing flame

### Ease of use

- Moulded edge for collection of liquids
- Expansion zone for collecting starches
- Drain for starches removal
- Rounded corners
- Straining grid for baskets

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Monoblocco su armadio chiuso - Free standing on closed stand

	<b>MCPG94A</b> 1 vasca cap.40 L cestelli non inclusi 1 tank cap. 40 L basket not included	40x90x85	30,5x51x27,5	40	13,3	-	13,3	230V/1N 50/60Hz	57	0,5	<b>3.953</b>
	<b>MCPG98A</b> 2 vasche cap. 40 L cestelli non inclusi 2 tanks cap. 40 L basket not included	80x90x85	30,5x51x27,5	40+40	13,3+13,3	-	26,6	230V/1N 50/60Hz	94	1	<b>6.253</b>

198

### Accessori - Accessories

Modello  
Model

Prezzo  
Prezzo

€

-23

Alimentazione speciale (230V / 3)

Special supply (230V / 3)

+3%

sul prezzo  
di listino  
on the price list

# Cuocipasta - Pasta cooker magistra Plus|900

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€



## MCPE94A

1 vasca cap. 40 L  
cestelli non inclusi  
1 tank cap. 40 L  
basket not included

HOURS  
24  
SERVICE

40x90x85	30,5x51x27,5	40	-	9	9	400V/3N 50Hz	51	0,5	<b>4.034</b>
----------	--------------	----	---	---	---	-----------------	----	-----	--------------



## MCPE98A

2 vasche cap. 40 L  
cestelli non inclusi  
2 tanks cap. 40 L  
basket not included

HOURS  
24  
SERVICE

80x90x85	30,5x51x27,5	40+40	-	9+9	18	400V/3N 50Hz	81	1	<b>6.225</b>
----------	--------------	-------	---	-----	----	-----------------	----	---	--------------

## Accessori - Accessories

### Cestello cuocipasta - Basket for pasta cooker

Modello Model	Dim. Dim.	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€

Modello Model	Dim. Dim.	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€



**A770049**

14,5x29x21,5

**111**



**A800108**

ø 14,5 x H 20

**144**



**A770050**

49x29x21,5

**247**



**B800003**

14,5x16x21,5

**93**



**A800104**

16x29x21,5

**115**



**B800004**

14,5x16x21,5

**93**



**A800105**

24x29x21,5

**137**



**B800007**

33x29x21,5

**189**

### Combinazione cestelli cuocipasta

#### Basket per pasta cooker



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

A800104



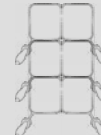
A800105



A770050



B800004 + B800003



A800104 + B800007



A800104 + A770049



A800108



**199**

**MEM**  
**2024**



# Brasiere

## Braising pan

La gamma di brasiere **MAGISTRA PLUS 900** si compone di modelli con riscaldamento a gas o elettrico, versione monoblocco. Vasca in ferro o in acciaio inox AISI 304 (modelli "VI"). Ribaltamento manuale.

### Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm

### Prestazioni

- Controllo termostatico della temperatura

### Facilità d'uso

- Angoli raggiati
- Coperchio a tenuta, bilanciato
- Ampia maniglia frontale

The **MAGISTRA PLUS 900** braising pan range consists of freestanding models with gas or electric heating. The tank has iron or stainless steel AISI 304 18/10 bottom ("VI" models). The tilting is manual.

### Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm

### Performance

- Thermostatic temperature control

### Ease of use

- Rounded corners
- Sealed, balanced cover
- Large front handle

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Cap. Vasca Tank	Brucciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

### Monoblocco ribaltabile / rovesciamento manuale - Free standing tilting / manual turnover



#### MBRG98AF

Vasca ferro cap. 80 L  
rovesciamento man.  
*Iron pan cap. 80 L,  
manual turnover*

80x90x85	79x69x20	80	20	0,02	20	230V/1N 50Hz	164	1,1	<b>7.848</b>
80x90x85	79x69x20	80	20	0,02	20	230V/1N 50Hz	164	1,1	<b>8.572</b>



#### MBRE98AF

Vasca ferro cap. 80 L  
rovesciamento man.  
*Iron pan cap. 80 L,  
manual turnover*

80x90x85	79x69x20	80	-	12	12	400V/3N 50Hz	160	1,1	<b>7.738</b>
80x90x85	79x69x20	80	-	12	12	400V/3N 50Hz	160	1,1	<b>8.333</b>

200

### Accessori - Accessories

Modello  
Model

Prezzo  
Prezzo

€

**-23**

Alimentazione speciale (230V / 3)

Special supply (230V / 3)

**+3%**

sul prezzo  
di listino  
on the price list



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

(GBRV18 - EBRV18)

# Pentole

## Boiling pan

La gamma di pentole **MAGISTRA PLUS 900** si compone di modelli di capacità 100/150 litri, con riscaldamento a gas o elettrico, versione monoblocco. Possibilità di riscaldamento diretto o indiretto. Funzione “sobbollitura” per le versioni a riscaldamento indiretto.

### Affidabilità

- Piano di lavoro in AISI 304, spessore 1 mm
- Fondo della vasca in AISI 316 anti-corrosione
- Pressostato (modelli con riscaldamento indiretto)

### Prestazioni

- Riscaldamento diretto o indiretto

### Facilità d'uso

- Imbutitura perimetrale per la raccolta liquidi
- Coperchio a tenuta, bilanciato e maniglia laterale
- Filtro rubinetto scarico facilmente amovibile

The **MAGISTRA PLUS 900** boiling pans range consists of 100/150 liters of capacity freestanding models with gas electric heating. Direct or indirect heating. “Simmer” function for both the indirect gas and electric versions.

### Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm
- Anti-corrosion AISI 316 stainless steel tank's bottom
- Pressure gauge (models with indirect heating)

### Performance

- Direct or indirect heating

### Ease of use

- Drawn edges for collecting liquids
- Sealed, balanced lid with side handle
- Easily removable drain filter

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. pentola Pan dimensions	Cap. Pentola Pan capacity	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(ØxH) cm	Lt	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Monoblocco - Free standing



#### MPEG98A100

Riscaldamento diretto cap. 100 L.  
Direct heating cap. 100 L.

80x90x85

60x42

100

21

-

118

1,1

6.733

#### MPEG98A150

Riscaldamento diretto cap. 150 L.  
Direct heating cap. 150 L.

80x90x85

60x54

150

21

-

123

1,1

7.137



#### MPEG98A100I

Riscaldamento indiretto cap. 100 L.  
Indirect heating cap. 100 L.

80x90x85

60x42

100

21

-

143

1,1

9.104

#### MPEG98A150I

Riscaldamento indiretto cap. 150 L.  
Indirect heating cap. 150 L.

80x90x85

60x54

150

21

-

148

1,1


10.243






Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

201

# magistra Plus|900 Pentole - Boiling pan

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. pentola Pan dimensions	Cap. Pentola Pan capacity	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price	
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(ØxH) cm	Lt	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€	
	<b>MPEE98A100I</b> Riscaldamento indiretto cap. 100 L. Indirect heating cap. 100 L.	80x90x85	60x42	100	14,4	400V/3N 50Hz	128	1,1	<b>9.622</b>
	<b>MPEE98A150I</b> Riscaldamento indiretto cap. 150 L. Indirect heating cap. 150 L.	80x90x85	60x54	150	14,4	400V/3N 50Hz	134	1,1	<b>9.863</b>

## Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	n° settori n° sectors	Prezzo Price	
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm		€	
	<b>A800052</b> Cestello colapasta 100 L Colander basket 100 L	Ø 50 x 41	1	<b>1.795</b>
	<b>A800055</b> Cestello colapasta 150 L Colander basket 150 L	Ø 50 x 48	1	<b>1.984</b>
	<b>A800053</b> Cestello colapasta 100 L Colander basket 100 L	Ø 50 x 41	2	<b>2.241</b>
	<b>A800056</b> Cestello colapasta 150 L Colander basket 150 L	Ø 50 x 48	2	<b>2.471</b>
	<b>A800054</b> Cesto colapasta 100 L Colander basket 100 L	Ø 50 x 41	3	<b>2.807</b>
	<b>A800057</b> Cesto colapasta 150 L Colander basket 150 L	Ø 50 x 48	3	<b>3.091</b>
<b>-23</b> Alimentazione speciale (230V / 3) Special supply (230V / 3)			<b>+3%</b> sul prezzo di listino on the price list	

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number

# 202



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

# Bagnomaria

## Bain-marie

La gamma di bagnomaria **MAGISTRA PLUS 900** si compone di modelli con riscaldamento elettrico, versione monoblocco.

### Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Vasche stampate e saldate in continuo

### Prestazioni

- Resistenze corazzate

### Facilità d'uso

- Controllo tramite pressostato

The **MAGISTRA PLUS 900** bain-marie range is consists of 2 freestanding electric models.

### Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm
- Moulded and continuous-welded tanks

### Performance

- Electric heating elements in armoured stainless steel

### Ease of use

- Thermostat

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm		kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand



#### MBME94A

1 vasca GN 4/3  
altezza 150 mm  
1 tank GN 4/3  
height 150 mm

40x90x85	31x69x16	GN 4/3	2,5	2,5	230V/1N 50Hz	45	0,5	<b>2.958</b>
----------	----------	--------	-----	-----	-----------------	----	-----	--------------



#### MBME98A






1 vasca GN 8/3  
altezza 150 mm  
1 tank GN 8/3  
height 150 mm

80x90x85	63x69x16	GN8/3	6	6	400V/3N 50Hz	68	1	<b>3.883</b>
----------	----------	-------	---	---	-----------------	----	---	--------------

# magistra Plus|900 **Bagnomaria** - *Bain-marie*

## Accessori - Accessories

### Bacchette inox con coperchio per bagnomaria - *Stainless steel containers with lid*

Modello <i>Model</i>	Dim. <i>Dim.</i>	Prezzo <i>Price</i>
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€
 <b>A800040</b> Cap. 20 L GN 1/1 <i>Cap. 20 L GN 1/1</i>	53x32,5x15	<b>181</b>
 <b>A800041</b> Cap. 13 L GN 2/3 <i>Cap. 13 L GN 2/3</i>	35,5x32,5x15	<b>129</b>
 <b>A800042</b> Cap. 9,5 L GN 1/2 <i>Cap. 9,5 L GN 1/2</i>	32,5x26,5x15	<b>118</b>
 <b>A800043</b> Cap. 5 L GN 1/3 <i>Cap. 5 L GN 1/3</i>	32,5x17,5x15	<b>91</b>
 <b>A800044</b> Cap. 2,3 L GN 1/6 <i>Cap. 2,3 L GN 1/6</i>	17,6x16,2x15	<b>68</b>
<b>-23</b> Alimentazione speciale (230V / 3) <i>Special supply (230V / 3)</i>		<b>+3%</b> sul prezzo di listino <i>on the price list</i>

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article*

# 204



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

# Elementi neutri

## Neutral worktop

La gamma **MAGISTRA PLUS 900** comprende elementi neutri di completamento in versione monoblocco. Il piano di lavoro è in acciaio AISI 304 e spessore di 1 mm. Versione con cassetto disponibile su modello mezzo modulo. Altezza moduli monoblocchi regolabile da 85 cm a 90 cm, con ampia escursione dei piedini fino ad avere altezza utile sottostante di 20 cm.

### Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304, spessore 1 mm
- Solidi piedi regolabili in AISI 304

### Facilità d'uso

- Cruscotto sagomato
- Modulo con ampio cassetto

The **MAGISTRA PLUS 900** series comprise neutral worktops in freestanding versions. The worktop is AISI 304 18/10 stainless steel with thickness of 1 mm. Half module available with drawers version too. Adjustable mono-block module height from 85 cm to 90 with wide feet swing to reach a net underneath height to 20 cm for a comfortable cleaning.

### Reliability



- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm
- Adjustable strong feet in AISI 304

### Ease of use

- Perfect alignment with other modules
- Module with large drawer

Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Cassetto Drawer	P. Lordo Gross W. Kg	Volume Volume m <sup>3</sup>	Prezzo Price €
------------------	--	--------------------	----------------------------	------------------------------------	----------------------



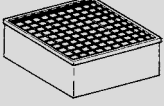
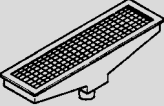
### Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand

	<b>MN94A</b>	40x90x85		34	0,5	<b>1.440</b>
	<b>MN94AC</b> Con cassetto With drawer	40x90x85	•	40	0,5	<b>1.689</b>
	<b>MN98A</b>	80x90x85		51	1	<b>1.786</b>

# magistra Plus|900 Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€

## Accessori di completamento basi armadiate - Cupboard bases accessories

	<b>A777190</b> Kit cassettiera 2 cassetti GN 1/1 per vani a giorno monoblocco L.40 cm <i>Kit 2 drawers GN 1/1 for monobloc open cupboard L.40 cm</i>	40x66x21,5/44	15	0,09	<b>565</b>
	<b>A777188</b> Porta armadio 40 cm (1 porta) <i>Door for cupboard 40 cm (1 door)</i>	39x44x3,2	5	0,05	<b>202</b>
	<b>B900001</b> Piletta sifonata verticale inox <i>Floor grate with basin S/S</i>	40x40x15			<b>1.016</b>
	<b>B980001</b> Piletta sifonata verticale inox <i>Floor grate with basin S/S</i>	80x40x15			<b>1.778</b>

Modello Model	Dim. Dim.	Resistenze Elettr. Electric Elements	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW	Kg	m <sup>3</sup>	€

## Accessori di completamento basi armadiate - *Cupboard bases accessories*

	<b>A777115</b> Guida laterale cromata vano armadio <i>Chromed lateral guide for cupboard</i>	58,5x2,5x38,5			<b>43</b>	
	<b>A770011</b> Griglia vano armadio GN 1/1 <i>Cupboard shelf GN 1/1</i>	32,5x59x3			<b>59</b>	
	<b>A770013</b> Griglia forno statico GN 2/1 <i>Static oven shelf GN 2/1</i>	53x62,5x4,7			<b>67</b>	
	<b>A980129</b> Kit riscaldatore GN 1/1 per basi armadiate da L. 40 con griglia GN 1/1 inclusa <i>Kit heating group for cabinet GN 1/1 suitable for open counter bases W. 40 with GN 1/1 grid included</i>	23x59,5x5	0,8	5	0,05	<b>481</b>
	<b>A980130</b> Kit riscaldatore GN 2/1 per basi armadiate da L. 70/80 con griglia GN 2/1 inclusa <i>Kit heating group for cabinet GN 2/1 suitable for open counter bases W. 70/80</i>	53x59,5x5	1,6	7	0,06	<b>798</b>
	<b>A777131</b> N. 2 ruota fissa inox <i>N. 2 s/s fixed caster</i>	Ø 10				<b>128</b>
	<b>A777132</b> N. 2 ruota girevole inox con freno <i>N. 2 s/s swivel caster with brake</i>	Ø 10				<b>233</b>
	<b>A980118</b> Kit 4 piedi (h. 50 mm) per installazione su zoccolatura piena (h.100 mm) <i>Kit 4 feet (h. 50 mm) for installation on a solid masonry plinth (h.100 mm)</i>					<b>202</b>
	<b>23 (230 V/ 3F)</b> alimentazione speciale, da specificare al momento dell'ordine <i>special supply, to be specified at the order</i>					<b>+3%</b> sul prezzo di listino on the price list



# MINIMA 600

## Affidabile, compatta e funzionale

*Reliable, compact and functional*

**MINIMA** è pensata e progettata per garantire massima professionalità in piccoli spazi. La linea **MINIMA 600** snack è studiata per esigenze di ristorazione dove si devono ottenere grandi risultati in spazi contenuti. **MINIMA** è una gamma a libera installazione, completamente modulare, con la possibilità di appoggio su basi refrigerate, calde o neutre e con la predisposizione all'allacciamento di ogni singola macchina direttamente sul piano di lavoro. Sebbene in soli 60 cm di profondità, **MINIMA** offre prestazioni professionali per qualsiasi tipo di necessità. Compatta, facilmente trasportabile e facilmente pulibile, grazie ad angoli arrotondati, piani stampati e ai materiali di qualità utilizzati per la sua costruzione, **MINIMA** è il partner ideale per chi vuole flessibilità e professionalità allo stesso tempo.

- Fianchi e base in acciaio inox
- Piano di lavoro stampato in AISI 304
- Kit coprigiunto - perfetta accostabilità fra i moduli
- Griglie camino in acciaio inox

The **MINIMA 600** snack line is designed to guarantee maximum performances in small spaces in order to get great results in compact spaces. **MINIMA** is a fully modular range with the possibility to be installed on refrigerated counter, cupboard bases, counter ovens. Each machine can be installed and connected directly on the worktop. Even though the depth is only 60 cm, **MINIMA** offers professional performances for every need. Compact, easy to be transported and easy to clean thanks to the rounded edges, moulded worktops and quality materials used to its building, **MINIMA** is the ideal partner to whom is looking for flexible and reliable equipment.

- Sides and base in stainless steel
- Moulded worktop in AISI 304 stainless steel
- Side panels with profile to cover fitting edge and align more than one unit
- Thick stainless steel chimneys



208

**Profondità:** 60 cm  
**Modularità:** 40-60-100 cm  
**Spessore del piano:** 1 mm

**Depth:** 60 cm  
**Modularity:** 40-60-100 cm  
**Worktop thickness:** 1 mm

## Cucine a Gas

### Gas Ranges



La gamma di cucine a gas **MINIMA 600** si compone di modelli 2/4/6 fuochi disponibili nella versione su forno o nella versione top. Bruciatori estraibili in alluminio smaltato, da 2,7 kW e 3,15 kW.

#### Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm, a "tenuta"

#### Prestazioni

- Bruciatori estraibili in alluminio
- Bruciatore pilota protetto

#### Facilità d'uso

- Angoli raggiati
- Invaso stampato



The **MINIMA 600** gas ranges line consists of models with 2/4/6 burners available as freestanding unit on oven or top versions. Aluminium removable burners of 2,7 kW and 3,15 kW.

#### Reliability

- AISI 304 stainless steel watertight pressed worktop, thickness 1mm

#### Performance



- Alluminium removable burners
- Protected pilot flame

#### Ease of use

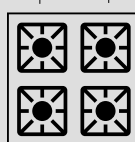
- Rounded corners
- Watertight pressed worktop

Modello Model	Dim.	Dim. Forno	Bruciatori		Forno		Pot. Grill	kW Tot.		Aliment.	P. Lordo	Volume	Prezzo
	Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Oven Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	2,7 kW	3,15 kW	Gas kW	El. kW	Grill power kW	elettrica electric kW	gas gas kW	Supply	Gross W. Kg	Volume m <sup>3</sup>	Price €

### Monoblocco su forno - Free standing with oven

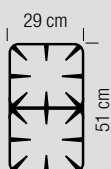
 <p><b>G4SF6</b> 4 fuochi valvolati, forno a Gas, grill elettrico n.1 A660043 incluso n.1 A660044 incluso  4 burners with safety valve, gas oven, electric grill n.1 A660043 included n.1 A660044 included</p>	60x60x85	46x42x32	2	2	2	-	1,8	1,8	13,7	230V/1N 50Hz	60	0,6	<b>2.707</b>
 <p><b>G4SFE6</b> 4 fuochi valvolati, forno elettrico ventilato, grill elettrico n.1 A660043 incluso n.1 A660044 incluso  4 burners with safety valve, ventilated electric oven, electric grill n.1 A660043 included n.1 A660044 included</p>	60x60x85	46x42x32	2	2	-	2,5	1,8	2,5	11,7	230V/1N 50Hz	57	0,6	<b>3.038</b>

3,15 kW 2,7 kW



2,7 kW 3,15 kW

G4SF6, G4SFE6



209

# MINIMA 600 Cucine a Gas - Gas Ranges

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Bruciatori Burners		Forno Oven		Pot. Grill Grill power	kW Tot. Total kW		Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	2,7 kW	3,15 kW	Gas kW	El. kW	kW	elettrica electric	gas gas		Kg	m <sup>3</sup>	€

## Monoblocco su forno - Free standing with oven



**G6SFA6**  
6 fuochi valvolati,  
forno a Gas, grill elettrico  
n.1 A660043 incluso  
n.1 A660044 incluso  
*6 burners with safety valve,  
gas oven, electric grill  
n.1 A660043 included  
n.1 A660044 included*

100x60x85	46x42x32	3	3	2	-	1,8	1,8	19,6	230V/1N 50Hz	80	0,9	<b>3.368</b>
-----------	----------	---	---	---	---	-----	-----	------	-----------------	----	-----	--------------

## Top - Top



**G2S6**  
2 fuochi valvolati  
*2 burners with safety valve*

40x60x27	-	1	1	-	-	-	-	5,85	-	22	0,2	<b>1.027</b>
----------	---	---	---	---	---	---	---	------	---	----	-----	--------------



**G4S6**  
4 fuochi valvolati  
*4 burners with safety valve*

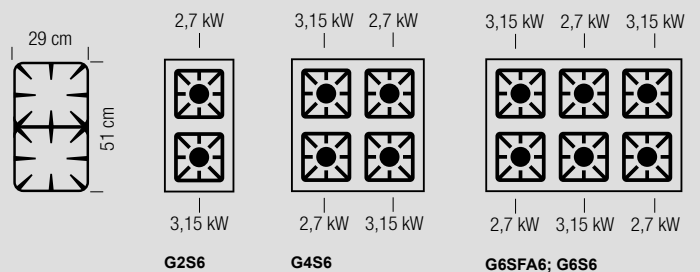
60x60x27	-	2	2	-	-	-	-	11,7	-	30	0,3	<b>1.565</b>
----------	---	---	---	---	---	---	---	------	---	----	-----	--------------



**G6S6**  
6 fuochi valvolati  
*6 burners with safety valve*

100x60x27	-	3	3	-	-	-	-	17,55	-	44	0,4	<b>2.175</b>
-----------	---	---	---	---	---	---	---	-------	---	----	-----	--------------



# 210



# Cucine a Gas - Gas Ranges **MINIMA 600**

## Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m <sup>3</sup>	€

	<b>A660043</b> Griglia forno Oven grid	45x36x1,5	-	-	<b>66</b>
	<b>A660044</b> Teglia smaltata Enamelled pan	45x39x2,5	-	-	<b>107</b>

# MINIMA 600

## Cucine elettriche

### Electric Ranges



La gamma di cucine elettriche **MINIMA 600** si compone di modelli 2/4 piastre, disponibili nella versione monoblocco su forno e nella versione top. Piastre in ghisa tonde da 1,5 e 2,6 kW.

#### Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm

#### Prestazioni

- Piastre a riscaldamento rapido

#### Facilità d'uso

- Angoli raggiati
- Invaso stampato
- Dispositivo sicurezza anti-surriscaldamento



The **MINIMA 600** electric range consists of models with 2/4 plates available as freestanding unit on oven or top versions. Cast iron round plates of 1,5 and 2,6 kW.

#### Reliability

- AISI 304 stainless steel watertight worktop, thickness 1 mm

#### Performance


- Fast heating hot plates

#### Ease of use


- Rounded corners
- Watertight pressed worktop
- Anti-overheating safety device

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Piastre Plates		Forno Oven		Pot. Grill Grill power	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	1,5 kW	2,6 kW	Gas kW	El. kW	kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Monoblocco su forno - Free standing with oven

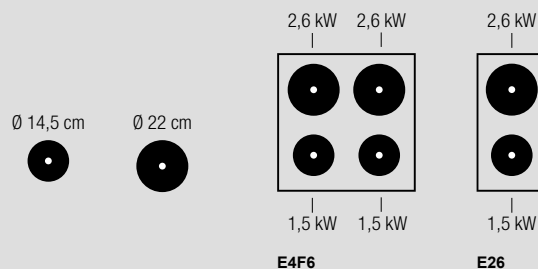
	<b>E4F6</b> 4 piastre con forno ventilato e grill elettrico n.1 A660043 incluso n.1 A660044 incluso  4 plates on electric oven n.1 A660043 included n.1 A660044 included	60x60x85	46x42x32	2	2	-	2,5	1,8	10,7	400V/3N 50/60Hz	60	0,6	<b>3.266</b>
--	---	----------	----------	---	---	---	-----	-----	------	--------------------	----	-----	--------------

### Top - Top

	<b>E26</b> 2 piastre tonde 2 round plates	40x60x27	-	1	1	-	-	-	4,1	400V/3N 50/60Hz	21	0,2	<b>898</b>
--	---	----------	---	---	---	---	---	---	-----	--------------------	----	-----	------------

# 212

**MLM**  
2024



# Cucine elettriche - Electric Ranges **MINIMA 600**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Piastr Plates		Forno Oven		Pot. Grill Grill power	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	1,5 kW	2,6 kW	Gas kW	El. kW	kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€



**E46**  
4 piastre tonde  
4 round plates

60x60x27

-

2

2

-

-

-

8,2

400V/3N  
50/60Hz

29

0,3

**1.459**

## Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m <sup>3</sup>	€



**A660043**  
Griglia forno  
Oven grid

45x36x1,5

-

-

**66**



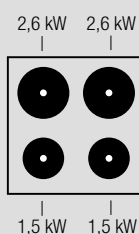
**A660044**  
Teglia smaltata  
Enamelled pan

45x39x2,5

-

-

**107**



E46

213

**MLM**  
2024

# MINIMA 600

## Cucine in vetroceramica top

### Glass ceramic top



La gamma dei piani in vetro ceramica di **MINIMA 600** comprende moduli con riscaldamento ad infrarosso da 2 o 4 zone.

#### Affidabilità

- Piano di lavoro AISI 304 spessore 1 mm a "tenuta"

#### Prestazioni

- Riscaldamento ad infrarossi con regolazione indipendente delle singole zone di cottura

#### Facilità d'uso

- Superficie totalmente piana
- Controllo indipendente delle singole aree di cottura

The **MINIMA 600** glass ceramic top range includes modules with 2 or 4 infrared heating zones.

#### Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm

#### Performance



- Heating proportional to the contact surface

#### Ease of use

- Totally flat surface
- Independent control of the individual cooking areas

Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Piastra Plate		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
		1,8 kW	2,5 kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Top - Top

	<b>EVC26</b> 2 piastre elettriche 2 electric plates	40x60x27	1	1	4,3	400V/3N 50/60Hz	23	0,2	<b>2.157</b>
	<b>EVC46</b> 4 piastre elettriche 4 electric plates	60x60x27	2	2	8,6	400V/3N 50/60Hz	31	03	<b>3.097</b>

# 214

## Fry top

### Fry top



La gamma di frytop **MINIMA 600** offre modelli per cotture a contatto, con piastre in acciaio satinato lisce, rigate, lisce e rigate, e con finitura al cromo, sia in versioni 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento elettrico o a gas, tutti con controllo termostatico della temperatura di lavoro.

#### Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Paraspruzzi in acciaio inox AISI 304
- Spessore piastra 12 mm

#### Prestazioni

- Controllo termostatico della temperatura

#### Facilità d'uso

- Piastra inclinata
- Capiente cassetto raccolta
- Bruciatori/elementi riscaldanti indipendenti

The **MINIMA 600** frytop range consists of models for contact cooking. Smooth, ribbed or mixed cooking surface, also chrome finished, with different modular width (half or full unit), with electric or gas heating, all with thermostatic temperature control.

#### Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm
- AISI 304 stainless steel back-splash
- Hotplate thickness 12 mm

#### Performance



- Thermostatic temperature control

#### Ease of use

- Gently sloping hotplate
- Grease collection drawer
- Independent burners/heating elements

Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Piano Hotplate (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Bruciatori Burners kW	Resistenze Elettr. Electric elements kW	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W. Kg	Volume Volume m³	Prezzo Price €
	Liscia Smooth	Rigata Lined	Cromata Chromed									

### Top - Top

	<b>GFT46L</b> Piastra liscia Smooth plate	•			40x60x27	40x51x1,2	5,1	-	5,1	-	43	0,2	<b>1.879</b>
	<b>GFT46LC</b> Piastra liscia cromata Chromed smooth plate	•	•		40x60x27	40x51x1,2	5,1	-	5,1	-	43	0,2	<b>2.318</b>



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop



# MINIMA 600 Fry top - Fry top


Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Lined	Cromata Chromed	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW	kW	kW		Kg	m³	€
 <b>GFT46R</b> Piastra rigata <i>Lined plate</i>		•		40x60x27	40x51x1,2	5,1	-	5,1	-	43	0,2	<b>1.789</b>
 <b>GFT66L</b> Piastra liscia <i>Smooth plate</i>	•			60x60x27	60x51x1,2	10,2	-	10,2	-	59	0,3	<b>2.451</b>
 <b>GFT66LC</b> Piastra liscia cromata <i>Chromed smooth plate</i>	•		•	60x60x27	60x51x1,2	10,2	-	10,2	-	59	0,3	<b>3.168</b>
 <b>GFT66R</b> Piastra rigata <i>Lined plate</i>		•		60x60x27	60x51x1,2	10,2	-	10,2	-	59	0,3	<b>2.577</b>
 <b>GFT66LR</b> Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata <i>1/2 smooth and 1/2 lined plate</i>	•	•		60x60x27	60x51x1,2	10,2	-	10,2	-	59	0,3	<b>2.629</b>

216



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.  
Frytop cromati - Chromed Frytop

# Fry top - Fry top **MINIMA 600**

Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Piano Hotplate (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Bruciatori Burners kW	Resistenze Elettr. Electric elements kW	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W. Kg	Volume Volume m³	Prezzo Price €
	Liscia Smooth	Rigata Lined	Cromata Chromed									
 <p><b>GFT66LRC</b> Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata cromata <i>1/2 smooth and 1/2 lined chromed plate</i></p>	•	•	•	60x60x27	60x51x1,2	10,2	-	10,2	-	59	0,3	<b>3.368</b>
 <p><b>GFT106L</b> Piastra liscia <i>Smooth plate</i></p>	•			100x60x27	100x51x1,2	15,3	-	15,3	-	93	0,4	<b>3.527</b>
 <p><b>GFT106LC</b> Piastra liscia cromata <i>Chromed smooth plate</i></p>	•		•	100x60x27	100x51x1,2	15,3	-	15,3	-	93	0,4	<b>4.525</b>
 <p><b>EFT46L</b> Piastra liscia <i>Smooth plate</i></p>	•			40x60x27	40x51x1,2	-	5	5	400V/3N 50/60z	40	0,2	<b>1.580</b>
 <p><b>EFT46LC</b> Piastra liscia cromata <i>Chromed smooth plate</i></p>	•		•	40x60x27	40x51x1,2	-	5	5	400V/3N 50/60z	40	0,2	<b>2.053</b>








Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop

217

**MBM**  
2024

# MINIMA 600 Fry top - Fry top




Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Lined	Cromata Chromed	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW	kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€
 <b>EFT46R</b> Piastra rigata Lined plate		•		40x60x27	40x51x1,2	-	5	5	400V/3N 50/60z	40	0,2	<b>1.687</b>
 <b>EFT66L</b> Piastra liscia Smooth plate	•			60x60x27	60x51x1,2	-	7,5	7,5	400V/3N 50/60z	55	0,3	<b>1.977</b>
 <b>EFT66LC</b> Piastra liscia cromata Chromed smooth plate	•		•	60x60x27	60x51x1,2	-	7,5	7,5	400V/3N 50/60z	55	0,3	<b>2.687</b>
 <b>EFT66R</b> Piastra rigata Lined plate		•		60x60x27	60x51x1,2	-	7,5	7,5	400V/3N 50/60z	55	0,3	<b>2.271</b>
 <b>EFT66LR</b> Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata 1/2 smooth and 1/2 lined plate	•	•		60x60x27	60x51x1,2	-	7,5	7,5	400V/3N 50/60z	55	0,3	<b>2.078</b>

218






Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.  
Frytop cromati - Chromed Frytop

# Fry top - Fry top **MINIMA 600**

Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Piano Hotplate (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Bruciatori Burners kW	Resistenze Elettr. Electric elements kW	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply 400V/3N 50/60z	P. Lordo Gross W. Kg	Volume Volume m³	Prezzo Price €
	Liscia Smooth	Rigata Lined	Cromata Chromed									
 <b>EFT66LRC</b> Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata cromata <i>1/2 smooth and 1/2 lined chromed plate</i>	•	•	•	60x60x27	60x51x1,2	-	7,5	7,5	400V/3N 50/60z	55	0,3	<b>2.761</b>
 <b>EFT106L</b> Piastra liscia <i>Smooth plate</i>	•			100x60x27	100x51x1,2	-	12,5	12,5	400V/3N 50/60z	87	0,4	<b>2.865</b>
 <b>EFT106LC</b> Piastra liscia cromata <i>Chromed smooth plate</i>	•		•	100x60x27	100x51x1,2	-	12,5	12,5	400V/3N 50/60z	87	0,4	<b>4.005</b>

## Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	P. Lordo Gross W. kg	Volume Volume m³	Prezzo Price €
 <b>A660038</b> Paraspruzzi amovibile per G/EFT46 <i>Removable back-splash for G/EFT46</i>	40x60x8,5	-	-	<b>80</b>
 <b>A660039</b> Paraspruzzi amovibile per G/EFT66 <i>Removable back-splash for G/EFT66</i>	60x60x8,5	-	-	<b>88</b>
 <b>A660040</b> Paraspruzzi amovibile per G/EFT106 <i>Removable back-splash for G/EFT106</i>	100x60x8,5	-	-	<b>100</b>



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop

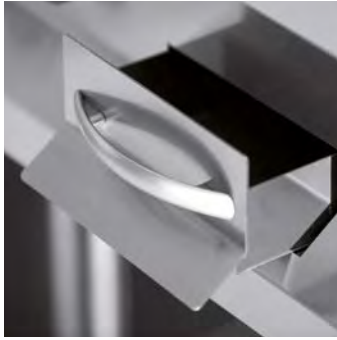
# 219

**MLM**  
2024

# MINIMA 600

## Griglia pietralavica

### Charcoal grill



La gamma di griglie pietra lavica **MINIMA 600** si compone di modelli sia 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento a gas, nella versione top. Griglia/piano cottura in acciaio inox AISI 304, regolabile in altezza tramite due leve frontali.

#### Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm

#### Prestazioni

- Bruciatori indipendenti (moduli interi)

#### Facilità d'uso

- Griglia cottura regolabile in altezza
- Cassetto raccolta grassi



The **MINIMA 600** charcoal grill range consists of both 1/2 or full module models, gas heating, available as top version. AISI 304 stainless steel cooking top grid, with adjustable height by means of front levers.

#### Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm

#### Performance



- Independent burners (full modules)

#### Ease of use

- Adjustable height cooking grill
- Stainless steel removable drawer for grease collection

Modello Model	Dim. Dim.	Griglia Grid	Bruciatori Burners	kW Tot. Total kW	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	cm	7 kW	kW	Kg	m <sup>3</sup>	€

### Top - Top

	<b>GPL46</b> Griglia per carne Grill-meat plate	40x60x27	35,5x46x1	1	7	41	0,2	<b>2.159</b>
	<b>GPL46P</b> Griglia per pesce Grill-fish plate	40x60x27	35,5x46x1	1	7	41	0,2	<b>2.159</b>

# 220



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

**MLM**  
2024

# Griglia pietralavica - Charcoal grill **MINIMA 600**

Modello Model	Dim. Dim.	Griglia Grid	Bruciatori Burners	kW Tot. Total kW	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	cm	7 kW	kW	Kg	m <sup>3</sup>	€



## GPL86

Griglia per carne  
Grill-meat plate

80x60x27

35,5x46x1 (x2)

2

14

70

0,37

**3.160**



## GPL86P

Griglia per pesce  
Grill-fish plate

80x60x27

35,5x46x1 (x2)

2

14

70

0,37

**3.160**

## Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	€



## A800100

Sacco pietra lavica  
Lavastone sack

-

6

**56**



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

**221**

**MLM**  
**2024**

# MINIMA 600

## Friggitrici

### Fryers



La gamma di friggitorici MINIMA 600 si compone di modelli ad una o due vasche, con riscaldamento a gas od elettrico, disponibili nella versione top. Termostato di sicurezza e regolazione termostatica della temperatura dell'olio (90-190 °C).

#### Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Vasche stampate e saldate in continuo

#### Prestazioni

- Bruciatore in ghisa ad altissimo rendimento
- Arresto in caso di surriscaldamento

#### Facilità d'uso

- Ampia zona fredda
- Termostato di sicurezza
- Resistenze elettriche ribaltabili

The MINIMA 600 fryers range consists of models with one or two tanks, gas or electric heating, available as top versions. Safety thermostat and thermostatic oil temperature regulation (90-190 °C).

#### Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm
- Moulded and continuous welded tanks

#### Performance

- High output cast iron burner
- Shut-off in case of overheating

#### Ease of use

- Large cold zone
- Safety thermostat
- Tilting electrical heating elements

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Bruciatori Burners	Resistenze Eletr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Top - Top



#### GF46

1 vasca cap. 8 L  
1 cestello  
  
1 bowl cap. 8 L  
1 basket

40x60x27

8

7,4

-

7,4

-

30

0,2

2.014



#### GF66

2 vasche cap. 8+8 L  
2 cestelli  
  
2 bowls cap. 8+8 L  
2 baskets

60x60x27

8+8

7,4+7,4

-

14,8

-

47

0,3

3.462

# 222

# Friggitrici - Fryers **MINIMA 600**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Brucciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€



## EF46

1 vasca cap. 10 L  
1 cestello  
1 bowl cap. 10 L  
1 basket

40x60x27

10

-

9

9

400V/3N  
50/60z

28

0,2

**1.897**



## EF66

2 vasche cap. 10+10 L  
2 cestelli  
2 bowls cap. 10+10 L  
2 baskets

60x60x27

10+10

-

9+9

18

400V/3N  
50/60z

41

0,3

**3.136**

## Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	€

## Cesti per friggitrici - Basket for fryers



## A660018

Cestello 1/2 vasca  
Basket 1/2 bowl

11,5x29x12

**100**



## A660019

Cestello vasca intera  
Basket whole tank

22,5x28x11,5

**114**



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

(A660018 - A660019)

**223**

**MLM**  
**2024**



# MINIMA 600

# Scaldapatate

## Chip scuttle



**MINIMA 600** offre un modello scaldapatate in versione top dotato di resistenze in ceramica per mantenimento calore.

### Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Vasche stampate e saldate in continuo

**MINIMA 600** offers a model of chip scuttle, top version, with electric ceramic heating elements to maintain heating.

### Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm
- Moulded and continuously welded tanks

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Top - Top

	<b>ECC46</b> Scaldapatate elettrico Electric chip scuttle	40x60x27	1	230V/1N 50Hz	22	0,2	<b>1.452</b>
--	---	----------	---	-----------------	----	-----	--------------

# 224



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

**MBM**  
2024

# Cuocipasta

## Pasta cooker



La gamma di cuocipasta **MINIMA 600** si compone di modelli top ad una vasca da 25 litri di capacità, con riscaldamento a gas od elettrico.

### Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Vasche in AISI 316 anti-corrosione
- Vasche stampate e saldate in continuo

### Prestazioni

- Bruciatore in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata

### Facilità d'uso

- Imbutitura perimetrale per la raccolta di liquidi
- Invaso per raccolta amidi
- Scarico troppo-pieno per eliminazione amidi
- Angoli raggati
- Sgocciolatoio grigliato posa-cestelli

The **MINIMA 600** pasta cooker range consists of top models with one tank of 25 liters of capacity, gas or electric heating.

### Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm
- AISI 316 anti-corrosion deep drawn tank
- Moulded and continuous-welded tanks

### Performance

- Stainless steel burner with self-stabilizing flame

### Ease of use

- Moulded edge for collection of liquids
- Large zone for collecting starches
- Drain for starches removal
- Rounded corners
- Straining grid for baskets

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Top - Top



<b>GC66/SC</b> 1 vasca cap. 25 L cestelli non inclusi 1 tank cap. 25 L basket not included	60x60x27		25	11	-	11	-	35	0,3	<b>2.810</b>
<b>EC66/SC</b> 1 vasca cap. 25 L cestelli non inclusi 1 tank cap. 25 L basket not included	60x60x27		25	-	9	9	400V/3N 50/60z	35	0,3	<b>2.490</b>

### Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	€

### Cestello cuocipasta - Basket for pasta cooker



<b>A660025</b>	11,5x30x12,5		<b>137</b>
<b>A660027</b>	11,5x15x12,5		<b>90</b>



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

# MINIMA 600

## Bagnomaria

### Bain-marie



La gamma di bagnomaria **MINIMA 600** si compone di modelli con riscaldamento elettrico e gas. Versione top.

#### Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Vasche stampate e saldate in continuo

#### Prestazioni

- Resistenze corazzate

#### Facilità d'uso

- Controllo tramite termostato

The **MINIMA 600** bain-marie range consists of electric and gas models. Top version.

#### Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm
- Moulded and continuous-welded tanks

#### Performance



- Electric heating elements in armoured stainless steel

#### Ease of use

- Thermostat control

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Brucciatori Burners	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm		kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Top - Top

	<b>GBM46</b> 1 vasca GN 1/2 + 1/3 (bacinelle escluse) 1 bowl GN 1/2 + 1/3 (without basins)	40x60x27	GN 1/2 + GN 1/3	2,15	2,15	-	22	0,2	<b>1.458</b>
	<b>GBM66</b> 1 vasca GN 1/1 + 1/4 + 1/4 (bacinelle escluse) 1 bowl GN 1/1 + 1/4 + 1/4 (without basins)	60x60x27	GN 1/1 + GN 1/4 + GN 1/4	5	5	-	29	0,3	<b>1.897</b>

# 226

# Bagnomaria - Bain-marie **MINIMA 600**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm		kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€



## EBM46

1 vasca GN 1/2 + 1/3  
(bacinelle escluse)  
1 bowl GN 1/2 + 1/3  
(without basins)

40x60x27

GN 1/2  
+  
GN 1/3

1,53

1,53

230V/1N  
50/60Hz

23

0,2

**1.327**



## EBM66

1 vasca GN 1/1  
+ 1/4 + 1/4  
(bacinelle escluse)  
1 bowl GN 1/1  
+ 1/4 + 1/4  
(without basins)

60x60x27

GN 1/1  
+  
GN 1/4  
+  
GN 1/4

3,06

3,06

230V/1N  
50/60Hz

30

0,3

**1.492**

## Accessori - Accessories

### Bacinella inox con coperchio per bagnomaria - *Stainless steel container with lid*

Modello Model	Dim. Dim.	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€



## A800040

Cap. 21 L GN 1/1  
Cap. 21 L GN 1/1

53x32,5x15

**181**

## A800042

Cap. 9,5 L GN 1/2  
Cap. 9,5 L GN 1/2

32,5x26,5x15

**118**



## A800043

Cap. 5 L GN 1/3  
Cap. 5 L GN 1/3

32,5x17,5x15

**91**

## A800071

Cap. 4,1 L GN 1/4  
Cap. 4,1 L GN 1/4

26,5x16,2x15

**89**



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

**227**

# MINIMA 600

## Elementi neutri

### Neutral worktop



La gamma di elementi neutri **MINIMA 600** si compone di modelli top, con cassetto.

#### Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Solidi piedi regolabili in AISI 304

#### Facilità d'uso

- Cruscotto sagomato
- Modulo con ampio cassetto (solo monoblocco)

The **MINIMA 600** neutral worktop range consists of top models, with drawers.

#### Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm
- AISI 304 strong feet, adjustable

#### Ease of use

- Shaped front
- Module with large drawer (only monobloc)

Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Cassetto Drawer	P. Lordo Gross W. Kg	Volume Volume m <sup>3</sup>	Prezzo Price €
------------------	--	--------------------	----------------------------	------------------------------------	----------------------

#### Top - Top

	<b>N46C</b> Elemento neutro con cassetto cm 40 <i>Neutral element with drawer cm 40</i>	40x60x27	•	22	0,2	<b>731</b>
	<b>N66C</b> Elemento neutro con cassetto cm 60 <i>Neutral element with drawer cm 60</i>	60x60x27	•	27	0,3	<b>856</b>

# 228

# Basi refrigerate

## Refrigerated bases



La gamma di basi refrigerate ventilate **MINIMA 600** si compone di modelli con 2/3 cassetti o 2/3 porte. Predisposti a supportare elementi di cottura. T° interna -2/+10 °C.



### Affidabilità

- Struttura in acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Solidi piedi regolabili in AISI 304

The **MINIMA 600** range of ventilated refrigerated bases consists of models with 2/3 drawers or 2/3 doors. They are designed to carry cooking top units. Compartment T° -2/+10 °C

### Reliability

- AISI 304 stainless steel structure, thickness 1 mm
- AISI 304 strong feet, adjustable

Modello Model	Dim. Dim.	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€
 <b>BR2C6</b> 2 cassetti 2 drawers	120x53,5x57	0,5	230V/1N 50Hz	90	0,6	<b>7.126</b>
	<b>BR2P6</b> 2 porte 2 doors	120x53,5x57	0,5	230V/1N 50Hz	80	0,6
 <b>BR3C6</b> 3 cassetti 3 drawers	160x53,5x57	0,5	230V/1N 50Hz	110	0,7	<b>7.936</b>
	<b>BR3P6</b> 3 porte 3 doors	160x53,5x57	0,5	230V/1N 50Hz	100	0,7

# MINIMA 600

## Basi armadiate

### Support / cupboards bases



La gamma di basi armadiate **MINIMA 600** si compone di modelli con varie misure. Predisposti a supportare elementi di cottura.

#### Affidabilità

- Struttura in acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Solidi piedi regolabili in AISI 304



The **MINIMA 600** cupboard bases consists of models with different measures. They are designed to carry cooking top units.

#### Reliability

- AISI 304 stainless steel structure, thickness 1 mm
- AISI 304 strong feet, adjustable

Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	P. Lordo Gross W. Kg	Volume Volume m <sup>3</sup>	Prezzo Price €
<b>NSA46</b> Supporto armadiato cm 40 <i>Open counter cm 40</i>	40x51x58	15	0,2	<b>438</b>
<b>NSA66</b> Supporto armadiato cm 60 <i>Open counter cm 60</i>	60x51x58	18	0,3	<b>483</b>
<b>NSA76</b> Supporto armadiato cm 70 <i>Open counter cm 70</i>	70x51x58	19	0,3	<b>517</b>
<b>NSA86</b> Supporto armadiato cm 80 <i>Open counter cm 80</i>	80x51x58	20	0,37	<b>557</b>
<b>NSA106</b> Supporto armadiato cm 100 <i>Open counter cm 100</i>	100x51x58	30	0,4	<b>639</b>
<b>NSA126</b> Supporto armadiato cm 120 <i>Open counter cm 120</i>	120x51x58	33	0,5	<b>718</b>
<b>NSA146</b> Supporto armadiato cm 140 <i>Open counter cm 140</i>	140x51x58	36	0,5	<b>799</b>







# 230

# Basi armadiate - Support **MINIMA 600**

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€

## Accessori di completamento basi armadiate - *Cupboard bases accesories*

	<b>A660009</b> Porta armadio destra e sinistra 40 cm per NSA46 <i>Right and left door for cupboard 40 cm for NSA46</i>	39,5x41,5x3	3,2	0,05	<b>188</b>
	<b>A660011</b> Gruppo porta armadio 60 cm per NSA66 (2 porte) <i>Group door for cupboard 60 cm for NSA66 (2 doors)</i>	29,5x41,5x3	4,5	0,06	<b>313</b>
	<b>A660042</b> Gruppo porta armadio 70 cm per NSA76 (2 porte) <i>Group door for cupboard 70 cm for NSA76 (2 doors)</i>	34,5x41,5x3	5	0,06	<b>342</b>
	<b>A660012</b> Gruppo porta armadio 80 cm per NSA86 (2 porte) <i>Group door for cupboard 80 cm for NSA86 (2 doors)</i>	39,5x41,5x3	5,6	0,06	<b>366</b>
	<b>A660013</b> Gruppo porta armadio 100 cm per NSA106 (3 porte) <i>Group door for cupboard 100 cm for NSA106 (3 doors)</i>		7	0,07	<b>526</b>
	<b>A660014</b> Gruppo porta armadio 120 cm per NSA126 (3 porte) <i>Group door for cupboard 120 cm for NSA126 (3 doors)</i>		8	0,07	<b>551</b>
	<b>A660015</b> Gruppo porta armadio 140 cm per NSA146 (4 porte) <i>Group door for cupboard 140 cm for NSA146 (4 doors)</i>		9,3	0,07	<b>709</b>
	<b>A660016</b> Kit cassetiera 2 cassetti GN 1/1 <i>Pair of drawers GN 1/1</i>	30,8x47x10,5			<b>564</b>
	<b>A660017</b> Kit cassetiera 2 cassetti GN 2/1 <i>Pair of drawers GN 2/1</i>	50,8x47x10,5			<b>672</b>
	<b>A980118</b> Kit 4 piedi (h. 50 mm) per installazione su zoccolatura piena (h. 100 mm) <i>Kit 4 feet (h. 50 mm) for installation on a solid masonry plinth (h. 100 mm)</i>				<b>202</b>
	<b>A660020</b> Coprigiunto Minima <i>Minima butt strap</i>				<b>30</b>



# SMART 650

## Compatta e funzionale

*Compact and functional*

### **Cotture più veloci, risultati perfetti:**

Nuove soluzioni che consentono allo chef di migliorare i risultati in cucina!

### **Dimensioni ridotte:**

Moduli 65 cm che possono essere installati sui tavoli profondi 60 cm!

### **Operazioni di pulizia semplificate:**

Per migliorare il lavoro quotidiano in cucina!

### **Versatile:**

Una gamma completa, adatta a qualsiasi cucina!

### **Faster cookings, perfects results:**

*New solutions to allow the chef to improve the results!*

### **Small dimensions:**

*65 cm modules which can be installed on 60 cm depth tables!*

### **Easier cleaning operations:**

*To improve the everyday work in the kitchen!*

### **Versatile:**

*Complete range of machines, for every kitchen!*



232

**Profondità:** 65 cm

**Modularità:** 40-60-100 cm

**Spessore del piano:** 1 mm

**Depth:** 65 cm

**Modularity:** 40-60-100 cm

**Worktop thickness:** 1 mm

# Cucine a Gas

## Gas Ranges



La gamma di cucine a gas **SMART 650** si compone di modelli 2/4 fuochi disponibili nella versione su forno o nella versione top. Bruciatori da 3,5 e 6 kW.

### Affidabile

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 (1 mm) a tenuta: per avere una costruzione robusta adatta ad un intenso utilizzo

### Performante

- Bruciatori da 3,5 - 6 kW: per cucinare più velocemente

### Facile da pulire

- Invaso stampato con angoli raggiati: per avere apparecchiature più facili da pulire e più sicure (paragonati alle apparecchiature con bacinelle)



The **SMART 650** gas ranges line consists of models with 2/4 burners available as freestanding unit on oven or top versions. Burners with 3,5 and 6 kW.

### Reliable

- AISI 304 18/10 stainless steel work top (1 mm): to have a strong construction for a strong professional use

### Performant

- 3,5 - 6 kW burners: to cook faster

### Easy to clean

- Pressed top with drawn edges: to have equipment easier to clean and safer (compare to the tops with basins)

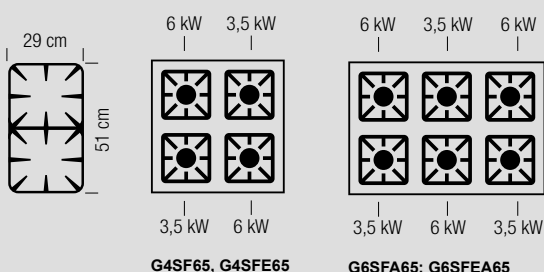
Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Bruciatori Burners		Forno Oven		Pot. Grill Grill power	kW Tot. Total kW		Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
			3,5 kW	6 kW	Gas kW	El. kW		kW	elettrica electric				

### Monoblocco su forno - Free standing with oven

	<b>G4SF65*</b> 4 fuochi valvolati, forno a Gas, grill elettrico <i>4 burners with safety valve, gas oven, electric grill</i>	60x65x85	46x42x32	2	2	2	-	1,8	1,8	21	230V/1N 50/60Hz	63	0,6	<b>3.075</b>
	<b>G4SFE65*</b> 4 fuochi valvolati, forno elettrico ventilato, grill elettrico <i>4 burners with safety valve, ventilated electric oven, electric grill</i>	60x65x85	46x42x32	2	2	-	2,5	1,8	2,5	19	230V/1N 50/60Hz	60	0,6	<b>3.749</b>
	<b>G6SFA65*</b> 6 fuochi valvolati, forno a Gas, grill elettrico <i>6 burners with safety valve, gas oven, electric grill</i>	100x65x85	46x42x32	3	3	2	-	1,8	1,8	30,5	230V/1N 50/60Hz	83	0,9	<b>4.481</b>
	<b>G6SFEA65*</b> 6 fuochi valvolati, forno elettrico ventilato, grill elettrico <i>6 burners with safety valve, ventilated electric oven, electric grill</i>	100x65x85	46x42x32	3	3	-	2,5	1,8	2,5	28,5	230V/1N 50/60Hz	83	0,9	<b>5.203</b>

\* n.1 A660043 e n.1 A660044 inclusi - n.1 A660043 and n.1 A660044 included




\* n.1 A660043 e n.1 A660044 inclusi - n.1 A660043 and n.1 A660044 included





# SMART 650 Cucine a Gas - Gas Ranges

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Bruciatori Burners		Forno Oven		Pot. Grill Grill power	kW Tot. Total kW		Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	3,5 kW	6 kW	Gas kW	El. kW	kW	elettrica electric	gas gas		Kg	m <sup>3</sup>	€

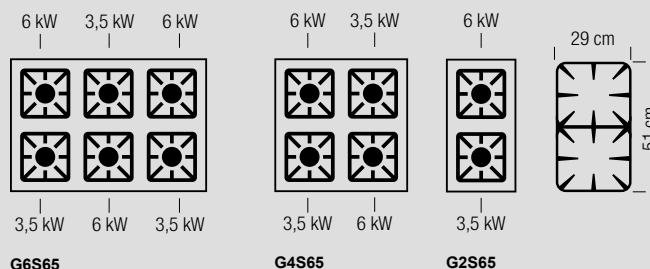
## Top - Top

	<b>G2S65</b> 2 fuochi valvolati 2 burners with safety valve	40x65x27	-	1	1	-	-	-	-	9,5	-	24	0,2	<b>1.100</b>
	<b>G4S65</b> 4 fuochi valvolati 4 burners with safety valve	60x65x27	-	2	2	-	-	-	-	19	-	32	0,3	<b>1.799</b>
	<b>G6S65</b> 6 fuochi valvolati 6 burners with safety valve	100x65x27	-	3	3	-	-	-	-	28,5	-	46	0,4	<b>2.612</b>

## Accessori - Accessories

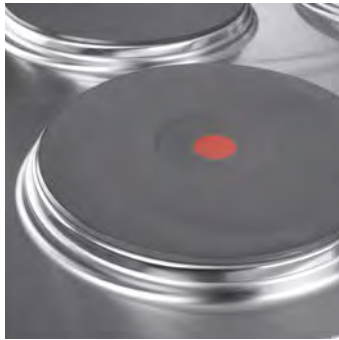
Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m <sup>3</sup>	€
	<b>A660043</b> Griglia forno Oven grid	45x36x1,5	-	<b>66</b>
	<b>A660044</b> Teglia smaltata Enamelled pan	45x39x2,5	-	<b>107</b>

234



# Cucine elettriche

## Electric Ranges



La gamma di cucine elettriche **SMART 650** si compone di modelli 2/4 piastre, disponibili nella versione monoblocco su forno e nella versione top. Piastre in ghisa tonde da 2,6 kW.

### Affidabile

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 (1 mm) a tenuta: per avere una costruzione robusta adatta ad un intenso utilizzo

### Performante

- Piastre a riscaldamento rapido, da 2,6 kW: piastre alta potenza per cucinare più velocemente
- Termostato a 7 posizioni: controllo preciso della T°, per avere i risultati di cottura desiderati

### Facile da pulire

- Invaso stampato con angoli raggiati: per avere apparecchiature più facili da pulire



The **SMART 650** electric range consists of models with 2/4 plates available as freestanding unit on oven or top versions. Cast iron round plates of 2,6 kW.

### Reliable

- AISI 304 18/10 stainless steel work top (1 mm): to have a strong construction for a strong professional use

### Performant

- Fast heating cast iron hot plates, 2,6 kW heating elements: powerful hot plates to cook faster
- 7-position thermostat: precise control of the power to have the needed cooking results

### Easy to clean

- Watertight fixing of the plates to the top and pressed top with drawn edges: to have equipment easier to clean

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Piastre Plates	Forno Oven		Pot. Grill Grill power	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	2,6 kW	Gas kW	El. kW	kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Monoblocco su forno - Free standing with oven



#### E4F65P

4 piastre con forno ventilato e grill elettrico  
n.1 A660043 incluso  
n.1 A660044 incluso

4 plates on electric oven  
n.1 A660043 included  
n.1 A660044 included

60x65x85	46x42x32	4	-	2,5	1,8	12,5	400V/3N 50/60Hz	64	0,6	<b>3.481</b>
----------	----------	---	---	-----	-----	------	--------------------	----	-----	--------------

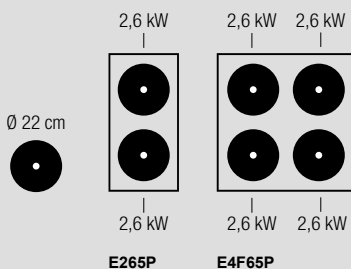
### Top - Top




#### E265P

2 piastre tonde  
2 round plates



40x65x27	-	2	-	-	-	5,2	400V/3N 50/60Hz	22	0,2	<b>916</b>
----------	---	---	---	---	---	-----	--------------------	----	-----	------------



# SMART 650 Cucine elettriche - Electric Ranges

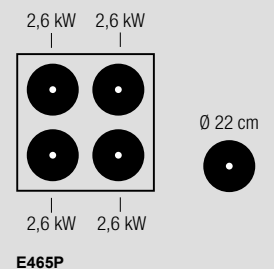
Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Piastre Plates	Forno Oven		Pot. Grill Grill power	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	2,6 kW	Gas kW	El. kW	kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€
 <b>E465P</b> 4 piastre tonde 4 round plates	60x65x27	-	4	-	-	-	10,4	400V/3N 50/60Hz	30	0,3	<b>1.569</b>

## Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m <sup>3</sup>	€
 <b>A660043</b> Griglia forno Oven grid	45x36x1,5	-	-	<b>66</b>
 <b>A660044</b> Teglia smaltata Enamelled pan	45x39x2,5	-	-	<b>107</b>

236

**MLM**  
2024



# Cucine in vetroceramica

## Glass ceramic



La gamma dei piani in vetro ceramica di **SMART 650** comprende moduli con riscaldamento ad infrarosso da 2 o 4 zone.

**Affidabile**

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 (1 mm) a tenuta: per avere una costruzione robusta adatta ad un intenso utilizzo

**Performante**

- Piastre da 2,5 kW: più Potenza per cucinare più velocemente

The **SMART 650** glass ceramic top range includes modules with 2 or 4 infrared heating zones.

**Reliable**

- AISI 304 18/10 stainless steel work top (1 mm): to have a strong construction for a strong professional use

**Performant**

- 2,5 kW hobs: more power to cook faster

Modello Model	Dim. Dim.	Piastra Plate	Forno Oven	Pot. Grill Grill power	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	2,5 kW	EI. kW	kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

**Monoblocco su forno - Free standing with oven**



**EVC4F65P**

4 piastre elettriche su forno elettrico ventilato n.1 A660043 incluso n.1 A660044 incluso  
4 electric plates on ventilated electric oven n.1 A660043 included n.1 A660044 included

60x65x27	4	2,5	1,8	14,3	400V/3N 50/60Hz	64	0,6	<b>5.721</b>
----------	---	-----	-----	------	-----------------	----	-----	--------------

**Top - Top**



**EVC265P**

2 piastre elettriche  
2 electric plates

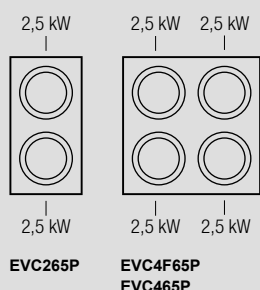
40x65x27	2			5	400V/3N 50/60Hz	24	0,2	<b>2.287</b>
----------	---	--	--	---	-----------------	----	-----	--------------



**EVC465P**

4 piastre elettriche  
4 electric plates

60x65x27	4			10	400V/3N 50/60Hz	33	0,3	<b>3.815</b>
----------	---	--	--	----	-----------------	----	-----	--------------



# SMART 650

## Fry top

Fry top



La gamma di frytop **SMART 650** offre modelli per cotture a contatto, con piastre in acciaio satinato lisce, rigate, lisce e rigate, e con finitura al cromo, sia in versioni 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento elettrico o a gas, tutti con controllo termostatico della temperatura di lavoro.

### Affidabile

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 (1 mm) e piano di cottura da 12 mm: per avere una costruzione robusta adatta ad un intenso utilizzo

### Performante

- Regolazione termostatica della temperatura: controllo preciso e veloce risalita di T°, per avere i risultati di cottura desiderati



The **SMART 650** frytop range consists of models for contact cooking. Smooth, ribbed or mixed cooking surface, also chrome finished, with different modular width (half or full unit), with electric or gas heating, all with thermostatic temperature control.

### Reliable



- AISI 304 18/10 stainless steel work top (1 mm) and 12 mm cooking plate: to have a strong construction for a strong professional use

### Performant

- Thermostatic temperature regulation: precise control and recovery of the power to have the needed cooking results

Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Piano Hotplate (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Bruciatori Burners kW	Resistenze Elettr. Electric elements kW	kW Tot. Total kW kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W. Kg	Volume Volume m <sup>3</sup>	Prezzo Price €
	Liscia Smooth	Rigata Lined	Cromata Chromed									

### Top - Top

	<b>GFT465L</b> Piastra liscia Smooth plate	•			40x65x27 (LxDxH) cm	40x55x2,1 (LxDxH) cm	6	-	6	-	48	0,2	<b>1.917</b>
	<b>GFT465LC</b> Piastra liscia cromata Chromed smooth plate	•	•		40x65x27 (LxDxH) cm	40x55x2,1 (LxDxH) cm	6	-	6	-	48	0,2	<b>2.363</b>

238



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.  
Frytop cromati - Chromed Frytop

**MLM**  
2024

# Fry top - Fry top **SMART 650**

Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Lined	Cromata Chromed	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW	kW	kW		Kg	m³	€
 <p><b>GFT665L</b> Piastra liscia Smooth plate</p>	•			60x65x27	60x55x2,1	12	-	12	-	66	0,3	<b>2.499</b>
 <p><b>GFT665LC</b> Piastra liscia cromata Chromed smooth plate</p>	•		•	60x65x27	60x55x2,1	12	-	12	-	66	0,3	<b>3.230</b>
 <p><b>GFT665R</b> Piastra rigata Lined plate</p>		•		60x65x27	60x55x2,1	12	-	12	-	66	0,3	<b>2.629</b>
 <p><b>GFT665LR</b> Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata 1/2 smooth and 1/2 lined plate</p>	•	•		60x65x27	60x55x2,1	12	-	12	-	66	0,3	<b>2.684</b>
 <p><b>GFT1065L</b> Piastra liscia Smooth plate</p>	•			100x65x27	100x55x2,1	18	-	18	-	103	0,3	<b>3.596</b>



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.





Frytop cromati - Chromed Frytop

239

**MBM**  
2024



# SMART 650 Fry top - Fry top

Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Lined	Cromata Chromed	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW	kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€
 <p><b>GFT1065LC</b> Piastra liscia cromata <i>Chromed smooth plate</i></p>	•		•	100x65x27	100x55x2,1	18	-	18	-	103	0,3	<b>4.614</b>
 <p><b>EFT465L</b> Piastra liscia <i>Smooth plate</i></p>	•			40x65x27	40x55x2,1	-	5	5	400V/3N 50/60z	44	0,2	<b>1.611</b>
 <p><b>EFT465LC</b> Piastra liscia cromata <i>Chromed smooth plate</i></p>	•		•	40x65x27	40x55x2,1	-	5	5	400V/3N 50/60z	44	0,2	<b>2.093</b>
 <p><b>EFT465R</b> Piastra rigata <i>Lined plate</i></p>		•		40x65x27	40x55x2,1	-	5	5	400V/3N 50/60z	44	0,2	<b>1.720</b>
 <p><b>EFT665L</b> Piastra liscia <i>Smooth plate</i></p>	•			60x65x27	60x55x2,1	-	7,5	7,5	400V/3N 50/60z	61	0,3	<b>2.018</b>

240



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.  
Frytop cromati - Chromed Frytop

# Fry top - Fry top **SMART 650**

Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Piano Hotplate (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Bruciatori Burners 6 kW	Resistenze Elettr. Electric elements kW	kW Tot. Total kW kW	Aliment. Supply 400V/3N 50/60z	P. Lordo Gross W. Kg	Volume Volume m³	Prezzo Price €
	Liscia Smooth	Rigata Lined	Cromata Chromed									
 <p><b>EFT665LC</b> Piastra liscia cromata <i>Chromed smooth plate</i></p>	•		•	60x65x27	60x55x2,1	-	7,5	7,5	400V/3N 50/60z	61	0,3	<b>2.817</b>
 <p><b>EFT665LR</b> Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata <i>1/2 smooth and 1/2 lined plate</i></p>	•	•		60x65x27	60x55x2,1	-	7,5	7,5	400V/3N 50/60z	61	0,3	<b>2.145</b>
 <p><b>EFT1065LC</b> Piastra liscia cromata <i>Chromed smooth plate</i></p>	•		•	100x65x27	100x55x2,1	-	12,5	12,5	400V/3N 50/60z	97	0,3	<b>3.835</b>
 <p><b>EFT1065LR</b> Piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata <i>2/3 smooth and 1/3 lined plate</i></p>	•	•		100x65x27	100x55x2,1	-	12,5	12,5	400V/3N 50/60z	97	0,3	<b>3.097</b>



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.


Frytop cromati - Chromed Frytop

241

**MLM**  
2024

# SMART 650 Fry top - Fry top

## Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m <sup>3</sup>	€
	<b>A650001</b> Paraspruzzi amovibile per G/EFT465 <i>Removable back-splash for G/EFT465</i>	40x65x8,5	-	<b>80</b>
	<b>A650002</b> Paraspruzzi amovibile per G/EFT665 <i>Removable back-splash for G/EFT665</i>	60x65x8,5	-	<b>88</b>
	<b>A650003</b> Paraspruzzi amovibile per G/EFT1065 <i>Removable back-splash for G/EFT1065</i>	100x65x8,5	-	<b>100</b>
	<b>A650010</b> Tappo in teflon per frytop <i>Teflon cap for fry top</i>	-	-	<b>177</b>

# Griglia pietralavica

## Charcoal grill



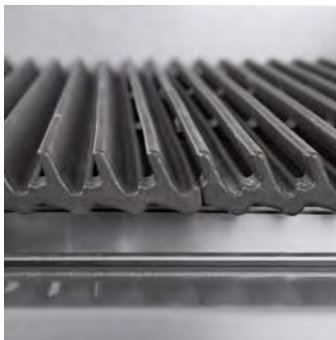
La gamma di griglie pietra lavica **SMART 650** si compone di modelli sia 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento a gas, nella versione top. Griglia/piano cottura in ghisa.

### Affidabile

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 (1 mm) a tenuta: per avere una costruzione robusta adatta ad un intenso utilizzo

### Facile da usare

- Griglia in ghisa adatta per la cottura di carne e pesce: per cucinare qualsiasi cibo utilizzando una sola griglia!
- Cassetto raccolta grassi amovibile: per rimuovere facilmente il grasso



The **SMART 650** charcoal grill range consists of both 1/2 or full module models, gas heating, available as top version. Cast iron cooking top grid.

### Reliable



- AISI 304 18/10 stainless steel work top (1 mm): to have a strong construction for a strong professional use

### Easy to use

- cast iron suitable to grid meat/fish: to cook everything by using only one grid!
- SS removable drawer: to easy remove the collected grease

Modello Model	Dim. Dim.	Griglia Grid	Brucciatori Burners	kW Tot. Total kW	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	cm	7,2 kW	kW	Kg	m <sup>3</sup>	€

### Top - Top

	<b>GPL465G</b> Griglia per carne e pesce <i>Grill-meat and fish plate</i>	40x65x27	30,5x47,5x1	1	7,2	46	0,2	<b>2.159</b>
	<b>GPL865G</b> Griglia per carne e pesce <i>Grill-meat and fish plate</i>	80x65x27	30,5x47,5x1 (x2)	2	14,4	74	0,3	<b>3.158</b>



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

# SMART 650 Griglia pietralavica - Charcoal grill

## Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	€
	<b>A800100</b> Sacco pietra lavica Lavastone sack	-	6
			<b>56</b>

# Friggitrici

## Fryers



La gamma di friggitorici **SMART 650** si compone di modelli ad una o due vasche, con riscaldamento a gas od elettrico, disponibili nella versione top. Termostato di sicurezza e regolazione termostatica della temperatura dell'olio (90-185 °C).

### Affidabile

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 (1 mm) a tenuta: per avere una costruzione robusta adatta ad un intenso utilizzo

### Performante

- Regolazione termostatica della T° da 90 a 185 °C:

controllo preciso della T°, per avere i risultati di cottura desiderati

- Riscaldamento elettrici attraverso resistenze elettriche in acciaio inox all'interno della vasca: 10% di produttività in più (confrontato con linea Minima)

### Facile da pulire

- Resistenze completamente ribaltabili posteriormente: la vasca è molto più semplice e veloce da pulire



The **SMART 650** fryers range consists of models with one or two tanks, gas or electric heating, available as top versions. Safety thermostat and thermostatic oil temperature regulation (90-185 °C).

### Reliable

- AISI 304 18/10 stainless steel work top (1 mm): to have a strong construction for a strong professional use

### Performant

- Thermostatic temperature regulation from 90 to 185 °C:

precise control of the power to have the needed cooking results



- Electric heating with AISI 304 stainless steel heating element inside the pan: 10% increase of production (compare to the Minima line)

### Easy to clean

- Tilting electric heating elements: the tank is much more easier and faster to clean


Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Brucciatori Burners	Resistenze Eletr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	7,4 kW	9 kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€


### Top - Top

 <p><b>GF465</b> 1 vasca cap. 8 L 1 cestello  1 bowl cap.8 L 1 basket</p>	40x65x27	25x34x21,5	8	1	-	7,4	-	30	0,2	<b>2.052</b>
 <p><b>GF665</b> 2 vasche cap. 8+8 L 2 cestelli  2 bowls cap.8+8 L 2 baskets</p>	60x65x27	25x34x21,5	8+8	2	-	14,8	-	43	0,3	<b>3.531</b>

# SMART 650 Friggitrici - Fryers

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	7,4 kW	9 kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

	<b>EFB465</b> 1 vasca cap. 10 L 1 cestello 1 bowl cap. 10 L 1 basket	40x65x27	25x34x21,5	10	-	1	9	400V/3N 50/60z	32	0,2	<b>1.933</b>
--	--	----------	------------	----	---	---	---	-------------------	----	-----	--------------


	<b>EFB665</b> 2 vasche cap. 10+10 L 2 cestelli 2 bowls cap. 10+10 L 2 baskets	60x65x27	25x34x21,5	10+10	-	2	18	400V/3N 50/60z	50	0,3	<b>3.199</b>
--	---	----------	------------	-------	---	---	----	-------------------	----	-----	--------------

## Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	€


## Cesti per friggitrici elettriche - Basket for electric fryers

	<b>A650006</b> Cestello vasca intera Basket whole tank	22,5x26x11,5	<b>115</b>
--	--	--------------	------------

	<b>A650008</b> Cestello 1/2 vasca Basket 1/2 bowl	11x25x11,5	<b>100</b>
--	---	------------	------------

## Cesti per friggitrici a gas - Basket for gas fryers

	<b>A660019</b> Cestello vasca intera Basket whole tank	22,5x28x11,5	<b>114</b>
--	--	--------------	------------

	<b>A660018</b> Cestello 1/2 vasca Basket 1/2 bowl	11,5x29x12	<b>100</b>
--	---	------------	------------



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

# 246

# Scaldapatate

## Chip scuttle



SMART 650 offre un modello scaldapatate in versione top, mezzo modulo.

**Affidabile**

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 (1 mm) a tenuta: per avere una costruzione robusta adatta ad un intenso utilizzo



SMART 650 offers a model of chip scuttle, top version, with electric ceramic heating elements to maintain heating.

**Reliable**

- AISI 304 18/10 stainless steel work top (1 mm): to have a strong construction for a strong professional use

Modello Model	Dim. Dim.	Capacità vasca Tank capacity	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

**Top - Top**

 <p><b>ECC465</b> Scaldapatate elettrico Electric chip scuttle</p>	40x65x27	1 GN 1/1	1	230V/1N 50/60Hz	24	0,2	<b>1.452</b>
--	----------	----------	---	--------------------	----	-----	--------------



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.



# SMART 650

# Cuocipasta

## Pasta cooker



Il cuocipasta è disponibile elettrico, modulo intero, versione top.

### Affidabile

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 (1 mm) a tenuta: per avere una costruzione robusta adatta ad un intenso utilizzo

### Facile da usare

- Cuocipasta con livello scarico: per rimuovere facilmente l'amido e mantenere l'apparecchiatura pulita

The pasta cooker is available electric, full module, top version.

### Reliable


- AISI 304 18/10 stainless steel work top (1 mm): to have a strong construction for a strong professional use

### Easy to use

- Pasta cooker basin with drain level: to remove easily starch and keep cleaned the machine

Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Capacità Vasca Tank capacity Lt	Resistenze Elettr. Electric elements kW	kW Tot. Total kW kW	Aliment. Supply 400V/3N 50/60z	P. Lordo Gross W. Kg	Volume Volume m³	Prezzo Price €
------------------	--	---------------------------------------	---	---------------------------	---	----------------------------	------------------------	----------------------


### Top - Top

	<b>EC665/SC</b> 1 vasca cap. 25 L cestelli non inclusi <i>1 tank cap. 25 L basket not included</i>	60x65x27	25	9	9	400V/3N 50/60z	37	0,3	<b>2.540</b>
---	---	----------	----	---	---	-------------------	----	-----	--------------

### Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	P. Lordo Gross W. Kg	Prezzo Price €
------------------	--	----------------------------	----------------------

### Cestello cuocipasta - Basket for pasta cooker

	<b>A660025</b>	11,5x30x12,5	<b>137</b>
	<b>A660027</b>	11,5x15x12,5	<b>90</b>



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

# 248

# Bagnomaria

## Bain-marie



Il bagnomaria è disponibile elettrico, mezzo modulo e modulo intero, versione top.

### Affidabile

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 (1 mm) a tenuta: per avere una costruzione robusta adatta ad un intenso utilizzo

### Performante

- Bagnomaria con vasche amovibili GN 1/1: per aumentare la quantità di cibo nel bagnomaria



The Bain marie is available electric, half and full module, top version.

### Reliable



- AISI 304 18/10 stainless steel work top (1 mm): to have a strong construction for a strong professional use

### Performant

- Bain marie with removable basins GN 1/1: to increase the quantity of the food in the bain marie

Modello Model	Dim. Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Resistenze El. El. elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm		1,5 kW	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€




### Top - Top

	<b>EBM465</b> 1 vasca GN 1/1 (bacinelle escluse) 1 bowl GN 1/1 (without basins)	40x65x27	1 GN 1/1	1	1,5	230V/1N 50/60z	24	0,2	<b>1.354</b>
	<b>EBM765</b> 2 vasche GN 1/1 (bacinelle escluse) 2 bowls GN 1/1 (without basins)	70x65x27	2 GN 1/1	2	3	230V/1N 50/60z	32	0,3	<b>1.521</b>

# SMART 650 Bagnomaria - Bain-marie

Accessori - Accessories

Bacinella inox con coperchio per bagnomaria - *Stainless steel container with lid*

Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Prezzo Price €
 <b>A800040</b> Cap. 21 L GN 1/1 Cap. 21 L GN 1/1	53x32,5x15	<b>181</b>
 <b>A800042</b> Cap. 9,5 L GN 1/2 Cap. 9,5 L GN 1/2	32,5x26,5x15	<b>118</b>
 <b>A800071</b> Cap. 4,1 L GN 1/4 Cap. 4,1 L GN 1/4	26,5x16,2x15	<b>89</b>

250



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

# Elementi neutri

## Neutral worktop



La linea **SMART 650** offre elementi neutri nella versione top, mezzo modulo e modulo intero, con cassetto.

**Affidabilità**

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm





The **SMART 650** line offers neutral elements available top version, half and full model, with drawer.

**Reliability**

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm

Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Cassetto Drawer	P. Lordo Gross W. Kg	Volume Volume m <sup>3</sup>	Prezzo Price €
------------------	--	--------------------	----------------------------	------------------------------------	----------------------

**Top - Top**

 <p><b>N465C</b> Elemento neutro con cassetto cm 40 <i>Neutral element with drawer cm 40</i></p>	40x65x27	•	23	0,2	<b>731</b>
 <p><b>N665C</b> Elemento neutro con cassetto cm 60 <i>Neutral element with drawer cm 60</i></p>	60x65x27	•	29	0,3	<b>856</b>

# SMART 650

## Basi refrigerate

### Refrigerated bases



La gamma di basi refrigerate ventilate **SMART 650** si compone di modelli con 2/3 cassetti o 2/3 porte. Predisposti a supportare elementi di cottura. T° interna -2/+10 °C.



#### Affidabilità

- Struttura in acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Solidi piedi regolabili in AISI 304

The **SMART 650** range of ventilated refrigerated bases consists of models with 2/3 drawers or 2/3 doors. They are designed to carry cooking top units. Compartment T° -2/+10 °C.

#### Reliability

- AISI 304 stainless steel structure, thickness 1 mm
- AISI 304 strong feet, adjustable

Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price	
		kW		Kg	m <sup>3</sup>	€	
	<b>BR2C6</b> 2 cassetti 2 drawers	120x53,5x57	0,5	230V/1N 50Hz	90	0,6	<b>7.126</b>
	<b>BR2P6</b> 2 porte 2 doors	120x53,5x57	0,5	230V/1N 50Hz	80	0,6	<b>6.355</b>
	<b>BR3C6</b> 3 cassetti 3 drawers	160x53,5x57	0,5	230V/1N 50Hz	110	0,7	<b>7.936</b>
	<b>BR3P6</b> 3 porte 3 doors	160x53,5x57	0,5	230V/1N 50Hz	100	0,7	<b>7.034</b>

# 252

# Basi armadiate

## Support / cupboards bases



La gamma di basi armadiate **SMART 650** si compone di modelli con varie misure. Predisposti a supportare elementi di cottura.

### Affidabilità

- Struttura in acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Solidi piedi regolabili in AISI 304



The **SMART 650** cupboard bases consists of models with different measures. They are designed to carry cooking top units.

### Reliability

- AISI 304 stainless steel structure, thickness 1 mm
- AISI 304 strong feet, adjustable



Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	P. Lordo Gross W. Kg	Volume Volume m <sup>3</sup>	Prezzo Price €
<b>NSA46</b> Supporto armadiato cm 40 Open counter cm 40	40x51x58	15	0,2	<b>438</b>
<b>NSA66</b> Supporto armadiato cm 60 Open counter cm 60	60x51x58	18	0,3	<b>483</b>
<b>NSA76</b> Supporto armadiato cm 70 Open counter cm 70	70x51x58	19	0,3	<b>517</b>
<b>NSA86</b> Supporto armadiato cm 80 Open counter cm 80	80x51x58	20	0,37	<b>557</b>
<b>NSA106</b> Supporto armadiato cm 100 Open counter cm 100	100x51x58	30	0,4	<b>639</b>
<b>NSA126</b> Supporto armadiato cm 120 Open counter cm 120	120x51x58	33	0,5	<b>718</b>
<b>NSA146</b> Supporto armadiato cm 140 Open counter cm 140	140x51x58	36	0,5	<b>799</b>



# SMART 650 Basi armadiate - Support

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€



## Accessori di completamento basi armadiate - Cupboard bases accesories

	<b>A660009</b> Porta armadio destra e sinistra 40 cm per NSA46 <i>Right and left door for cupboard 40 cm for NSA46</i>	39,5x41,5x3	3,2	0,05	<b>188</b>
	<b>A660011</b> Gruppo porta armadio 60 cm per NSA66 (2 porte) <i>Group door for cupboard 60 cm for NSA66 (2 doors)</i>	29,5x41,5x3	4,5	0,06	<b>313</b>
	<b>A660042</b> Gruppo porta armadio 70 cm per NSA76 (2 porte) <i>Group door for cupboard 70 cm for NSA76 (2 doors)</i>	34,5x41,5x3	5	0,06	<b>342</b>
	<b>A660012</b> Gruppo porta armadio 80 cm per NSA86 (2 porte) <i>Group door for cupboard 80 cm for NSA86 (2 doors)</i>	39,5x41,5x3	5,6	0,06	<b>366</b>
	<b>A660013</b> Gruppo porta armadio 100 cm per NSA106 (3 porte) <i>Group door for cupboard 100 cm for NSA106 (3 doors)</i>		7	0,07	<b>526</b>
	<b>A660014</b> Gruppo porta armadio 120 cm per NSA126 (3 porte) <i>Group door for cupboard 120 cm for NSA126 (3 doors)</i>		8	0,07	<b>551</b>
	<b>A660015</b> Gruppo porta armadio 140 cm per NSA146 (4 porte) <i>Group door for cupboard 140 cm for NSA146 (4 doors)</i>		9,3	0,07	<b>709</b>

# Basi armadiate - Support **SMART 650**

Modello <i>Model</i>	Dim. <i>Dim.</i>	P. Lordo <i>Gross W.</i>	Volume <i>Volume</i>	Prezzo <i>Price</i>
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€

## Accessori di completamento basi armadiate - *Cupboard bases accesories*

	<b>A660016</b> Kit cassettiera 2 cassetti GN 1/1 <i>Pair of drawers GN 1/1</i>	30,8x47x10,5			<b>564</b>
	<b>A660017</b> Kit cassettiera 2 cassetti GN 2/1 <i>Pair of drawers GN 2/1</i>	50,8x47x10,5			<b>672</b>
	<b>A650005</b> Coprigiunto <i>Butt strap</i>				<b>36</b>
	<b>A980118</b> Kit 4 piedi (h. 50 mm) per installazione su zoccolatura piena (h.100 mm) <i>Kit 4 feet (h. 50 mm) for installation on a solid masonry plinth (h.100 mm)</i>				<b>202</b>



# Attrezzature stand alone

## Stand alone equipment

Attrezzature di cottura indipendenti composte da fornelloni da pavimento, friggitrice elettriche da banco, pasticceria e monoblocco, friggitrice a gas monoblocco e salamandre.

Stand alone cooking equipment consist of stockpot stove flooring, electric fryer bench type, confectionary and freestanding, gas freestanding fryers and salamander.

Modello Model	Dim. Dim.	Potenza Power		Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Gas kW	El. kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

### Fornelloni a pavimento - *Gas/electric stockpot stove flooring*

	<b>FP01V</b> Gas / 1 fuoco valvolato Gas / 1 burner with safety valve	58x58x52	12	-	-	30	0,28	<b>1.745</b>
	<b>EFP01</b> Elettrico / 1 piastra Electric / 1 plate	58x58x52	-	5	400V3N 50Hz	30	0,28	<b>2.263</b>

## Apparecchi vari di cottura - Equipment for cooking

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Potenza Power		Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	Gas kW	El. kW				

### Friggitrici elettriche da banco - Electric fryer bench type



<b>EF6BM</b> Monofase / 1 cestello Singlephase / 1 basket	29x52x29,5/43,5	23x25x27	5-6	-	3	230V/1N 50Hz	11	0,06	<b>832</b>
<b>EF8BM</b> Monofase / 1 cestello Singlephase / 1 basket	29x52x29,5/43,5	23x29,5x27	8-9	-	3	230V/1N 50Hz	12	0,07	<b>976</b>
<b>EF8B</b> Trifase / 1 cestello Threephase / 1 basket	29x55x29,5	23x29,5x27	8-9	-	6	400V/3N 50Hz	13	0,07	<b>1.141</b>
<b>EF12B</b> Trifase / 1 cestello Threephase / 1 basket	37,5x65,5x31/45	27,5x33x28	10-12	-	9	400V/3N 50Hz	18	0,12	<b>1.296</b>



<b>EF6+6BM</b> Monofase / 2 cestelli Singlephase / 2 baskets	58x52x29,5/43,5	23x25x27	5-6 + 5-6	-	3 + 3	230V/1N 50Hz	19	0,12	<b>1.590</b>
<b>EF8+8B</b> Trifase / 2 cestelli Threephase / 2 baskets	58x52x29,5	23x29,5x27	8-9 + 8-9	-	6 + 6	400V/3N 50Hz	20	0,15	<b>2.063</b>
<b>EF12+12B</b> Trifase / 2 cestelli Threephase / 2 baskets	75x65,5x31/45	27,5x33x28	10-12 + 10-12	-	9 + 9	400V/3N 50Hz	32	0,24	<b>2.271</b>

### Friggitrici elettriche da banco pasticceria - Electric fryer bench type confectionery









<b>EF20BP</b> Trifase / 1 cestello Threephase / 1 basket	75x67,5x26	58x32x22	18-20	-	9	400V/3N 50Hz	24	0,2	<b>1.800</b>
<b>EF60BP</b> Trifase / 1 cestello Threephase / 1 basket	75x77,5x26	62x42x22	34-37	-	9	400V/3N 50Hz	29	0,23	<b>2.461</b>







# Apparecchi vari di cottura - Equipment for cooking

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Potenza Power		Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	Gas kW	El. kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

## Friggitrici elettriche monoblocco - Electric standing fryers

	<b>EF12S</b> Trifase / 1 vasca / 1 cestello Threephase / 1 bowl / 1 basket	 37,5x65,5x84,5/98,5	27,5x33x29	12-14	-	9	400V/3N 50Hz	29	0,25	<b>1.716</b>
	<b>EF25S</b> Trifase / 1 cestello Threephase / 1 basket	 37,5x75,5x84,5/98,5	27,5x43x29	18-20	-	12	400V/3N 50Hz	32	0,3	<b>1.800</b>
	<b>EF12+12S</b> Trifase / 2 vasche / 2 cestelli Threephase / 2 bowls / 2 baskets	 75x65,5x84,5/98,5	27,5x33x29	12-14 + 12-14	-	9 + 9	400V/3N 50Hz	55	0,5	<b>3.113</b>
	<b>EF25+25S</b> Trifase / 2 vasche / 2 cestelli Threephase / 2 bowls / 2 baskets	 75x75,5x84,5/98,5	27,5x43x29	18-20 + 18-20	-	12 + 12	400V/3N 50Hz	60	0,6	<b>3.425</b>

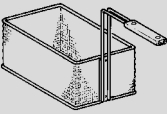
## Friggitrici gas monoblocco - Gas standing fryers

	<b>GF15S</b> 1 vasca / 1 cestello 1 bowl / 1 basket	 37,5x65x110	25x33x34,5	14	13	-	-	44	0,26	<b>2.549</b>
	<b>GF25S</b> 1 vasca 17,5 L / 1 cestello 1 bowl 17,5 L / 1 basket	 37,5x75x110	25x43x34,5	17,5	14	-	-	47	0,3	<b>2.767</b>
	<b>GF15+15S</b> 2 vasche / 2 cestelli 2 bowls / 2 baskets	 75x65x110	25x33x34,5	14 + 14	13 + 13	-	-	81	0,52	<b>4.438</b>
	<b>GF25+25S</b> 2 vasche / 2 cestelli 2 bowls / 2 baskets	 75x75x110	25x43x34,5	17,5 + 17,5	14 + 14	-	-	86	0,6	<b>4.813</b>

258

# Apparecchi vari di cottura - Equipment for cooking

## Accessori per friggitrici - Fryers accessories

Modello Model	Dim. Dim.	Prezzo Price	
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€	
<b>AFI0004</b> Vasca raccogli olio per friggitrice GF15+15S / EF12+12S Oil tank for fryer GF15+15S / EF12+12S	-	<b>124</b>	
<b>AFI0003</b> Vasca raccogli olio per friggitrice GF25+25S / EF25+25S Oil tank for fryer GF25+25S / EF25+25S	-	<b>145</b>	
	<b>161778</b> Cestello per EF6 Basket for EF6	14x20x10,5	<b>88</b>
<b>161850</b> Cestello per EF8 Basket for EF8	19x24,5x10,5	<b>100</b>	
<b>161745</b> Cestello per EF12 e GF15 Basket for EF12 and GF15	23,5x27,5x10,5	<b>115</b>	
<b>162057</b> Cestello per EF25 e GF25 Basket for EF25 and GF25	23,5x38,5x10,5	<b>144</b>	
<b>165918</b> Cestello per EF20BP Basket for EF20BP	56x27,5x10,5	<b>144</b>	
<b>165919</b> Cestello per EF60BP Basket for EF60BP	60x40x10,5	<b>155</b>	







Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

259

**MLM**  
2024

# Apparecchi vari di cottura - Equipment for cooking



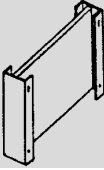
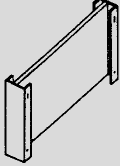
Modello Model	Dim. Dim.	Potenza Power		Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price	
		Gas kW	El. kW					
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm				Kg	m <sup>3</sup>	€	
<b>Salamandre - Salamanders</b>								
	<b>SAG660</b> Gas / regolabile in altezza <i>Gas / adjustable height</i>	75x40x460	5,8	-	-	23	0,25	<b>3.675</b>
	<b>SAE641</b> Elettrica / regolabile in altezza <i>Electric / adjustable height</i>	56x40x40	-	2	230V/1 50/60Hz	42	0,4	<b>1.927</b>
	<b>SAE651</b> Elettrica / regolabile in altezza <i>Electric / adjustable height</i>	76x40x40	-	4	400V/3N 50/60Hz	23	0,25	<b>2.685</b>
	<b>SAE651M</b> Elettrica / regolabile in altezza <i>Electric / adjustable height</i>	76x40x40	-	2	230V/1 50/60Hz	23	0,25	<b>2.685</b>
	<b>SAE541</b> Elettrica / regolabile in altezza <i>Electric / adjustable height</i>	40x51x50	-	2	230V/1 50/60Hz	51	0,33	<b>3.272</b>
	<b>SAE561</b> Elettrica / regolabile in altezza <i>Electric / adjustable height</i>	60x51x50	-	4	400V/3N 50/60Hz	51	0,33	<b>3.712</b>
	<b>SAE561M</b> Elettrica / regolabile in altezza <i>Electric / adjustable height</i>	60x51x50	-	4	230V/1 50/60Hz	51	0,33	<b>3.712</b>
	<b>SAE581</b> Elettrica / regolabile in altezza <i>Electric / adjustable height</i>	80x45x50	-	6	400V/3N 50/60Hz	42	0,4	<b>5.017</b>
	<b>SET1</b> Elettrica / regolabile in altezza <i>Electric / adjustable height</i>	54x40x39	-	2	230V/1N 50/60Hz	22	0,1	<b>1.204</b>
	<b>SET2</b> Elettrica / regolabile in altezza <i>Electric / adjustable height</i>	79x40x39	-	4	400V/3N 50/60Hz	30	0,2	<b>1.513</b>
	<b>SET2M</b> Elettrica / regolabile in altezza <i>Electric / adjustable height</i>	79x40x39	-	4	230V/1N 50/60Hz	30	0,2	<b>1.513</b>

260

## Apparecchi vari di cottura - Equipment for cooking

Modello Model	Dim. Dim.	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€

### Kit supporti salamandre inox per applicazioni a parete - Couple of stainless steel basament for salamander

	<p><b>9003</b> Supporto per / Support for: SAE541-SAE561-SAE581</p>	10x3x42	<b>180</b>
	<p><b>9008</b> Supporto per / Support for: SET1 - SET2</p>	10x3x30	<b>179</b>
	<p><b>9012</b> Supporto per / Support for: SAE641</p>	50x10x30	<b>255</b>
	<p><b>9013</b> Supporto per / Support for: SAE651-SAG660</p>	70x10x30	<b>275</b>



**Forni a convezione e forni combinati - Convection and combi ovens**

# **FORNI - OVENS**

## **Affidabili, performanti e intuitivi**

La soluzione perfetta per le tue esigenze

*Reliable, performant and intuitive*

*The perfect solution for your needs*



I forni **MBM** sono il frutto di una continua analisi delle esigenze dei professionisti della ristorazione; sono concepiti per garantire risultati perfetti, massima affidabilità, semplicità d'uso e completo controllo dei processi di cottura.

### **LA GAMMA DI FORNI MBM SI COMPONE DI:**

**Forni a convezione** gas ed elettrici, con controlli elettronici e capacità 6 GN1/1, 10 GN1/1 e 10 GN 2/1.

**Forni misti vapore diretto** gas ed elettrici, con controlli elettronici e capacità 4 GN1/1, 6 GN1/1, 10 GN1/1, 10 GN2/1, 20 GN1/1 e 20 GN2/1.

Tutti i combi sono Full optional con incluso **HU** controllo umidità / **W** lavaggio / **U** usb / **ICP** sonda interna multipoint

*The **MBM** ovens are the results of a continue analysis of the chefs needs; they are conceived to grant perfect cooking results, utmost availability, ease of use and total control of the cooking process.*

### **THE MBM OVEN RANGE CONSISTS OF:**

**Convection ovens** gas and electric, with electronic controls and capacity 6 GN1/1, 10 GN1/1 and 10 GN 2/1.

**Combi direct ovens** gas and electric, with electronic controls and capacity 4 GN1/1, 6 GN1/1, 10 GN1/1, 10 GN2/1, 20 GN1/1 and 20 GN2/1.

*All combis are Full optional with **HU** humidity control / **W** washing system / **U** usb / **ICP** internal core probe multipoint included*

263

**MBM**<sup>®</sup>  
2024



# CHEFMATE Forni combinati basic touch - Basic touch Combi ovens

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Camera Chamber Dim.	Capacità Teglie Trays Capacity	Potenza Power	Distanza Teglie Trays Distance	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm		El. kW	Gas kW		Kg	€

## Forni combinati a iniezione vapore diretta - Combi ovens with direct steam injection

	<b>CME4HUWUICP</b> forno combinato digitale elettrico <i>electric digital combi oven</i>	89x79,5x60	63x44x33	4 GN 1/1	6	-	70	400V3N 50/60Hz	100	<b>8.138</b>
	<b>CME6HUWUICP</b> forno combinato digitale elettrico <i>electric digital combi oven</i>	89x79,5x72	63x44x49	6 GN 1/1 6 (60x40)	9,5	-	70	400V3N 50/60Hz	120	<b>9.148</b>
	<b>CMG6HUWUICP</b> forno combinato digitale a gas <i>gas digital combi oven</i>	89x79,5x72	63x44x49	6 GN 1/1 6 (60x40)	-	12,5	70	230V1N 50Hz	130	<b>11.601</b>
	<b>CME10HUWUICP</b> forno combinato digitale elettrico <i>electric digital combi oven</i>	89x79,5x98	63x44x71	10 GN 1/1 10 (60x40)	18,5	-	70	400V3N 50/60Hz	145	<b>11.386</b>
	<b>CMG10HUWUICP</b> forno combinato digitale a gas <i>gas digital combi oven</i>	89x79,5x98	63x44x71	10 GN 1/1 10 (60x40)	-	19,5	70	230V1N 50Hz	155	<b>14.271</b>
	<b>CME102HUWUICP</b> forno combinato digitale elettrico <i>electric digital combi oven</i>	89x122x98	63x74x71	10 GN 2/1 20 GN 1/1 20 (60x40)	25,5	-	70	400V3N 50/60Hz	230	<b>16.960</b>

## Simulatore interfaccia basic touch - Basic touch interface simulator

	<b>CMBS</b> simulatore interfaccia basic touch <i>basic touch interface simulator</i>	18x32x42	-	-	0,05	-	-	230V1N 50Hz	3	<b>793</b>
---	---	----------	---	---	------	---	---	----------------	---	------------

264





\* Modello disponibile in pronta consegna: CME6HUWUICPSX o CME10HUWUICPSX.

\* Model available ready for delivery: CME6HUWUICPSX or CME10HUWUICPSX.

# Forni combinati full touch - Full touch combi ovens **CHEFMATE**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Camera Chamber Dim.	Capacità Teglie Trays Capacity	Potenza Power		Distanza Teglie Trays Distance	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm		El. kW	Gas kW				

## Forni combinati a iniezione vapore diretta - Combi ovens with direct steam injection

	<b>CMFE6HUWICP</b> forno combinato full touch elettrico <i>electric full touch combi oven</i>	89x79,5x72	63x44x49	6 GN 1/1 6 (60x40)	9,5	-	70	400V3N 50/60Hz	120	<b>9.466</b>
	<b>CMFG6HUWICP</b> forno combinato full touch a gas <i>gas full touch combi oven</i>	89x79,5x72	63x44x49	6 GN 1/1 6 (60x40)	-	12,5	70	230V1N 50Hz	130	<b>11.871</b>
	<b>CMFE10HUWICP</b> forno combinato full touch elettrico <i>electric full touch combi oven</i>	89x79,5x98	63x44x71	10 GN 1/1 10 (60x40)	18,5	-	70	400V3N 50/60Hz	145	<b>11.659</b>
	<b>CMFG10HUWICP</b> forno combinato full touch a gas <i>gas full touch combi oven</i>	89x79,5x98	63x44x71	10 GN 1/1 10 (60x40)	-	19,5	70	230V1N 50Hz	155	<b>14.490</b>
	<b>CMFE102HUWICP</b> forno combinato full touch elettrico <i>electric full touch combi oven</i>	89x122x98	63x74x71	10 GN 2/1 20 GN 1/1 20 (60x40)	25,5	-	70	400V3N 50/60Hz	230	<b>17.123</b>
	<b>CMFS</b> simulatore interfaccia full touch <i>full touch interface simulator</i>	18x32x42	-	-	0,05	-	-	230V1N 50Hz	3	<b>887</b>

\* Modello disponibile in pronta consegna: CMFE6HUWUICPSX o CMFE10HUWUICPSX.




\* Model available ready for delivery: CMFE6HUWUICPSX or CMFE10HUWUICPSX.












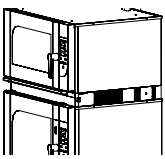
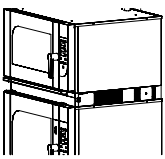
265

# CONVY Forni a convezione - Convection ovens

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Camera Chamber Dim.	Capacità Teglie Trays Capacity	Potenza Power		Distanza Teglie Trays Distance	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm		El. kW	Gas kW			Kg	€

## Forni a convezione - Convection ovens






	<b>CYE6</b> forno convezione elettrico <i>convection electric oven</i>	89x79,5x72	63x44x49	6 GN 1/1 6 (60x40)	9,5	-	70	400V3N 50/60Hz	120	<b>6.491</b>
	<b>CYG6</b> forno convezione gas <i>convection gas oven</i>	89x79,5x72	63x44x49	6 GN 1/1 6 (60x40)	-	12.5	70	230V1N 50Hz	130	<b>8.677</b>
	<b>CYE10</b> forno convezione elettrico <i>convection electric oven</i>	89x79,5x98	63x44x71	10 GN 1/1 10 (60x40)	18,5	-	70	400V3N 50/60Hz	145	<b>8.480</b>
	<b>CYG10</b> forno convezione gas <i>convection gas oven</i>	89x79,5x98	63x44x71	10 GN 1/1 10 (60x40)	-	19,5	70	230V1N 50Hz	155	<b>11.053</b>
	<b>CYE102</b> forno convezione elettrico <i>convection electric oven</i>	89x122x98	63x74x71	10 GN 2/1 20 GN 1/1	25,5	-	70	400V3N 50/60Hz	230	<b>13.441</b>

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	€
 <b>CHCM</b> cappa a condensazione per Chefmate 4-6-10 teglie elettrici (portata 900 m³/h) <i>condensing hood for Chefmate 4-6-10 trays (flow 900 m³/h)</i>	89,4x110x40,5	43	<b>3.875</b>
 <b>DX</b> versione cerniera a destra aggiungere "DX" al codice forno <i>right door configuration, add "DX" to the oven model</i>	-	-	<b>505</b>
 <b>SFCM</b>  supporto forno <i>oven support</i>	90x79,5x83	24,5	<b>947</b>
 <b>SFCM20</b> supporto forno 10 GN2/1 <i>oven support 10 GN2/1</i>	90x109x83	30	<b>1.035</b>
 <b>KSFA*</b> kit (porte, fianchi e top) chiusura supporto forno SFCM <i>kit (doors, sides and top) to close oven support SFCM</i>	90x79,5x83	-	<b>725</b>
<b>KSFR*</b> kit riscaldatore supporto chiuso 80°C - 2,2 kW (SFCM+KSFA) <i>kit to heat closed support 80°C - 2,2 kW (SFCM+KSFA)</i>	-	-	<b>868</b>
 <b>PTCM</b> supporto 10 teglie GN1/1 e 60x40 cm, in acciaio inox per SFCM <i>10 GN1/1 and 60x40 cm stainless steel trays support for SFCM</i>	-	-	<b>505</b>
 <b>PTCM20</b> supporto 10 teglie GN2/1 in acciaio inox per SFCM20 <i>10 GN2/1 stainless steel trays support for SFCM20</i>	-	-	<b>559</b>
 <b>PDCM</b> porta detergente <i>detergent holder</i>	-	-	<b>203</b>
 <b>SFKS4</b> supporto forno ribassato per forni sovrapposti 4+6 teglie <i>lowered support for stacked ovens 4+6 trays</i>	90x79x49	-	<b>906</b>
 <b>SFKS6</b> supporto forno ribassato per forni sovrapposti 6+6 teglie <i>lowered support for stacked ovens 6+6 trays</i>	90x79x24	-	<b>889</b>
 <b>KSCM4</b> kit sovrapposizione per 4 teglie (su 6 o su 10) - solo per forni elettrici <i>stacking kit for 4 trays (on 6 or on 10) - only for electric ovens</i>	-	-	<b>784</b>
 <b>KSCM6</b> kit sovrapposizione per 6 teglie (su 6 o su 10) - solo per forni elettrici <i>stacking kit for 6 trays (on 6 or on 10) - only for electric ovens</i>	-	-	<b>784</b>

\* Kit aggiungibili in un secondo momento per completare il supporto aperto

\* Kit upgradable in a second stage, to complete the open support

# CHEFMATE & CONVY Accessori - Accessories



Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	P. Lordo Gross W. Kg	Prezzo Price €
<b>ECS0033</b> kit idraulico per installazione forno, gas e elettrico (contiene carichi, scarichi e raccordi idraulici) <i>hydraulic kit for oven installation, gas and electric (includes loading and unloading pipes and hydraulic fittings)</i>	-	-	<b>203</b>
<b>ECS0034</b> kit alimentazione per installazione forno gas (cavo, spina, terminali, tubo del gas, guarnizioni) <i>power supply kit for gas oven installation (cable, plug, terminals, gas pipe, gaskets)</i>	-	-	<b>304</b>
<b>ECS0035</b> kit alimentazione per installazione forno elettrico (cavo, spina, terminali) <i>power supply kit for electric oven installation (cable, plug, terminals)</i>	-	-	<b>129</b>
 <b>RGP6</b> kit guide laterali 6 teglie 60x40 <i>kit s/s lateral slides 6 trays 60x40</i>	-	-	<b>218</b>
 <b>RGP10</b> kit guide laterali 10 teglie 60x40 <i>kit s/s lateral slides 10 trays 60x40</i>	-	-	<b>290</b>
 <b>RGP20</b> kit guide laterali teglie 60x40 per forno 10 GN 2/1 <i>kit s/s lateral slides trays 60x40 for 10 GN 2/1 oven</i>	-	-	<b>444</b>
 <b>AFC0073</b> doccetta esterna <i>external shower</i>	-	-	<b>651</b>
<b>AFC0088</b> detergente forno* <i>oven detergent*</i>	-	-	<b>81</b>
 <b>KRCM</b> kit rialzo piedini per supporto SFCM (H utile 89 cm - per inserimento abbattitore) <i>kit to raise the support SFCM (usable H 89 cm - to insert the blast chiller)</i>	-	-	<b>290</b>
<b>23 (230 V/ 3F)</b> alimentazione speciale, da specificare al momento dell'ordine <i>special supply, to be specified at the order</i>	-	-	<b>+3%</b> sul prezzo di listino <i>on the price list</i>
<b>SL</b> scarico laterale - da specificare al momento dell'ordine <i>lateral drain - to be specified at the order</i>	-	-	<b>+3%</b> sul prezzo di listino <i>on the price list</i>
<b>60 Hz</b> per forni a gas - da specificare al momento dell'ordine <i>for gas ovens - to be specified at the order</i>	-	-	<b>+2%</b> sul prezzo di listino <i>on the price list</i>

268

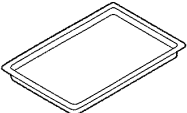
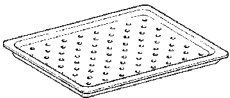
\* Verificare le condizioni di trasporto con l'azienda  
\* Check the transport conditions with the company

Modello Model	Dim. Dim.	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€

**Griglia forno - Oven grid**

	<b>AFC0003</b> griglia forno inox GN 1/1 s/s oven grid GN 1/1	53x32,5x3	<b>88</b>
	<b>AFC0095</b> griglia verdura inox GN 1/1 s/s grid for vegetables GN 1/1	53x32,5x2	<b>414</b>

**Teglie inox - S/S pan**

	<b>AFC0038</b> teglia inox GN 1/1 s/s pan GN 1/1	53x32,5x2	<b>54</b>
	<b>AFC0025</b> teglia inox GN 1/1 s/s pan GN 1/1	53x32,5x4	<b>63</b>
	<b>AFC0026</b> teglia inox GN 1/1 s/s pan GN 1/1	53x32,5x6,5	<b>69</b>
	<b>AFC0030</b> teglia forata inox GN 1/1 s/s perforated pan GN 1/1	53x32,5x2	<b>76</b>
	<b>AFC0031</b> teglia forata inox GN 1/1 s/s perforated pan GN 1/1	53x32,5x4	<b>88</b>
	<b>AFC0032</b> teglia forata inox GN 1/1 s/s perforated pan GN 1/1	53x32,5x6,5	<b>94</b>

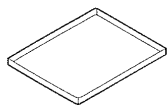


Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

# CHEFMATE & CONVY Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€

## Teglie alluminio teflonato - Teflon-aluminium pan



<b>AFC0110</b> teglia alluminio teflonata teflon-aluminium pan	53x32,5x2	<b>88</b>
<b>AFC0111</b> teglia alluminio teflonata teflon-aluminium pan	53x32,5x4	<b>98</b>
<b>AFC0112</b> teglia alluminio teflonata teflon-aluminium pan	53x32,5x6,5	<b>117</b>



Regolamento CE 1935/2004 e  
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti  
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

## Addolcitore - Softener



<b>CLEAN</b> addolcitore completo di cartuccia (cap 7900 lt) e testata per acqua con contenuto standard di minerali <i>softener with head and cartridge (cap 7900 lt) for water with standard minerals content</i>		<b>741</b>
<b>CARCL</b> cartuccia di ricambio per CLEAN (cap 7900 lt) <i>refill cartridge (cap 7900 lt) for CLEAN</i>		<b>607</b>





<b>CLEANXR</b> addolcitore completo di cartuccia (cap 5000 lt) e testata per acqua con alto contenuto di minerali <i>softener with head and cartridge (cap 5000 lt) for water with high content of minerals</i>		<b>2.072</b>
<b>CARXR</b> cartuccia di ricambio per CLEANXR (cap 5000 lt) <i>refill cartridge (cap 5000 lt) for CLEANXR</i>		<b>427</b>

# 270

# FORNI MAXI - MAXI OVENS

Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Potenza forno Power Oven		Aliment. Supply	P. Lordo Gross W. Kg	Volume Volume m <sup>3</sup>	Prezzo Price €
		Gas kW	El. kW				

## Forni combinati touch, iniezione di vapore diretta - Touch combi ovens, direct steam injection

	<b>MC201E</b> Elettrico cap. 20 GN1/1 sonda al cuore sistema di lavaggio automatico USB  <i>Electric cap. 20 GN1/1            core probe            automatic washing system            USB</i>	99x86,2x194,7	-	27,7	400V3N 50Hz	261	2,5	<b>34.632*</b>
	<b>MC201G</b> Gas cap. 20 GN1/1 sonda al cuore sistema di lavaggio automatico USB  <i>Gas cap. 20 GN1/1            core probe            automatic washing system            USB</i>	99x86,2x194,7	45,5	-	230V1N 50Hz	303	2,5	<b>42.290*</b>
	<b>MC202E</b> Elettrico cap. 20 GN2/1 sonda al cuore sistema di lavaggio automatico USB  <i>Electric cap. 20 GN2/1            core probe            automatic washing system            USB</i>	99x118,7x194,7	-	54,7	400V3N 50Hz	288	3	<b>48.459*</b>
	<b>MC202G</b> Gas cap. 20 GN2/1 sonda al cuore sistema di lavaggio automatico USB  <i>Gas cap. 20 GN2/1            core probe            automatic washing system            USB</i>	99x118,7x194,7	45,5	-	230V1N 50Hz	325	3	<b>52.587*</b>

\* I prezzi includono il carrello monoblocco - The prices include the monobloc trolley

271



Modello  
Model

Prezzo  
Price

€

## Accessori - Accessories



### AC201CB40

Trolley portapiatti per forno 20 1/1 - Capacità: 40 piatti max Ø 285 mm  
Plate trolley for 20 level GN1/1 oven - Capacity: 40 plates max Ø 285 mm

6.519



### AC201CB60

Trolley portapiatti per forno 20 1/1 - Capacità: 60 piatti max Ø 285 mm  
Plate trolley for 20 level GN1/1 oven - Capacity: 60 plates max Ø 285 mm

6.454



### AC202CB78

Trolley portapiatti per forno 20 2/1 - Capacità: 78 piatti max Ø 285 mm  
Gastronomic plate trolley for 20 level GN2/1 oven - Capacity: 78 plates max Ø 285 mm

7.419



### AC202CB102

Trolley portapiatti per forno 20 2/1 - Capacità: 102 piatti max Ø 285 mm  
Plate trolley for 20 level GN2/1 oven - Capacity: 102 plates max Ø 285 mm

7.199



### AC201CG65

Trolley per forno 20 1/1 - Spazio 65 mm  
Oven trolley for 20 level GN1/1 oven - 65 mm spacing

4.040



### AC202CG65

Trolley per forno 20 2/1 - Spazio 65 mm  
Oven trolley for 20 level GN2/1 oven - 65 mm spacing

4.580

### AC201HB

Copertura termica per trolley 20 1/1  
Insulated cover for 20 level GN1/1 oven plate trolley

2.732

### AC202HB

Copertura termica per trolley 20 2/1  
Insulated cover for 20 level GN2/1 oven plate trolley

2.854

Modello <i>Model</i>	Prezzo <i>Price</i>
	€

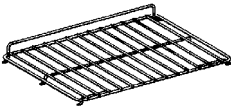
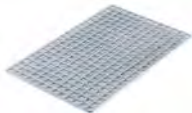
**Accessori - Accessories**

<p><b>OP6H</b> Versione 60 hz <i>60 hz version</i></p>	<p><b>free*</b></p>
<p><b>ACKDI</b> Doccetta esterna <i>Independent hose kit</i></p>	<p><b>363</b></p>
<p><b>AC6&amp;1KDE</b> Doccetta esterna retraibile <i>Retractable spray hose kit</i></p>	<p><b>1.121</b></p>
<p><b>AC20KF</b> Filtro grasso per forno 20 livelli <i>Grease filter for oven 20 Level</i></p>	<p><b>1.118</b></p>

\* Da specificare al momento dell'ordine - *To be specified at the order*

Modello Model	Dim. Dim.	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€

## Griglie per forni - Grids for ovens

	<b>AFC0003</b> Griglia forno GN 1/1 inox S/S oven grid GN 1/1	53x32,5x3	<b>88</b>
	<b>AFC0054</b> Griglia forno GN2/1 inox S/S oven grid GN2/1	65x53x3	<b>171</b>
	<b>AFC0095</b> Griglia verdura inox - GN1/1 S/S grid for vegetables - GN1/1	53x32,5	<b>414</b>

## Teglie inox - Stainless steel pans

	<b>AFC0038</b> GN 1/1	53x32,5x2	<b>54</b>
	<b>AFC0025</b> GN 1/1	53x32,5x4	<b>63</b>
	<b>AFC0026</b> GN 1/1	53x32,5x6,5	<b>69</b>
	<b>AFC0027</b> GN 2/1	65x53x2	<b>98</b>

## Teglie forate inox - Stainless steel perforated pans

	<b>AFC0030</b> GN 1/1	53x32,5x2	<b>76</b>
	<b>AFC0031</b> GN 1/1	53x32,5x4	<b>88</b>
	<b>AFC0032</b> GN 1/1	53x32,5x6,5	<b>94</b>
	<b>AFC0033</b> GN 2/1	65x53x2	<b>144</b>
	<b>AFC0039</b> GN 2/1	65x53x6,5	<b>219</b>



Lavaggio - Ware washing

# DIRECT PLUS

**Semplici da usare, efficaci, affidabili**  
rendimento elevato con massima facilità d'uso

*Easy to use, efficient, reliable*  
*for high performance with maximum ease of use*



La linea si compone di 5 modelli di lavabicchieri e lavapiatti a controllo elettromeccanico, facili da usare ed affidabili che fanno dell'ottimo rapporto prezzo/prestazioni il loro punto di forza.

- Luce utile fra le più alte del mercato
- Funzione autopulizia
- 2 cicli di lavaggio per le lavapiatti
- 5 modelli, cesti da 35, 40 e 50 cm
- Cruscotti con comandi elettromeccanici, facili da usare e da pulire
- Porte in doppia parete che garantiscono una migliore insonorizzazione ed evitano il surriscaldamento
- Fondo vasca stampato, senza saldature per una facile pulizia
- Thermostop
- Possibilità di lavaggio vassoi grazie all'ampia apertura
- Dosatore brillantante di serie su tutti i modelli regolabile dal pannello strumenti
- Cesti in dotazione in plastica. Cesti in acciaio solo su richiesta

*The dishwashers of the Direct line are meant to be easy to use and reliable, thanks to the electromechanical control. The value for money solution for every washing requirement.*

- One of the higher load light on market
- Self-cleaning function
- 2 washing cycles for the dishwasher machines
- 5 models with 35/40 and 50 cm racks
- Electromechanical control panels
- Double skinned door
- Embossed tank bottom
- Deep drawn tank
- Thermostop
- Suitable for tray washing thanks to the wide door opening
- Rinse aid dispenser on all models adjustable from the control panel
- Included plastic baskets. S/S baskets only on request

275









# DIRECT PLUS Lavaggio - Ware washing

Modello Model	Versione Version	Dim. Dim.	Potenza Power	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

## Lavabicchieri / elettromeccanica - Glasswasher / electromechanical

	<b>LB306</b> Cestello 35x35 cm - Luce utile 26 cm H max. bicchieri cm 26  <i>Basket 35x35 cm - Load light 26 cm            H max. glass cm 26</i>			40x49x59,5	3,35	230V/1N 50Hz	32	0,12	<b>2.072</b>	
	<b>LB306CR</b> Cestello Ø 35 cm - Luce utile 26 cm H max. bicchieri cm 26  <i>Basket Ø 35 cm - Load light 26 cm            H max. glass cm 26</i>	○		40x49x59,5	3,35	230V/1N 50Hz	32	0,12	<b>2.118</b>	
	<b>LB406</b> Cestello 40x40 cm - Distanza guide 38,5 cm Luce utile 32 cm - H max. bicchieri cm 30  <i>Basket 40x40 cm - Rail distance 38,5 cm            Load light 32 cm - H max. glass cm 30</i>			44x53x67	3,4	230V/1N 50Hz	37	0,16	<b>2.478</b>	
	<b>LB406A</b> Cestello 40x40 cm - Distanza guide 38,5 cm Luce utile 32 cm - H max. bicchieri cm 30  <i>Basket 40x40 cm - Rail distance 38,5 cm            Load light 32 cm - H max. glass cm 30</i>				44x53x67	3,4	230V/1N 50Hz	37	0,16	<b>2.810</b>
	<b>LB406CR</b> Cestello Ø 37 cm - Luce utile 32 cm H max. bicchieri cm 30  <i>Basket Ø 37 cm - Load light 32 cm            H max. glass cm 30</i>	○		44x53x67	3,4	230V/1N 50Hz	37	0,16	<b>2.524</b>	

## Lavastoviglie sottobanco / elettromeccanica - Washer-up under the counter / electromechanical

	<b>LS506M*</b> Cestello 50x50 cm - luce utile di carico cm 36,5 (piatti diam. max 34 cm) - monofase  <i>Basket 50x50 cm - load light cm 36,5            max plates diam. cm 34 - single phase</i>			57,5x60,5x82	3,5	230V/1N 50Hz	63	0,28	<b>3.395</b>	
	<b>LS506MA*</b> Cestello 50x50 cm - luce utile di carico cm 36,5 (piatti diam. max 34 cm) - monofase  <i>Basket 50x50 cm - load light cm 36,5            max plates diam. cm 34 - single phase</i>				57,5x60,5x82	3,5	230V/1N 50Hz	63	0,28	<b>3.726</b>
	<b>LS506T*</b> Cestello 50x50 cm - luce utile di carico cm 36,5 (piatti diam. max 34 cm) - trifase  <i>Basket 50x50 cm - load light cm 36,5            max plates diam. cm 34 - three phase</i>			57,5x60,5x82	5,4	400V/3N 50Hz	63	0,28	<b>3.664</b>	
	<b>LS506TA*</b> Cestello 50x50 cm - luce utile di carico cm 36,5 (piatti diam. max 34 cm) - trifase  <i>Basket 50x50 cm - load light cm 36,5            max plates diam. cm 34 - three phase</i>				57,5x60,5x82	5,4	400V/3N 50Hz	63	0,28	<b>3.996</b>
	<b>SL50</b> Zoccolo inox per mod. LS506M / LS506T / LS523 <i>Stainless steel plinth for mod. LS506M / LS506T / LS523</i>			57,5x56,5 x39/45,5	-	-	15	0,13	<b>586</b>	

276

\* Modello disponibile anche 60 Hz 230-380V.  
 Richiedere al momento dell'ordine. Sovrapprezzo +5%.

\* Model available also 60 Hz 230-380V.  
 To be required when ordering. Surcharge + 5%.

### Legenda simboli / Symbols



Versione con addolcitore  
 With softener



Monofase  
 Single phase



Cestello tondo  
 Round rack



Trifase  
 Three phase





Doppia parete  
 Double wall

# Lavaggio - Ware washing **DIRECT PLUS**

Modello Model	Versione Version	Dim. Dim.	Potenza Power	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

## Lavastoviglie a capot / elettromeccanica - Soft top washing-up / electromechanical

	<b>LK606*</b> Cestello 50x50 cm - luce utile di carico cm 45 Basket 50x50 cm - load light cm 45	 	63,5x74,5x153	8,5	400V/3N 50Hz	135	0,78	<b>5.994</b>


## Accessori - Accessories

Modello Model	Per modelli For models	Prezzo Price
		€

### Kit pompa di scarico - Drain pump kit

	<b>AAL3153</b> Kit pompa di scarico <i>Drain pump kit</i>	LB 306 - LB 406	<b>288</b>
	<b>AAL3152</b> Kit pompa di scarico <i>Drain pump kit</i>	LS 506M - LS 506T	<b>378</b>
	<b>AAL3134</b> Kit pompa di scarico <i>Drain pump kit</i>	LK 606	<b>378</b>

### Kit dosatore detergente - Detergent dispenser kit

	<b>AAL3145</b> Kit dosatore detergente <i>Detergent dispenser kit</i>	LB 306 - LB 406 LS 506M/MA - LS 506T/TA	<b>378</b>
	<b>AAL3131</b> Kit dosatore detergente <i>Detergent dispenser kit</i>	LK 606	<b>378</b>

\* Modello disponibile anche 60 Hz 230-380V.  
Richiedere al momento dell'ordine. Sovrapprezzo +5%.

\* Model available also 60 Hz 230-380V.  
To be required when ordering. Surcharge + 5%.

#### Legenda simboli / Symbols

|| Doppia parete  
Double wall

# 277

Lavaggio - Ware washing

# DOMINA PLUS

## Versatile, efficiente, veloce

per rispondere alle necessità del consumatore più esigente

*Flexible, efficient, quick*

*to meet the needs of the most demanding consumer*



Una linea completa di macchine di ultima generazione robuste, affidabili, ecologiche e facili da usare.

- Dosatore brillantante di serie su tutti i modelli
- Dosatore detergente disponibile come kit
- CRP di serie sui modelli EVO PLUS
- Thermostop elettronico
- Termometri vasca e boiler
- Porte controbilanciate
- Filtri vasca integrali
- Vasche interamente stampate e guide cesto stampate per maggiore robustezza e una pulizia ottimale
- Predisposizione HACCP
- Doppia parete di serie su tutti i modelli
- Interfaccia elettronica ad utilizzo intuitivo a LED
- 4 programmi lavaggio standard (3 sulla LB423)
- Programma lavaggio speciale continuo (per modelli LS e LK)
- Ciclo di autopulizia
- Versioni P con pompa scarico integrata con funzionamento a scarico parziale

*A complete line of robust, reliable eco-friendly and easy to use washing machines, at the top of technology.*

- Rinse aid dispenser on all models
- Detergent dispenser available as a kit
- CRP standard on EVO PLUS models
- Electronic thermostop
- Boiler and tanks thermometers
- Counter balanced doors
- Integral tank strainers
- Deep drawn tanks and rails for a better robustness and cleaning
- HACCP set up
- Double wall standard on all models
- LED intuitive electronic interface
- 4 standard washing programs ( 3 on LB423)
- Continuous special washing programs (for LS and LK models)
- Sel-cleaning cycle
- P versions with drain pump integrated with partial drain functioning

278

# Lavaggio - Ware washing **DOMINA PLUS**

Modello Model	Versione Version	Dim. Dim.	Potenza Power	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

## Lavabicchieri / elettronica - Glasswasher / electronic



### LB423

Cestello 40x40 cm - luce utile di carico cm 32  
H max. bicchieri cm 30

Basket 40x40 cm - load light cm 32  
max. h glasses cm 30



44x53,5x67

3,4

230V/1N  
50Hz

37

0,16

**3.078**

### LB423P

Cestello 40x40 cm - luce utile di carico cm 32  
H max. bicchieri cm 30

Basket 40x40 cm - load light cm 32  
max. h glasses cm 30



44x53,5x67

3,4

230V/1N  
50Hz

37

0,16

**3.375**

## Lavastoviglie sottobanco / elettronica - Undercounter dishwasher/ electronic



### LS523

Cestello 50x50 cm - luce utile di carico cm 36,5  
piatti diam. max 35 cm

Basket 50x50 cm - load light cm 36,5  
max plates diam. cm 35



57,5x60,5x82

5,4

400V/3N  
50Hz

65

0,3

**4.581**

### LS523P

Cestello 50x50 cm - luce utile di carico cm 36,5  
piatti diam. max 35 cm

Basket 50x50 cm - load light cm 36,5  
max plates diam. cm 35



57,5x60,5x82

5,4

400V/3N  
50Hz

65

0,3

**4.910**

## Lavastoviglie a capot / elettronica - Soft top washing-up / electronic



### LK623

Cestello 50x50 cm - luce utile di carico cm 45

Basket 50x50 cm - load light cm 45



63,5x74,5x153

8,7

400V/3N  
50Hz

135

0,78

**6.728**

### LK623P

Cestello 50x50 cm - luce utile di carico cm 45

Basket 50x50 cm - load light cm 45



63,5x74,5x153

8,7

400V/3N  
50Hz

135

0,78

**6.994**

### Legenda simboli / Symbols



Doppia parete  
Double wall



Scarico parziale integrato e scarico automatico  
Partial drain and automatic drain as standard

279

**MLM**  
2024



# DOMINA PLUS Lavaggio - Ware washing


## Accessori - Accessories

Modello Model	Per modelli For models	Prezzo Price
		€

### Kit pompa di scarico - Drain pump kit

	<b>AAL3136</b> Kit pompa di scarico <i>Drain pump kit</i>	LB 423	<b>378</b>
	<b>AAL3134</b> Kit pompa di scarico <i>Drain pump kit</i>	LK 623	<b>378</b>
	<b>AAL3137</b> Kit pompa di scarico <i>Drain pump kit</i>	LS 523	<b>378</b>

### Kit dosatore detergente - Detergent dispenser kit

	<b>AAL3145</b> Kit dosatore detergente <i>Detergent dispenser kit</i>	LB 423, LS 523	<b>378</b>
	<b>AAL3131</b> Kit dosatore detergente <i>Detergent dispenser kit</i>	LK 623	<b>378</b>

280

**Lavaggio - Ware washing**

# **DOMINA EVO PLUS “SERIE 6” - “SERIE 7”**

**Altamente produttive, estremamente silenziose**  
per rispondere alle necessità del consumatore più esigente

**Highly productive, extremely silent**  
to meet the needs of the most demanding consumer



Una linea completa di macchine di ultima generazione robuste, affidabili, ecologiche e facili da usare.

*A complete line of robust, reliable eco-friendly and easy to use washing machines, at the top of technology.*

- Dosatore detergente e brillantante di serie su tutti i modelli
- CRP di serie, sistema di risciacquo costante con pompa di aumento pressione integrata
- Thermostop elettronico
- Termometri vasca e boiler
- Porte controbilanciate
- Filtri vasca integrali
- Vasche e guide cesto stampate per maggiore robustezza e una pulizia ottimale
- Predisposizione HACCP
- Doppia parete di serie su tutti i modelli
- Interfaccia elettronica a LED per i modelli “Serie 6”
- Interfaccia LCD multicolore per i modelli “Serie 7”
- 4 programmi lavaggio standard sui modelli Domina Evo “Serie 6”
- Fino a 11 programmi lavaggio standard sui modelli Domina Evo “Serie 7”
- Programma lavaggio speciale continuo (per modelli LS e LK)
- Ciclo di autopulizia
- Versioni P con pompa scarico integrata con funzionamento a scarico parziale
- Detergent and rinse aid dispenser on all models
- CRP constant rinse system with integrated pressure increase pump, standard on all models
- Electronic thermostop
- Boiler and tanks thermometers
- Counter balanced doors
- Integral tank strainers
- Deep drawn tanks and rails for a better robustness and cleaning
- HACCP set up
- Double wall standard on all models
- LED electronic interface for “Serie 6” models
- LCD multicolor interface for “Serie 7” models
- 4 standard washing programs on Domina Evo “Serie 6” models
- Up to 11 standard washing programs on Domina Evo “Serie 7” models
- Continuous special washing programs (for LS and LK models)
- Sel-cleaning cycle
- P versions with drain pump integrated with partial drain functioning

281

Modello Model	Versione Version	Dim. Dim.	Potenza Power	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

## Lavabicchieri / elettronica - Glasswasher / electronic



**LB426**  
Cestello 40x40 cm - luce utile di carico cm 32  
H max. bicchieri cm 30  
Basket 40x40 cm - load light cm 32  
max. h glasses cm 30



47x56x69,5

3,4

230V/1N  
50Hz

37

0,16

**3.500**

**LB426P**  
Cestello 40x40 cm - luce utile di carico cm 32  
H max. bicchieri cm 30  
Basket 40x40 cm - load light cm 32  
max. h glasses cm 30



47x56x69,5

3,4

230V/1N  
50Hz

37

0,16

**3.732**

## Lavastoviglie sottobanco / elettronica - Undercounter dishwasher/ electronic



**LS526**  
Cestello 50x50 cm - luce utile di carico cm 38,5  
piatti diam. max 35 cm  
Basket 50x50 cm - load light cm 38,5  
max plates diam. cm 35



60x60x82

5,4

400V/3N  
50Hz

65

0,3

**4.731**

**LS526P**  
Cestello 50x50 cm - luce utile di carico cm 38,5  
piatti diam. max 35 cm  
Basket 50x50 cm - load light cm 38,5  
max plates diam. cm 35



60x60x82

5,4

400V/3N  
50Hz

65

0,3

**4.979**

## Lavastoviglie a capot / elettronica - Soft top washing-up / electronic



**LK626\***  
Cestello 50x50 cm - luce utile di carico cm 45  
Basket 50x50 cm - load light cm 45



63,5x74,5x153

8,7

400V/3N  
50Hz

135

0,78

**7.434**

**LK626P**  
Cestello 50x50 cm - luce utile di carico cm 45  
Basket 50x50 cm - load light cm 45



63,5x74,5x153

8,7

400V/3N  
50Hz

135

0,78

**7.691**



**LK626PL**  
Cestello 60x50 cm - luce utile di carico cm 45  
Basket 60x50 cm - load light cm 45



70x75,5x157

9,5

400V/3N  
50Hz

150

1


**9.280**


\* Modello disponibile anche 60 Hz 230-380V.  
Richiedere al momento dell'ordine. Sovrapprezzo +5%.

\* Model available also 60 Hz 230-380V.  
To be required when ordering. Surcharge + 5%.

### Legenda simboli / Symbols







|| Doppia parete  
Double wall

 Sistema a risciacquo costante  
Constant Rinse System

 Scarico parziale integrato e scarico automatico  
Partial drain and automatic drain as standard

Modello Model	Versione Version	Dim. Dim.	Potenza Power	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

## Lavastoviglie a capot / elettronica con recuperatore di calore - Soft top washing-up / electronic/ with heat recovery

	<b>LK626NRG*</b> Cestello 50x50 cm - luce utile di carico cm 45 Basket 50x50 cm - load light cm 45	 	63,5x74,5x223	8,7	400V/3N 50Hz	135	0,78	<b>11.150</b>
	<b>LK626PNRG*</b> Cestello 50x50 cm - luce utile di carico cm 45 Basket 50x50 cm - load light cm 45	  	63,5x74,5x223	8,7	400V/3N 50Hz	135	0,78	<b>11.399</b>

\* La lavastoviglie verrà consegnata con l'accessorio recuperatore di calore a parte, pronto per essere installato

\* The dishwashing machine will be delivered with the heat recovery accessory, ready to be installed

	<b>SL52</b> Zoccolo inox per mod. LS526 Stainless steel plinth for mod. LS526		57,5x55,5x37,5	-	-	15	0,13	<b>494</b>
--	---	--	----------------	---	---	----	------	------------

## Accessori - Accessories


Modello Model	Per modelli For models	Prezzo Price
		€


### Kit pompa di scarico - Drain pump kit

	<b>AAL3136</b> Kit pompa di scarico Drain pump kit	LB 426	<b>378</b>
	<b>AAL3133</b> Kit pompa di scarico Drain pump kit	LS 526	<b>378</b>
	<b>AAL3134</b> Kit pompa di scarico Drain pump kit	LK 626	<b>378</b>

### Legenda simboli / Symbols

|| Doppia parete  
Double wall

 Sistema a risciacquo costante  
Constant Rinse System

 Scarico parziale integrato e scarico automatico  
Partial drain and automatic drain as standard

Modello Model	Versione Version	Dim. Dim.	Potenza Power	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

## Lavabicchieri / elettronica - Glasswasher / electronic



### LB427CPD

Cestello 40x40 cm - luce utile di carico cm 32  
H max. bicchieri cm 30

Basket 40x40 cm - load light cm 32  
max. h glasses cm 30



47x56x69,5

3,4

230V/1N  
50Hz

37

0,16

4.152

### LB427CPDA

Cestello 40x40 cm - luce utile di carico cm 32  
H max. bicchieri cm 30

Basket 40x40 cm - load light cm 32  
max. h glasses cm 30



47x56x69,5

3,4

230V/1N  
50Hz

37

0,16

4.495

## Lavastoviglie sottobanco / elettronica - Undercounter dishwasher/ electronic



### LS527CPD

Cestello 50x50 cm - luce utile di carico cm 38,5  
piatti diam. max 35 cm

Basket 50x50 cm - load light cm 38,5  
max plates diam. cm 35



60x60x82

5,4

400V/3N  
50Hz

65

0,3

5.410

### LS527CPDA

Cestello 50x50 cm - luce utile di carico cm 38,5  
piatti diam. max 35 cm

Basket 50x50 cm - load light cm 38,5  
max plates diam. cm 35



60x60x82

5,4

400V/3N  
50Hz

65

0,3

5.769

## Lavastoviglie a capot / elettronica - Soft top washing-up / electronic



### LK627ICPD\*

Cestello 50x50 cm - luce utile di carico cm 45

Basket 50x50 cm - load light cm 45



63,5x74,5x153

8,7

400V/3N  
50Hz

135

0,78

8.326

### LK627ICPDA

Cestello 50x50 cm - luce utile di carico cm 45

Basket 50x50 cm - load light cm 45



63,5x74,5x153

8,7

400V/3N  
50Hz

135

0,78

8.701

# 284

\* Modello disponibile anche 60 Hz 230-380V.  
Richiedere al momento dell'ordine. Sovrapprezzo +5%.

\* Model available also 60 Hz 230-380V.  
To be required when ordering. Surcharge + 5%.

### Legenda simboli / Symbols



Doppia parete  
Double wall



Sistema a risciacquo costante  
Costant Rinse System



Scarico parziale integrato e scarico automatico  
Partial drain and automatic drain as standard





Addolcitore continuo  
Continuous softener



Modello Model	Versione Version	Dim. Dim.	Potenza Power	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

## Lavastoviglie a capot / elettronica - Soft top washing-up / electronic

	<b>LK627ICPLD</b> Cestello 60x50 cm - luce utile di carico cm 45 Basket 60x50 cm - load light cm 45		70x75,5x157	9,5	400V/3N 50Hz	150	1	9.796

	<b>SL52</b> Zoccolo inox per mod. LS527 Stainless steel plinth for mod. LS527	57,5x55,5x37,5	-	-	15	0,13	494


## Accessori - Accessories


Modello Model	Per modelli For models	Prezzo Price
		€


## Kit pompa di scarico - Drain pump kit

	<b>AAL3136</b> Kit pompa di scarico Drain pump kit	LB 427	378
	<b>AAL3133</b> Kit pompa di scarico Drain pump kit	LS 527	378
	<b>AAL3134</b> Kit pompa di scarico Drain pump kit	LK 627	378

## Legenda simboli / Symbols

 Doppia parete  
Double wall

 Sistema a risciacquo costante  
Costant Rinse System

 Scarico parziale integrato e scarico automatico  
Partial drain and automatic drain as standard

**Lavaggio - Ware washing**

# **DOMINA LAVAOGGETTI**

## **DOMINA POT AND PAN WASHER**

**Velocità ed igienicità al tuo servizio**  
dalle alte prestazioni, semplici da usare

*Speed and hygiene at your service*  
*high performance, simple to use*



La linea di lavaoggetti si compone di 6 modelli che hanno nella semplicità e nell'efficacia il loro punto di forza.

- Costruzione doppia parete
- Guide cesto in acciaio inox
- Cesti in acciaio inox
- Pressostato elettronico
- Interfaccia soft touch
- 4 differenti programmi di lavaggio
- Autolavaggio
- Pompe di lavaggio a doppio flusso
- Scarico parziale con pompa scarico
- Risciacquo CRP e pompa risciacquo alta pressione
- Dosatore detergente e brillantante
- Recuperatore di calore optional su tutti i modelli escluso LOD93 e LOD103 dove non è disponibile

The pan and pot dishwasher range consists of 6 models that have their strength in simplicity and effectiveness.

- Full double skin construction
- Flat rack rails in stainless steel
- Stainless steel baskets
- Electronic pressure switch
- Soft touch interface
- 4 differentiated wash programs
- Power self cleaning
- Double flow wash pumps
- Partial drain with drain pump
- CRP rinse and rinse booster pump
- Rinse aid and detergent dispenser
- Heat recovery as option on all models except LOD93 and LOD103 where is not available

**286**

# Lavaoggetti - Pot and pan washer **DOMINA**

Modello Model	Versione Version	Dim. Dim.	Potenza Power	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

## Lavaoggetti / elettronica - Pot and pan washer / electronic

	<p><b>LOD93</b> Lavaoggetti sottobanco Cestello 50x60 cm - luce utile di carico cm 40 vasca saldata 23 lt Cesti in dotazione: n° 1 (706129) <i>Undecounter pot and pan washer Basket 50x60 cm - load light cm 40 welded tank 23 Lt Baskets included n° 1 (706129)</i></p>		60x70x85	6,7	400V/3N 50Hz	67	0,52	<b>5.513</b>
	<p><b>LOD103</b> Cestello 50x60 cm - luce utile di carico cm 40 vasca saldata 23 lt Cesti in dotazione: n° 1 (706129) <i>Basket 50x60 cm - load light cm 40 welded tank 23 Lt Baskets included n° 1 (706129)</i></p>		60x70x129	6,7	400V/3N 50Hz	79	0,65	<b>6.838</b>
	<p><b>LOD203*</b> Cestello 55x61 cm - luce utile di carico cm 65 vasca stampata 37 lt Cesti in dotazione: n° 1 (41305) <i>Basket 55x61 cm - load light cm 65 pressed stamp 37 Lt Baskets included n° 1 (41305)</i></p>		72x78x173	7,5	400V/3N 50Hz	170	1,55	<b>9.993</b>
	<p><b>LOD303*</b> Cestello 55x61 cm - luce utile di carico cm 85 vasca stampata 37 lt Cesti in dotazione: n° 1 (41305) <i>Basket 55x61 cm - load light cm 85 pressed stamp 37 Lt Baskets included n° 1 (41305)</i></p>		72x78x193	7,5	400V/3N 50Hz	196	1,55	<b>11.042</b>
	<p><b>LOD403*</b> Cestello 70x70 cm - luce utile di carico cm 85 vasca stampata 68 lt Cesti in dotazione: n° 1 (42305) <i>Basket 70x70 cm - load light cm 85 pressed stamp 68 Lt Baskets included n° 1 (42305)</i></p>		85x85x196	10,7	400V/3N 50Hz	205	1,72	<b>16.571</b>
	<p><b>LOD503*</b> Cestello 132x70 cm - luce utile di carico cm 85 vasca stampata 131 lt Cesti in dotazione: n° 1 (43305) <i>Basket 132x70 cm - load light cm 85 pressed stamp 131 Lt Baskets included n° 1 (43305)</i></p>		147x85x196	15,9	400V/3N 50Hz	350	3,5	<b>25.825</b>

\* Modello disponibile anche 60 Hz 230-380V.  
Richiedere al momento dell'ordine. Sovrapprezzo +5%.

\* Model available also 60 Hz 230-380V.  
To be required when ordering. Surcharge + 5%.

### Legenda simboli / Symbols



Doppia parete  
Double wall



Sistema a risciacquo costante  
Costant Rinse System



Scarico parziale integrato e scarico automatico  
Partial drain and automatic drain as standard









# 287

**MLM**  
2024



# DOMINA Lavaoggetti - Pot and pan washer

## Accessori per lavaoggetti - Accessories for pot and pan washer

	Modello Model	Dim. Dim.	Per modelli For models	Prezzo Price
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm		€
	<b>AAL0106</b> Recuperatore di calore* <i>Heat recovery*</i>	72x78x27	LOD 203, LOD 303 LOD 403, LOD 503	<b>4.084</b>
	<b>706129</b> Cestello pentole <i>Pot rack</i>	50x60x10	LOD 93, LOD 103	<b>345</b>
	<b>41305</b> Cestello pentole <i>Pot rack</i>	55x61x10	LOD 203, LOD 303	<b>388</b>
	<b>42305</b> Cestello pentole <i>Pot rack</i>	70x70x10	LOD 403	<b>461</b>
	<b>43305</b> Cestello pentole <i>Pot rack</i>	131x70x10	LOD 503	<b>948</b>
	<b>AAL2146</b> Inserto inox 5 teglie <i>Stainless steel rack 5 trays</i>	50x50x25	LOD 93, LOD 103, LOD 203, LOD 303 LOD 403, LOD 503	<b>591</b>
	<b>706128</b> Inserto per imbusti da pasticceria <i>Utility insert for confectioner's decorating bags</i>	Ø 17		<b>85</b>
	<b>433032</b> Griglia portaceste <i>Grill for racks</i>		LOD 93, LOD 103	<b>116</b>

# 288

\* Da richiedere al momento dell'ordine.  
Non idoneo per acqua osmotizzata o per acqua con durezza prossima allo zero.

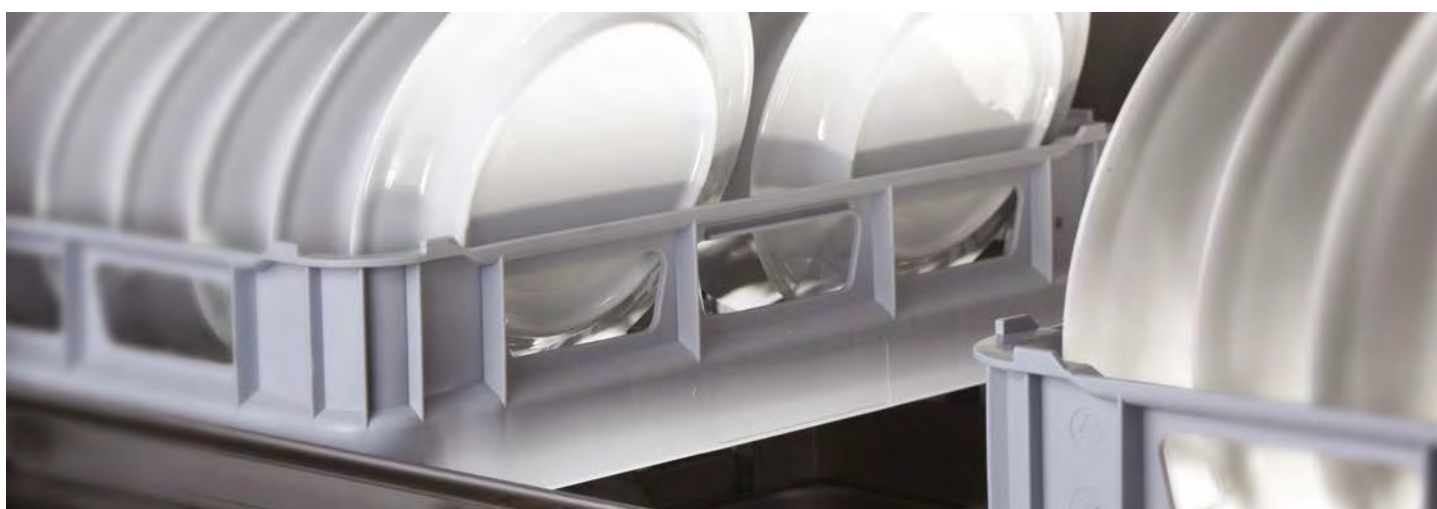
\* To be required when ordering.  
Not suitable for osmosis water or for water with hardness close to zero.

**Lavaggio - Ware washing**

# **DOMINA LAVASTOVIGLIE A TRAINO** **DOMINA RACK CONVEYOR**

**Flessibilità operativa, efficienza, rapidità**  
per soddisfare i bisogni dell'alta produttività

*Operational flexibility, efficiency, speed*  
*to satisfy high productivity needs*



La gamma si compone di modelli con o senza prelavaggio, con risciacquo multiplo (Tetrarinse) o risciacquo singolo (Monorinse).

- Costruzione modulare per consentire assoluta flessibilità
- Costruzione a doppia parete
- Ampia altezza utile di carico (45 cm)
- Porta USB integrata per consentire un rapido e diretto aggiornamento del software e scarico dati
- Filtri integrali facilmente raggiungibili dall'operatore
- Pompe a doppio flusso
- Bracci di lavaggio con tecnologia sviluppata per garantire getti d'acqua potenti e ottenere una pulizia ottimale

*The range consists of models with or without prewashing, multiple rinsing (Terarinse) or single rinsing (Monorinse).*

- *Modular construction to guarantee total flexibility*
- *Double wall construction*
- *Wide loading light (45 cm)*
- *Built in USB connection for easy software update and data collection*
- *Integral filter easily accessible by operators*
- *Duo-flow wash pumps*
- *Wash arms developed to guarantee high power water jets and get an optimal cleaning*

289




# DOMINA Lavastoviglie a traino - Rack conveyor

Modello Model	Versione Version	Dim. Dim.	Potenza Power	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

## Lavastoviglie a traino Monorinse / elettronica - Monorinse rack conveyor washing-up / electronic

	<b>LTD821D*</b> 120-60 cesti/h. 2 velocità / 1 lavaggio / 1 risciacquo 120-60 basket hour 2 speed / 1 washing / 1 rinsing		115x77x162	23	400V/3N 50Hz	200	1,39	<b>14.626</b>
	<b>LTD821S*</b> 120-60 cesti/h 2 velocità / 1 lavaggio / 1 risciacquo 120-60 basket hours 2 speed / 1 washing / 1 rinsing		115x77x162	23	400V/3N 50Hz	200	1,39	<b>14.626</b>
	<b>LTD822D*</b> 200-100 cesti/h. 3 velocità / 1 prelavaggio / 1 lavaggio / 1 risciacquo 200-100 basket hours 3 speeds / 1 prewashing / 1 washing / 1 rinsing		197x77x162	30	400V/3N 50Hz	320	2,38	<b>25.517</b>
	<b>LTD822S*</b> 200-100 cesti/h. 3 velocità / 1 prelavaggio / 1 lavaggio / 1 risciacquo 200-100 basket hours 3 speeds / 1 prewashing / 1 washing / 1 rinsing		197x77x162	30	400V/3N 50Hz	320	2,38	<b>25.517</b>

## Lavastoviglie a traino Tetrarinse / elettronica - Tetrarinse rack conveyor washing-up / electronic

	<b>LTD831D*</b> 200-150-95 cesti/h. / 3060 p/h 3 velocità / 1 lavaggio / 1 risciacquo 200-150-95 basket hours / 3060 p/h 3 speeds / 1 washing / 1 rinsing	 	170x77x162	25	400V/3N 50Hz	200	1,39	<b>24.261</b>
	<b>LTD831S*</b> 200-150-95 cesti/h. / 3060 p/h 3 velocità / 1 lavaggio / 1 risciacquo 200-150-95 basket hours / 3060 p/h 3 speeds / 1 washing / 1 rinsing	 	170x77x162	25	400V/3N 50Hz	200	1,39	<b>24.261</b>
	<b>LTD832D*</b> 270-200-135 cesti/h. / 3960 p/h 3 velocità / 1 prelavaggio / 1 lavaggio / 1 risciacquo 270-200-135 basket hours / 3960 p/h 3 speeds / 1 prewashing / 1 washing / 1 rinsing	 	252x77x162	26,4	400V/3N 50Hz	450	2,86	<b>32.669</b>
	<b>LTD832S*</b> 270-200-135 cesti/h. / 3960 p/h 3 velocità / 1 prelavaggio / 1 lavaggio / 1 risciacquo 270-200-135 basket hours / 3960 p/h 3 speeds / 1 prewashing / 1 washing / 1 rinsing	 	252x77x162	26,4	400V/3N 50Hz	450	2,86	<b>32.669</b>

Kit micro fine corsa non incluso. Disponibile come optional (cod. 75861)

Kit end-of-stroke micro not included. Available as option (cod. 75861)

Cesti inclusi n° 2

Basket included n° 2


# 290

\* Modello disponibile anche 60 Hz 230-380V.  
Richiedere al momento dell'ordine. Sovrapprezzo +5%.

\* Model available also 60 Hz 230-380V.  
To be required when ordering. Surcharge + 5%.

### Legenda simboli / Symbols

|| Doppia parete  
Double wall

 Sistema a risciacquo costante  
Costant Rinse System

**D** Macchine entrata DX  
Right entry machines

**S** Macchine entrata SX  
Left entry machines

# Lavastoviglie a traino - Rack conveyor **DOMINA**

## Accessori di completamento lavastoviglie a traino - Accessories for rack conveyor washing-up

Modello <i>Model</i>	Dim. <i>Dim.</i>	Potenza <i>Power</i>	Aliment. <i>Supply</i>	Prezzo <i>Price</i>
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		€
 <p><b>AAL0161*</b> Elemento di asciugatura lineare - elettrica - cm 60 <i>Linear drying unit - electric - cm 60</i></p>	60x77x162	6,5	400V/3N 50Hz	<b>6.258</b>
 <p><b>AAL0162*</b> Elemento di asciugatura ad angolo 90° - elettrica - cm 82 <i>Corner 90° drying unit - electric - cm 82</i></p>	82x87,9x162	6,5	400V/3N 50Hz	<b>12.319</b>
 <p><b>AAL0165*</b> Estrattore di vapori - collarino cm 25 <i>Steam extractor - collar cm 25</i></p>	h 21 - Ø 25	0,2	400V/3N 50Hz	<b>1.546</b>
 <p><b>AAL0163*</b> Recuperatore di calore (include già kit alimentazione acqua fredda) <i>Warm regenerator (already includes cold water feed kit)</i></p>	h 21 - Ø 25	0,2	400V/3N 50Hz	<b>5.300</b>
 <p><b>AAL0160*</b> Maggiorazione prelavaggio ad angolo - elettrico per modelli LTD822D - LTD822S - LTD832D - LTD832S <i>Additional price for electric prewashing corner for mod. LTD822D - LTD822S - LTD832D - LTD832S</i></p>	99x82x161			<b>3.220</b>
 <p><b>65587*</b> Maggiorazione alimentazione ad acqua fredda (tutti i modelli) <i>Additional price for cold water feed (all models)</i></p>		10		<b>432</b>
 <p><b>75861**</b> Kit micro fine corsa <i>Kit end-of-stroke micro</i></p>				<b>345</b>

\* Da richiedere al momento dell'ordine.

\* To be required when ordering.



\*\* Acquisto Kit micro fine corsa obbligatorio. Da richiedere al momento dell'ordine.  
Si consiglia di verificare sempre con un tecnico in caso si utilizzino dei cesti differenti.

\*\* The purchase of the kit end-of-stroke micro is mandatory. To be required when ordering.  
We suggest to check with a technician in case you use different racks.

291

## Lavaggio - Ware washing








### Accessori di completamento lavastoviglie a traino - Accessories for rack conveyor washing-up

Modello Model	Dim. Dim.	Per modelli For models	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm		€
 <p><b>AAL0167*</b> Interruttore emergenza Emergency switch</p>			<b>265</b>
 <p><b>AAL2154</b> Kit dosatore detergente e brillantante Detergent and rinse-aid dispenser kit</p>		LTD821/822 LTD831/832	<b>789</b>

## Accessori - Accessories






Modello Model	Dim. Dim.	Per modelli For models	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm		€

### Cesti / Racks

	<b>780138</b> Cesto bicchieri quadrato - fondo piano <i>Square plat rack for glasses</i>	35x35x11	LB306	<b>74</b>
	<b>780133</b> Cesto bicchieri quadrato - fondo piano <i>Square plat rack for glasses</i>	39x39x15	LB406, LB423, LB426	<b>99</b>
	<b>780136</b> Inserto inclinatore per bicchieri <i>Inclination wedge for glasses</i>		per cesto for rack 780135	<b>34</b>
	<b>780135</b> Cestello a rete universale maglia larga <i>Universal wire mesh rack (large net)</i>	50x50x17,5		<b>99</b>
	<b>780072</b> Cesto quadrato 18 piatti - Ø 24 cm <i>Rack for 18 plates - Ø 24 cm</i>	50x50x10		<b>102</b>
	<b>780074</b> Cesto quadrato 9 piatti pizza <i>Rack for 9 big pizza plates</i>	50x50		<b>120</b>
	<b>780106</b> Cesto per vassoi da 530 mm <i>Tray rack for max. 530 mm</i>	50x50		<b>124</b>

# Lavaggio - Ware washing

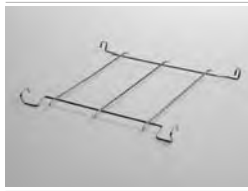
## Accessori - Accessories

	Modello Model	Dim. Dim.	Per modelli For models	Prezzo Price
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm		€
	<b>70180</b> Cesto piatti (n. 22 - Ø 24 cm) Plate racks (n. 22 - Ø 24 cm)	50x60x11.5	LK626PL, LK627ICPLD LOD93, LOD103	<b>167</b>
	<b>70181</b> Cesto bicchieri Glasses rack	50x60x11.5	LK626PL, LK627ICPLD LOD93, LOD103	<b>167</b>
	<b>70182</b> Cesto vassoi (n. 10 - 53x37 cm) Tray rack (n. 10 - 53x37 cm)	50x60x11.5	LK626PL, LK627ICPLD LOD93, LOD103	<b>167</b>
	<b>780077</b> Cesto per 4 vassoi termici Tray rack for 4 insulated	50x50		<b>240</b>
	<b>706095</b> Cesto tondo per bicchieri Square plat rack for glasses	Ø 35 x h 11	LB306	<b>83</b>
	<b>706107</b> Cesto tondo per bicchieri Square plat rack for glasses	Ø 35 x h 16,5	LB306	<b>94</b>
	<b>983015</b> Cesto tondo per bicchieri Square plat rack for glasses	Ø 38,5 x h 16,5	LB406	<b>94</b>


294

## Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	Per modelli For models	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm		€

	<b>433030</b> Inserto cesto rotondo <i>Square to round rack</i>		LB306	<b>49</b>
	<b>433031</b> Inserto cesto rotondo <i>Square to round rack</i>		LB406	<b>49</b>

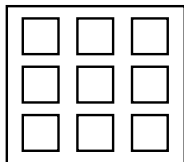
## Accessori cesti / Accessories for racks

	<b>712020</b> Inserto n. 13 piattini <i>n. 13 saucher insert</i>	30,5x9x7,5	per tutti i modelli <i>for all models</i>	<b>34</b>
--	--	------------	--	-----------

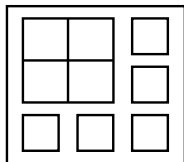
	<b>780139</b> Inserto posate quadrato <i>Cutlery squared insert</i>	11x11x14	per tutti i modelli <i>for all models</i>	<b>20</b>
--	---	----------	--	-----------

	<b>780081</b> Inserto posate a 4 comparti <i>Cutlery squared insert</i>	21,7x21,7x13,5	per tutti i modelli <i>for all models</i>	<b>50</b>
---	---	----------------	--	-----------

Combinazioni cesti cod. 780138 e 780133  
*Combination racks cod. 780138 and 780133*

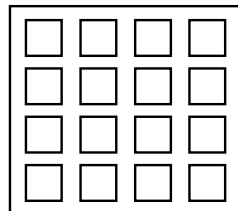


780139 x 9

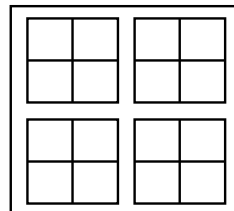


780081 x 1 +  
780139 x 5

Combinazioni cesto cod. 780135  
*Combination rack cod. 780135*



780139 x 16
















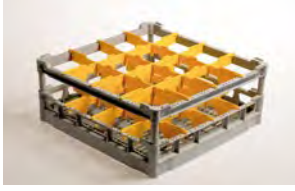




780081 x 4











# Lavaggio - Ware washing

## Accessori - Accessories

			 13 cm	 16.5 cm	 21 cm			
Cesto bicchieri 50x50 cm	Ø 11.3 cm	n. 16						
			<b>AAL2038</b>	<b>€ 187,00</b>	<b>AAL2039</b>	<b>€ 220,00</b>		
Cesto bicchieri 50x50 cm	Ø 9 cm	n. 25						
			<b>AAL2041</b>	<b>€ 196,00</b>	<b>AAL2042</b>	<b>€ 233,00</b>		
Cesto bicchieri 50x50 cm	Ø 7.3 cm	n. 36						
			<b>AAL2043</b>	<b>€ 165,00</b>	<b>AAL2044</b>	<b>€ 207,00</b>	<b>AAL2045</b>	<b>€ 247,00</b>
			Cesto bicchieri 50x50 cm	Ø 6.3 cm	n. 49			
<b>AAL2046</b>	<b>€ 175,00</b>	<b>AAL2047</b>				<b>€ 221,00</b>	<b>AAL2048</b>	<b>€ 256,00</b>
			 16.5 cm	 21 cm				
Cesto bicchieri fondo inclinato 50x50 cm	Ø 11.3 cm	n. 16						
			<b>AAL2049</b>	<b>€ 196,00</b>	<b>AAL2050</b>	<b>€ 234,00</b>		
Cesto bicchieri fondo inclinato 50x50 cm	Ø 9 cm	n. 25						
			<b>AAL2051</b>	<b>€ 214,00</b>				





296

## Tavoli di servizio per lavastoviglie a capot / Service tables for soft top washing-up





	Modello <i>Model</i>	Dim. <i>Dim.</i>	Prezzo <i>Price</i>
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€
	<b>AAL0116</b> Tavolo entrata / uscita <i>Entry / exit table</i>	70x61,5x85	<b>551</b>
	<b>AAL0117</b> Tavolo entrata / uscita <i>Entry / exit table</i>	120x61,5x85	<b>815</b>
	<b>AAL0118</b> Tavolo uscita destra <i>Exit right table</i>	70x72x85	<b>737</b>
	<b>AAL0119</b> Tavolo uscita destra <i>Exit right table</i>	120x72x85	<b>1.023</b>
	<b>AAL0120</b> Tavolo uscita sinistra <i>Exit left table</i>	70x72x85	<b>737</b>
	<b>AAL0121</b> Tavolo uscita sinistra <i>Exit left table</i>	120x72x85	<b>1.023</b>
	<b>AAL0122</b> Tavolo entrata destra con vasca (cm 50x40x25) sinistra <i>Right entry table with left bowl (cm 50x40x25)</i>	120x72x85	<b>1.610</b>
	<b>AAL0123</b> Tavolo entrata destra con vasca (cm 50x40x25) sinistra <i>Right entry table with left bowl (cm 50x40x25)</i>	150x72x85	<b>1.791</b>
	<b>AAL0124</b> Tavolo entrata sinistra con vasca (cm 50x40x25) destra <i>Left entry table with right bowl (cm 50x40x25)</i>	120x72x85	<b>1.610</b>
	<b>AAL0125</b> Tavolo entrata sinistra con vasca (cm 50x40x25) destra <i>Left entry table with right bowl (cm 50x40x25)</i>	150x72x85	<b>1.791</b>
	<b>AAL0126</b> Tavolo cernita entrata destra con foro e vasca (cm 50x40x25) sinistra <i>Right pre wash table with waste hole and sink left bowl (cm 50x40x25)</i>	120x72x85	<b>1.726</b>
	<b>AAL0127</b> Tavolo cernita entrata destra con foro e vasca (cm 50x40x25) sinistra <i>Right pre wash table with waste hole and sink left bowl (cm 50x40x25)</i>	150x72x85	<b>1.913</b>
	<b>AAL0128</b> Tavolo cernita entrata sinistra con foro e vasca (cm 50x40x25) destra <i>Left pre wash table with waste hole and sink right bowl (cm 50x40x25)</i>	120x72x85	<b>1.726</b>
	<b>AAL0129</b> Tavolo cernita entrata sinistra con foro e vasca (cm 50x40x25) destra <i>Left pre wash table with waste hole and sink right bowl (cm 50x40x25)</i>	150x72x85	<b>1.913</b>
	<b>AAL0130</b> Tavolo frontale configurazione ad angolo per capote con cesto 60x50 <i>Front table corner configuration for hood dishwasher with rack 60x50</i>	70x67,5x85	<b>1.795</b>

# Lavaggio - Ware washing

## Tavoli di servizio per lavastoviglie a traino / Service tables for rack conveyor washing-up




	Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Prezzo Price €
	<b>AAL0048T</b> Tavolo entrata - uscita <i>Entry / exit table</i>	70x60x85	<b>1.185</b>
	<b>AAL0049T</b> Tavolo entrata / uscita <i>Entry / exit table</i>	110x60x85	<b>1.280</b>
	<b>AAL0054T</b> Tavolo entrata / uscita <i>Entry / exit table</i>	160x60x85	<b>1.398</b>
	<b>AAL0057T</b> Tavolo uscita con asciugatura mod. AAL0161 <i>Exit table with AAL0161</i>	70x60x85	<b>1.185</b>
	<b>AAL0059T</b> Tavolo uscita con asciugatura mod. AAL0161 <i>Exit table with AAL0161</i>	110x60x85	<b>1.280</b>
	<b>AAL0064T</b> Tavolo di prelavaggio per macchine entrata DX con vasca e alzatina <i>With sink and splashguard for right entry machines</i>	120x70x85	<b>2.112</b>
	<b>AAL0065T</b> Tavolo di prelavaggio per macchine entrata DX con vasca e alzatina <i>With sink and splashguard for right entry machines</i>	150x70x85	<b>2.202</b>
	<b>AAL0066T</b> Tavolo di prelavaggio per macchine entrata DX con vasca e alzatina <i>With sink and splashguard for right entry machines</i>	180x70x85	<b>2.539</b>
	<b>AAL0067T</b> Tavolo di prelavaggio per macchine entrata DX con vasca e alzatina <i>With sink and splashguard for right entry machines</i>	200x70x85	<b>2.657</b>
	<b>AAL0068T</b> Tavolo di prelavaggio per macchine entrata SX con vasca e alzatina <i>With sink and splashguard for left entry machines</i>	120x70x85	<b>2.112</b>
	<b>AAL0069T</b> Tavolo di prelavaggio per macchine entrata SX con vasca e alzatina <i>With sink and splashguard for left entry machines</i>	150x70x85	<b>2.202</b>
	<b>AAL0070T</b> Tavolo di prelavaggio per macchine entrata SX con vasca e alzatina <i>With sink and splashguard for left entry machines</i>	180x70x85	<b>2.539</b>
	<b>AAL0071T</b> Tavolo di prelavaggio per macchine entrata SX con vasca e alzatina <i>With sink and splashguard for left entry machines</i>	200x70x85	<b>2.657</b>

## Tavoli di servizio per lavastoviglie a traino / Service tables for rack conveyor washing-up

Modello Model	Dim. Dim.	Prezzo Price	
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€	
	<b>AAL0072T</b> Tavolo di prelavaggio per macchine entrata DX con vasca foro e alzatina <i>With sink hole and splashguard for right entry machines</i>	120x70x85	<b>2.564</b>
	<b>AAL0073T</b> Tavolo di prelavaggio per macchine entrata DX con vasca foro e alzatina <i>With sink hole and splashguard for right entry machines</i>	150x70x85	<b>2.603</b>
	<b>AAL0074T</b> Tavolo di prelavaggio per macchine entrata DX con vasca foro e alzatina <i>With sink hole and splashguard for right entry machines</i>	180x70x85	<b>2.716</b>
	<b>AAL0075T</b> Tavolo di prelavaggio per macchine entrata DX con vasca foro e alzatina <i>With sink hole and splashguard for right entry machines</i>	200x70x85	<b>3.009</b>
	<b>AAL0076T</b> Tavolo di prelavaggio per macchine entrata SX con vasca foro e alzatina <i>With sink hole and splashguard for left entry machines</i>	120x70x85	<b>2.564</b>
	<b>AAL0077T</b> Tavolo di prelavaggio per macchine entrata SX con vasca foro e alzatina <i>With sink hole and splashguard for left entry machines</i>	150x70x85	<b>2.603</b>
	<b>AAL0078T</b> Tavolo di prelavaggio per macchine entrata SX con vasca foro e alzatina <i>With sink hole and splashguard for left entry machines</i>	180x70x85	<b>2.716</b>
	<b>AAL0079T</b> Tavolo di prelavaggio per macchine entrata SX con vasca foro e alzatina <i>With sink hole and splashguard for left entry machines</i>	200x70x85	<b>3.009</b>
	<b>AAL0081T</b> Tavolo di cernita bifrontale DX con foro <i>Double-sided sorting table right with dump hole</i>	160x105x85	<b>3.028</b>
	<b>AAL0082T</b> Tavolo di cernita bifrontale DX con foro <i>Double-sided sorting table right with dump hole</i>	210x105x85	<b>3.368</b>
	<b>AAL0083T</b> Tavolo di cernita bifrontale DX con foro <i>Double-sided sorting table right with dump hole</i>	260x105x85	<b>3.695</b>
	<b>AAL0084T</b> Tavolo di cernita bifrontale SX con foro <i>Double-sided sorting table left with dump hole</i>	160x105x85	<b>3.028</b>
	<b>AAL0085T</b> Tavolo di cernita bifrontale SX con foro <i>Double-sided sorting table left with dump hole</i>	210x105x85	<b>3.368</b>
	<b>AAL0086T</b> Tavolo di cernita bifrontale SX con foro <i>Double-sided sorting table left with dump hole</i>	260x105x85	<b>3.695</b>

# Lavaggio - Ware washing

## Tavoli di servizio per lavastoviglie a traino / Service tables for rack conveyor washing-up

	Modello Model	Dim. Dim.	Prezzo Price
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€
	<b>AAL0095T</b> Mensola portacestelli per tavolo bifrontale <i>Rack shelf for double sided sorting table</i>	160x65x60	<b>950</b>
	<b>AAL0096T</b> Mensola portacestelli per tavolo bifrontale <i>Rack shelf for double sided sorting table</i>	210x65x60	<b>1.125</b>
	<b>AAL0097T</b> Mensola portacestelli per tavolo bifrontale <i>Rack shelf for double sided sorting table</i>	260x65x60	<b>1.262</b>
	<b>AAL0087T</b> Piano di collegamento <i>Link shelf</i>	100x60	<b>471</b>
	<b>AAL0088T</b> Piano di collegamento <i>Link shelf</i>	130x60	<b>595</b>
	<b>AAL0089T</b> Piano di collegamento per macchine entrata DX con vasca e alzatina <i>Link-shelf for right entry machine with sink and splashguard</i>	70x70	<b>1.049</b>
	<b>AAL0091T</b> Piano di collegamento per macchine entrata DX con vasca e alzatina <i>Link-shelf for right entry machine with sink and splashguard</i>	100x70	<b>1.101</b>
	<b>AAL0093T</b> Piano di collegamento per macchine entrata DX con vasca e alzatina <i>Link-shelf for right entry machine with sink and splashguard</i>	130x70	<b>1.200</b>
	<b>AAL0090T</b> Piano di collegamento per macchine entrata SX con vasca e alzatina <i>Link-shelf for left entry machine with sink and splashguard</i>	70x70	<b>1.049</b>
	<b>AAL0092T</b> Piano di collegamento per macchine entrata SX con vasca e alzatina <i>Link-shelf for left entry machine with sink and splashguard</i>	100x70	<b>1.101</b>
	<b>AAL0094T</b> Piano di collegamento per macchine entrata SX con vasca e alzatina <i>Link-shelf for left entry machine with sink and splashguard</i>	130x70	<b>1.200</b>
	<b>AAL0098</b> Mensola portacestelli a parete <i>Wall rack shelf</i>	110x45x65	<b>1.167</b>
	<b>AAL0100</b> Mensola portacestelli a parete <i>Wall rack shelf</i>	210x45x65	<b>1.506</b>



300

## Elementi di uscita per lavastoviglie a traino / Exit units for rack conveyor washing-up

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price	
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€	
	<b>AAL0152</b> Tavolo rulliera lineare su gambe con vasca <i>Linear rollerway table on legs with sink</i>	110x63x87,5		<b>2.034</b>	
	<b>AAL0153</b> Tavolo rulliera lineare su gambe con vasca <i>Linear rollerway table on legs with sink</i>	160x63x87,5		<b>2.704</b>	
	<b>AAL0154</b> Tavolo rulliera lineare su gambe con vasca <i>Linear rollerway table on legs with sink</i>	210x63x87,5		<b>3.506</b>	
	<b>AAL0155</b> Tavolo rulliera lineare su gambe con vasca <i>Linear rollerway table on legs with sink</i>	260x63x87,5		<b>4.401</b>	
	<b>AAL0156</b> Tavolo rulliera ad angolo 90° su gambe con vasca <i>Corner 90° rollerway table on legs with sink</i>	110x110x87,5	72	0,3	<b>2.952</b>
	<b>AAL0157</b> Curva meccanizzata a 90°, solo per uscita <i>Mechanized curve 90° for exit only</i>	80x80x87,5	80	0,4	<b>5.378</b>
	<b>AAL0158</b> Curva meccanizzata a 180°, solo per uscita - movimento orario <i>Mechanized curve 180° for exit only - clockwise motion</i>	145x80x87,5	90	0,5	<b>8.231</b>
	<b>AAL0159</b> Curva meccanizzata a 180°, solo per uscita - movimento antiorario <i>Mechanized curve 180° for exit only - counterclockwise motion</i>	145x80x87,5	90	0,5	<b>8.231</b>
<b>Elementi angolari di ingresso per lavastoviglie a traino / Entry angular units for rack conveyor washing-up</b>					
	<b>AAL0062</b> Tavolo di caricamento meccanizzato per macchine entrata DX <i>Mechanized loading table for right entry machines</i>	60x65x85	50	0,2	<b>3.271</b>
	<b>AAL0063</b> Tavolo di caricamento meccanizzato per macchine entrata SX <i>Mechanized loading table for left entry machines</i>	60x65x85	50	0,2	<b>3.271</b>

# Lavaggio - Ware washing

## Accessori di completamento / Additional accessories

Modello <i>Model</i>	Dim. <i>Dim.</i>	Potenza <i>Power</i>	Aliment. <i>Supply</i>	P. Lordo <i>Gross W.</i>	Volume <i>Volume</i>	Prezzo <i>Price</i>
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€
 <p><b>PCR</b> Pattumiera con coperchio <i>Dust bin whit lid</i></p>	Ø 40x60					<b>281</b>
 <p><b>DSM</b> Doccione <i>Spray arm unit</i></p>						<b>361</b>

302

**Armadi frigoriferi 700/1400 lt - Refrigerated cabinets 700/1400 lt**

# **REFRIGERAZIONE - REFRIGERATION**

## **Competenza ed ecologia**

Grandi capacità, alte prestazioni

*Competence and ecology*

*Big capacities, great performances*



- Esecuzione interna/esterna in acciaio inox AISI 304
  - Spessore di isolamento 60 mm
  - Versioni 700 litri: 1 porta cieca o vetro; 2 semiporte
  - Versioni 1400 litri: 2 porte cieche o vetro
  - Range funzionamento: -2/+10°C; -18/-22°C
  - Cella interna priva di evaporatore
  - Nei modelli Pesce, Pasticceria e Gelateria canalizzazione interna asolata di distribuzione aria posteriore
  - Sbrinamento automatico ed evaporazione automatica dell'acqua di condensa
  - Cella interna con angoli arrotondati
  - Porte reversibili con chiusura automatica e guarnizione magnetica
  - Guarnizioni porta facilmente ricambiabili
  - Macchine tropicalizzate +43°C
  - Allarme temperatura (HACCP)
  - Allarme porta aperta
  - Costruiti in ottemperanza alle norme CE
- *Inside/outside in s/s AISI 304*
  - *Insulation gauge 60 mm*
  - *700 liters versions: 1 blind or glass door, 2 halfdoors*
  - *1400 liters versions: 2 blind or glass doors*
  - *Working temperature: -2/+10°C; -18/-22°C*
  - *Evaporator separated from cavity*
  - *Fish, bakery and ice-cream specific cabinets equipped with air conveyor in teh cavity*
  - *Automatic defrost and automatic evaporation of condensation water*
  - *Cavity with rounded edges*
  - *Self closing reversible doors with magnetic gasket*
  - *Easy removable gasket*
  - *Tropicalization class +43°C*
  - *Temperature alarm (HACCP compliance)*
  - *Open door alarm*
  - *Built in full compliance with CE norms*

**303**

**Dotazione:** n° 3 griglie GN2/1 per porta, ruote pivottanti con freno; serratura con chiave di serie.


**Opzioni:** luce interna; versione 60 Hz.

**Equipment:** 3 GN 2/1 grids per door; swivel castor with brakes; key lock.

**Options:** internal light; 60 Hz version.



# Armadi frigoriferi - Refrigerated cabinet




Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Potenza Power kW	Aliment. Supply 230V/1N 50/60Hz	P. Lordo Gross W. Kg	Volume Volume m <sup>3</sup>	Prezzo Price €
	<b>A70TN</b> Armadi frigoriferi -2/+10°C - versione 700 lt - GN 2/1 <i>Refrigerated cabinet -2/+10°C - 700lt - GN 2/1</i>	0,41	230V/1N 50/60Hz	130	1,44	<b>4.233</b>
	<b>A70TNR</b> Armadi frigoriferi 0/+10°C - versione 700lt - GN 2/1 predisposto per unità remota <i>Refrigerated cabinet 0/+10°C - 700lt - GN 2/1 remote engine</i>	72x81,5x208	-	230V/1N 50/60Hz	122	1,44
<b>UR-TN70</b> Unità remota per armadio 700lt TN <i>Remote engine for TN unit - 700lt</i>						<b>1.111</b>
	<b>A70TN2P</b> Armadi frigoriferi -2/+10°C - versione 700lt - GN2/1 2 mezze porte <i>Refrigerated cabinet -2/+10°C - 700lt - GN2/1 2 half doors</i>	0,41	230V/1N 50/60Hz	130	1,44	<b>5.103</b>
	<b>A70TNG</b> Armadi frigoriferi -2/+10°C - versione 700lt - GN2/1 porta vetro <i>Refrigerated cabinet -2/+10°C - 700lt - GN2/1 glass door</i>	0,41	230V/1N 50/60Hz	147	1,44	<b>5.539</b>
	<b>A70BT</b> Armadi frigoriferi -18/-22°C - versione 700lt - GN 2/1 <i>Refrigerated cabinet -18/-22°C - 700lt - GN 2/1</i>	0,58	230V/1N 50Hz*	135	1,44	<b>4.531</b>
	<b>A70BTR</b> Armadi frigoriferi -18/-22°C - versione 700lt - GN 2/1 predisposto per unità remota <i>Refrigerated cabinet -18/-22°C - 700lt - GN 2/1 remote engine</i>	72x81,5x208	-	230V/1N 50Hz*	122	1,44
<b>UR-BT70*</b> Unità remota per armadio 700lt BT <i>Remote engine for BT unit - 700lt</i>						<b>1.674</b>

\* 60 Hz da specificare al momento dell'ordine

\* 60 Hz to be specified at the order

# 304

## Armadi frigoriferi - Refrigerated cabinet



Modello Model	Dim. Dim.	Potenza Power	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€
 <p><b>A70BT2P</b> Armadi frigoriferi -18/-22°C - versione 700lt - GN2/1 2 mezze porte <i>Refrigerated cabinet -18/-22°C - 700lt - GN2/1 2 half doors</i></p>	72x81,5x208	0,58	230V/1N 50Hz*	135	1,44	<b>5.103</b>
 <p><b>A70BTG</b> Armadi frigoriferi -18/-22°C - versione 700lt - GN2/1 porta vetro <i>Refrigerated cabinet -18/-22°C - 700lt - GN2/1 glass door</i></p>	72x81,5x208	0,58	230V/1N 50Hz*	152	1,44	<b>5.825</b>
 <p><b>A70TNFH</b> Armadi frigoriferi Pesce -4/+10°C - versione 700lt GN2/1 - porta singola - 6 vaschette poliropilene GN 1/1 con falso fondo <i>Refrigerated Fish cabinet -4/+10°C - 700lt - GN2/1 single door - 6 polypropylene Fish trays GN 1/1 with false bottom</i></p>	72x81,5x208	0,41	230V/1N 50/60Hz	143	1,44	<b>6.363</b>

\* 60 Hz da specificare al momento dell'ordine

\* 60 Hz to be specified at the order

305

## Armadi frigoriferi - Refrigerated cabinet




Modello Model	Dim. Dim.	Potenza Power	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price	
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€	
	<b>A140TN</b> Armadi frigoriferi -2/+10°C - versione 1400lt - GN 2/1 <i>Refrigerated cabinet -2/+10°C - 1400lt - GN 2/1</i>	144x81,5x208	0,51	230V/1N 50/60Hz	206	2,82	<b>6.092</b>
	<b>A140TNR</b> Armadi frigoriferi 0/+10°C - versione 1400lt - GN 2/1 predisposto per unità remota <i>Refrigerated cabinet 0/+10°C - 1400lt - GN 2/1            remote engine</i>	144x81,5x208	-	230V/1N 50/60Hz	195	2,82	<b>5.644</b>
<b>UR-TN140</b> Unità remota per armadio 1400lt TN <i>Remote engine for TN unit - 1400lt</i>						<b>1.143</b>	
	<b>A140TNG</b> Armadi frigoriferi -2/+10°C - versione 1400lt - GN2/1 2 porte vetro <i>Refrigerated cabinet -2/+10°C - 1400lt - GN2/1            2 glass door</i>	144x81,5x208	0,51	230V/1N 50/60Hz	240	2,82	<b>7.377</b>

\* 60 Hz da specificare al momento dell'ordine

\* 60 Hz to be specified at the order

# 306

## Armadi frigoriferi - Refrigerated cabinet

Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Potenza Power kW	Aliment. Supply 230V/1N 50Hz*	P. Lordo Gross W. Kg	Volume Volume m <sup>3</sup>	Prezzo Price €	
	<b>A140BT</b> Armadi frigoriferi -18/-22°C - versione 1400lt - GN 2/1 Refrigerated cabinet -18/-22°C - 1400lt - GN 2/1	144x81,5x208	0,77	230V/1N 50Hz*	214	2,82	<b>6.890</b>
	<b>A140BTR</b> Armadi frigoriferi -18/-22°C - versione 1400lt - GN 2/1 predisposto per unità remota Refrigerated cabinet -18/-22°C - 1400lt - GN 2/1 remote engine	144x81,5x208	-	230V/1N 50Hz*	195	2,82	<b>6.215</b>
<b>UR-BT140*</b> Unità remota per armadio 1400lt BT Remote engine for BT unit - 1400lt						<b>1.764</b>	
	<b>A140BTG</b> Armadi frigoriferi -18/-22°C - versione 1400lt - GN2/1 2 porte vetro Refrigerated cabinet -18/-22°C - 1400lt - GN2/1 2 glass door	144x81,5x208	0,51	230V/1N 50Hz*	240	2,82	<b>8.407</b>
	<b>A140TN-TN</b> Armadi frigoriferi doppia temperatura -2 +10/-2°+10°C versione 1400lt - GN2/1 (2 motori) Refrigerated cabinet Double Temperature -2 +10/-2°C +10 - 1400lt - GN2/1	144x81,5x208	0,51+0,51	230V/1N 50/60Hz	242	2,82	<b>7.828</b>
	<b>A140TN-BT</b> Armadi frigoriferi doppia temperatura -2 +10/-18°-22°C - versione 1400lt - GN2/1 (2 motori) Refrigerated cabinet Double Temperature -2 +10/-18° -22°C - 1400lt - GN2/1	144x81,5x208	0,51+0,77	230V/1N 50Hz*	247	2,82	<b>8.407</b>

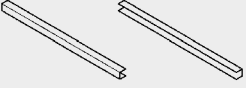
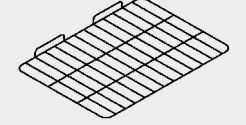
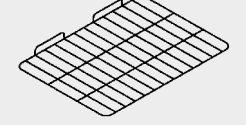
\* 60 Hz da specificare al momento dell'ordine

\* 60 Hz to be specified at the order

307

# Armadi frigoriferi - Refrigerated cabinet

## Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	Prezzo Price
	(LxP) cm (LxD) cm	€
	<b>ACGU</b> Coppia guide inox a "U" per armadi 700/1400lt <i>S/S pair of trayslides for 700/1400lt cabinets</i>	<b>56</b>
	<b>AGR21</b> KGriglia rilsan GN 2/1 <i>Rilsan grid GN 2/1</i>	<b>54</b>
	<b>AGR21</b> Griglia inox GN 2/1 <i>S/S grid GN 2/1</i>	<b>166</b>
	<b>AILL</b> Luce interna (da ordinare al momento dell'ordine) <i>Internal light (to be ordered when place the order)</i>	<b>197</b>

**Tavoli refrigerati - Refrigerated counters**

# **REFRIGERAZIONE - REFRIGERATION**

## **Competenza ed ecologia**

Grandi capacità, alte prestazioni

*Competence and ecology*

*Big capacities, great performances*



- Esecuzione interna/esterna in acciaio inox AISI 304
- Spessore di isolamento 60 mm
- Profondità: 700mm
- Range funzionamento: 0/+10°C e -18/-22°C
- Costruiti in ottemperanza alle norme CE

- *Inside/outside in s/s AISI 304*
- *Insulation gauge 60 mm*
- *700mm depth*
- *Working temperature: 0/+10°C and -18/-22°C*
- *Built in full compliance with CE norms*

**Dotazione:** n° 1 griglia plastificata e N° 2 guide in acciaio inox per porta, Piedini regolabili in acciaio inox.




**Opzioni:** Ruote, Versione 60 Hz, versione predisposta.

**Equipment:** n°1 plastic grid and n° 2 stainless steel runners for each door, adjustable s/s feet.

**Options:** Swivel castor, 60 Hz version; remote engine version.




**309**

## Tavoli refrigerati - Refrigerated counters

Modello Model	Dim. Dim.	Potenza Power	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price	
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€	
	<b>T72TN</b> Tavolo refrigerato 0/+10°C - 2 porte - GN 1/1 <i>Refrigerated counter 0/+10°C - 2 doors - GN 1/1</i>	128x70x85	0,29	230V/1N 50/60Hz	122	1,06	<b>4.323</b>
	<b>T72TNR</b> Tavolo refrigerato 0/+10°C - 2 porte - GN 1/1 predisposto per unità remota <i>Refrigerated counter 0/+10°C - 2 doors - GN 1/1            remote engine</i>	128x70x85	-	230V/1N 50/60Hz	102	1,06	<b>4.098</b>
	<b>T72TNA</b> Tavolo refrigerato con alzatina 0/+10°C 2 porte - GN 1/1 <i>Refrigerated counter with backsplash 0/+10°C            2 doors - GN 1/1</i>	128x70x85	0,29	230V/1N 50/60Hz	124	1,06	<b>4.420</b>
	<b>T72TNAR</b> Tavolo refrigerato con alzatina 0/+10°C - 2 porte GN 1/1 - predisposto per unità remota <i>Refrigerated counter with backsplash 0/+10°C            2 doors - GN 1/1 - remote engine</i>	128x70x85	-	230V/1N 50/60Hz	104	1,06	<b>4.196</b>
	<b>T72TNSP</b> Tavolo refrigerato senza piano 0/+10°C 2 porte - GN 1/1 <i>Refrigerated counter without top 0/+10°C            2 doors - GN 1/1</i>	128x70x81	0,29	230V/1N 50/60Hz	94	1,06	<b>3.853</b>
	<b>T72TNSPR</b> Tavolo refrigerato senza piano 0/+10°C 2 porte - GN 1/1 - predisposto per unità remota <i>Refrigerated counter without top 0/+10°C            2 doors - GN 1/1 - remote engine</i>	128x70x81	-	230V/1N 50/60Hz	74	1,06	<b>3.629</b>
<b>UR-TN70</b> Unità remota per tavolo TN <i>Remote engine for TN unit</i>						<b>1.111</b>	

310

## Tavoli refrigerati - Refrigerated counters

Modello Model	Dim. Dim.	Potenza Power	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€
 <p><b>T72BT</b> Tavolo refrigerato -18/-22°C - 2 porte - GN 1/1 <i>Refrigerated counter -18/-22°C - 2 doors - GN 1/1</i></p>	128x70x85	0,59	230V/1N 50Hz*	124	1,06	<b>5.392</b>
	<p><b>T72BTR</b> Tavolo refrigerato -18/-22°C - 2 porte - GN 1/1 predisposto per unità remota <i>Refrigerated counter -18/-22°C - 2 doors - GN 1/1 remote engine</i></p>	128x70x85	-	230V/1N 50Hz*	104	1,06
 <p><b>T72BTA</b> Tavolo refrigerato con alzatina -18/-22°C 2 porte - GN 1/1 <i>Refrigerated counter with backsplash -18/-22°C 2 doors - GN 1/1</i></p>	128x70x85	0,59	230V/1N 50Hz*	126	1,06	<b>5.489</b>
	<p><b>T72BTAR</b> Tavolo refrigerato con alzatina -18/-22°C - 2 porte GN 1/1 - predisposto per unità remota <i>Refrigerated counter with backsplash -18/-22°C 2 doors - GN 1/1 - remote engine</i></p>	128x70x85	-	230V/1N 50Hz*	106	1,06
 <p><b>T72BTSP</b> Tavolo refrigerato senza piano -18/-22°C 2 porte - GN 1/1 <i>Refrigerated counter without top -18/-22°C 2 doors - GN 1/1</i></p>	128x70x81	0,29	230V/1N 50Hz*	94	1,06	<b>4.921</b>
	<p><b>T72BTSPR</b> Tavolo refrigerato senza piano 0/+10°C 2 porte - GN 1/1 - predisposto per unità remota <i>Refrigerated counter without top 0/+10°C 2 doors - GN 1/1 - remote engine</i></p>	128x70x81	-	230V/1N 50Hz*	76	1,06
<p><b>UR-BT70*</b> Unità remota per tavolo BT <i>Remote engine for BT unit</i></p>						<b>1.674</b>




\* 60 Hz da specificare al momento dell'ordine

\* 60 Hz to be specified at the order

311






## Tavoli refrigerati - Refrigerated counters

Modello Model	Dim. Dim.	Potenza Power	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price	
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€	
	<b>T73TN</b> Tavolo refrigerato 0/+10°C - 3 porte - GN 1/1 <i>Refrigerated counter 0/+10°C - 3 doors - GN 1/1</i>	173x70x85	0,29	230V/1N 50/60Hz	155	1,42	<b>4.905</b>
	<b>T73TNR</b> Tavolo refrigerato 0/+10°C - 3 porte - GN 1/1 predisposto per unità remota <i>Refrigerated counter 0/+10°C - 3 doors - GN 1/1            remote engine</i>	173x70x85	-	230V/1N 50/60Hz	135	1,42	<b>4.886</b>
	<b>T73TNA</b> Tavolo refrigerato con alzatina 0/+10°C 3 porte - GN 1/1 <i>Refrigerated counter with backsplash 0/+10°C            3 doors - GN 1/1</i>	173x70x85	0,29	230V/1N 50/60Hz	158	1,42	<b>5.110</b>
	<b>T73TNAR</b> Tavolo refrigerato con alzatina 0/+10°C - 3 porte GN 1/1 - predisposto per unità remota <i>Refrigerated counter with backsplash 0/+10°C            3 doors - GN 1/1 - remote engine</i>	173x70x85	-	230V/1N 50/60Hz	138	1,42	<b>5.031</b>
	<b>T73TNSP</b> Tavolo refrigerato senza piano 0/+10°C 3 porte - GN 1/1 <i>Refrigerated counter without top 0/+10°C            3 doors - GN 1/1</i>	173x70x81	0,29	230V/1N 50/60Hz	137	1,42	<b>4.410</b>
	<b>T73TNSPR</b> Tavolo refrigerato senza piano 0/+10°C 3 porte - GN 1/1 - predisposto per unità remota <i>Refrigerated counter without top 0/+10°C            3 doors - GN 1/1 - remote engine</i>	173x70x81	-	230V/1N 50/60Hz	117	1,42	<b>4.737</b>
<b>UR-TN70</b> Unità remota per tavolo TN <i>Remote engine for TN unit</i>						<b>1.111</b>	

312

## Tavoli refrigerati - Refrigerated counters







Modello Model	Dim. Dim.	Potenza Power	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€
 <p><b>T73BT</b> Tavolo refrigerato -18/-22°C - 3 porte - GN 1/1 <i>Refrigerated counter -18/-22°C - 3 doors - GN 1/1</i></p>	173x70x85	0,59	230V/1N 50Hz*	157	1,42	<b>6.800</b>
	<p><b>T73BTR</b> Tavolo refrigerato -18/-22°C - 3 porte - GN 1/1 predisposto per unità remota <i>Refrigerated counter -18/-22°C - 3 doors - GN 1/1 remote engine</i></p>	173x70x85	-	230V/1N 50Hz*	137	1,42
 <p><b>T73BTA</b> Tavolo refrigerato con alzatina -18/-22°C 3 porte - GN 1/1 <i>Refrigerated counter with backsplash -18/-22°C 3 doors - GN 1/1</i></p>	173x70x85	0,59	230V/1N 50Hz*	160	1,42	<b>6.944</b>
	<p><b>T73BTAR</b> Tavolo refrigerato con alzatina -18/-22°C - 3 porte GN 1/1 - predisposto per unità remota <i>Refrigerated counter with backsplash -18/-22°C 3 doors - GN 1/1 - remote engine</i></p>	173x70x85	-	230V/1N 50Hz*	140	1,42
 <p><b>T73BTSP</b> Tavolo refrigerato senza piano -18/-22°C 3 porte - GN 1/1 <i>Refrigerated counter without top -18/-22°C 3 doors - GN 1/1</i></p>	173x70x81	0,59	230V/1N 50Hz*	139	1,42	<b>6.101</b>
	<p><b>T73BTSPR</b> Tavolo refrigerato senza piano -18/-22°C 3 porte - GN 1/1 - predisposto per unità remota <i>Refrigerated counter without top -18/-22°C 3 doors - GN 1/1 - remote engine</i></p>	173x70x81	-	230V/1N 50Hz*	119	1,42
<p><b>UR-BT70*</b> Unità remota per tavolo BT <i>Remote engine for BT unit</i></p>						<b>1.674</b>

\* 60 Hz da specificare al momento dell'ordine

\* 60 Hz to be specified at the order

313

## Tavoli refrigerati - Refrigerated counters


Modello Model	Dim. Dim.	Potenza Power	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€
 <p><b>T74TN</b> Tavolo refrigerato 0/+10°C - 4 porte - GN 1/1 <i>Refrigerated counter 0/+10°C - 4 doors - GN 1/1</i></p>	218x70x85	0,4	230V/1N 50/60Hz	188	1,78	<b>6.055</b>
 <p><b>T74TNR</b> Tavolo refrigerato 0/+10°C - 4 porte - GN 1/1 predisposto per unità remota <i>Refrigerated counter 0/+10°C - 4 doors - GN 1/1 remote engine</i></p>	218x70x85	-	230V/1N 50/60Hz	168	1,78	<b>5.831</b>
 <p><b>T74TNA</b> Tavolo refrigerato con alzatina 0/+10°C 4 porte - GN 1/1 <i>Refrigerated counter with backsplash 0/+10°C 4 doors - GN 1/1</i></p>	218x70x85	0,4	230V/1N 50/60Hz	192	1,78	<b>6.055</b>
 <p><b>T74TNAR</b> Tavolo refrigerato con alzatina 0/+10°C - 4 porte GN 1/1 - predisposto per unità remota <i>Refrigerated counter with backsplash 0/+10°C 4 doors - GN 1/1 - remote engine</i></p>	218x70x85	-	230V/1N 50/60Hz	172	1,78	<b>6.024</b>
 <p><b>T74TNSP</b> Tavolo refrigerato senza piano 0/+10°C 4 porte - GN 1/1 <i>Refrigerated counter without top 0/+10°C 4 doors - GN 1/1</i></p>	218x70x81	0,4	230V/1N 50/60Hz	166	1,78	<b>5.127</b>
 <p><b>T74TNSPR</b> Tavolo refrigerato senza piano 0/+10°C 4 porte - GN 1/1 - predisposto per unità remota <i>Refrigerated counter without top 0/+10°C 4 doors - GN 1/1 - remote engine</i></p>	218x70x81	-	230V/1N 50/60Hz	146	1,78	<b>4.905</b>
<p><b>UR-TN70</b> Unità remota per tavolo TN <i>Remote engine for TN unit</i></p>						<b>1.111</b>

# Tavoli refrigerati - Refrigerated counters


## Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	Prezzo Price
	(LxP) cm (LxD) cm	€

### Cassetti (non per mod. BT) - Drawers (not for mod. BT)

	<b>3C1/3</b> Maggiorazione 3 cassetti 1/3 * Additional price for drawers 1/3 *		<b>1.881</b>
--	--	--	--------------

	<b>2C1/2</b> Maggiorazione 2 cassetti 1/2 * Additional price for drawers 1/2 *		<b>1.269</b>
--	--	--	--------------

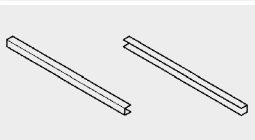
	<b>2C2/3</b> Maggiorazione cassetti 1/3+2/3 * Additional price for drawers 1/3+2/3 *		<b>1.169</b>
--	--	--	--------------

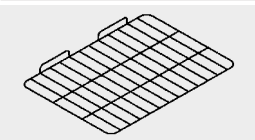
\* Questo prezzo e codice si applica se specificato al momento dell'ordine del tavolo refrigerato.

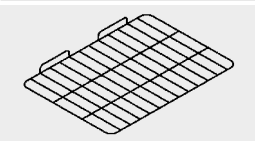
Per ordini successivi di sole cassetiere verificare prezzo e codice con l'azienda.

\* This price and code applies when variant is specified at refrigerated counter order (built-in drawers).

For kits of individual drawers only please check price and code with the company.

	<b>TCGU</b> Coppia guide inox a "U" per tavoli S/S pair of Trayslides for counter		<b>49</b>
--	---	--	-----------

	<b>TGR11</b> Griglia rilsan GN 1/1 Rilsan grid GN 1/1	53x32,5	<b>54</b>
--	---	---------	-----------

	<b>TGRX11</b> Griglia inox GN 1/1 S/S grid GN 1/1	53x32,5	<b>101</b>
--	---	---------	------------

### Kit - Kit

	<b>TK4R2F</b> Kit ruote tavoli refrigerati (2 con freno, 2 senza freno) Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) for counters		<b>187</b>
--	---	--	------------

315

**Abbattitori di temperatura GN 1/1 - Blast chillers GN 1/1**

# **REFRIGERAZIONE - REFRIGERATION**

## **Competenza ed ecologia**

Grandi capacità, alte prestazioni

*Competence and ecology*

*Big capacities, great performances*






- Mobile interno ed esterno in acciaio inox 18/10
- Spessore isolamento 50/60 mm per un maggior isolamento con conseguente risparmio energetico
- Forma dinamica, con angoli arrotondati, fondo raggiato e struttura porta teglie estraibile, sono di semplice pulizia e manutenzione
- Dotati di sonda al cuore di facile uso ed estrazione
- HACCP
- Pannello di controllo facile ed intuitivo;
- Compatibile con teglie pasticceria;
- Macchine tropicalizzate +43°C;
- Costruiti in ottemperanza alle norme CE.


- *Inside and outside all in S/S 18/10*
- *Insulation gauge 50/60 mm for improved insulation and consequent energy saving*
- *Dynamic shape, internal rounded edges and bottom and removable tray rack, all contribute to easy cleaning and maintenance*
- *Equipped with core temperature probe, easy to use and extract*
- *HACCP*
- *Easy to use control panel*
- *Suitable for bakery trays*
- *Tropicalization class +43°C*
- *Built in full compliance with CE norms*

**316**


# Abbattitori di temperatura (+3°C / -18°C) - Blast chillers (+3°C / -18°C)

Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Potenza Power kW	Aliment. Supply 230V/1N 50Hz	P. Lordo Gross W. Kg	Volume Volume m <sup>3</sup>	Prezzo Price €
 <p><b>S3M</b> Cap. 3 GN1/1 - resa 5 kg in surgelazione 10 kg in abbattimento <i>cap. 3 GN1/1 - blast freezing performance 5 kg blast chiller 10 kg</i></p>	65,5x71x78	0,8	230V/1N 50Hz			<b>6.125</b>
 <p><b>A5A12</b> Abbattitore di temperatura - cap 5 GN1/1 resa 6 kg in surgelazione - 12 kg in abbattimento <i>Blast chiller - cap 5 GN1/1 - freezing 6 kg chilling 12 kg</i></p>	75,5x70x86	0,6	230V/1N 50Hz	120	0,65	<b>6.525</b>
 <p><b>A5A20</b> Abbattitore di temperatura - cap 5 GN1/1 resa 10 kg in surgelazione - 20 kg in abbattimento <i>Blast chiller - cap 5 GN1/1 - freezing 10 kg chilling 20 kg</i></p>	75,5x70x86	0,9	230V/1N 50Hz	130	0,65	<b>7.631</b>

## Opzioni - Options

 <p><b>TOP</b> Kit piano liscio per abbattitore <i>Top kit for blast chiller</i></p>						<b>369</b>
Per ordini aggiungere la *-TOP* alla fine del codice (es.: A5A12-TOP) - <i>By order, please add *-TOP* at the end of the code (es.: A5A12-TOP)</i>						
<p><b>* -60 *</b> Maggiorazione versione 60 Hz A5A12/A5A20 <i>Additional price for 60 Hz version A5A12/A5A20</i></p>						<b>311</b>
Per ordini aggiungere la *-60* alla fine del codice - <i>By order, please add *-60* at the end of the code</i>						

# Abbattitori di temperatura (+3°C / -18°C) - Blast chillers (+3°C / -18°C)

Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Potenza Power kW	Aliment. Supply 230V/1N 50Hz	P. Lordo Gross W. Kg	Volume Volume m <sup>3</sup>	Prezzo Price €	
	<b>A10A35</b> Abbattitore di temperatura - cap 10 GN1/1 resa 15 kg in surgelazione - 35 kg in abbattimento <i>Blast chiller - cap 10 GN1/1 - freezing 15 kg                      chilling 35 kg</i>	75,5x70x155	1,6	230V/1N 50Hz	170	1,07	<b>9.875</b>
	<b>A10A45</b> Abbattitore di temperatura - cap 10 GN1/1 resa 20 kg in surgelazione - 45 kg in abbattimento <i>Blast chiller - cap 10 GN1/1 - freezing 20 kg                      chilling 45 kg</i>	75,5x70x155	1,8	230V/1N 50Hz	180	1,07	<b>10.831</b>


### \* -60 \*

Maggiorazione versione 60 Hz A10A35/A10A45

*Additional price for 60 Hz version A10A35/A10A45*

Per ordini aggiungere la \*-60\* alla fine del codice - *By order, please add \*-60\* at the end of the code*

**315**

	<b>A13A60</b> Abbattitore di temperatura - cap 13 GN1/1 resa 25 kg in surgelazione - 60 kg in abbattimento <i>Blast chiller - cap 13 GN1/1 - freezing 25 kg                      chilling 60 kg</i>	75,5x70x182,5	2,5	230V/1N 50Hz	210	1,24	<b>13.926</b>
	<b>A13A80</b> Abbattitore di temperatura - cap 13 GN1/1 resa 40 kg in surgelazione - 80 kg in abbattimento <i>Blast chiller - cap 13 GN1/1 - freezing 40 kg                      chilling 80 kg</i>	75,5x70x182,5	4,3	400V/3N 50Hz	220	1,24	<b>15.875</b>

### \* -60 \*

Maggiorazione versione 60 Hz A13A60/A13A80

*Additional price for 60 Hz version A13A60/A13A80*

Per ordini aggiungere la \*-60\* alla fine del codice - *By order, please add \*-60\* at the end of the code*

**612**

## Opzioni - Options

### CASTOR BC

Ruote per abbattitore

*Castors kit for blast chiller*

**94**

### 614266

Filtro condensatore

*Condenser filter*

**347**

### 614265

Sistema "anti odore"

*"Anti-smell" system*

**454**

**318**

# EUCLIDE

## Linea neutro "Euclide"

pensata per migliorare flessibilità ed igienicità

*Neutral line "Euclide"*

*designed to increase flexibility and hygienicity*

### TAVOLI DA LAVORO e LAVATOI SU GAMBE:

**Piano di lavoro** realizzato in acciaio inox AISI 304 18/10 finitura scotch brite ed altezza mm 40, insonorizzato, con pieghe salvamani sui bordi.

**Alzatina posteriore IGIENICA** di forma inclinata con H mm 85, con raccordo raggato fra piano e alzatina altamente pulibile.

**Contropiano** in pannello nobilitato idrofobo e fonoassorbente.

**Gamba tubolare** mm 40x40 realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10, di spessore 10/10, completa di piedino anti scivolo regolabile.

**Ripiano inferiore o intermedio optional** realizzati in acciaio inox AISI 304 18/10.

Optional **montaggio su ruote** per spostamenti.

**Lavatoi** con vasche di diverse misure, imbutite in un unico pezzo con bordi arrotondati, e perfettamente insonorizzate, fornite di serie con: pilette, troppopieno e sifone in plastica Ø 40 mm.

### TAVOLI DA LAVORO, LAVATOI ARMADIATI e ARMADI DEPOSITO:

**Piano di lavoro** realizzato in acciaio inox AISI 304 18/10 finitura scotch brite ed altezza mm 40 insonorizzato con pieghe salvamani sui bordi.

**Alzatina posteriore IGIENICA** di forma inclinata con H mm 85, con raccordo raggato fra piano e alzatina altamente pulibile.

**Vano armadio** altamente igienico grazie all'assenza delle guide inferiori di scorrimento ante.

**Ante scorrevoli e battente** realizzate in doppia parete in acciaio inox.

**Maniglia ante** ricavate nella porta a tutta altezza.

**Ripiano intermedio** rinforzato di serie nei tavoli armadiati.

**Contro piano in truciolare** nobilitato idrofugo e fonoassorbente.

**Piedini in acciaio inox** regolabili fino ad H cm 90.

Optional **montaggio su ruote** per spostamenti.

**Lavatoi** con vasche di diverse misure, imbutite in un unico pezzo con bordi arrotondati, e perfettamente insonorizzate, fornite di serie con: pilette, troppopieno e sifone in plastica Ø 40 mm.

### ARMADI PENSILI e SCAFFALI:

**Struttura** completamente in acciaio inox AISI 304 18/10, altamente robusta e modulare realizzata con sistema a pannelli.

**Vano armadio** altamente igienico grazie all'assenza delle guide inferiori di scorrimento ante.

**Ante scorrevoli e battente** realizzate in doppia parete in acciaio inox.

**Maniglia ante** ricavate nella porta a tutta altezza.

**Ripiano intermedio** rinforzato di serie regolabile su 3 altezze diverse.

**Mensole** fornite con kit montaggio.

### LEGGED WORK TABLES AND SINKS:

*AISI 304 – 18/10 stainless steel working tops 10/10 thickness, scotch brite finishing, 40 mm thickness, sound proof, with round protecting hands board edges.*

*Hygienical rear splash back inclined shaped 85 mm height, with working top and splash back rounded junction for perfect cleaning.*

*Reinforced aluminate steel counter top 15/10 thickness, water and salt proof. AISI 304 – 1810 stainless steel tubular legs 40x40 mm, 10/10 thickness, with anti-skipping base adjustable feet.*

*Middle or lower AISI304 – 18/10 shelf optional.*

*Optional wheels assembly, for displacements.*

*Sinks of different dimensions, deep-drawn in one single piece with round edges, and perfectly sound deadened, supplied with drain, overflow and trap Ø 40 mm.*

### CUPBOARDED WORKING TOPS AND SINKS, STORAGE CUPBOARDS:

*AISI 304 – 18/10 stainless steel working tops 10/10 thickness, scotch brite finishing, 40 mm thickness, sound proof, with round protecting hands board edges.*

*Hygienic rear splash back inclined shaped 85 mm height, with working top and splash back rounded junction for perfect cleaning.*

*Cup boarded highly hygienic compartment thanks to inferior guide absence.*

*Double walled stainless steel sliding and swinging doors.*

*Built in door total height handle.*

*Serial reinforced middle shelf (cup boarded working tables).*

*Under top plate made by acoustically insulated and waterproof hardboard.*

*Stainless steel 2" feet, adjustable until 90 cm height, with cleanable underneath space of 20 cm.*

*Optional wheels assembly, for displacements.*

*Sinks of different dimensions, deep-drawn in one single piece with round edges, and perfectly sound deadened, supplied with drain, overflow and trap Ø 40 mm.*

### HANGING CUPBOARDS AND SHELVES:

*Completely stainless steel AISI 304 – 18/10 structure, strong and modular realised through panels system.*

*Cup boarded highly hygienic compartment thanks to inferior guide absence.*

*Double walled stainless steel sliding and swinging doors.*

*Built in door total height handle.*

*Serial reinforced middle shelf adjustable in three different positions.*

*Shaped wall support to overtake drops in tiling absence.*

*Shelves supplied with installation kit.*

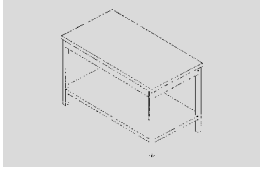


Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€

## TAVOLI DA LAVORO PROF. 60 cm - WORK TABLES DEPTH 60 cm

Con ripiano di fondo

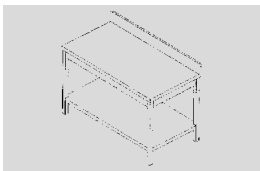
*With undershelf*



<b>TLG66</b>	60x60x85	33	0,08	<b>521</b>
<b>TLG86</b>	80x60x85	37	0,1	<b>582</b>
<b>TLG106</b>	100x60x85	41	0,16	<b>641</b>
<b>TLG126</b>	120x60x85	45	0,2	<b>714</b>
<b>TLG146</b>	140x60x85	51	0,23	<b>790</b>
<b>TLG166</b>	160x60x85	59	0,26	<b>868</b>
<b>TLG186</b>	180x60x85	68	0,28	<b>922</b>
<b>TLG206</b>	200x60x85	75	0,31	<b>965</b>

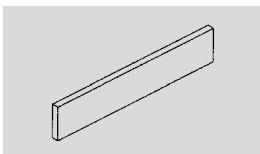
Con alzatina e ripiano di fondo

*With backsplash and undershelf*

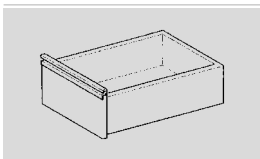


<b>TLG66A</b>	60x60x85	33	0,08	<b>599</b>
<b>TLG86A</b>	80x60x85	37	0,1	<b>666</b>
<b>TLG106A</b>	100x60x85	41	0,16	<b>731</b>
<b>TLG126A</b>	120x60x85	45	0,2	<b>804</b>
<b>TLG146A</b>	140x60x85	51	0,23	<b>889</b>
<b>TLG166A</b>	160x60x85	59	0,26	<b>973</b>
<b>TLG186A</b>	180x60x85	68	0,28	<b>1.036</b>
<b>TLG206A</b>	200x60x85	75	0,31	<b>1.079</b>

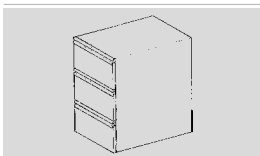
## ACCESSORI PER TAVOLI DA LAVORO PROF. 60 cm - ACCESSORIES FOR WORK TABLES DEPTH 60 cm



<b>ATG0142</b> Alzatina laterale destra per tavoli prof. 60 cm <i>Lateral right side splash for tables depth 60 cm</i>	58x8,5x2			<b>166</b>
<b>ATG0145</b> Alzatina laterale sinistra per tavoli prof 60 cm <i>Lateral left side splash for tables depth 60 cm</i>	58x8,5x2			<b>166</b>



<b>ATG0131</b> Cassetto GN 1/1 per tavoli <i>Drawer GN 1/1 for tables</i>	40x58x16	11	0,07	<b>343</b>
---	----------	----	------	------------

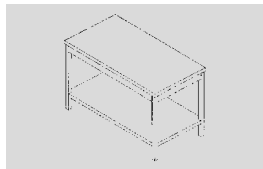


<b>ATG0135</b> Cassettiera 3 cassetti GN 1/1 per tavoli <i>Chest of 3 drawers GN 1/1 for tables</i>	40x58x62	50	0,18	<b>850</b>
---	----------	----	------	------------

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€

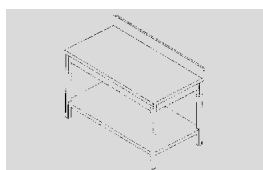
## TAVOLI DA LAVORO PROF. 70 cm - WORK TABLES DEPTH 70 cm

Con ripiano di fondo  
With undershelf



<b>TLG67</b>	60x70x85	33	0,08	<b>550</b>
<b>TLG77</b>	70x70x85	35	0,1	<b>582</b>
<b>TLG87</b>	80x70x85	37	0,12	<b>614</b>
<b>TLG107</b>	100x70x85	41	0,16	<b>680</b>
<b>TLG127</b>	120x70x85	45	0,2	<b>762</b>
<b>TLG147</b>	140x70x85	51	0,23	<b>843</b>
<b>TLG157</b>	150x70x85	55	0,24	<b>879</b>
<b>TLG167</b>	160x70x85	59	0,26	<b>931</b>
<b>TLG187</b>	180x70x85	68	0,28	<b>992</b>
<b>TLG207</b>	200x70x85	75	0,31	<b>1.037</b>
<b>TLG247</b>	240x70x85	84	0,36	<b>1.502</b>

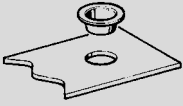


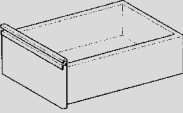
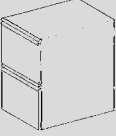
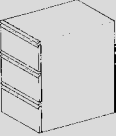
Con alzatina e ripiano di fondo  
With backslash and undershelf



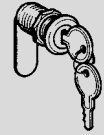
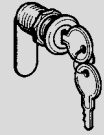
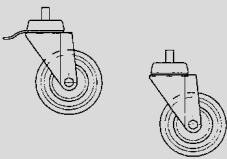
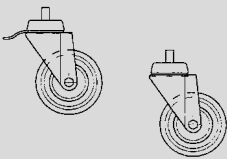
<b>TLG67A</b>	60x70x85	33	0,11	<b>647</b>
<b>TLG77A</b>	70x70x85	35	0,13	<b>671</b>
<b>TLG87A</b>	80x70x85	37	0,15	<b>705</b>
<b>TLG107A</b>	100x70x85	41	0,19	<b>775</b>
<b>TLG127A</b>	120x70x85	45	0,23	<b>860</b>
<b>TLG147A</b>	140x70x85	51	0,27	<b>959</b>
<b>TLG157A</b>	150x70x85	55	0,29	<b>993</b>
<b>TLG167A</b>	160x70x85	59	0,31	<b>1.058</b>
<b>TLG187A</b>	180x70x85	68	0,35	<b>1.133</b>
<b>TLG207A</b>	200x70x85	75	0,39	<b>1.186</b>
<b>TLG247A</b>	240x70x85	84	0,47	<b>1.697</b>

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€

## ACCESSORI PER TAVOLI DA LAVORO PROF. 70 cm - ACCESSORIES FOR WORK TABLES DEPTH 70 cm

	<b>ATG00041</b> Maggiorazione per piano con foro scarico rifiuti Additional charge for panel with waste discharge hole				<b>252</b>
	<b>ATG0143</b> Alzatina laterale destra per tavoli prof. 70 cm Lateral right side splash for tables dept 70 cm	68x8,5x2	1	0,01	<b>170</b>
	<b>ATG0144</b> Alzatina laterale sinistra per tavoli prof 70 cm Lateral left side splash for tables depth 70 cm	68x8,5x2	1	0,01	<b>170</b>
	<b>ATG0129</b> Cassetto GN 1/1 per tavoli Drawer GN 1/1 for tables	40x65x15	22	0,15	<b>355</b>
	<b>ATG0256</b> Cassettiera 2 cassetti GN 1/1 per tavoli Chest of 2 drawers GN 1/1 for tables	40x68,5x58	50	0,18	<b>823</b>
	<b>ATG0130</b> Cassettiera 3 cassetti GN 1/1 per tavoli Chest of 3 drawers GN 1/1 for tables	40x65x62	50	0,18	<b>876</b>

## ACCESSORI PER TAVOLI DA LAVORO PROF. 70 cm - ACCESSORIES FOR WORK TABLES DEPTH 70 cm

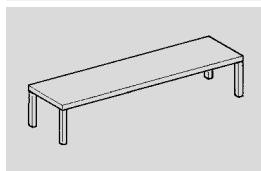
	<b>ATG0132</b> Tramoggia per tavoli Tutting bin for tables	40x58x62	50	0,18	<b>876</b>
	<b>ATG0127</b> Serratura a chiave per cassetto Key-lock kit for drawer				<b>52</b>
	<b>ATG0134</b> Kit ruote inox con freno per TLG S/S castors kit with brake for TLG	Ø 125	4	0,01	<b>106</b>
	<b>ATG0133</b> Kit ruote inox per TLG S/S castors kit for TLG	Ø 125	4	0,01	<b>87</b>

Modello Model	Dim. Dim.	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

## SOVRASTRUTTURE PER TAVOLI - SUPERSTRUCTURES FOR TABLES

Sovrastruttura neutra per tavoli 1 ripiano

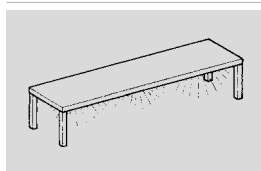
*Neutral superstructure for tables 1 shelf*



<b>ATG0138</b>	120x40x35			9	0,02	<b>424</b>
<b>ATG0292</b>	140x40x35			11	0,03	<b>440</b>
<b>ATG0052</b>	160x40x35			12	0,04	<b>470</b>
<b>ATG0293</b>	180x40x35			13	0,05	<b>502</b>
<b>ATG0139</b>	200x40x35			14	0,06	<b>516</b>

Sovrastruttura con riscaldatore a lampada per tavoli 1 ripiano

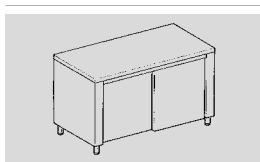
*Superstructure with lamp warmer for tables 1 shelf*



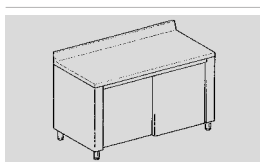
<b>ATG0140</b>	120x40x35	0,66	230V/1N 50Hz	20	0,03	<b>991</b>
<b>ATG0294</b>	140x40x35	0,66	230V/1N 50Hz	22	0,03	<b>1.201</b>
<b>ATG0055</b>	160x40x35	0,66	230V/1N 50Hz	24	0,04	<b>1.230</b>
<b>ATG0295</b>	180x40x35	0,66	230V/1N 50Hz	26	0,05	<b>1.263</b>
<b>ATG0141</b>	200x40x35	0,66	230V/1N 50Hz	28	0,06	<b>1.651</b>

Modello Model	Dim. Dim.	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

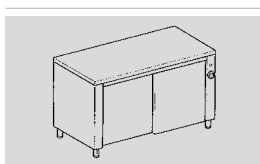
Armadio neutro - 2 ante scorrevoli  
Neutral cupboard - 2 sliding doors

	<b>TA106</b>	100x60x85			50	0,35	<b>1.515</b>
	<b>TA126</b>	120x60x85			105	0,85	<b>1.559</b>
	<b>TA146</b>	140x60x85			116	1,03	<b>1.639</b>
	<b>TA166</b>	160x60x85			125	1,21	<b>1.799</b>
	<b>TA186</b>	180x60x85			135	1,25	<b>1.954</b>
	<b>TA206</b>	200x60x85			150	1,33	<b>2.072</b>

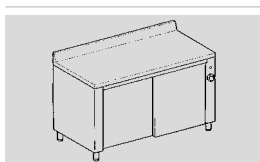
Armadio neutro - 2 ante scorrevoli con alzatina  
Neutral cupboard - 2 sliding doors with backslash

	<b>TA106A</b>	100x60x85			50	0,35	<b>1.611</b>
	<b>TA126A</b>	120x60x85			105	0,85	<b>1.652</b>
	<b>TA146A</b>	140x60x85			116	1,03	<b>1.749</b>
	<b>TA166A</b>	160x60x85			125	1,21	<b>1.982</b>
	<b>TA186A</b>	180x60x85			135	1,25	<b>2.082</b>
	<b>TA206A</b>	200x60x85			150	1,33	<b>2.206</b>

Armadio caldo ventilato elettrico - 2 ante scorrevoli  
Electric breezy hot cupboard - 2 sliding doors

	<b>TE126</b>	120x60x85	1,9	230V/1N 50Hz	120	1,05	<b>2.343</b>
	<b>TE146</b>	140x60x85	1,9	230V/1N 50Hz	130	1,09	<b>2.433</b>
	<b>TE166</b>	160x60x85	1,9	230V/1N 50Hz	142	1,11	<b>2.629</b>
	<b>TE186</b>	180x60x85	2,4	230V/1N 50Hz	151	1,19	<b>2.729</b>
	<b>TE206</b>	200x60x85	2,4	230V/1N 50Hz	167	1,22	<b>2.844</b>

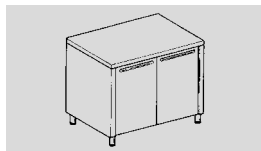
Armadio caldo ventilato elettrico - 2 ante scorrevoli - con alzatina  
Electric breezy hot cupboard - 2 sliding doors - with backslash

	<b>TE126A</b>	120x60x85	1,9	230V/1N 50Hz	121	1,05	<b>2.442</b>
	<b>TE146A</b>	140x60x85	1,9	230V/1N 50Hz	131	1,09	<b>2.543</b>
	<b>TE166A</b>	160x60x85	1,9	230V/1N 50Hz	143	1,11	<b>2.759</b>
	<b>TE186A</b>	180x60x85	2,4	230V/1N 50Hz	153	1,19	<b>2.859</b>
	<b>TE206A</b>	200x60x85	2,4	230V/1N 50Hz	169	1,22	<b>2.979</b>

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€

## TAVOLI CON ARMADIO PROF. 70 cm - WORK TABLE ON CUPBOARD DEPTH 70 cm

Armadio neutro - 1 anta a battente  
*Neutral cupboard - 1 leaf door*

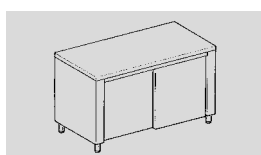


<b>TA67</b>	60x70x85	50	0,35	<b>1.437</b>
-------------	----------	----	------	--------------

Armadio neutro - 2 ante a battente  
*Neutral cupboard - double leaf door*

<b>TA87</b>	80x70x85	57	0,46	<b>1.465</b>
-------------	----------	----	------	--------------

Armadio neutro - 2 ante scorrevoli  
*Neutral cupboard - 2 sliding doors*



<b>TA107</b>	100x70x85	73	0,71	<b>1.534</b>
--------------	-----------	----	------	--------------

<b>TA127</b>	120x70x85	105	0,85	<b>1.642</b>
--------------	-----------	-----	------	--------------

<b>TA147</b>	140x70x85	116	0,94	<b>1.736</b>
--------------	-----------	-----	------	--------------

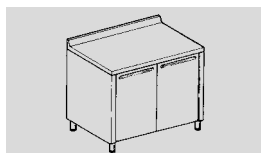
<b>TA167</b>	160x70x85	127	1,03	<b>1.906</b>
--------------	-----------	-----	------	--------------

<b>TA187</b>	180x70x85	140	1,02	<b>2.079</b>
--------------	-----------	-----	------	--------------

<b>TA207</b>	200x70x85	152	1,33	<b>2.210</b>
--------------	-----------	-----	------	--------------

<b>TA247</b>	240x70x85	175	1,54	<b>2.629</b>
--------------	-----------	-----	------	--------------

Armadio neutro - 1 anta a battente con alzatina  
*Neutral cupboard - 1 leaf door with backsplash*

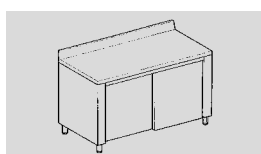


<b>TA67A</b>	60x70x85	50	0,35	<b>1.518</b>
--------------	----------	----	------	--------------

Armadio neutro - 2 ante a battente con alzatina  
*Neutral cupboard - double leaf door with backsplash*

<b>TA87A</b>	80x70x85	57	0,46	<b>1.561</b>
--------------	----------	----	------	--------------

Armadio neutro - 2 ante scorrevoli con alzatina  
*Neutral cupboard - 2 sliding doors with backsplash*



<b>TA107A</b>	100x70x85	73	0,71	<b>1.627</b>
---------------	-----------	----	------	--------------

<b>TA127A</b>	120x70x85	105	0,90	<b>1.738</b>
---------------	-----------	-----	------	--------------

<b>TA147A</b>	140x70x85	116	1,05	<b>1.841</b>
---------------	-----------	-----	------	--------------

<b>TA167A</b>	160x70x85	127	1,13	<b>2.095</b>
---------------	-----------	-----	------	--------------

<b>TA187A</b>	180x70x85	140	1,22	<b>2.204</b>
---------------	-----------	-----	------	--------------

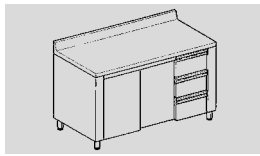
<b>TA207A</b>	200x70x85	152	1,33	<b>2.340</b>
---------------	-----------	-----	------	--------------

<b>TA247A</b>	240x70x85	175	1,68	<b>2.755</b>
---------------	-----------	-----	------	--------------

Modello Model	Dim. Dim.	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

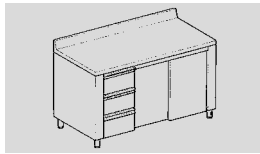
## TAVOLI CON ARMADIO PROF. 70 cm - WORK TABLE ON CUPBOARD DEPTH 70 cm

Armadio neutro - 2 ante scorrevoli - Cassettiera destra con alzatina  
Neutral cupboard - 2 sliding doors - Right chest with backslash



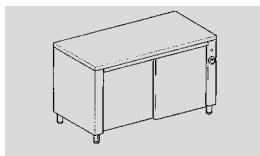
<b>TA167CDA</b>	160x70x85			167	1,33	<b>3.215</b>
<b>TA187CDA</b>	180x70x85			170	1,22	<b>3.347</b>
<b>TA207CDA</b>	200x70x85			192	1,33	<b>3.484</b>

Armadio neutro - 2 ante scorrevoli - Cassettiera sinistra con alzatina  
Neutral cupboard - 2 sliding doors - Left chest with backslash



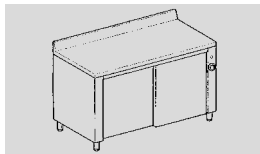
<b>TA167CSA</b>	160x70x85			167	1,33	<b>3.215</b>
<b>TA187CSA</b>	180x70x85			170	1,22	<b>3.347</b>
<b>TA207CSA</b>	200x70x85			192	1,33	<b>3.484</b>

Armadio caldo ventilato elettrico - 2 ante scorrevoli  
Electric breezy hot cupboard - 2 sliding doors



<b>TE127</b>	120x70x85	1,9	230V/1N 50Hz	120	1,05	<b>2.436</b>
<b>TE147</b>	140x70x85	1,9	230V/1N 50Hz	135	1,1	<b>2.538</b>
<b>TE167</b>	160x70x85	1,9	230V/1N 50Hz	142	1,15	<b>2.751</b>
<b>TE187</b>	180x70x85	2,4	230V/1N 50Hz	155	1,22	<b>2.858</b>
<b>TE207</b>	200x70x85	2,4	230V/1N 50Hz	167	1,27	<b>2.987</b>

Armadio caldo ventilato elettrico - 2 ante scorrevoli - con alzatina  
Electric breezy hot cupboard - 2 sliding doors - with backslash



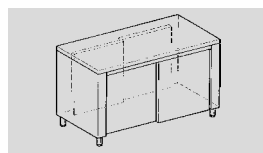
<b>TE127A</b>	120x70x85	1,9	230V/1N 50Hz	120	1,05	<b>2.531</b>
<b>TE147A</b>	140x70x85	1,9	230V/1N 50Hz	135	1,12	<b>2.642</b>
<b>TE167A</b>	160x70x85	1,9	230V/1N 50Hz	142	1,17	<b>2.866</b>
<b>TE187A</b>	180x70x85	2,4	230V/1N 50Hz	155	1,24	<b>2.973</b>
<b>TE207A</b>	200x70x85	2,4	230V/1N 50Hz	167	1,29	<b>3.118</b>

Modello Model	Dim. Dim.	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

## TAVOLI CON ARMADIO PROF. 70 cm - WORK TABLE ON CUPBOARD DEPTH 70 cm

Armadio neutro passante - 4 ante scorrevoli

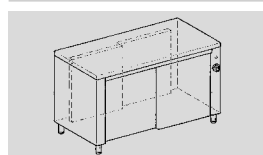
*Neutral pass-through cupboard - 4 sliding doors*



<b>TAP127</b>	120x70x85			110	1,05	<b>1.886</b>
<b>TAP147</b>	140x70x85			125	1,1	<b>1.993</b>
<b>TAP167</b>	160x70x85			132	1,15	<b>2.232</b>
<b>TAP187</b>	180x70x85			148	1,22	<b>2.346</b>
<b>TAP207</b>	200x70x85			157	1,27	<b>2.493</b>

Armadio caldo ventilato elettrico - passante - 4 ante scorrevoli

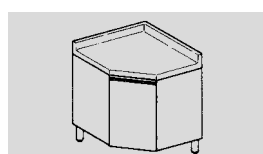
*Electric breezy hot cupboard - pass-through - 4 sliding doors*



<b>TEP127</b>	120x70x85	1,9	230V/1N 50Hz	125	1,05	<b>2.655</b>
<b>TEP147</b>	140x70x85	1,9	230V/1N 50Hz	139	1,1	<b>2.770</b>
<b>TEP167</b>	160x70x85	1,9	230V/1N 50Hz	147	1,15	<b>3.000</b>
<b>TEP187</b>	180x70x85	2,4	230V/1N 50Hz	160	1,22	<b>3.121</b>
<b>TEP207</b>	200x70x85	2,4	230V/1N 50Hz	172	1,27	<b>3.274</b>

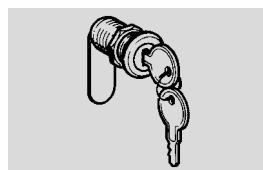
Armadio angolare neutro - 1 anta a battente - con alzatina

*Neutral corner cupboard - 1 leaf door - with backsplash*



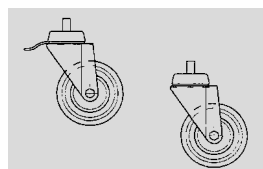
<b>TAN107A</b>	100x100x85			70	1	<b>2.588</b>
----------------	------------	--	--	----	---	--------------

## ACCESSORI PER TAVOLI CON ARMADIO - ACCESSORIES FOR WORK TABLE ON CUPBOARD



<b>ATG0284</b> Serratura a chiave per cassetto Key-lock kit for drawer						<b>54</b>
--	--	--	--	--	--	-----------

<b>ATG0136</b> Serratura a chiave per ante scorrevoli Key-lock kit for sliding doors						<b>134</b>
--	--	--	--	--	--	------------



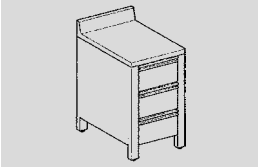
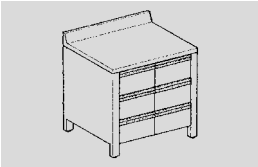
<b>ATG0274</b> Kit 2 ruote in inox con freno per TA S/S castors kit with brake for TA	Ø 100					<b>128</b>
---	-------	--	--	--	--	------------

<b>ATG0275</b> Kit 2 ruote in inox senza freno per TA S/S castors kit without brake for TA	Ø 100					<b>107</b>
--	-------	--	--	--	--	------------



Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€

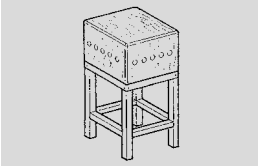
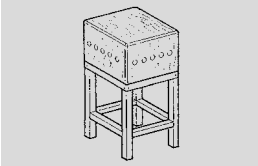
## TAVOLI CASSETTIERA PROF. 70 cm - WORK TABLES WITH CHEST OF DRAWERS DEPTH 70 cm

	<p><b>TACS47A</b> 3 cassetti GN 1/1 con alzatina 3 drawers GN 1/1 with backplash</p>	40x70x85	78	0,38	<b>1.691</b>
	<p><b>TACS87A</b> 6 cassetti GN 1/1 con alzatina 6 drawers GN 1/1 with backplash</p>	80x70x85	130	0,65	<b>2.352</b>

## TAVOLI LAVORAZIONE - MANUFACTURING TABLE

	<p><b>TV127</b> Verdure e pesce - 1 vasca (107x30x18 cm) - 1 piano in teflon Vegetable and fish - 1 bowl (107x30x18 cm) - 1 teflon top</p>	120x70x85	45	0,9	<b>1.612</b>
	<p><b>TV167</b> Verdure e pesce - 1 vasca (145x30x18 cm) - 1 piano in teflon Vegetable and fish - 1 bowl (145x30x18 cm) - 1 teflon top</p>	160x70x85	55	1,13	<b>1.706</b>
	<p><b>TV1672V</b> Verdure e pesce - 2 vasche (70x31x20 cm) - 2 piani in teflon Vegetable and fish - 2 bowls (70x31x20 cm) - 2 teflon tops</p>	160x70x85	55	1,13	<b>1.910</b>
	<p><b>TC127</b> Carni - 1 piano in teflon Meat preparation - 1 teflon top</p>	120x70x85	45	0,9	<b>1.180</b>

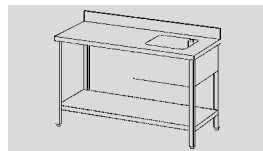
## ACCESSORI DI LAVORAZIONE - MANUFACTURING ACCESSORIES

	<p><b>CP70</b> Ceppo in legno su cavalletto Chopping block on support</p>	45x70x85	60	0,26	<b>1.475</b>
	<p><b>CP707</b> Ceppo in legno su cavalletto Chopping block on support</p>	70x70x85	75	0,42	<b>1.962</b>

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€

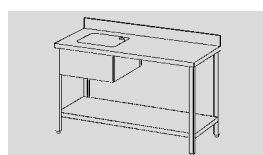
## TAVOLI CHEF CON VASCA - CHEF TABLE WITH TANK

1 vasca 40x40x25 cm destra con alzatina e ripiano inferiore  
*1 right tank 40x40x25 cm with backsplash*



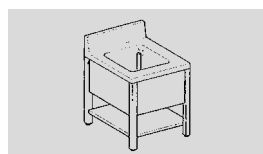
<b>THR127DA</b>	120x70x85	62	0,5	<b>1.060</b>
<b>THR147DA</b>	140x70x85	68	0,55	<b>1.136</b>
<b>THR167DA</b>	160x70x85	74	0,6	<b>1.210</b>
<b>THR187DA</b>	180x70x85	81	0,65	<b>1.271</b>

1 vasca 40x40x25 cm sinistra con alzatina e ripiano inferiore  
*1 left tank 40x40x25 cm with backsplash*



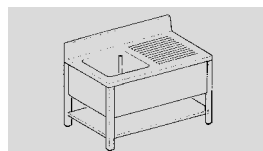
<b>THR127SA</b>	120x70x85	62	0,5	<b>1.060</b>
<b>THR147SA</b>	140x70x85	68	0,55	<b>1.136</b>
<b>THR167SA</b>	160x70x85	74	0,6	<b>1.210</b>
<b>THR187SA</b>	180x70x85	81	0,65	<b>1.271</b>

## LAVATOI CON RIPIANO INFERIORE PROF. 60 cm - SINKS WITH LOWER SHELF DEPTH 60 cm



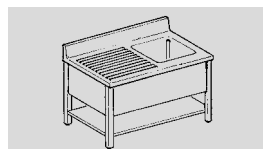
**LGR66**  
 1 vasca 40x40x25 cm  
*1 bowl 40x40x25 cm*

60x60x85      45      0,3      **889**



**LGR126D**  
 1 vasca 50x40x25 cm - 1 sgocciolatoio destro  
*1 bowl 50x40x25 cm - 1 right hand drip plate*

120x60x85      49      0,48      **1.238**

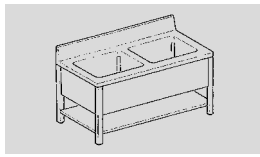


**LGR126S**  
 1 vasca 50x40x25 cm - 1 sgocciolatoio sinistro  
*1 bowl 50x40x25 cm - 1 left hand drip plate*

120x60x85      49      0,48      **1.238**

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€

## LAVATOI CON RIPIANO INFERIORE PROF. 60 cm - SINKS WITH LOWER SHELF DEPTH 60 cm



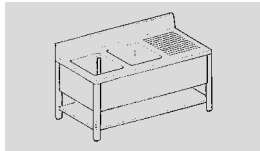
**LGR1262V**  
2 vasche 50x40x25 cm  
2 bowls 50x40x25 cm

120x60x85

72

0,6

**1.310**



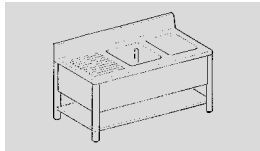
**LGR146D**  
2 vasche 40x40x25 cm - 1 sgocciolatoio destro  
2 bowls 40x40x25 cm - 1 right hand drip plate

140x60x85

72

0,6

**1.339**



**LGR146S**  
2 vasche 40x40x25 cm - 1 sgocciolatoio sinistro  
2 bowls 40x40x25 cm - 1 left hand drip plate

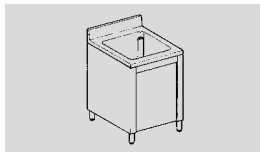
140x60x85

72

0,6

**1.339**

## LAVATOI SU ARMADIO PROF. 60 cm - SINK ON CUPBOARD DEPTH 60 cm



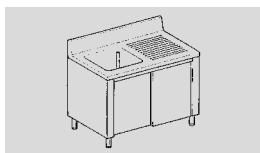
**LA66**  
1 vasca 40x40x25 cm - 1 anta a battente  
1 bowl 40x40x25 cm - 1 leaf door

60x60x85

60

0,35

**1.357**



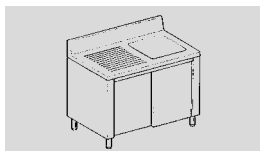
**LA126D**  
1 vasca 50x40x25 cm - 1 sgocciolatoio destro - 2 ante scorrevoli  
1 bowl 50x40x25 cm - 1 right hand drip plate - 2 sliding doors

120x60x85

70

0,92

**1.798**



**LA126S**  
1 vasca 50x40x25 cm - 1 sgocciolatoio sinistro - 2 ante scorrevoli  
1 bowl 50x40x25 cm - 1 left hand drip plate - 2 sliding doors

120x60x85

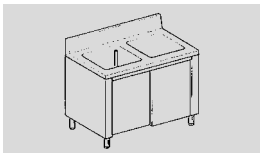
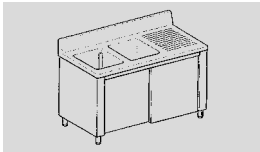
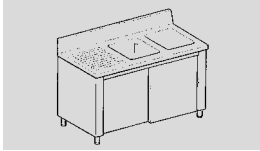
70

0,92

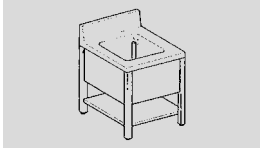
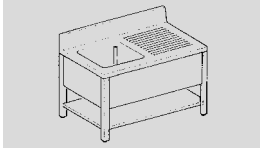

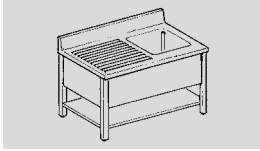
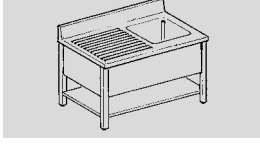
**1.798**

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€

## LAVATOI SU ARMADIO PROF. 60 cm - SINK ON CUPBOARD DEPTH 60 cm

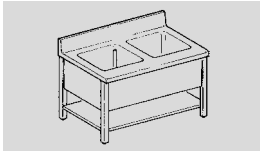
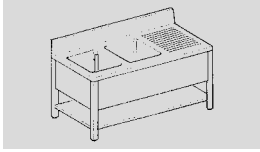
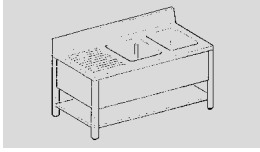
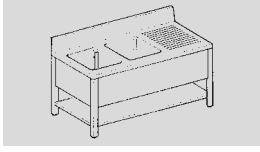
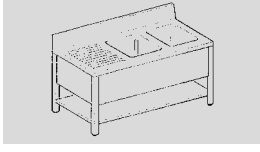
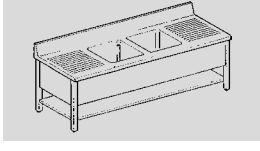
	<b>LA1262V</b> 2 vasche 50x40x25 cm - 2 ante scorrevoli 2 bowls 50x40x25 cm - 2 sliding doors	120x60x85	71	0,92	<b>2.066</b>
	<b>LA146D</b> 2 vasche 40x40x25 cm - 1 sgocciolatoio destro - 2 ante scorrevoli 2 bowls 40x40x25 cm - 1 right hand drip plate - 2 sliding doors	140x60x85	72	0,6	<b>2.156</b>
	<b>LA146S</b> 2 vasche 40x40x25 cm - 1 sgocciolatoio sinistro - 2 ante scorrevoli 2 bowls 40x40x25 cm - 1 left hand drip plate - 2 sliding doors	140x60x85	72	0,6	<b>2.156</b>

## LAVATOI CON RIPIANO INFERIORE PROF. 70 cm - SINKS WITH LOWER SHELF DEPTH 70 cm

	<b>LGR77</b> 1 vasca 60x50x32 cm 1 bowl 60x50x32 cm	70x70x85	49	0,3	<b>1.027</b>
	<b>LGR127D</b> 1 vasca 60x50x32 cm - 1 sgocciolatoio destro 1 bowl 60x50x32 cm - 1 right hand drip plate	120x70x85	56	0,48	<b>1.329</b>
	<b>LGR147D</b> 1 vasca 60x50x32 cm - 1 sgocciolatoio destro 1 bowl 60x50x32 cm - 1 right hand drip plate	140x70x85	62	0,52	<b>1.438</b>
	<b>LGR127S</b> 1 vasca 60x50x32 cm - 1 sgocciolatoio sinistro 1 bowl 60x50x32 cm - 1 left hand drip plate	120x70x85	56	0,48	<b>1.329</b>
	<b>LGR147S</b> 1 vasca 60x50x32 cm - 1 sgocciolatoio sinistro 1 bowl 60x50x32 cm - 1 left hand drip plate	140x70x85	62	0,52	<b>1.438</b>

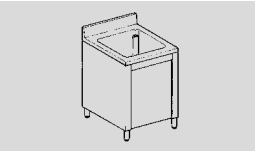

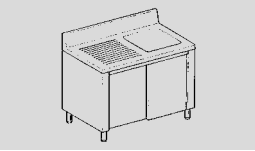
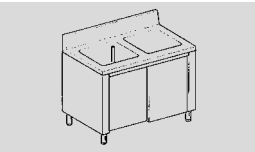
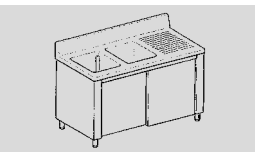
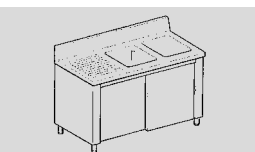
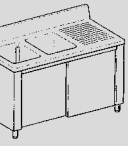
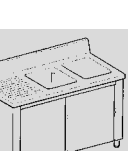
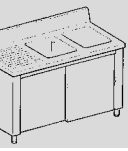

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€

## LAVATOI CON RIPIANO INFERIORE PROF. 70 cm - SINKS WITH LOWER SHELF DEPTH 70 cm

	<b>LGR1272V</b> 2 vasche 50x50x32 cm 2 bowls 50x50x32 cm	120x70x85	57	0,48	<b>1.624</b>
	<b>LGR1472V</b> 2 vasche 60x50x32 cm 2 bowls 60x50x32 cm	140x70x85	66	0,52	<b>1.769</b>
	<b>LGR167D</b> 2 vasche 50x50x32 cm - 1 sgocciolatoio destro 2 bowls 50x50x32 cm - 1 right hand drip plate	160x70x85	72	0,6	<b>1.840</b>
	<b>LGR187D</b> 2 vasche 50x50x32 cm - 1 sgocciolatoio destro 2 bowls 50x50x32 cm - 1 right hand drip plate	180x70x85	80	0,7	<b>1.858</b>
	<b>LGR167S</b> 2 vasche 50x50x32 cm - 1 sgocciolatoio sinistro 2 bowls 50x50x32 cm - 1 left hand drip plate	160x70x85	72	0,6	<b>1.840</b>
	<b>LGR187S</b> 2 vasche 50x50x32 cm - 1 sgocciolatoio sinistro 2 bowls 50x50x32 cm - 1 left hand drip plate	180x70x85	80	0,7	<b>1.858</b>
	<b>LGR207D</b> 2 vasche 60x50x32 cm - 1 sgocciolatoio destro 2 bowls 60x50x32 cm - 1 right hand drip plate	200x70x85	76	1,2	<b>2.005</b>
	<b>LGR207S</b> 2 vasche 60x50x32 cm - 1 sgocciolatoio sinistro 2 bowls 60x50x32 cm - 1 left hand drip plate	200x70x85	76	1,2	<b>2.005</b>
	<b>LGR247</b> 2 vasche 60x50x32 cm - 2 sgocciolatoi 2 bowls 60x50x32 cm - 2 hand drip plates	240x70x85	100	1,5	<b>2.367</b>

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€

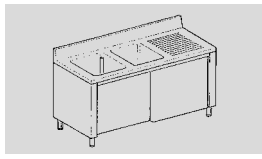
## LAVATOI SU ARMADIO PROF. 70 cm - SINK ON CUPBOARD DEPTH 70 cm

	<p><b>LA77</b> 1 vasca 60x50x32 cm - 2 ante a battente 1 bowl 60x50x32 cm - 2 leaf door</p>	70x70x85	51	0,3	<b>1.675</b>
	<p><b>LA127D</b> 1 vasca 60x50x32 cm - 1 sgocciolatoio destro - 2 ante scorrevoli 1 bowl 60x50x32 cm - 1 right hand drip plate - 2 sliding doors</p>	120x70x85	70	0,48	<b>1.874</b>
	<p><b>LA147D</b> 1 vasca 60x50x32 cm - 1 sgocciolatoio destro - 2 ante scorrevoli 1 bowl 60x50x32 cm - 1 right hand drip plate - 2 sliding doors</p>	140x70x85	76	0,52	<b>1.961</b>
	<p><b>LA127S</b> 1 vasca 60x50x32 cm - 1 sgocciolatoio sinistro 1 bowl 60x50x32 cm - 1 left hand drip plate</p>	120x70x85	70	0,48	<b>1.874</b>
	<p><b>LA147S</b> 1 vasca 60x50x32 cm - 1 sgocciolatoio sinistro 1 bowl 60x50x32 cm - 1 left hand drip plate</p>	140x70x85	76	0,52	<b>1.961</b>
	<p><b>LA1272V</b> 2 vasche 60x50x32 cm - 2 ante scorrevoli 2 bowls 60x50x32 cm - 2 sliding doors</p>	120x70x85	71	0,48	<b>2.126</b>
	<p><b>LA1472V</b> 2 vasche 60x50x32 cm - 2 ante scorrevoli 2 bowls 60x50x32 cm - 2 sliding doors</p>	140x70x85	80	0,52	<b>2.263</b>
	<p><b>LA167D</b> 2 vasche 50x50x32 cm - 1 sgocciolatoio destro - 2 ante scorrevoli 2 bowls 50x50x32 cm - 1 right hand drip plate - 2 sliding doors</p>	160x70x85	86	1,13	<b>2.353</b>
	<p><b>LA187D</b> 2 vasche 50x50x32 cm - 1 sgocciolatoio destro - 2 ante scorrevoli 2 bowls 50x50x32 cm - 1 right hand drip plate - 2 sliding doors</p>	180x70x85	104	1,33	<b>2.468</b>
	<p><b>LA167S</b> 2 vasche 50x50x32 cm - 1 sgocciolatoio sinistro - 2 ante scorrevoli 2 bowls 50x50x32 cm - 1 left hand drip plate - 2 sliding doors</p>	160x70x85	86	1,13	<b>2.353</b>
	<p><b>LA187S</b> 2 vasche 50x50x32 cm - 1 sgocciolatoio sinistro - 2 ante scorrevoli 2 bowls 50x50x32 cm - 1 left hand drip plate - 2 sliding doors</p>	180x70x85	104	1,33	<b>2.468</b>

# EUCLIDE

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€

## LAVATOI SU ARMADIO PROF. 70 cm - SINK ON CUPBOARD DEPTH 70 cm



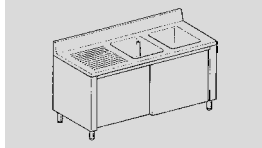
**LA207D**  
2 vasche 60x50x32 cm - 1 sgocciolatoio destro - 2 ante scorrevoli  
2 bowls 60x50x32 cm - 1 right hand drip plate - 2 sliding doors

200x70x85

108

1,2

**2.597**



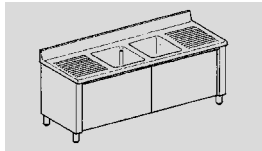
**LA207S**  
2 vasche 60x50x32 cm - 1 sgocciolatoio sinistro - 2 ante scorrevoli  
2 bowls 60x50x32 cm - 1 left hand drip plate - 2 sliding doors

200x70x85

108

1,2

**2.597**



**LA247**  
2 vasche 60x50x32 cm - 2 sgocciolatoi - 3 ante scorrevoli  
2 bowls 60x50x32 cm - 2 hand drip plates - 3 sliding doors

240x70x85

115

1,5

**3.000**

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€

## LAVATOI PREDISPOSTI PER LAVASTOVIGLIE SOTTOBANCO PROF. 70 cm SINKS SUITABLE FOR UNDERCOUNTER DISHWASHER DEPTH 70 cm

	<p><b>LL127D</b> 1 vasca 50x50x32 cm - sgocciolatoio destro - ripiano inferiore 1 bowl 50x50x32 cm - right hand drip plate - lower shelf</p>	120x70x85	40	0,38	<b>1.209</b>
	<p><b>LL127S</b> 1 vasca 50x50x32 cm - sgocciolatoio sinistro - ripiano inferiore 1 bowl 50x50x32 cm - left hand drip plate - lower shelf</p>	120x70x85	40	0,38	<b>1.209</b>
	<p><b>LL147D</b> 1 vasca 60x50x32 cm - sgocciolatoio destro - ripiano inferiore 1 bowl 60x50x32 cm - right hand drip plate - lower shelf</p>	140x70x85	44	0,48	<b>1.329</b>
	<p><b>LL147S</b> 1 vasca 60x50x32 cm - sgocciolatoio sinistro - ripiano inferiore 1 bowl 60x50x32 cm - left hand drip plate - lower shelf</p>	140x70x85	44	0,48	<b>1.329</b>
	<p><b>LL167D</b> 2 vasche 40x50x25 cm - sgocciolatoio destro - ripiano inferiore 2 bowls 40x50x25 cm - right hand drip plate - lower shelf</p>	160x70x85	67	0,6	<b>1.655</b>
	<p><b>LL167S</b> 2 vasche 40x50x25 cm - sgocciolatoio sinistro - ripiano inferiore 2 bowls 40x50x25 cm - left hand drip plate - lower shelf</p>	160x70x85	67	0,6	<b>1.655</b>



# EUCLIDE

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€

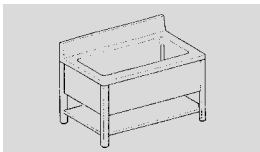
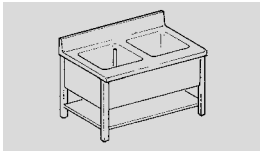
## LAVATOI SU ARMADIO PREDISPOSTI PER LAVASTOVIGLIE SOTTOBANCO PROF. 70 cm SINKS ON CUPBOARD SUITABLE FOR UNDERCOUNTER DISHWASHER DEPTH 70 cm

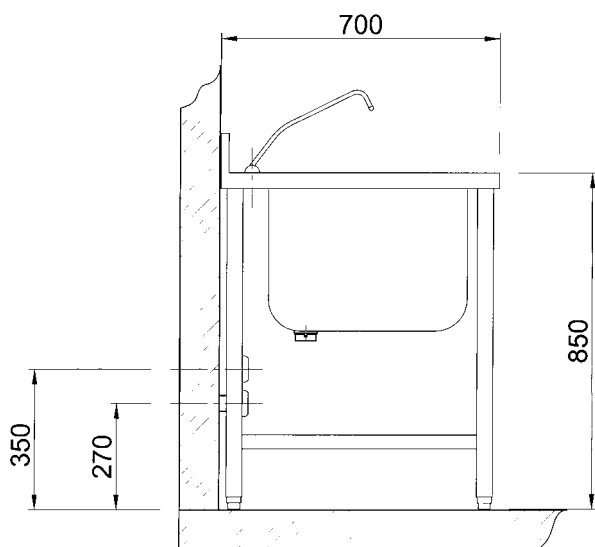
	<p><b>LLA127D</b> 1 vasca 50x50x32 cm - sgocciolatoio destro - 1 anta a battente 1 bowl 50x50x32 cm - right hand drip plate - 1 leaf-door</p>	120x70x85	55	0,38	<b>1.720</b>
	<p><b>LLA127S</b> 1 vasca 50x50x32 cm - sgocciolatoio sinistro - 1 anta a battente 1 bowl 50x50x32 cm - left hand drip plate - 1 leaf-door</p>	120x70x85	55	0,38	<b>1.720</b>
	<p><b>LLA147D</b> 1 vasca 60x50x32 cm - sgocciolatoio destro - 2 ante a battente 1 bowl 60x50x32 cm - right hand drip plate - double leaf-door</p>	140x70x85	80	0,85	<b>1.836</b>
	<p><b>LLA147S</b> 1 vasca 60x50x32 cm - sgocciolatoio sinistro - 2 ante a battente 1 bowl 60x50x32 cm - left hand drip plate - double leaf-door</p>	140x70x85	80	0,85	<b>1.836</b>
	<p><b>LLA167D</b> 2 vasche 40x50x32 cm - sgocciolatoio destro - 2 ante scorrevoli 2 bowls 40x50x32 cm - right hand drip plate - 2 sliding doors</p>	160x70x85	107	1,13	<b>2.145</b>
	<p><b>LLA167S</b> 2 vasche 40x50x32 cm - sgocciolatoio sinistro - 2 ante scorrevoli 2 bowls 40x50x32 cm - left hand drip plate - 2 sliding doors</p>	160x70x85	107	1,13	<b>2.145</b>

336

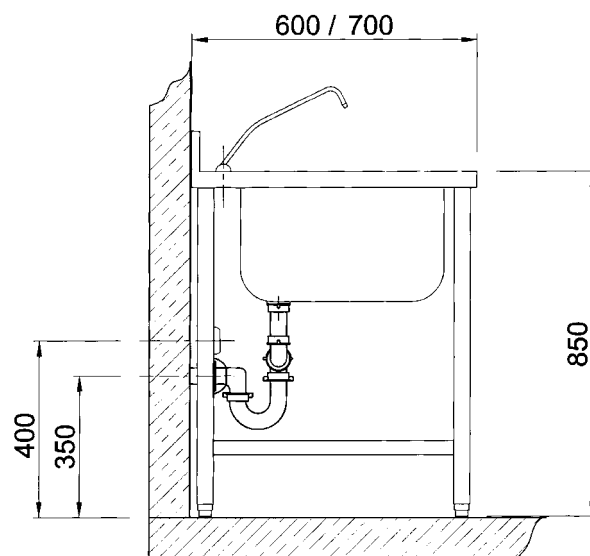
Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€

## LAVAPENTOLE PROF. 70 cm - POT WASHING UNIT DEPTH 70 cm

	<b>LVP107</b> 1 vasca 80x50x40 cm - ripiano inferiore - sgocciolatoio mobile 1 bowl 80x50x40 cm - lower shelf - movable drip plate	100x70x85	50	0,6	<b>2.256</b>
	<b>LVP127</b> 1 vasca 100x50x40 cm - ripiano inferiore - sgocciolatoio mobile 1 bowl 100x50x40 cm - lower shelf - movable drip plate	120x70x85	60	0,6	<b>2.425</b>
	<b>LVP1672V</b> 2 vasche 60x50x40 cm - ripiano inferiore - sgocciolatoio mobile 2 bowls 60x50x40 cm - lower shelf - movable drip plate	160x70x85	85	0,6	<b>3.122</b>



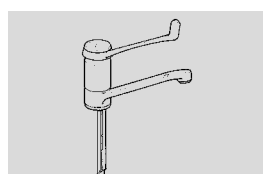
SCHEMA INSTALLAZIONE LAVAPENTOLE  
INSTALLATION DIAGRAM POT WASHING



SCHEMA INSTALLAZIONE LAVATOI  
INSTALLATION DIAGRAM SINKS

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€

## ACCESSORI PER LAVATOI - SINKS ACCESSORIES



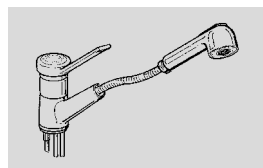
**ATG0092**  
Gruppo miscelatore a gomito  
*Taps for sink*

26x15x5

3

0,01

**256**



**ATG0093**  
Gruppo miscelatore a gomito con doccia  
*Taps with spray arm*

20x15x5

3

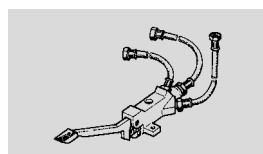
0,01

**296**



**DSM**  
Rubinetto a doccia  
*Spray arm unit*

**361**


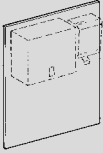
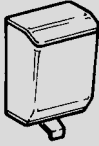
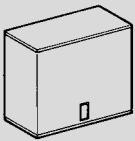
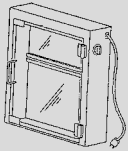


**ATG**  
Gruppo miscelatore a pedale  
*Pedal mixing tap*

**482**

Modello Model	Dim. Dim.	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

## ACCESSORI DI SANITIZZAZIONE - SANITIZATION ACCESSORIES

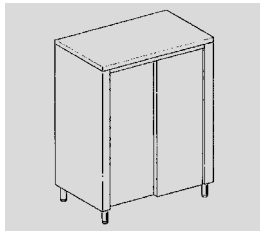
	<b>LVM40</b> Lavamani a parete - miscelatore a ginocchio <i>Wall handwashbasin - knee wash mixer</i>	40x40x30			15	0,07	<b>531</b>
	<b>CLVM40</b> Colonna di coperura impiantistica lavamani - inox <i>Cover column for handwash plant - S/S</i>	24x26x53					<b>104</b>
	<b>LVM50</b> Lavamani su armadio - 1 porta a battente <i>Handwash basin on cupboard - 1 leaf door</i>	50x50x85			15	0,03	<b>1.099</b>
	<b>SC1</b> Schienale inox per lavamani <i>S/S Back for handwash</i>	50x50x2					<b>87</b>
	<b>DIS</b> Distributore di sapone a parete <i>Wallsoap dispenser</i>						<b>157</b>
	<b>DIC</b> Distributore carta a parete <i>Wallpaper dispenser</i>						<b>157</b>
	<b>CS16</b> Armadio sterilizzatore 15 coltelli raggi U.V.A. <i>Locker sterilizer 15 knives ultraviolet rays</i>	40x14x62	0.2	230V/1N 50Hz	9	0,07	<b>931</b>

# EUCLIDE

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€

## ARMADI DEPOSITO PROF. 60 cm - DEPOSIT CUPBOARDS DEPTH 60 cm

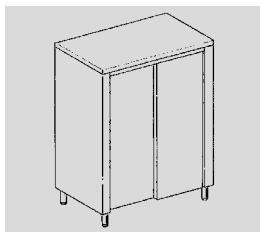
2 porte scorrevoli - 3 ripiani intermedi  
2 sliding doors - 3 intermediate shelves



<b>AR126V1</b>	120x60x200	138	1,5	<b>3.029</b>
<b>AR146V1</b>	140x60x200	142	1,65	<b>3.360</b>
<b>AR166V1</b>	160x60x200	150	1,85	<b>3.689</b>
<b>AR186V1</b>	180x60x200	160	1,95	<b>4.021</b>

## ARMADI DEPOSITO PROF. 70 cm - DEPOSIT CUPBOARDS DEPTH 70 cm

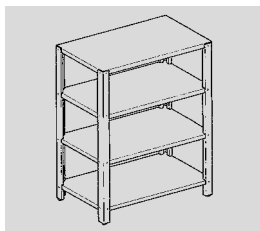
2 porte scorrevoli - 3 ripiani intermedi  
2 sliding doors - 3 intermediate shelves



<b>AR127V1</b>	120x70x200	145	1,6	<b>3.177</b>
<b>AR147V1</b>	140x70x200	153	1,75	<b>3.527</b>
<b>AR167V1</b>	160x70x200	160	1,95	<b>3.869</b>
<b>AR187V1</b>	180x70x200	168	2,15	<b>4.221</b>

## SCAFFALI - SHELFs

Scaffale 4 ripiani inox lisci prof. 50 cm  
Smooth S/S shelf unit 4 shelves depth 50 cm



<b>SC125</b>	120x50x200	44	0,14	<b>1.058</b>
<b>SC145</b>	140x50x200	51	0,16	<b>1.130</b>
<b>SC165</b>	160x50x200	60	0,18	<b>1.211</b>
<b>SC185</b>	180x50x200	70	0,19	<b>1.288</b>
<b>SC205</b>	200x50x200	77	0,21	<b>1.366</b>

Scaffale 4 ripiani inox grigliati prof. 50 cm  
Wire netting S/S shelf unit 4 shelves depth 50 cm



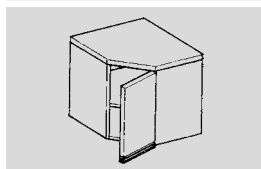
<b>SC125G</b>	120x50x200	44	0,14	<b>1.094</b>
<b>SC145G</b>	140x50x200	51	0,16	<b>1.165</b>
<b>SC165G</b>	160x50x200	60	0,18	<b>1.249</b>
<b>SC185G</b>	180x50x200	70	0,19	<b>1.325</b>
<b>SC205G</b>	200x50x200	77	0,21	<b>1.404</b>

# 340

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€

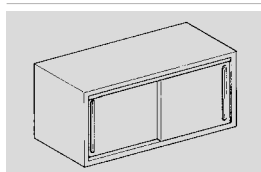
## ARMADI PENSILI - WALL CUPBOARDS

Pensile angolare anta a battente  
Corner wall cabinet with leaf door



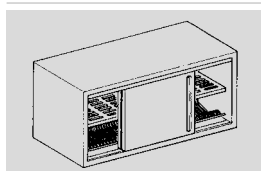
<b>PSCA70</b>	70x70x66	30	0,33	<b>1.464</b>
---------------	----------	----	------	--------------

Pensile con ante scorrevoli - 1 ripiano intermedio  
Wall cabinet with sliding doors - 1 intermediate shelf



<b>PSC100</b>	100x40x66	28	0,26	<b>959</b>
<b>PSC120</b>	120x40x66	36	0,31	<b>1.018</b>
<b>PSC140</b>	140x40x66	43	0,36	<b>1.117</b>
<b>PSC160</b>	160x40x66	50	0,42	<b>1.238</b>
<b>PSC180</b>	180x40x66	58	0,47	<b>1.347</b>
<b>PSC200</b>	200x40x66	65	0,52	<b>1.484</b>

Pensile scolapiatti ante scorrevoli - 1 ripiano intermedio  
Wall cabinet with dish holder and sliding doors - 1 intermediate shelf

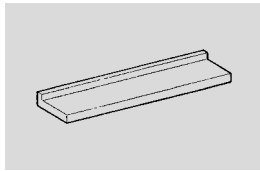


<b>PSC120S</b>	120x40x66	36	0,31	<b>1.196</b>
<b>PSC160S</b>	160x40x66	50	0,42	<b>1.458</b>

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€

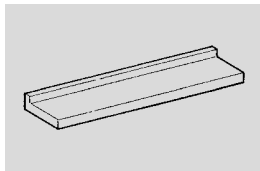
## RIPIANI MENSOLA - WALL SHELF

Ripiano liscio su mensola prof. 30 cm  
Smooth shelf on bracket depth 30 cm



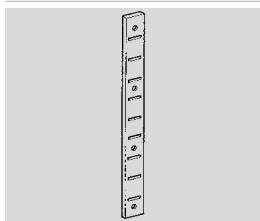
<b>RL8031</b>	80x30x4			<b>178</b>
<b>RL10031</b>	100x30x4			<b>191</b>
<b>RL12031</b>	120x30x4			<b>204</b>
<b>RL14031</b>	140x30x4			<b>216</b>
<b>RL16031</b>	160x30x4			<b>235</b>
<b>RL18031</b>	180x30x4			<b>252</b>
<b>RL20031</b>	200x30x4			<b>292</b>

Ripiano liscio su mensola prof. 40 cm  
Smooth shelf on bracket depth 40 cm



<b>RL8041</b>	80x40x4			<b>180</b>
<b>RL10041</b>	100x40x4			<b>194</b>
<b>RL12041</b>	120x40x4			<b>210</b>
<b>RL14041</b>	140x40x4			<b>224</b>
<b>RL16041</b>	160x40x4			<b>243</b>
<b>RL18041</b>	180x40x4			<b>259</b>
<b>RL20041</b>	200x40x4			<b>305</b>

## ACCESSORI PER RIPIANI MENSOLA - ACCESSORIES FOR SHELVES ON BRACKET

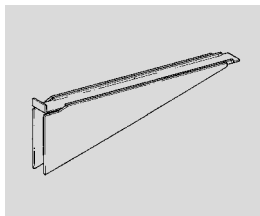


**ATG0242**  
Attacco a cremagliera - h 35 cm  
Single wall connection h 35 cm

**37**

**ATG0219**  
Attacco a cremagliera - h 70 cm  
Double wall connection h 70 cm

**52**



**ATG0220**  
Mensola a muro prof. 30 cm  
Wall bracket depth 30 cm

30x8x3

2

0,01

**43**

**ATG0221**  
Mensola a muro prof. 40 cm  
Wall bracket depth 40 cm

40x8x3

2

0,01

**49**

# CARRELLI DI SERVIZIO - TROLLEYS

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€

## CARRELLI - PLATFORM TROLLEY


	<b>CTP</b> 1 pianale basso <i>1 under shelf</i>	60x60x85		<b>405</b>
	<b>CTPS</b> 1 pianale basso imbutito <i>1 edged shelf</i>	60x100x85		<b>578</b>
	<b>CS2PS</b> 2 pianali imbutito 50x80 cm <i>2 shelves 50x80 cm</i>	89x59x93		<b>461</b>
	<b>CS2PLS</b> 2 pianali imbutito 50x100 cm <i>2 shelves 50x100 cm</i>	100x59x93		<b>478</b>
	<b>CS3PS</b> 3 pianali imbutito 50x80 cm <i>3 shelves 50x80 cm</i>	89x59x103		<b>595</b>
	<b>CS3PLS</b> 3 pianali imbutito 50x100 cm <i>3 shelves 50x100 cm</i>	100x59x103		<b>641</b>
	<b>V500</b> Carrello a vasca per vegetali - falso fondo - cap. Lt.140 <i>Trolley for vegetables capacity Lt.140</i>	66x85x86		<b>1.814</b>
	<b>CB21</b> Carrello portateglie o bacinelle - cap. 16GN 2/1 o 32GN 1/1 - H 180 <i>Cart for 16GN 2/1 o 32GN 1/1 - H 180</i>	72x64x160		<b>925</b>
	<b>CPS</b> Carrello portasacco rifiuti <i>Trolley for carrying waste bags</i>	50x50x155		<b>436</b>
	<b>PCRA</b> Pattumiera carrellata / apertura coperchio a pedale 75 L <i>Dust bin on wheels with pedal and lid 75 L</i>	Ø 45x60,5		<b>402</b>
	<b>PCR</b> Pattumiera carrellata con coperchio 75 L <i>Dust bin on wheels wit lid 75 L</i>	Ø 45x60,5		<b>286</b>
	<b>PCR95</b> Pattumiera carrellata con coperchio 95 L <i>Dust bin on wheels wit lid 95 L</i>	Ø 45x68,5		<b>408</b>




# CARRELLI DI SERVIZIO - TROLLEYS

Modello Model	Dim. Dim.	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

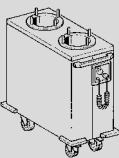
## CARRELLI BAGNOMARIA - BAIN MARIE TROLLEY

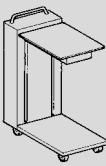
	<b>BM3</b> 1 vasca cap. 3 GN 1/1 1 bowl cap. 3 GN 1/1	105x61x86	2,31	230V/1N 50Hz		<b>2.571</b>
	<b>BM2A</b> 1 vasca cap. 2 GN 1/1 - armadio caldo 1 bowl cap. 2 GN 1/1 - hot cupboard	73x63x92	2,4	230V/1N 50Hz		<b>4.198</b>

## CARRELLO PORTAVASSOI PANNELLATO - COLLECTING TRAY RACK WITH SIDE COVER

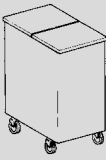
	<b>CRV24P</b> Cap. 24 vassoi Cap. 24 trays	91x61x162				<b>1.788</b>
---	--	-----------	--	--	--	--------------

## CARRELLI PER LINEE SELF SERVICE - DISPENSER

	<b>CAP2</b> Carrello portapiatti riscald. - 2 colonne 90 piatti ø 26 cm Heated dish dispenser 90 dishes ø 26 cm	40x70x90	0,9	230V/1N 50Hz		<b>4.584</b>
---	---	----------	-----	-----------------	--	--------------

	<b>CAV2</b> Carrello vassoi a livello costante Trays elevator trolley	40x70x90				<b>4.129</b>
---	---	----------	--	--	--	--------------

## ACCESSORI DI LAVORAZIONE - MANUFACTURING ACCESSORIES

	<b>CT175</b> Contenitore carellato a tenuta con coperchio a doppia apertura cap. 175 L Sealed container on wheels with double lid cap. 175 L	40x70x70			22	0,31	<b>840</b>
---	--	----------	--	--	----	------	------------

# SELF 70

## La distribuzione intelligente

qualità, prestazioni, igiene, componibilità

### *The clever distribution*

*quality, performances, hygienicity, modularity*

La linea SELF 70 offre una vasta gamma di elementi per una distribuzione a libero servizio. La gamma è costituita da elementi modulari che permettono un utilizzo estremamente flessibile e funzionale.

*The SELF 70 line offers a wide range of products for a free service distribution.*

*The range consists of modular elements which allow a very flexible and functional use.*

#### **Caratteristiche tecniche:**

Costruzione interamente in acciaio inox AISI 304 18/10.

Piani di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304 18/10 di spessore 10/10.

Unione fra i moduli con sistema "IN APPOGGIO", con fasce di chiusura.

Vasche ed involucri raggiati su tutti i lati altamente pulibili.

Gruppi refrigeranti a 2 circuiti ove è presente il vano refrigerato.

Sbrinatorio unico programmabile con vaschetta raccogli condensa sotto il vano.

Sistema di refrigerazione statica con serpentina a contatto vasca.

Vetrine refrigerate con illuminazione di serie.

Sistema di riscaldamento statico con resistenza a contatto vasca.

Regolazioni temperature (elementi refrigerati, vetrine e bagnomaria) con termostato digitale.

Carico e scarico acqua (elementi bagnomaria) con sistema a valvola manuale.

#### **Ampia gamma di accessori di completamento:**

Scorri vassoio in tubolare inossidabile altamente igienici.

Strutture ad 1 o 2 piani in acciaio o cristallo temperato.

Illuminazione e riscaldatori per sovrastrutture.

Zoccolatura in acciaio inossidabile di finitura.

#### **Technical characteristics:**

*Entirely stainless steel AISI 304 - 18/10 structure.*

*Stainless steel AISI 304 working tops, 10/10 thickness.*

*Support system module conjunction, with closing rings.*

*Rounded edges perfectly cleanable tanks and recessed tops.*

*Refrigerated compartment with double circuit refrigerating units.*

*Unique programmable defrosting system with sweat tray underneath the compartment.*

*Static refrigeration system with tank touching coil.*

*Refrigerated display with serial lighting system.*

*Static heating system with tank touching heating element.*

*Digital thermostat temperature control (refrigerated elements, displays and bain-marie).*

*Manual-valved water inlet and outlet system (bainmarie elements).*

#### **Wide range of completing accessories:**

*Highly hygienic stainless steel tubular tray slide.*

*Single or double steel or toughened glass structures.*

*Superstructures lighting and heating systems.*

*Stainless steel finishing plinth.*

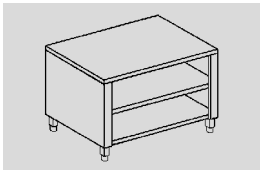
**STANDARD STAINLESS STEEL PANEL AISI 304 18/10.**

**PANNELLATURA IN ACCIAIO INOX AISI 304 18/10, di serie.**

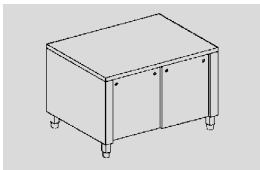
# SELF 70

Modello Model	Dim. Dim.	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

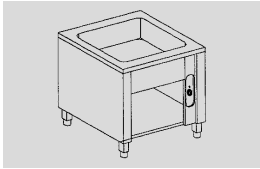
## ELEMENTI NEUTRI SU VANO A GIORNO - NEUTRAL UNIT

	<b>EN87</b>	80x70x90			85	0,6	<b>1.672</b>
	<b>EN127</b>	120x70x90			95	1	<b>1.914</b>
	<b>EN157</b>	150x70x90			105	1,3	<b>2.152</b>

## ELEMENTI NEUTRI SU ARMADIO NEUTRO - NEUTRAL UNIT ON CUPBOARD

	<b>EA87</b> Elemento neutro su armadio 2 porte a battente <i>Neutral unit on cupboard</i>	80x70x90			93	0,6	<b>1.968</b>
	<b>EA127</b> Elemento neutro su armadio 2 ante scorrevoli <i>Neutral unit on cupboard</i>	120x70x90			110	1	<b>2.350</b>
	<b>EA157</b> Elemento neutro su armadio 2 ante scorrevoli <i>Neutral unit on cupboard</i>	150x70x90			120	1,3	<b>2.613</b>

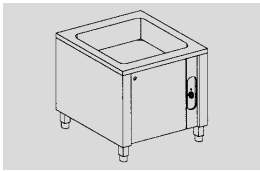
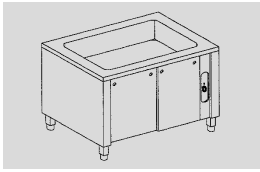
## ELEMENTI BAGNOMARIA ELETTRICI SU VANO A GIORNO - FOOD WARMER UNIT ON OPEN CUPBOARD

	<b>EC8701</b> Vasca 2 GN 1/1 <i>Food warmer unit 2 GN 1/1 on open cupboard</i>	80x70x90	2,4	230V/1N 50Hz	78	0,6	<b>3.714</b>
	<b>EC12701</b> Vasca 3 GN 1/1 <i>Food warmer unit 3 GN 1/1 on open cupboard</i>	120x70x90	3,6	400V/3N 50Hz	85	1	<b>4.643</b>
	<b>EC15701</b> Vasca 4 GN 1/1 <i>Food warmer unit 4 GN 1/1 on open cupboard</i>	150x70x90	3,6	400V/3N 50Hz	96	1,3	<b>4.872</b>
<b>EC23701</b> Vasca 6 GN 1/1 <i>Food warmer unit 6 GN 1/1 on open cupboard</i>	230x70x90	7,2	400V/3N 50Hz	110	1,9	<b>7.022</b>	

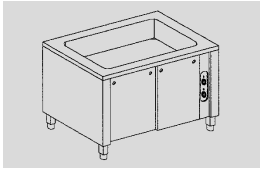
346

Modello Model	Dim. Dim.	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

## ELEMENTI BAGNOMARIA ELETTRICI SU ARMADIO NEUTRO - FOOD WARMER UNIT WITH NEUTRAL CUPBOARD

	<b>EC8702</b> Vasca 2 GN 1/1 - 2 porte a battente <i>Food warmer unit 2 GN 1/1 with neutral cupboard</i>	80x70x90	2,4	230V/1N 50Hz	95	0,6	<b>3.851</b>
	<b>EC12702</b> Vasca 3 GN 1/1 - 2 ante scorrevoli <i>Food warmer unit 3 GN 1/1 with neutral cupboard</i>	120x70x90	3,6	400V/3N 50Hz	115	1	<b>5.141</b>
	<b>EC15702</b> Vasca 4 GN 1/1 - 2 ante scorrevoli <i>Food warmer unit 4 GN 1/1 with neutral cupboard</i>	150x70x90	3,6	400V/3N 50Hz	130	1,3	<b>5.331</b>
	<b>EC23702</b> Vasca 6 GN 1/1 - 2 ante scorrevoli <i>Food warmer unit 6 GN 1/1 with neutral cupboard</i>	230x70x90	7,2	400V/3N 50Hz	140	1,9	<b>7.704</b>

## ELEMENTI BAGNOMARIA ELETTRICI SU ARMADIO RISCALDATO - FOOD WARMER UNIT WITH HOT CUPBOARD

	<b>EC12703</b> Vasca 3 GN 1/1 - 2 ante scorrevoli <i>Food warmer unit with hot cupboard 3 GN 1/1</i>	120x70x90	5,2	400V/3N 50Hz	118	1	<b>5.632</b>
	<b>EC15703</b> Vasca 4 GN 1/1 - 2 ante scorrevoli <i>Food warmer unit with hot cupboard 4 GN 1/1</i>	150x70x90	5,2	400V/3N 50Hz	122	1,3	<b>7.504</b>
	<b>EC23703</b> Vasca 6 GN 1/1 - 2 ante scorrevoli <i>Food warmer unit with hot cupboard 6 GN 1/1</i>	230x70x90	10,4	400V/3N 50Hz	130	1,9	<b>8.613</b>

## ELEMENTI CON PIANO RISCALDANTE IN VETRO TEMPERATO ELEMENT WITH TEMPERED GLASS HEATING PLATE ON OPEN CUPBOARD

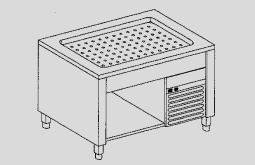
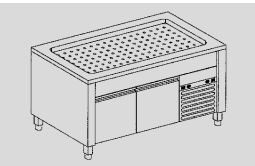
	<b>EV12701</b> Vano a giorno <i>On open cupboard</i>	120x70x90	2,4	400V/3N 50Hz	105	1	<b>5.723</b>
	<b>EV15701</b> Vano a giorno <i>On open cupboard</i>	150x70x90	2,4	400V/3N 50Hz	115	1,3	<b>6.601</b>
	<b>EV12703</b> Armadio riscaldato / 2 ante scorrevoli <i>Heated cupboard / 2 sliding doors</i>	120x70x90	4	400V/3N 50Hz	115	1	<b>5.632</b>
	<b>EV15703</b> Armadio riscaldato / 2 ante scorrevoli <i>Heated cupboard / 2 sliding doors</i>	150x70x90	4	400V/3N 50Hz	130	1,3	<b>7.504</b>

# SELF 70

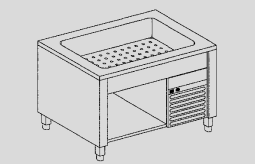
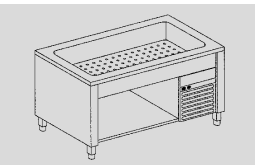
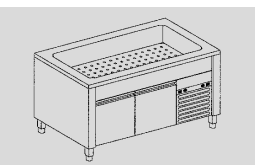
Modello Model	Dim. Dim.	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

## ELEMENTI REFRIGERATI CON PIANO

### REFRIGERATED UNIT WITH REFRIGERATED RECESSED TOP ON OPEN CUPBOARD

	<b>EF12701</b> Vano a giorno <i>On open cupboard</i>	120x70x90	0,5	230V/1N 50Hz	116	1	<b>6.250</b>
	<b>EF15701</b> Vano a giorno <i>On open cupboard</i>	150x70x90	0,5	230V/1N 50Hz	120	1,3	<b>6.514</b>
	<b>EF15703</b> Armadio refrigerato <i>Refrigerated cupboard</i>	150x70x90	0,5	230V/1N 50Hz	105	1,3	<b>7.872</b>

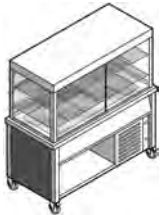

## ELEMENTI REFRIGERATI CON VASCA - REFRIGERATED UNIT WITH COLD PAN ON OPEN CUPBOARD

	<b>ER12701</b> Vasca 3 GN 1/1 - vano a giorno <i>Refrigerated unit with cold pan 3 GN 1/1 on open cupboard</i>	120x70x90	0,5	230V/1N 50Hz	116	1	<b>6.942</b>
	<b>ER15701</b> Vasca 4 GN 1/1 - vano a giorno <i>Refrigerated unit with cold pan 4 GN 1/1 on open cupboard</i>	150x70x90	0,5	230V/1N 50Hz	120	1,3	<b>7.329</b>
	<b>ER15703</b> Vasca 4 GN 1/1 - armadio refrigerato <i>Refrigerated element with cold pan 4 GN 1/1 on refrigerated cupboard</i>	150x70x90	0,5	230V/1N 50Hz	128	1,3	<b>8.260</b>

Modello Model	Dim. Dim.	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

## ELEMENTI REFRIGERATI CON VETRINA

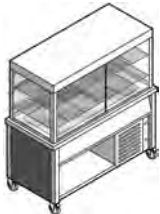
### REFRIGERATED DISPLAY COUNTER WITH REFRIGERATED TOP ON OPEN COUNTER

	<b>EFV15701</b> Vano a giorno <i>On open cupboard</i>	150x70x160	0,6	230V/1N 50Hz	165	2,4	<b>13.336</b>
	<b>EFV15703</b> Armadio refrigerato <i>Refrigerated cupboard</i>	150x70x160	0,6	230V/1N 50Hz	173	2,4	<b>14.946</b>

Due ripiani grigliati in dotazione - *Equipped with 2 grid shelves*

## ELEMENTI REFRIGERATI CON VETRINA

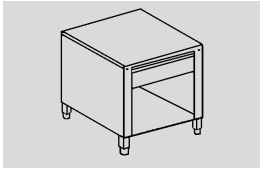
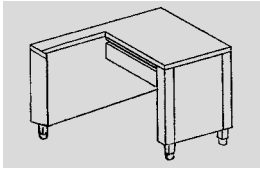
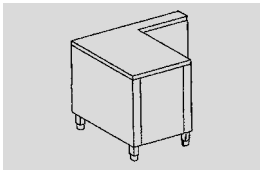
### REFRIGERATED DISPLAY COUNTER WITH REFRIGERATED TANK ON OPEN CUPBOARD

	<b>ERV15701</b> Vasca 4 GN1/1 / vano a giorno <i>Bowl 4 GN1/1 / on open cupboard</i>	150x70x160	0,6	230V/1N 50Hz	165	2,4	<b>13.594</b>
	<b>ERV15703</b> Vasca 4 GN1/1 / vano refrigerato <i>Bowl 4 GN1/1 / refrigerated cupboard</i>	150x70x160	0,6	230V/1N 50Hz	173	2,4	<b>15.498</b>





# SELF 70

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€

## ELEMENTI CASSA (COMPLETI DI CASSETTO) - CASHIER UNIT

	<b>EC7</b> Cassa centrale Cashier unit	80x70x90	85	0,6	<b>1.821</b>
	<b>ECD7</b> Cassa destra Right side cashier unit	120x70x90	72	1	<b>2.486</b>
	<b>ECS7</b> Cassa sinistra Left side cashier unit	120x70x90	72	1	<b>2.486</b>

## ELEMENTI PER ANGOLO - CORNER UNIT

	<b>EAI907</b> Angolo interno 90° Corner unit internal 90°	102,5x70x90	80	0,9	<b>1.593</b>
	<b>EAI457</b> Angolo interno 45° Corner unit internal 45°	70x70x90	70	0,6	<b>1.512</b>
	<b>EAE907</b> Angolo esterno 90° Corner unit external 90°	102,5x70x90	80	0,9	<b>1.772</b>
	<b>EAE457</b> Angolo esterno 45° Corner unit external 45°	79x70x90	70	0,6	<b>1.625</b>

# 350

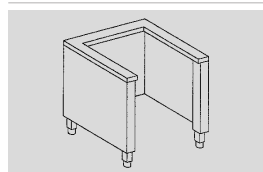
Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€

## ELEMENTI DISTRIBUZIONE - TRAY, CUTLERY BOX AND BREAD ROLL DISPENSER UNIT



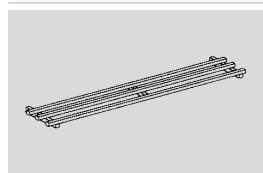
<b>PVPPE7</b> Portavassoi, posateria, tramoggia pane <i>Tray, cutlery box and bread roll dispenser unit</i>	80x70x149	70	1,2	<b>2.844</b>
---	-----------	----	-----	--------------

## ELEMENTI PER INSERIMENTO CARRELLI - FRONT UNITS FOR TROLLEYS



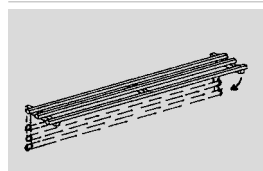
<b>ECR87</b>	80x70x90	80	0,6	<b>1.943</b>
<b>ECR127</b>	120x70x90	90	1	<b>2.051</b>
<b>ECR157</b>	150x70x90	100	1	<b>2.300</b>

## ELEMENTI SCORRIVASSOIO IN TUBOLARE INOX - SCORRIVASSOIO LINEARE - LINEAR TRAY SLIDE



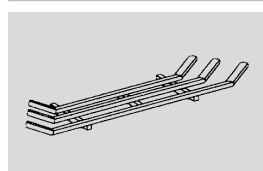
<b>BSS7002</b>	80x30			<b>302</b>
<b>BSS7003</b>	120x30			<b>343</b>
<b>BSS7004</b>	150x30			<b>403</b>
<b>BSS7040</b>	230x30			<b>593</b>

## SCORRIVASSOIO LINEARE RIBALTABILE - LINEAR TRAY SLIDE



<b>BSS7049</b>	80x30			<b>662</b>
<b>BSS7050</b>	120x30			<b>699</b>
<b>BSS7051</b>	150x30			<b>768</b>
<b>BSS7052</b>	230x30			<b>1.233</b>

## SCORRIVASSOIO ANGOLO ESTERNO - EXTERNAL CORNER TRAY SLIDE



<b>BSS7006</b> Scorriavassoio angolo esterno 90° <i>External corner tray slide 90°</i>	155x30			<b>541</b>
<b>BSS7005</b> Scorriavassoio angolo esterno 45° <i>External corner tray slide 45°</i>	155x30			<b>482</b>



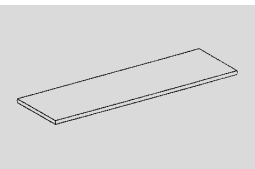
# SELF 70

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€

## ELEMENTI PER SOVRASTRUTTURE - PIANO CURVATO IN CRISTALLO - *CURVED GLASS SHELF*

	<b>BSS7029</b>	(80) 64x30		<b>302</b>
	<b>BSS7030</b>	(120) 104x30		<b>371</b>
	<b>BSS7031</b>	(150) 134x30		<b>392</b>
	<b>BSS7045</b>	(230) 104+104x30		<b>677</b>

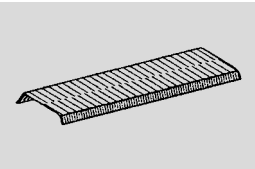
## PIANO IN ACCIAIO INOX - *STAINLESS STEEL OVERSHELF*

	<b>BSS7037</b>	(80) 64x28x3		<b>89</b>
	<b>BSS7038</b>	(120) 104x28x3		<b>124</b>
	<b>BSS7039</b>	(150) 134x30x3		<b>138</b>
	<b>BSS7047</b>	(230) 104+104x3		<b>225</b>

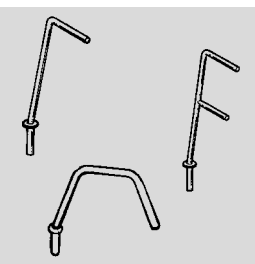
## CRISTALLO DI PROTEZIONE FRONTALE - *FRONT GLASS SNEEZE GUARD*

	<b>BSS7033</b>	(80) 64x30		<b>118</b>
	<b>BSS7034</b>	(120) 104x30		<b>165</b>
	<b>BSS7035</b>	(150) 134x30		<b>186</b>
	<b>BSS7046</b>	(230) 104+104x30		<b>286</b>

## PIANO CON DOPPIA CURVATURA IN CRISTALLO PER ISOLA - *CURVED GLASS SHELF*

	<b>BSS7055</b>	(120) 104x53	120	<b>751</b>
	<b>BSS7056</b>	(150) 134x50	150	<b>908</b>
	<b>BSS7057</b>	(230) 104+104x53	230	<b>1.502</b>

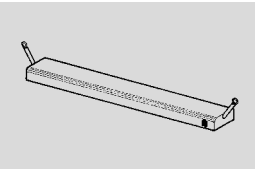
## ACCESSORI PER SOVRASTRUTTURE - *SUPPORT SINGLE SHELF*

	<b>BSS0055</b> Supporto piano singolo <i>Support single shelf</i>			<b>159</b>
	<b>BSS0056</b> Supporto piano doppio <i>Support double shelf</i>			<b>246</b>
	<b>BSS7053</b> Supporto piano curvato per isola <i>Support shelf</i>			<b>398</b>

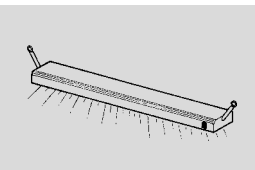
352

Modello Model	Dim. Dim.	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

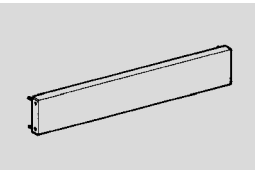
## ILLUMINAZIONE PER SOVRASTRUTTURE - LIGHTING FOR OVERSHELF

	<b>BSS7082</b>	80	0,2	230V/1N 50Hz		<b>577</b>
	<b>BSS7062</b>	120	0,2	230V/1N 50Hz		<b>606</b>
	<b>BSS7063</b>	150	0,4	230V/1N 50Hz		<b>682</b>
	<b>BSS7064</b>	230	0,6	230V/1N 50Hz		<b>1.201</b>

## RISCALDATORE PER SOVRASTRUTTURE - HEATING UNIT FOR OVERSHELF

	<b>BSS7078</b>	80	0,5	230V/1N 50Hz		<b>725</b>
	<b>BSS7065</b>	120	1	230V/1N 50Hz		<b>937</b>
	<b>BSS7066</b>	150	1	230V/1N 50Hz		<b>1.042</b>
	<b>BSS7067</b>	230	1,5	230V/1N 50Hz		<b>1.867</b>

## ELEMENTI PER ZOCCOLATURA IN ACCIAIO INOX - ZOCCOLATURA FRONTALE LINEARE - FRONT PLINTH S/S

	<b>BSS7068</b>	80				<b>80</b>
	<b>BSS7069</b>	120				<b>95</b>
	<b>BSS7070</b>	150				<b>129</b>
	<b>BSS7071</b>	230				<b>181</b>

	<b>BSS7072</b> Zoccolo laterale inox Side plinth S/S					<b>108</b>
--	--	--	--	--	--	------------

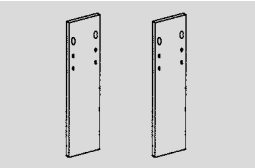
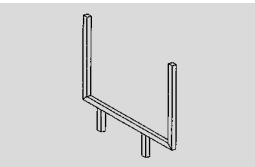
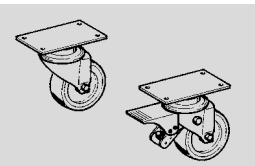


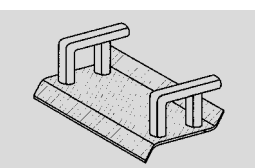
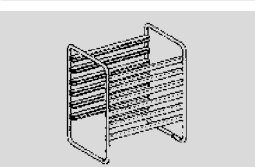
	<b>BSS7074</b> Zoccolo frontale esterno 90° External plinth 90° S/S					<b>108</b>
	<b>BSS7073</b> Zoccolo frontale esterno 45° External plinth 45° S/S					<b>85</b>

	<b>BSS7076</b> Zoccolo interno 90° Internal plinth 90° S/S					<b>70</b>
	<b>BSS7075</b> Zoccolo interno 45° Internal plinth 45° S/S					<b>70</b>

# SELF 70

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€

## ACCESSORI VARI DI COMPLETAMENTO - ADDITIONAL ACCESSORIES

	<b>BSS7027</b> Kit pannello unione elementi <i>Elements joining panel</i>				<b>85</b>
	<b>BSS7077</b> Supporto per elemento a top <i>Top element support</i>				<b>438</b>
	<b>BSS0129</b> Kit 4 ruote di cui 2 con freno <i>4 castors kit, 2 with brake</i>				<b>260</b>
	<b>TPN7</b> Elemento portapane da banco <i>Bread dispenser</i>				<b>1.407</b>
	<b>EPB</b> Elemento portabicchieri da banco - 3 piani inclinati <i>Glass hold element</i>	55x55x60			<b>972</b>
	<b>BSS7058</b> Mensola portapiatti per isola - inox <i>Dish hold bracket - S/S</i>	63x28x19			<b>335</b>
	<b>BSS7048</b> Struttura per teglie self 70 <i>gn 1/1 trays slide self 70°</i>	32x56x35			<b>1.258</b>

354

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m <sup>3</sup>	€

Bacinella inox GN con coperchio  
Stainless steel GN container with lid

	<b>GN 11-20C</b> GN 1/1	53x32,5x20			<b>132</b>
	<b>GN 23-20C</b> GN 2/3	32,2x35x20			<b>95</b>
	<b>GN 12-20C</b> GN 1/2	32,5x26,5x20			<b>79</b>
	<b>GN 13-20C</b> GN 1/3	32,5x17,6x20			<b>61</b>
	<b>BSS8050</b> Transenna in tubolare - inox Guide rail - S/S	144x90			<b>737</b>
	<b>BSS8051</b> Transenna in tubolare - inox Guide rail - S/S	210x90			<b>836</b>



**Attrezzature complementari - Complementary equipment**

# **REFRIGERAZIONE - REFRIGERATION**

## **Minicelle**

per temperatura positiva e negativa

### ***Cold room***

*for positive or negative temperature*



La gamma completa di minicelle è disponibile su richiesta. Vi invitiamo a richiedere una quotazione in azienda.

*Cold room range is available on request. We invite you to ask for a quotation in the company.*

357

# REFRIGERAZIONE - REFRIGERATION

## Produttori di ghiaccio - Ice cuber

Modello Model	Dim. Dim.	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

### PRODUTTORI DI GHIACCIO IN CUBETTI - SISTEMA A SPRUZZO ICE CUBER MACHINES - SPRAY SYSTEM

	<b>IK18A</b> 18 kg di ghiaccio / 24 ore / stoccaggio 6,5 kg condensazione ad aria 18 kg ice / 24 hours / bin cap. 6,5 kg air cooled	34,5x46x61,2	0,35	230V/1N 50Hz	32	0,15	<b>1.905</b>
	<b>IK18W</b> 19 kg di ghiaccio / 24 ore / stoccaggio 6,5 kg condensazione ad acqua 19 kg ice / 24 hours / bin cap. 6,5 kg water cooled	34,5x46x61,2	0,35	230V/1N 50Hz	32	0,15	<b>1.905</b>
	<b>IK22A</b> 22 kg di ghiaccio / 24 ore / stoccaggio 6,5 kg condensazione ad aria 22 kg ice / 24 hours / bin cap. 6,5 kg air cooled	34,5x46x61,2	0,35	230V/1N 50Hz	36	0,15	<b>2.095</b>
	<b>IK22W</b> 23 kg di ghiaccio / 24 ore / stoccaggio 6,5 kg condensazione ad acqua 23 kg ice / 24 hours / bin cap. 6,5 kg water cooled	34,5x46x61,2	0,35	230V/1N 50Hz	36	0,15	<b>2.095</b>
	<b>IK30A</b> 30 kg di ghiaccio / 24 ore / stoccaggio 11 kg condensazione ad aria 30 kg ice / 24 hours / bin cap. 11 kg air cooled	41,7x53,1x67,9	0,42	230V/1N 50Hz	43	0,2	<b>2.609</b>
	<b>IK30W</b> 31 kg di ghiaccio / 24 ore / stoccaggio 11 kg condensazione ad acqua 31 kg ice / 24 hours / bin cap. 11 kg water cooled	41,7x53,1x67,9	0,42	230V/1N 50Hz	43	0,2	<b>2.609</b>
	<b>IK40A</b> 40 kg di ghiaccio / 24 ore / stoccaggio 17 kg condensazione ad aria 40 kg ice / 24 hours / bin cap. 17 kg air cooled	49,5x57,3x84,3	0,46	230V/1N 50Hz	54	0,29	<b>3.012</b>
	<b>IK40W</b> 42 kg di ghiaccio / 24 ore / stoccaggio 17 kg condensazione ad acqua 42 kg ice / 24 hours / bin cap. 17 kg water cooled	49,5x57,3x84,3	0,46	230V/1N 50Hz	54	0,29	<b>3.012</b>



358

# REFRIGERAZIONE - REFRIGERATION


Produttori di ghiaccio - Ice cuber

Modello Model	Dim. Dim.	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€


## PRODUTTORI DI GHIACCIO IN CUBETTI - SISTEMA A SPRUZZO ICE CUBER MACHINES - SPRAY SYSTEM

	<b>IK88A</b> 88 kg di ghiaccio / 24 ore / stoccaggio 30 kg condensazione ad aria 88 kg ice / 24 hours / bin cap. 30 kg air cooled	68x57,3x103	0,9	230V/1N 50Hz	70	0,5	4.713
	<b>IK88W</b> 90 kg di ghiaccio / 24 ore / stoccaggio 30 kg condensazione ad acqua 90 kg ice / 24 hours / bin cap. 30 kg water cooled	68x57,3x103	0,9	230V/1N 50Hz	70	0,5	4.713
	<b>IK145A</b> 145 kg di ghiaccio / 24 ore / stoccaggio 50 kg condensazione ad aria 145 kg ice / 24 hours / bin cap. 50 kg air cooled	1000x57,3x109	1,35	230V/1N 50Hz	103	0,75	6.553
	<b>IK145W</b> 147 kg di ghiaccio / 24 ore / stoccaggio 50 kg condensazione ad acqua 147 kg ice / 24 hours / bin cap. 50 kg water cooled	1000x57,3x109	1,35	230V/1N 50Hz	103	0,75	6.553

## PRODUTTORI DI GHIACCIO IN CUBETTI MODULARI - SISTEMA A SPRUZZO MODULAR ICE CUBER MACHINES - SPRAY SYSTEM

	<b>IKM150A</b> 150 kg di ghiaccio / 24 ore condensazione ad aria 150 kg ice / 24 hours air cooled	96x64,1x48,2	1,5	230V/1N 50Hz	92	0,5	6.266
	<b>IKM150W</b> 152 kg di ghiaccio / 24 ore condensazione ad acqua 152 kg ice / 24 hours water cooled	96x64,1x48,2	1,5	230V/1N 50Hz	92	0,5	6.266

## CONTENITORI PER PRODUTTORI DI GHIACCIO MODULARI BIN FOR MODULAR ICE CUBE MACHINES

	<b>BIN150</b> Contenitore per mod. IKM150/260 capacità kg 150 di ghiaccio Bin for modular ice machine mod. IKM150/260 bin capacity kg 150	96x84,5x90,8			55	0,9	2.647
	<b>P150</b> Piano di appoggio per contenitore mod. BIN150 Support shelf for ice bin mod. BIN150	96x62,5x1			3	0,1	341

359



# REFRIGERAZIONE - REFRIGERATION

## Produttori di ghiaccio - Ice cuber

Modello Model	Dim. Dim.	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m <sup>3</sup>	€

### PRODUTTORI DI GHIACCIO GRANULARE - SISTEMA A SPRUZZO ICE FLAKE MACHINES - SPRAY SYSTEM

	<b>IKS40A</b> 40 kg di ghiaccio / 24 ore / stoccaggio 10 kg condensazione ad aria 40 kg ice / 24 hours / bin cap. 10 kg air cooled	34,5x52x63,5	0,41	230V/1N 50Hz	41	0,16	<b>4.298</b>
	<b>IKS40W</b> 42 kg di ghiaccio / 24 ore / stoccaggio 10 kg condensazione ad acqua 42 kg ice / 24 hours / bin cap. 10 kg water cooled	34,5x52x63,5	0,41	230V/1N 50Hz	41	0,16	<b>4.298</b>
	<b>IKS80A</b> 80 kg di ghiaccio / 24 ore / stoccaggio 25 kg condensazione ad aria 80 kg ice / 24 hours / bin cap. 25 kg air cooled	48,5x58,6x86	0,52	230V/1N 50Hz	59	0,3	<b>5.203</b>
	<b>IKS80W</b> 83 kg di ghiaccio / 24 ore / stoccaggio 25 kg condensazione ad acqua 83 kg ice / 24 hours / bin cap. 25 kg water cooled	48,5x58,6x86	0,52	230V/1N 50Hz	59	0,3	<b>5.203</b>
	<b>IKS135A</b> 135 kg di ghiaccio / 24 ore / stoccaggio 42 kg condensazione ad aria 135 kg ice / 24 hours / bin cap. 42 kg air cooled	68x58,8x103	0,59	230V/1N 50Hz	76	0,49	<b>5.912</b>
	<b>IKS135W</b> 141 kg di ghiaccio / 24 ore / stoccaggio 42 kg condensazione ad acqua 141 kg ice / 24 hours / bin cap. 42 kg water cooled	68x58,8x103	0,59	230V/1N 50Hz	76	0,49	<b>5.912</b>

360



# **ASPIRAZIONE - ASPIRATION**

## **Cappe ECO LINE**

semplice aspirazione

### **Hoods ECO LINE**

*simple aspiration*

#### **CARATTERISTICHE GENERALI:**

- Costruzione in acciaio inox 18/10 AISI 304, spessore 8/10, con finitura superficiale scotch brite e pellicola protettiva.
- Assemblata mediante puntatura e ribordatura di tutti gli spigoli interni.
- Filtri antigrasso a labirinto in acciaio inox 18/10 AISI 304, lucidato ad alta brillantezza.
- Canalina perimetrale di raccolta condensa con rubinetto di scarico.
- Le cappe autoaspiranti sono dotate di ventilatore incorporato di tipo a statore rotante (4 poli - 1400 rpm), volt 220 monofase, protezione IP 55.

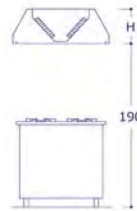
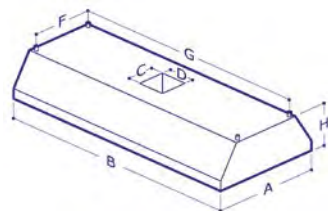
#### **GENERAL FEATURES:**

- *Made in AISI 304 stainless steel, 8/10 thick, with scotch brite surface finish and protective film.*
- *Assembled through electric spot welds and by rounding of all internal sharp corners.*
- *Stainless steel antigrease labyrinth filters 18/10 AISI 304 highly polished.*
- *Peripheral channel for condensate collection with drain plug.*
- *The selfaspiring hoods are equipped with built-in fan kind rotating rotor (4 poles - 1400 rpm), volt 220 monophase, protection IP 55.*

# ASPIRAZIONE - ASPIRATION

## ECO LINE Assemblaggio mediante puntatura - Assembled through electric spot welds

### CAPPE CENTRALI AUTOASPIRANTI - ASPIRATORE INCORPORATO CON FILTRI INOX A LABIRINTO AUTO ASPIRING CENTRAL HOODS/INCORPORATED EXHAUST WITH LABYRINTH S/S FILTERS



Modello Model	Dimensioni Dimensions			Filtri Filter	Portata Capacity	H. St.u mm.ca.	Aspiratore Exhauster		P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(AxBxH) cm (AxBxH) cm	(CxD) cm (CxD) cm	(FxG) cm (FxG) cm				Nr.	m <sup>3</sup> /ora mc/hr			
<b>TCC 11/12P</b>	110x120x45	30x30	77x113	4	1.500	15	7/7	300	42	0,86	<b>2.353</b>
<b>TCC 11/16P</b>	110x160x45	30x30	77x153	6	1.800	13	7/7	300	50	1,13	<b>2.716</b>
<b>TCC 11/20P</b>	110x200x45	30x30	77x193	6	2.400	13	7/9	300	61	1,39	<b>3.083</b>
<b>TCC 11/24P</b>	110x240x55	30x30	77x233	8	2.800	15	9/9	420	70	1,96	<b>3.445</b>
<b>TCC 11/26P</b>	110x260x55	40x40	77x253	8	3.000	16	9/9	420	80	2,11	<b>3.595</b>
<b>TCC 11/28P</b>	110x280x55	40x40	77x273	10	3.200	15	9/9	420	85	2,27	<b>3.813</b>
<b>TCC 11/30P</b>	110x300x55	40x40	77x293	10	3.400	15	9/9	420	92	2,39	<b>3.960</b>
<b>TCC 13/12P</b>	130x120x45	30x30	85x113	4	1.500	15	7/7	300	47	1,02	<b>2.437</b>
<b>TCC 13/16P</b>	130x160x45	30x30	85x153	6	1.800	13	7/7	300	59	1,31	<b>2.822</b>
<b>TCC 13/20P</b>	130x200x45	30x30	85x193	6	2.400	13	7/9	300	70	1,62	<b>3.201</b>
<b>TCC 13/22P</b>	130x220x45	40x40	85x213	6	2.600	13	7/9	300	74	1,78	<b>3.359</b>
<b>TCC 13/24P</b>	130x240x55	40x40	85x233	8	2.800	15	9/9	420	85	2,28	<b>3.584</b>
<b>TCC 13/26P</b>	130x260x55	40x40	85x253	8	3.000	16	9/9	420	90	2,46	<b>3.741</b>
<b>TCC 13/28P</b>	130x280x55	40x40	85x273	10	3.200	15	9/9	420	96	2,64	<b>3.966</b>
<b>TCC 13/30P</b>	130x300x55	40x40	85x293	10	3.400	15	9/9	420	97	3	<b>4.122</b>

	Modello Model	Classe Potenza Power Class	Prezzo Price
		W	€
VARIATORE di velocità monofase, con interruttore luminoso per accensione lampade e regolazione elettronica e blocco valvola gas <i>Single phase speed variator, lumisous switch for lighting, electronic regulator and gas valve blocking device</i>	<b>T01A1</b>		<b>269</b>
LAMPADE Led IP66 <i>Led Lamps IP66</i>	<b>FLED60</b>	10 Watt L= 60 cm	<b>312</b>
	<b>FLED120</b>	21 Watt L= 120 cm	<b>322</b>
	<b>FLED150</b>	26 Watt L= 150 cm	<b>342</b>

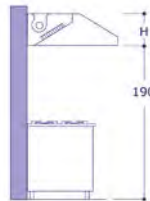
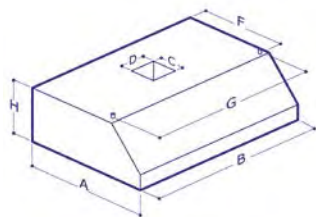
363

# ASPIRAZIONE - ASPIRATION

## ECO LINE

Assemblaggio mediante puntatura - Assembled through electric spot welds

CAPPE A PARETE AUTOASPIRANTI - ASPIRATORE INCORPORATO CON FILTRI INOX A LABIRINTO  
 AUTO ASPIRING WALL HOODS/INCORPORATED EXHAUST WITH LABYRINTH S/S FILTERS



Modello Model	Dimensioni Dimensions			Filtri Filter	Portata Capacity	H. St.u mm.ca.	Aspiratore Exhauster		P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(AxBxH) cm (AxBxH) cm	(CxD) cm (CxD) cm	(FxG) cm (FxG) cm				Nr.	m <sup>3</sup> /ora mc/hr			
TCP 9/12P	90x120x45	25x25	67x113	2	1.200	16	7/7	300	38	0,72	2.059
TCP 9/14P	90x140x45	30x30	67x133	3	1.400	14	7/7	300	43	0,83	2.225
TCP 9/16P	90x160x45	30x30	67x153	3	1.600	13	7/7	300	47	0,94	2.344
TCP 9/18P	90x180x45	30x30	67x173	3	2.000	13	7/7	300	52	1,05	2.463
TCP 9/20P	90x200x45	30x30	67x193	4	2.100	18	7/9	300	57	1,16	2.692
TCP 9/22P	90x220x45	30x30	67x213	4	2.300	15	7/9	300	61	1,27	2.814
TCP 9/24P	90x240x55	30x30	67x233	4	2.400	18	9/9	420	70	1,63	2.930
TCP 9/26P	90x260x55	35x35	67x253	5	2.700	16	9/9	420	75	1,76	3.095
TCP 9/28P	90x280x55	35x35	67x273	5	2.900	14	9/9	420	79	1,89	3.216
TCP 9/30P	90x300x55	35x35	67x293	6	3.000	14	9/9	420	84	2,2	3.391
TCP 11/12P	110x120x45	30x30	72x113	2	1.500	13	7/7	300	40	0,86	2.148
TCP 11/14P	110x140x45	30x30	72x133	3	1.700	13	7/7	300	45	1,01	2.323
TCP 11/16P	110x160x45	30x30	72x153	3	2.000	13	7/7	300	49	1,12	2.450
TCP 11/18P	110x180x45	30x30	72x173	3	2.200	16	7/9	300	54	1,26	2.576
TCP 11/20P	110x200x45	30x30	72x193	4	2.400	14	7/9	300	59	1,39	2.816
TCP 11/22P	110x220x45	30x30	72x213	4	2.600	13	7/9	300	64	1,52	2.944
TCP 11/24P	110x240x55	35x35	72x233	4	3.000	14	9/9	420	74	1,95	3.072
TCP 11/26P	110x260x55	35x35	72x253	5	3.200	14	9/9	420	78	2,11	3.243
TCP 11/28P	110x280x55	40x40	72x273	5	3.400	13	9/9	420	82	2,26	3.370
TCP 11/30P	110x300x55	40x40	72x293	6	3.400	13	9/9	420	89	3	3.542

Modello Model	Classe Potenza Power Class	Prezzo Price
	W	€

VARIATORE di velocità monofase, con interruttore luminoso per accensione lampade e regolazione elettronica e blocco valvola gas  
 Single phase speed variator, lumisous switch for lighting, electronic regulator and gas valve blocking device

T01A1		269
-------	--	-----

LAMPADE Led IP66  
 Led Lamps IP66

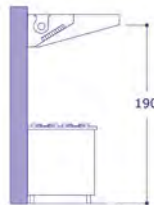
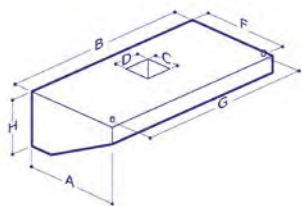
FLED60	10 Watt L= 60 cm	303
FLED120	21 Watt L= 120 cm	313
FLED150	26 Watt L= 150 cm	332

# 364

# ASPIRAZIONE - ASPIRATION

## ECO LINE Assemblaggio mediante puntatura - Assembled through electric spot welds

### CAPPE SNACK A PARETE AUTOASPIRANTI - ASPIRATORE INCORPORATO CON FILTRI INOX A LABIRINTO AUTO ASPIRING WALL HOODS/INCORPORATED EXHAUST WITH LABYRINTH S/S FILTERS



Modello Model	Dimensioni Dimensions			Filtri Filter	Portata Capacity	H. St.u mm.ca.	Aspiratore Exhauster		P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(AxBxH) cm (AxBxH) cm	(Cx)D) cm (Cx)D) cm	(Fx)G) cm (Fx)G) cm				Nr.	m <sup>3</sup> /ora mc/hr			
<b>TCS 7/8P</b>	70x80x45	25x25	67x73	2	800	20	7/7	300	28	0,39	<b>1.633</b>
<b>TCS 7/12P</b>	70x120x45	25x25	67x113	2	1.000	18	7/7	300	37	0,57	<b>1.856</b>
<b>TCS 7/16P</b>	70x160x45	25x25	67x153	3	1.300	15	7/7	300	44	0,75	<b>2.103</b>
<b>TCS 7/20P</b>	70x200x45	30x30	67x193	4	1.800	13	7/7	300	52	0,93	<b>2.349</b>
<b>TCS 9/8P</b>	90x80x45	25x25	87x73	2	800	20	7/7	300	29	0,51	<b>1.754</b>
<b>TCS 9/10P</b>	90x100x45	25x25	87x93	2	1.000	18	7/7	300	34	0,61	<b>1.864</b>
<b>TCS 9/12P</b>	90x120x45	25x25	87x113	2	1.200	16	7/7	300	38	0,72	<b>1.976</b>
<b>TCS 9/14P</b>	90x140x45	30x30	87x133	3	1.400	14	7/7	300	43	0,83	<b>2.130</b>
<b>TCS 9/16P</b>	90x160x45	30x30	87x153	3	1.600	13	7/7	300	47	0,94	<b>2.240</b>
<b>TCS 9/18P</b>	90x180x45	30x30	87x173	3	2.000	13	7/7	300	52	1,05	<b>2.354</b>
<b>TCS 9/20P</b>	90x200x45	30x30	87x193	4	2.100	18	7/9	300	57	1,16	<b>2.574</b>
<b>TCS 9/22P</b>	90x220x45	30x30	87x213	4	2.300	15	7/9	300	61	1,27	<b>2.686</b>
<b>TCS 9/24P</b>	90x240x55	30x30	87x233	4	2.400	18	9/9	420	70	1,63	<b>2.799</b>
<b>TCS 9/26P</b>	90x260x55	35x35	87x253	5	2.700	16	9/9	420	75	1,76	<b>2.951</b>
<b>TCS 9/28P</b>	90x280x55	35x35	87x273	5	2.900	14	9/9	420	79	1,89	<b>3.060</b>
<b>TCS 11/12P</b>	110x120x45	30x30	107x113	2	1.500	13	7/7	300	40	0,86	<b>2.066</b>
<b>TCS 11/14P</b>	110x140x45	30x30	107x133	3	1.700	13	7/7	300	45	0,99	<b>2.233</b>
<b>TCS 11/16P</b>	110x160x45	30x30	107x153	3	2.000	13	7/7	300	49	1,12	<b>2.349</b>
<b>TCS 11/18P</b>	110x180x45	30x30	107x173	3	2.200	16	7/9	300	54	1,25	<b>2.534</b>
<b>TCS 11/20P</b>	110x200x45	30x30	107x193	4	2.400	14	7/9	300	59	1,39	<b>2.699</b>
<b>TCS 11/22P</b>	110x220x45	30x30	107x213	4	2.600	13	7/9	300	64	1,52	<b>2.817</b>
<b>TCS 11/24P</b>	110x240x55	35x35	107x233	4	3.000	14	9/9	420	74	1,96	<b>2.937</b>
<b>TCS 11/26P</b>	110x260x55	35x35	107x253	5	3.200	14	9/9	420	78	2,11	<b>3.100</b>
<b>TCS 11/28P</b>	110x280x55	40x40	107x273	5	3.400	13	9/9	420	82	2,26	<b>3.220</b>

Modello Model	Classe Potenza Power Class	Prezzo Price
	W	€

VARIATORE di velocità monofase, con interruttore luminoso per accensione lampade e regolazione elettronica e blocco valvola gas  
Single phase speed variator, lumisous switch for lighting, electronic regulator and gas valve blocking device

<b>T01A1</b>	<b>269</b>
--------------	------------

LAMPADE Led IP66  
Led Lamps IP66

<b>FLED60</b>	10 Watt L= 60 cm	<b>303</b>
<b>FLED120</b>	21 Watt L= 120 cm	<b>313</b>
<b>FLED150</b>	26 Watt L= 150 cm	<b>332</b>

365

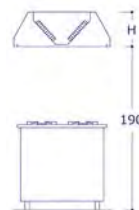
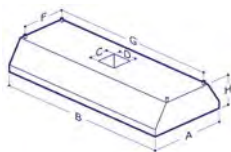
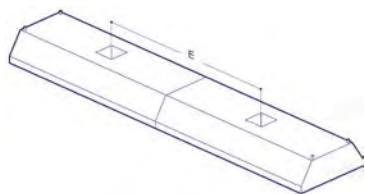
# ASPIRAZIONE - ASPIRATION

## ECO LINE

Assemblaggio mediante puntatura - Assembled through electric spot welds

### CAPPE CENTRALI - CON FILTRI INOX A LABIRINTO

CENTRAL HOODS WITH LABYRINTH SS FILTERS



Modello Model	Dimensioni Dimensions			Filtri Filter	Portata Capacity	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(AxBxH) cm (AxBxH) cm	(CxD) cm (CxD) cm	(FxG) cm (FxG) cm					
TC 11/12P	110x120x45	30x30	77x113	4	1.600	30	0,86	1.844
TC 11/16P	110x160x45	30x30	77x153	6	2.100	38	1,12	2.215
TC 11/20P	110x200x45	30x30	77x193	6	2.600	48	1,32	2.509
TC 11/22P	110x220x45	30x30	77x213	6	2.900	52	1,52	2.656
TC 11/24P	110x240x45	30x30	77x233	8	3.200	57	1,65	2.877
TC 11/26P	110x260x45	40x40	77x253	8	3.400	62	1,78	3.023
TC 11/28P	110x280x45	40x40	77x273	10	3.700	67	1,92	3.239
TC 11/30P	110x300x45	40x40	77x293	12	4.000	72	2,05	3.391
TC 13/16P	130x160x45	30x30	85x153	6	2.600	47	1,22	2.314
TC 13/20P	130x200x45	30x30	85x193	6	3.100	57	1,51	2.629
TC 13/22P	130x220x45	40x40	85x213	6	3.400	61	1,77	2.784
TC 13/24P	130x240x45	40x40	85x233	8	3.700	67	1,93	3.013
TC 13/26P	130x260x45	40x40	85x253	8	4.000	72	2,08	3.169
TC 13/28P	130x280x45	40x40	85x273	10	4.300	78	2,23	3.396
TC 13/30P	130x300x45	40x40	85x293	10	4.700	84	2,39	3.548

Le cappe di lunghezza superiore a 300 cm vengono costruite in 2 elementi finiti e accostabili - specificare all'ordine

Hoods with length more than 300 cm are manufactured in 2 finished and approachable elements / specify at order

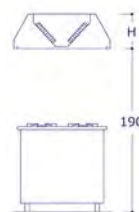
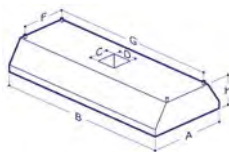
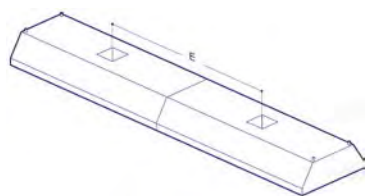
	Modello Model	Classe Potenza Power Class	Prezzo Price
		w	€
LAMPADE Led IP66 Led Lamps IP66	FLED60	10 Watt L= 60 cm	303
	FLED120	21 Watt L= 120 cm	313
	FLED150	26 Watt L= 150 cm	332

366

# ASPIRAZIONE - ASPIRATION

## ECO LINE Assemblaggio mediante puntatura - Assembled through electric spot welds

### CAPPE CENTRALI - CON FILTRI INOX A LABIRINTO CENTRAL HOODS WITH LABYRINTH SS FILTERS



Modello Model	Dimensioni Dimensions			Filtri Filter	Portata Capacity	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(AxBxH) cm (AxBxH) cm	(CxD) cm (CxD) cm	(FxG) cm (FxG) cm					
<b>TC 18/16P</b>	180x160x45	30x30	105x153	6	3.500	55	1,78	<b>2.656</b>
<b>TC 18/20P</b>	180x200x45	40x40	105x193	8	4.300	60	2,19	<b>3.081</b>
<b>TC 18/22P</b>	180x220x45	40x40	105x213	10	4.700	65	2,41	<b>3.326</b>
<b>TC 18/24P</b>	180x240x45	40x40	105x233	10	5.200	71	2,61	<b>3.502</b>
<b>TC 18/26P</b>	180x260x45	40x40	105x253	10	5.600	76	2,82	<b>3.677</b>
<b>TC 18/28P</b>	180x280x45	40x40	105x273	12	6.000	81	3,03	<b>3.925</b>
<b>TC 18/30P</b>	180x300x45	40x40	105x293	12	6.400	86	3,24	<b>4.100</b>
<b>TC 22/16P</b>	220x160x45	40x40	145x153	6	4.200	54	2,15	<b>2.946</b>
<b>TC 22/20P</b>	220x200x45	40x40	145x173	8	5.300	64	2,66	<b>3.400</b>
<b>TC 22/22P</b>	220x220x45	40x40	145x193	10	5.800	70	2,91	<b>3.664</b>
<b>TC 22/24P</b>	220x240x45	40x40	145x213	10	6.300	77	3,16	<b>3.857</b>
<b>TC 22/26P</b>	220x260x45	40x40	145x233	10	6.800	83	3,42	<b>4.052</b>
<b>TC 22/28P</b>	220x280x45	40x60	145x253	12	7.400	89	3,67	<b>4.308</b>
<b>TC 22/30P</b>	220x300x45	40x60	145x273	12	7.900	94	3,92	<b>4.506</b>

Le cappe di lunghezza superiore a 300 cm vengono costruite in 2 elementi finiti e accostabili - specificare all'ordine

Hoods with length more than 300 cm are manufactured in 2 finished and approachable elements / specify at order

	Modello Model	Classe Potenza Power Class	Prezzo Price
		W	€
LAMPADE Led IP66 Led Lamps IP66	<b>FLED60</b>	10 Watt L= 60 cm	<b>303</b>
	<b>FLED120</b>	21 Watt L= 120 cm	<b>313</b>
	<b>FLED150</b>	26 Watt L= 150 cm	<b>332</b>

367



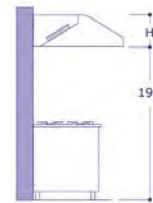
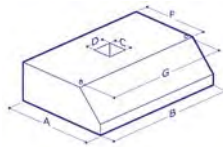
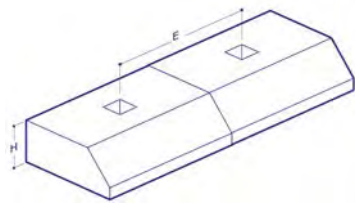
# ASPIRAZIONE - ASPIRATION

## ECO LINE

Assemblaggio mediante puntatura - Assembled through electric spot welds

CAPPE A PARETE - CON FILTRI INOX A LABIRINTO

WALL HOODS WITH LABYRINTH SS FILTERS



Modello Model	Dimensioni Dimensions			Filtri Filter	Portata Capacity	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(AxBxH) cm (AxBxH) cm	(CxD) cm (CxD) cm	(FxG) cm (FxG) cm					
TP 9/12P	90x120x45	25x25	67x113	2	1.400	26	0,76	1.546
TP 9/14P	90x140x45	25x25	67x133	3	1.600	31	0,83	1.711
TP 9/16P	90x160x45	25x25	67x153	3	1.800	35	0,93	1.831
TP 9/18P	90x180x45	30x30	67x173	3	2.000	40	1,05	1.952
TP 9/20P	90x200x45	30x30	67x193	4	2.300	44	1,15	2.114
TP 9/22P	90x220x45	30x30	67x213	4	2.500	48	1,27	2.236
TP 9/24P	90x240x45	30x30	67x233	4	2.700	52	1,38	2.356
TP 9/26P	90x260x45	30x30	67x253	5	2.900	57	1,49	2.517
TP 9/28P	90x280x45	30x30	67x273	5	3.300	61	1,59	2.642
TP 9/30P	90x300x45	40x40	67x293	6	3.600	66	1,71	2.805
TP 11/12P	110x120x45	30x30	72x113	2	1.700	28	0,86	1.637
TP 11/14P	110x140x45	30x30	72x133	3	2.000	33	0,99	1.810
TP 11/16P	110x160x45	30x30	72x153	3	2.200	37	1,12	1.942
TP 11/18P	110x180x45	30x30	72x173	3	2.500	41	1,26	2.070
TP 11/20P	110x200x45	30x30	72x193	4	2.800	46	1,39	2.238
TP 11/22P	110x220x45	30x30	72x213	4	3.000	51	1,52	2.368
TP 11/24P	110x240x45	30x30	72x233	4	3.300	56	1,59	2.497
TP 11/26P	110x260x45	40x40	72x253	5	3.600	60	1,79	2.670
TP 11/28P	110x280x45	40x40	72x273	5	3.900	64	1,92	2.800
TP 11/30P	110x300x45	40x40	72x293	6	4.100	69	2,05	2.971

Le cappe di lunghezza superiore a 300 cm vengono costruite in 2 elementi finiti e accostabili - specificare all'ordine

Hoods with length more than 300 cm are manufactured in 2 finished and approachable elements / specify at order

	Modello Model	Classe Potenza Power Class	Prezzo Price
		w	€
	FLED60	10 Watt L= 60 cm	303
	FLED120	21 Watt L= 120 cm	313
	FLED150	26 Watt L= 150 cm	332

LAMPADE Led IP66

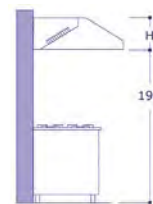
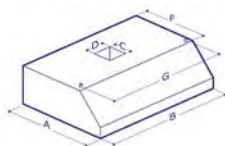
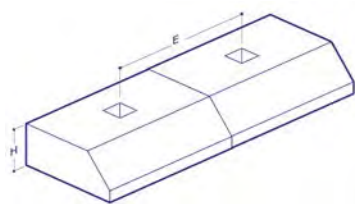
Led Lamps IP66

368

# ASPIRAZIONE - ASPIRATION

## ECO LINE Assemblaggio mediante puntatura - Assembled through electric spot welds

### CAPPE A PARETE - CON FILTRI INOX A LABIRINTO WALL HOODS WITH LABYRINTH SS FILTERS



Modello Model	Dimensioni Dimensions			Filtri Filter	Portata Capacity	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(AxBxH) cm (AxBxH) cm	(CxD) cm (CxD) cm	(FxG) cm (FxG) cm					
<b>TP 14/12P</b>	140x 120x45	30x30	102x113	2	2.100	34	1,08	<b>1.771</b>
<b>TP 14/14P</b>	140x 140x45	30x30	102x133	3	2.500	38	1,24	<b>1.958</b>
<b>TP 14/16P</b>	140x 160x45	30x30	102x153	3	2.800	41	1,41	<b>2.098</b>
<b>TP 14/18P</b>	140x 180x45	30x30	102x173	3	3.200	44	1,57	<b>2.238</b>
<b>TP 14/20P</b>	140x 200x45	40x40	102x193	4	3.500	48	1,74	<b>2.425</b>
<b>TP 14/22P</b>	140x 220x45	40x40	102x213	4	3.900	53	1,89	<b>2.565</b>
<b>TP 14/24P</b>	140x 240x45	40x40	102x233	4	4.200	58	2,07	<b>2.705</b>
<b>TP 14/26P</b>	140x 260x45	40x40	102x253	5	4.600	62	2,23	<b>2.892</b>
<b>TP 14/28P</b>	140x 280x45	40x40	102x273	5	4.900	67	2,39	<b>3.032</b>
<b>TP 14/30P</b>	140x 300x45	40x40	102x293	6	5.300	72	2,56	<b>3.218</b>

Le cappe di lunghezza superiore a 300 cm vengono costruite in 2 elementi finiti e accostabili - specificare all'ordine

Hoods with length more than 300 cm are manufactured in 2 finished and approachable elements / specify at order

	Modello Model	Classe Potenza Power Class	Prezzo Price
		W	€
LAMPADINE Led IP66 Led Lamps IP66	<b>FLED60</b>	10 Watt L= 60 cm	<b>303</b>
	<b>FLED120</b>	21 Watt L= 120 cm	<b>313</b>
	<b>FLED150</b>	26 Watt L= 150 cm	<b>332</b>

369

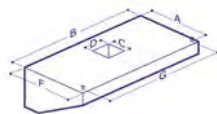
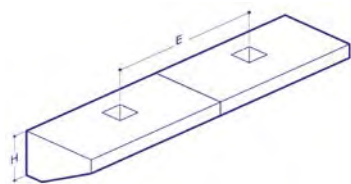
# ASPIRAZIONE - ASPIRATION

## ECO LINE

Assemblaggio mediante puntatura - Assembled through electric spot welds

### CAPPE SNACK A PARETE - CON FILTRI INOX A LABIRINTO

SNACK WALL HOODS WITH LABYRINTH SS FILTERS



Modello Model	Dimensioni Dimensions			Filtri Filter	Portata Capacity	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(AxBxH) cm (AxBxH) cm	(CxD) cm (CxD) cm	(FxG) cm (FxG) cm					
<b>TS 7/8P</b>	70x80x45	25x25	67x73	1	700	16	0,39	<b>1.112</b>
<b>TS 7/10P</b>	70x100x45	25x25	67x93	2	900	20	0,48	<b>1.260</b>
<b>TS 7/12P</b>	70x120x45	25x25	67x113	2	1.000	25	0,53	<b>1.363</b>
<b>TS 7/14P</b>	70x140x45	25x25	67x133	3	1.200	28	0,66	<b>1.511</b>
<b>TS 7/16P</b>	70x160x45	25x25	67x153	3	1.400	32	0,75	<b>1.612</b>
<b>TS 7/20P</b>	70x200x45	30x30	67x193	4	1.800	40	0,92	<b>1.861</b>

Le cappe di lunghezza superiore a 200 cm vengono costruite in 2 elementi finiti e accostabili - specificare all'ordine

Hoods with length more than 200 cm are manufactured in 2 finished and approachable elements / specify at order

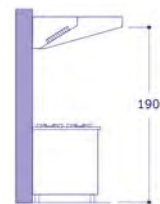
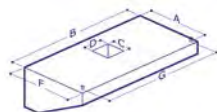
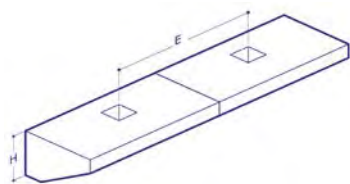
	Modello Model	Classe Potenza Power Class	Prezzo Price
		w	€
LAMPADE Led IP66 Led Lamps IP66	<b>FLED60</b>	10 Watt L= 60 cm	<b>303</b>
	<b>FLED120</b>	21 Watt L= 120 cm	<b>313</b>
	<b>FLED150</b>	26 Watt L= 150 cm	<b>332</b>

# 370

# ASPIRAZIONE - ASPIRATION

## ECO LINE Assemblaggio mediante puntatura - Assembled through electric spot welds

### CAPPE SNACK A PARETE - CON FILTRI INOX A LABIRINTO SNACK WALL HOODS WITH LABYRINTH SS FILTERS



Modello Model	Dimensioni Dimensions			Filtri Filter	Portata Capacity	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(AxBxH) cm (AxBxH) cm	(CxD) cm (CxD) cm	(FxG) cm (FxG) cm					
<b>TS 9/8P</b>	90x80x45	25x25	87x73	1	900	17	0,49	<b>1.190</b>
<b>TS 9/10P</b>	90x100x45	25x25	87x93	2	1.100	22	0,61	<b>1.342</b>
<b>TS 9/12P</b>	90x120x45	25x25	87x113	2	1.400	26	0,72	<b>1.452</b>
<b>TS 9/14P</b>	90x140x45	25x25	87x133	3	1.600	31	0,83	<b>1.609</b>
<b>TS 9/16P</b>	90x160x45	25x25	87x153	3	1.800	35	0,94	<b>1.721</b>
<b>TS 9/18P</b>	90 x180x45	30x30	87x173	3	2.000	40	1,05	<b>1.831</b>
<b>TS 9/20P</b>	90x200x45	30x30	87x193	4	2.300	44	1,16	<b>1.984</b>
<b>TS 9/22P</b>	90x220x45	30x30	87x213	4	2.500	48	1,27	<b>2.096</b>
<b>TS 9/24P</b>	90x240x45	30x30	87x233	4	2.700	52	1,34	<b>2.207</b>
<b>TS 9/26P</b>	90x260x45	30x30	87x253	5	2.900	57	1,49	<b>2.363</b>
<b>TS 9/28P</b>	90x280x45	30x30	87x273	5	3.300	61	1,59	<b>2.475</b>
<b>TS 9/30P</b>	90x300x45	40x40	87x293	6	3.600	66	1,71	<b>2.628</b>
<b>TS 11/12P</b>	110x120x45	30x30	107x113	2	1.700	28	0,86	<b>1.545</b>
<b>TS 11/14P</b>	110x140x45	30x30	107x133	3	2.000	33	0,99	<b>1.709</b>
<b>TS 11/16P</b>	110x160x45	30x30	107x153	3	2.200	37	1,13	<b>1.825</b>
<b>TS 11/18P</b>	110x180x45	30x30	107x173	3	2.500	41	1,26	<b>1.947</b>
<b>TS 11/20P</b>	110x200x45	30x30	107x193	4	2.800	46	1,39	<b>2.112</b>
<b>TS 11/22P</b>	110x220x45	30x30	107x213	4	3.000	51	1,52	<b>2.228</b>
<b>TS 11/24P</b>	110x240x45	30x30	107x233	4	3.300	56	1,65	<b>2.347</b>
<b>TS 11/26P</b>	110x260x45	40x40	107x253	5	3.600	60	1,78	<b>2.513</b>
<b>TS 11/28P</b>	110x280x45	40x40	107x273	5	3.900	64	1,92	<b>2.629</b>
<b>TP 11/30P</b>	110x300x45	40x40	107x293	6	4.100	69	2,05	<b>2.799</b>

Le cappe di lunghezza superiore a 300 cm vengono costruite in 2 elementi finiti e accostabili - specificare all'ordine  
Hoods with length more than 300 cm are manufactured in 2 finished and approachable elements / specify at order

	Modello Model	Classe Potenza Power Class	Prezzo Price
		W	€
LAMPADE Led IP66 Led Lamps IP66	<b>FLED60</b>	10 Watt L= 60 cm	<b>303</b>
	<b>FLED120</b>	21 Watt L= 120 cm	<b>313</b>
	<b>FLED150</b>	26 Watt L= 150 cm	<b>332</b>

371

# **ASPIRAZIONE - ASPIRATION**

## **Cappe a flusso bilanciato**

### *Balanced flow Hoods*

#### **CARATTERISTICHE GENERALI:**

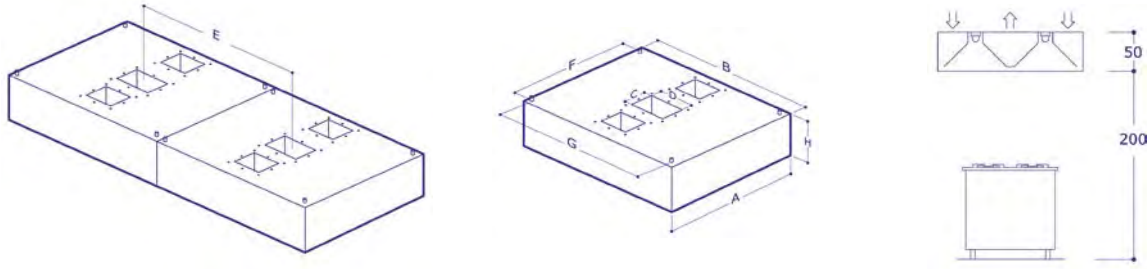
- Costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304, spessore 10/10, con satinatura scotch brite.
- Saldatura e ribordatura completa anche nelle parti interne.
- Filtri antigrasso a labirinto in acciaio inox 18/10 AISI 304, lucidato ad alta brillantezza.
- Canalina perimetrale di raccolta condensa con rubinetto di scarico.
- Plenum di immissione aria esterna completa di coibentazione anticondensa.
- Illuminazione ad incasso IP 65, con protezione in plexiglass ghiacciato.

#### **GENERAL FEATURES:**

- *Monobloc hoods in stainless steel 18/10 AISI 304 thickness 10/10 with scotchbrite satin finish.*
- *Electric spot welded and completely turned over also internally.*
- *Stainless steel antigrease labyrinth filters 18/10 AISI 304, highly polished.*
- *Peripheral channel for condensate collection with drain plug.*
- *Plenum of open air inlet equipped with anticondensing insulation.*
- *IP 65 embedding lightning, with protection in iced plexiglass.*

# ASPIRAZIONE - ASPIRATION

## CAPPE CENTRALI A FLUSSO BILANCIATO - CON FILTRI INOX A LABIRINTO BALANCED FLUX CENTRAL HOODS - WITH LABYRINTH S/S FILTERS



Modello Model	Dimensioni Dimensions				E	Filtri Filter	Portata Capacity	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Plenium	Prezzo Price
	(AxBxH) cm (AxBxH) cm	asp. (CxH) cm asp. (CxH) cm	im (C1xD1) cm im (C1xD1) cm	(FxG) cm (FxG) cm							
<b>TBC 18/20</b>	180x200x50	40x40	30x40	-	175x193	8	4.500	160	2,39	-	<b>11.751</b>
<b>TBC 18/24</b>	180x240x50	40x40	30x40	-	175x233	10	5.400	184	2,85	-	<b>12.657</b>
<b>TBC 18/28</b>	180x280x50	40x40	40x40	-	175x273	12	6.300	208	3,31	-	<b>13.741</b>
<b>TBC 18/32</b>	180x320x50	40x60	40x50	-	175x313	14	7.200	232	3,76	-	<b>14.820</b>
<b>TBC 18/36</b>	180x360x50	n. 2 (40x40)	n. 2 (30x40)	180	175x353	14	8.100	256	4,22	T38A1/2	<b>15.978</b>
<b>TBC 18/40</b>	180x400x50	n. 2 (40x40)	n. 2 (30x40)	200	175x393	16	9.000	280	4,67	T38A1/2	<b>16.728</b>
<b>TBC 26/24</b>	260x240x50	40x60	40x50	-	255x233	10	7.800	232	4,05	-	<b>13.824</b>
<b>TBC 26/28</b>	260x280x50	40x60	40x50	-	255x273	12	9.100	264	4,69	-	<b>15.090</b>
<b>TBC 26/32</b>	260x320x50	n. 2 (40x40)	n. 2 (30x40)	160	255x313	14	10.500	296	5,35	T38A1/2	<b>16.533</b>
<b>TBC 26/36</b>	260x360x50	n. 2 (40x40)	n. 2 (30x40)	180	255x353	14	11.700	328	5,99	T38A1/2	<b>17.366</b>
<b>TBC 26/40</b>	260x400x50	n. 2 (40x60)	n. 2 (40x50)	200	255x393	16	13.000	360	6,64	T38B1/2	<b>18.634</b>

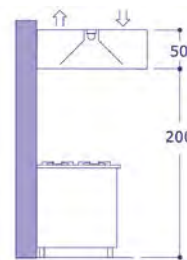
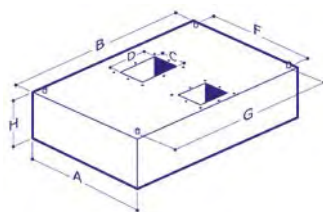
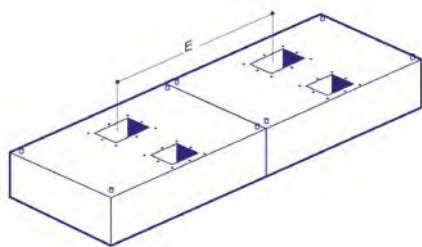
Le cappe di lunghezza fino a 400 cm vengono costruite in 1 elemento unico; specificare all'ordine se si necessita della realizzazione di 2 elementi accostabili.

Le cappe di lunghezza superiore a 400 cm vengono costruite in 2 elementi finiti e accostabili.

Hoods with length up to 400 cm are manufactured as one single element; specify at order if the hood has to be manufactured in 2 pieces.  
Hoods with length more than 400 cm are manufactured in 2 finished and approachable elements.

# ASPIRAZIONE - ASPIRATION

CAPPE A PARETE A FLUSSO BILANCIATO - CON FILTRI INOX A LABIRINTO  
BALANCED FLUX WALL HOODS WITH LABYRINTH S/S FILTERS



Modello Model	Dimensioni Dimensions				Filtri Filter	Portata Capacity	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Plenium	Prezzo Price	
	(AxBxH) cm (AxBxH) cm	asp. (CxD) cm asp. (CxD) cm	im (C1xD1) cm im (C1xD1) cm	E							(FxG) cm (FxG) cm
<b>TBP 13/16</b>	130x160x50	30x30	20x30	-	127x153	3	2.700	100	1,43	-	<b>6.034</b>
<b>TBP 13/20</b>	130x200x50	40x40	25x40	-	127x193	4	3.300	118	1,76	-	<b>6.832</b>
<b>TBP 13/24</b>	130x240x50	40x40	25x40	-	127x233	5	3.900	136	2,11	-	<b>7.617</b>
<b>TBP 13/28</b>	130x280x50	40x40	25x60	-	127x273	6	4.600	153	2,43	-	<b>8.397</b>
<b>TBP 13/32</b>	130x320x50	40x60	25x60	-	127x313	7	5.200	171	2,77	-	<b>9.184</b>
<b>TBP 13/36</b>	130x360x50	n. 2 (40x40)	n. 2 (25x40)	180	127x353	7	5.900	189	3,11	T38A1/A2	<b>9.942</b>
<b>TBP 13/40</b>	130x400x50	n. 2 (40x40)	n. 2 (25x40)	200	127x393	8	6.500	206	3,45	T38A1/A2	<b>10.729</b>
<b>TBP 16/16</b>	160x160x50	40x60	30x40	-	157x153	3	3.200	112	1,74	-	<b>6.239</b>
<b>TBP 16/20</b>	160x200x50	40x60	30x40	-	157x193	4	4.000	131	2,14	-	<b>7.064</b>
<b>TBP 16/24</b>	160x240x50	40x40	40x40	-	157x233	5	4.800	151	2,55	-	<b>7.882</b>
<b>TBP 16/28</b>	160x280x50	40x40	40x40	-	157x273	6	5.600	169	2,96	-	<b>8.691</b>
<b>TBP 16/32</b>	160x320x50	40x60	40x60	-	157x313	7	6.400	189	3,27	-	<b>9.511</b>
<b>TBP 16/36</b>	160x360x50	n. 2 (40x40)	n. 2 (30x40)	180	157x353	7	7.200	208	3,78	T38A1/A2	<b>10.301</b>
<b>TBP 16/40</b>	160x400x50	n. 2 (40x40)	n. 2 (30x40)	200	157x393	8	8.000	227	4,19	T38A1/A2	<b>11.116</b>

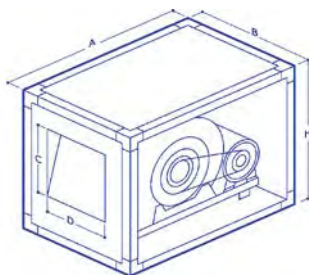
Le cappe di lunghezza superiore a 400 cm vengono costruite in 2 elementi finiti e accostabili.

Hoods with length more than 400 cm are manufactured in 2 finished and approachable elements.

374

# ASPIRAZIONE - ASPIRATION

## ELETTROASPIRATORI CASSONATI CON TRASMISSIONE A CINGHIA - 1 VELOCITÀ EXHAUST FAN IN BOX CASING BELT TRANSMISSION - 1 SPEED



### CARATTERISTICHE:

- Costruiti con struttura tubolare di alluminio
- Pannellatura in lamiera plastificata o peralluman, smontabile, completa di guarnizione
- Lato ispezione nella zona cinghie e pulegge, per manutenzione
- Coibentazione interna insonorizzante spessore 25 mm
- Giunto antivibrante interno e vibrostop
- Slitta tendicinghia
- Corrente 380 trifase

### FEATURES:

- Structural shape aluminium frame
- Removable zinc plastic or peralluman panelling supplied with gasket
- Inspection side in the pulleys and belts area
- Internal sound-proof insulation, thickness 25 mm
- Internal vibrating-damping joint and vibrostop
- Belt-stretcher slide
- 380 V 3-phase

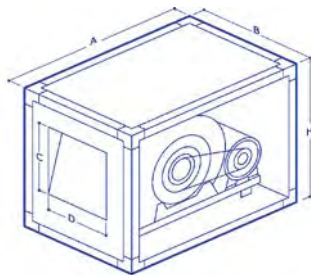
Modello Model	Dimensioni Dimensions		Giri R.p.m	Potenza Power	Tensione Tension	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(AxBxH) cm (AxBxH) cm	(CxD) cm (CxD) cm						
<b>ECL 7/7-A</b>	80x60x60	22x23	1.280	180	380	30	0,29	<b>2.183</b>
<b>ECL 7/7-B</b>	80x60x60	22x23	1.700	550	380	31	0,29	<b>2.238</b>
<b>ECL 9/9-A</b>	80x60x60	27x30	1.000	250	380	39	0,29	<b>2.226</b>
<b>ECL 9/9-B</b>	80x60x60	27x30	1.410	750	380	40	0,29	<b>2.275</b>
<b>ECL 10/10-A</b>	80x75x75	30x34	950	370	380	46	0,45	<b>2.432</b>
<b>ECL 10/10-B</b>	80x75x75	30x34	1.250	1.100	380	47	0,45	<b>2.518</b>
<b>ECL 12/12-A</b>	100x75x75	35x40	790	750	380	75	0,57	<b>2.926</b>
<b>ECL 12/12-B</b>	100x75x75	35x40	1.110	2.200	380	76	0,57	<b>3.097</b>
<b>ECL 15/15-A</b>	110x90x90	42x48	660	900	380	102	0,89	<b>3.413</b>
<b>ECL 15/15-B</b>	110x90x90	42x48	900	3.000	380	103	0,89	<b>3.752</b>
<b>ECL 18/18-A</b>	125x100x100	49x56	550	1.500	380	110	1,25	<b>3.970</b>
<b>ECL 18/18-B</b>	125x100x100	49x56	800	4.000	380	115	1,25	<b>4.320</b>

375



# ASPIRAZIONE - ASPIRATION

ELETTROASPIRATORI CASSONATI CON TRASMISSIONE A CINGHIA - 2 VELOCITÀ  
EXHAUST FAN IN BOX CASING BELT TRANSMISSION - 2 SPEEDS



## CARATTERISTICHE:

- Costruiti con struttura tubolare di alluminio
- Pannellatura in lamiera plastificata o peralluman, smontabile, completa di guarnizione
- Lato ispezione nella zona cinghie e pulegge, per manutenzione
- Coibentazione interna insonorizzante spessore 25 mm
- Giunto antivibrante interno e vibrostop
- Slitta tendicinghia
- Corrente 380 trifase

## FEATURES:

- Structural shape aluminium frame
- Removable zinc plastic or peralluman panelling supplied with gasket
- Inspection side in the pulleys and belts area
- Internal sound-proof insulation, thickness 25 mm
- Internal vibrating-damping joint and vibrostop
- Belt-stretcher slide
- 380 V 3-phase

Modello Model	Dimensioni Dimensions		Giri R.p.m	Potenza Power	Tensione Tension	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(AxBxH) cm (AxBxH) cm	(CxD) cm (CxD) cm		W	V	Kg	m <sup>3</sup>	€
<b>ECL 7/7-B/2</b>	80x60x60	22x23	1.700	550	380	31	0,29	<b>2.919</b>
<b>ECL 9/9-B/2</b>	80x60x60	27x30	1.410	750	380	40	0,29	<b>3.233</b>
<b>ECL 10/10-B/2</b>	80x75x75	30x34	1.250	1.100	380	47	0,45	<b>3.705</b>
<b>ECL 12/12-B/2</b>	100x75x75	35x40	1.110	2.200	380	76	0,57	<b>4.546</b>
<b>ECL 15/15-B/2</b>	110x90x90	42x48	900	3.000	380	103	0,89	<b>5.526</b>
<b>ECL 18/18-B/2</b>	125x100x100	49x56	800	4.000	380	115	1,25	<b>6.590</b>

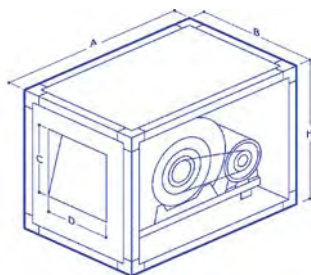
## TABELLA DI SELEZIONE RAPIDA - QUICK SELECTION TABLE

Modello Model		PRESSIONE STATICA mm H <sub>2</sub> O STATIC PRESSURE mm H <sub>2</sub> O					
		20	25	30	35	40	45
<b>EC 7/7-A</b>	m <sup>3</sup> /h	<b>1.200</b>					
<b>EC 7/7-B</b>	m <sup>3</sup> /h	2.700	2.500	<b>2.200</b>	1.900		
<b>EC 9/9-A</b>	m <sup>3</sup> /h	<b>2.300</b>					
<b>EC 9/9-B</b>	m <sup>3</sup> /h	5.300	5.500	4.500	<b>4.100</b>	3.300	
<b>EC 10/10-A</b>	m <sup>3</sup> /h	4.100	<b>2.700</b>				
<b>EC 10/10-B</b>	m <sup>3</sup> /h	6.400	6.000	5.600	<b>4.900</b>	4.100	
<b>EC 12/12-A</b>	m <sup>3</sup> /h	6.300	<b>4.500</b>				
<b>EC 12/12-B</b>	m <sup>3</sup> /h	11.500	11.000	10.500	9.500	<b>8.800</b>	7.000
<b>EC 15/15-A</b>	m <sup>3</sup> /h	10.000	<b>6.400</b>				
<b>EC 15/15-B</b>	m <sup>3</sup> /h	17.500	16.500	15.300	14.000	<b>12.800</b>	10.200
<b>EC 18/18-A</b>	m <sup>3</sup> /h	13.000	10.500				
<b>EC 18/18-B</b>	m <sup>3</sup> /h	24.500	23.000	22.000	20.000	<b>18.400</b>	15.000

376

# ASPIRAZIONE - ASPIRATION

ELETTROASPIRATORI CASSONATI DIRETTAMENTE ACCOPPIATI - 1 VELOCITÀ  
EXHAUST FANS IN BOX CASING DIRECTLY COUPLED 1 SPEED



## CARATTERISTICHE:

- Costruiti con struttura tubolare di alluminio
- Pannellatura in lamiera plastificata o peralluman, smontabile, completa di guarnizione
- Lato ispezione nella zona cinghie e pulegge, per manutenzione
- Coibentazione interna insonorizzante spessore 25 mm
- Giunto antivibrante interno e vibrostop

## FEATURES:

- Structural shape aluminium frame
- Removable zinc plastic or peralluman panelling supplied with gasket
- Inspection side in the pulleys and belts area
- Internal sound-proof insulation, thickness 25 mm
- Internal vibrating-damping joint and vibrostop

Modello Model	Dimensioni Dimensions		Giri R.p.m	Potenza Power W	Tensione Tension V	P. Lordo Gross W. Kg	Volume Volume m <sup>3</sup>	Prezzo Price €
	(AxBxH) cm (AxBxH) cm	(CxD) cm (CxD) cm						
<b>EDL 9/7-6</b>	60x60x60	27x23	900	147	220	33	0,22	<b>1.530</b>
<b>EDL 9/9-4</b>	60x60x60	27x30	1.400	368	220	35	0,22	<b>1.902</b>
<b>EDL 10/8-6</b>	60x60x60	30x28	900	243	220	37	0,22	<b>1.890</b>
<b>EDL 10/10-4</b>	60x60x60	30x34	1.400	550	220	38	0,22	<b>1.986</b>
<b>EDL 12/12-6T</b>	75x75x75	35x40	900	1.100	380	61	0,45	<b>2.793</b>
<b>EDL 15/15-6T</b>	90x90x90	42x48	900	2.200	380	78	0,73	<b>3.963</b>

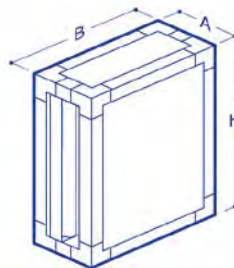
## TABELLA DI SELEZIONE RAPIDA - QUICK SELECTION TABLE

Modello Model		PRESSIONE STATICA mm H <sub>2</sub> O STATIC PRESSURE mm H <sub>2</sub> O								
		5	10	15	20	25	30	35	40	45
<b>ED 9/7-6</b>	m <sup>3</sup> /h	2.400	<b>2.200</b>	2.000	1.400					
<b>ED 9/9-6</b>	m <sup>3</sup> /h		<b>3.000</b>	2.300						
<b>ED 9/9-4</b>	m <sup>3</sup> /h			3.000	2.900	2.800	2.600	<b>2.100</b>		
<b>ED 10/8-6</b>	m <sup>3</sup> /h			<b>2.600</b>	2.200					
<b>ED 10/10-4</b>	m <sup>3</sup> /h				3.600	3.400	<b>3.400</b>	3.200	3.000	2.600
<b>ED 12/12-6T</b>	m <sup>3</sup> /h		7.700	7.200	6.600	<b>5.700</b>	3.600			
<b>ED15/15-6T</b>	m <sup>3</sup> /h			10.300	9.900	9.400	<b>8.900</b>	8.200	6.700	

377

# ASPIRAZIONE - ASPIRATION

GRUPPO FILTRANTE PER ASPIRATORI CASSONATI IN IMMISSIONE  
 FILTER UNIT FOR PACKAGED UNIT (AIR INLET SYSTEM)



## CARATTERISTICHE:

- Gruppo filtrante con filtri sintetici ondulati EU 3 arrestando 89% per aspiratore cassonato (immissione)

## FEATURES:

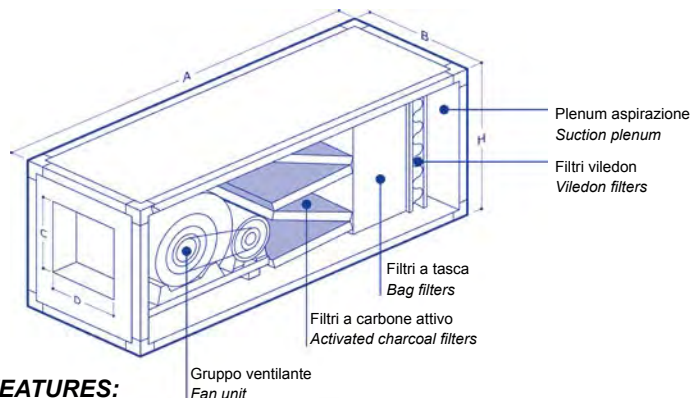
- Filter unit with pleated synthetic filters EU 3, 89% arrestance for box casing (air inlet system)

Modello Model	Dimensioni Dimensions (AxBxH) cm (AxBxH) cm	Mod. cassonato Box casing mod.	Filtri Filters		Prezzo Price €
			Dimensioni cm Dimensions cm	Nr.	
TFB100	20x60x60	EDL/P 9/7	50x50x4,8	1	1.023
		EDL/P 9/9			
		EDL/P 10/8			
		EDL/P 10/10			
		ECL/P 7/7			
ECL/P 9/9					
TFB200	45x75x75	EDL/P 12/12	50x50x4,8	2	1.410
		ECL/P 10/10			
		ECL/P 12/12			
TFB300	50x90x90	EDL/P 15/15	50x50x4,8	4	1.707
		ECL/P 15/15			
TFB400	70x100x100	ECL/P 18/18	50x50x4,8	6	2.145

378

# ASPIRAZIONE - ASPIRATION

## CENTRALI DI TRATTAMENTO ARIA A CARBONE CHARCOAL AIR-TREATMENT PLANTS



### CARATTERISTICHE:

- Centrali per l'aspirazione ed abbattimento degli odori derivanti dalla cottura con un' efficienza pari al 90%
- Costruzione in profili estrusi di alluminio e pannellature a parete doppia, coibentazione in poliuretano espanso
- Ventilatori doppia aspirazione, accoppiamento a trasmissione
- Dotazione prefiltri ondulati, filtri a tasche e filtri a carbone attivo a cassetto

### FEATURES:

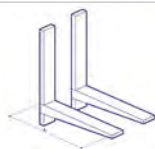
- Plants for the extraction and removal of cooking odours with an efficiency of 90%
- Structure in extruded aluminium and double metal sheet panel, polyurethane insulation
- Double extractor fans, coupling to drive unit
- Pleated prefilters, bag filters and activated charcoal box filters

Modello Model	Dimensioni Dimensions		Portata Capacity	Press.Stat. mm H <sub>2</sub> O	Filtri Carbone Charcoal filters		Potenza Power	Tensione Tension	P. Lordo Gross W.	Prezzo Price
	(AxBxH) cm (AxBxH) cm	(CxD) cm (CxD) cm			Nr.	kg				
<b>ECCL10</b>	230x56x80	27x30	1.000	25	2	25	368	220	110	<b>5.847</b>
<b>ECCL20</b>	230x56x80	30x34	2.000	25	4	50	550	220	140	<b>7.087</b>
<b>ECCL30</b>	240x106x80	30x34	3.000	25	6	75	750	380	230	<b>9.346</b>
<b>ECCL40</b>	240x106x80	35x32	4.000	25	6	75	1.100	380	240	<b>9.977</b>
<b>ECCL50</b>	240x106x80	35x32	5.000	25	8	100	1.500	380	270	<b>11.825</b>
<b>ECCL60</b>	240x106x80	35x40	6.000	25	8	100	2.200	380	280	<b>13.062</b>
<b>ECCL70</b>	270x158x90	35x40	7.000	25	10	125	2.200	380	380	<b>14.531</b>
<b>ECCL80</b>	270x158x90	42x48	8.000	25	10	125	2.200	380	390	<b>15.781</b>
<b>ECCL90</b>	270x158x90	42x48	9.000	25	12	150	3.000	380	420	<b>16.414</b>
<b>ECCL100</b>	270x158x90	42x48	10.000	25	12	150	4.000	380	430	<b>18.866</b>

### Accessori per elettroaspiratori cassonati- Accessories for exhaust fans in bas casing

Modello Model	Materiale Material	Lunghezza Lenght	Prezzo Price
		cm	€

Coppia staffe per cassonati  
Bracket couple for box casing



<b>T08A3</b>	LAMIERA ZINCATA ALUZINK SHEET METAL	60	<b>175</b>
<b>T08A4</b>		75	<b>174</b>
<b>T08A5</b>		90	<b>243</b>
<b>T08A6</b>		100	<b>243</b>

379

# ASPIRAZIONE - ASPIRATION


## INTERRUTTORI IN SCATOLA STAGNA SEALED SWITCHES

### CARATTERISTICHE:

- Interruttore in scatola stagna senza protezione termica motore
- Adatto al montaggio su linee elettriche dotate di protezione differenziale
- Protezione IP 55

### FEATURES:

- Sealed switches without engine thermic protection
- Suitable to assembling on electric lines equipped with differential gear
- Protection IP 55

Modello Model	Dim. Dim.	Tipologie Types	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	cm	€
	<b>T10A1</b>	Interruttore 1 velocità - potenza fino hp 4 1 speed switch cap. up to hp 4	<b>236</b>
	<b>T10B1</b>	Interruttore 2 velocità - potenza fino hp 4 2 speeds switch cap. up to hp 4	<b>272</b>


## QUADRI ELETTRICI - PER IMPIANTI A SEMPLICE ASPIRAZIONE ELECTRIC BOARDS FOR SIMPLE ASPIRATION INSTALLATIONS

### CARATTERISTICHE:

- Quadro elettrico in scatola stagna con protezione termica motore
- Adatto al montaggio su linee elettriche senza di protezione differenziale
- Pulsantiera 24 volts e sezionatore blocco porta
- Protezione IP 55

### FEATURES:

- Electric sealed boards with engine thermic protection
- Suitable to assembling on electric lines equipped without differential gear
- 24 volts push-button panel and door locking isolating switch
- Protection IP 55

Modello Model	Dim. Dim.	Tipologie Types	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	cm	€
	<b>T11A1</b>	Per aspiratore ad 1 velocità - potenza fino hp 4 For exhaust 1 speed switch cap. up to hp 4	<b>1.224</b>
	<b>T11A2</b>	Per aspiratore ad 1 velocità - potenza fino hp 7,5 For exhaust 1 speed switch cap. up to hp 7,5	<b>1.244</b>
	<b>T11B1</b>	Per aspiratore ad 2 velocità - potenza fino hp 4 For exhaust 2 speeds switch cap. up to hp 4	<b>1.432</b>
	<b>T11B2</b>	Per aspiratore ad 2 velocità - potenza fino hp 7,5 For exhaust 2 speeds switch cap. up to hp 7,5	<b>1.579</b>

380


**QUADRI ELETTRICI - PER IMPIANTI A FLUSSO BILANCIATO**  
**ELECTRIC BOARDS FOR BALANCED FLUX INSTALLATIONS**

**CARATTERISTICHE:**

- Quadro elettrico in scatola stagna con protezione termica motore
- Dotati di pulsanti di comando separati per i motori di aspirazione ed emissione
- Adatto al montaggio su linee elettriche senza protezione differenziale
- Pulsantiera 24 volts e sezionatore blocco porta
- Protezione IP 55

**FEATURES:**

- Electric sealed boards with engine thermic protection
- Equipped of control push buttons separated for the aspiration and emission motors
- Suitable to assembling on electric lines equipped without differential gear
- 24 volts push-button panel and door locking isolating switch
- Protection IP 55

Modello <i>Model</i>	Dim. <i>Dim.</i>	Tipologie <i>Types</i>	Prezzo <i>Price</i>
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	cm	€
	<b>T13A1</b>	38x30x18 Per aspiratore ad 1 velocità - potenza fino hp 4+4 <i>For exhaust 1 speed switch cap. up to hp 4+4</i>	<b>1.761</b>
	<b>T13A2</b>	38x30x18 Per aspiratore ad 1 velocità - potenza fino hp 7,5+7,5 <i>For exhaust 1 speed switch cap. up to hp 7,5+7,5</i>	<b>1.852</b>
	<b>T13B1</b>	46x38x18 Per aspiratore ad 2 velocità - potenza fino hp 4+4 <i>For exhaust 2 speeds switch cap. up to hp 4+4</i>	<b>2.987</b>
	<b>T13B2</b>	46x38x18 Per aspiratore ad 2 velocità - potenza fino hp 7,5+7,5 <i>For exhaust 2 speeds switch cap. up to hp 7,5+7,5</i>	<b>3.285</b>

# ASPIRAZIONE - ASPIRATION

## QUADRI ELETTRICI TRIFASE CON INVERTER PER ASPIRATORI AD 1 VELOCITÀ THREE-PHASE INVERTER SWITCH-BOARD FOR EXHAUST 1 SPEED

**CARATTERISTICHE:**

- Quadro elettrico con inverter per la gestione con la regolazione continua del numero di giri del motore trifase
- Quadro elettrico in scatola stagna con protezione termica motore
- Adatto al montaggio su linee elettriche senza protezione differenziale
- Pulsantiera 24 volts e sezionatore blocco porta
- Protezione IP 55

**FEATURES:**

- Switchboard with inverter for continuous control and regulation of the three-phase motor revs.
- Electric sealed boards with engine thermic protection
- Suitable to assembling on electric lines equipped without differential gear
- 24 volts push-button panel and door locking isolating switch
- Protection IP 55

Modello Model	Dim. Dim.	Potenza max Max power	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	W	€



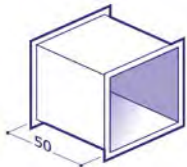
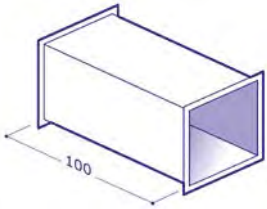
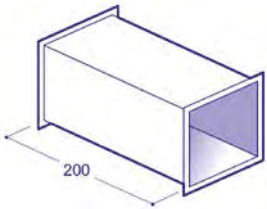
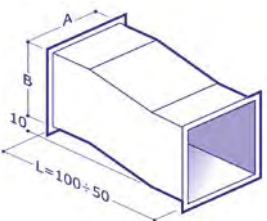
<b>TINV-15</b>	50x40x25	1.500	<b>3.417</b>
<b>TINV-22</b>	50x40x25	2.200	<b>3.542</b>
<b>TINV-30</b>	50x40x25	3.000	<b>3.717</b>
<b>TINV-40</b>	50x40x25	4.000	<b>4.041</b>
<b>TINV-55</b>	60x40x25	5.500	<b>5.177</b>
<b>TINV-75</b>	60x40x25	7.500	<b>5.766</b>
<b>TINV-110</b>	70x50x25	11.000	<b>8.494</b>

## VARIATORI DI VELOCITÀ SPEED VARIATOR

Modello Model	Dim. Dim.	Tipologie Types	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	cm	€

<b>T01A1</b>	9x13x6	VARIATORE di velocità monofase, con interruttore luminoso per accensione lampade e regolazione elettronica e blocco valvola gas Single phase speed variator, lumisous switch for lighting, electronic regulator and gas valve blocking device	<b>269</b>
--------------	--------	--	------------


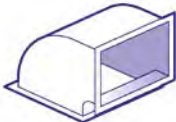
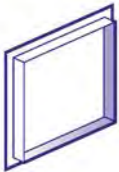
**COMPONENTI PER IMPIANTI: CANALIZZAZIONE RETTANGOLARE**  
**COMPONENTS FOR INSTALLATIONS: RECTANGULAR CANALIZATION**

Modello <i>Model</i>	Materiale <i>Material</i>	Sezione <i>Section</i>	Prezzo <i>Price</i>	
		cm	€	
<b>Canali flangiati 50 cm</b> <i>Ducts 50 cm</i>				
	<b>T20A1</b>	fino a 30x30	<b>79</b>	
	<b>T20A2</b>	LAMIERA ZINCATA	da 31x31 a 40x40	<b>99</b>
	<b>T20A3</b>	ALUZINK SHEET METAL	da 41x41 a 50x50	<b>118</b>
	<b>T20A4</b>		da 51x51 a 60x60	<b>141</b>
<b>Canali flangiati 100 cm</b> <i>Ducts 100 cm</i>				
	<b>T21A1</b>	fino a 30x30	<b>130</b>	
	<b>T21A2</b>	LAMIERA ZINCATA	da 31x31 a 40x40	<b>162</b>
	<b>T21A3</b>	ALUZINK SHEET METAL	da 41x41 a 50x50	<b>196</b>
	<b>T21A4</b>		da 51x51 a 60x60	<b>235</b>
<b>Canali flangiati 200 cm</b> <i>Ducts 200 cm</i>				
	<b>T22A1</b>	fino a 30x30	<b>231</b>	
	<b>T22A2</b>	LAMIERA ZINCATA	da 31x31 a 40x40	<b>293</b>
	<b>T22A3</b>	ALUZINK SHEET METAL	da 41x41 a 50x50	<b>351</b>
	<b>T22A4</b>		da 51x51 a 60x60	<b>420</b>
<b>Spostamenti in asse 100 cm</b> <i>Displacements up to 100 cm</i>				
	<b>T23A1</b>	fino a 30x30	<b>184</b>	
	<b>T23A2</b>	LAMIERA ZINCATA	da 31x31 a 40x40	<b>235</b>
	<b>T23A3</b>	ALUZINK SHEET METAL	da 41x41 a 50x50	<b>278</b>
	<b>T23A4</b>		da 51x51 a 60x60	<b>335</b>

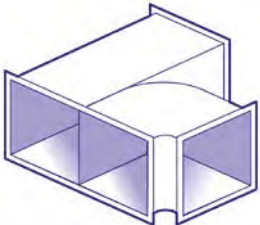
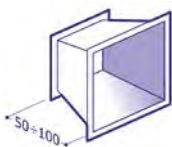
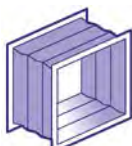



# ASPIRAZIONE - ASPIRATION

COMPONENTI PER IMPIANTI: CANALIZZAZIONE RETTANGOLARE  
 COMPONENTS FOR INSTALLATIONS: RECTANGULAR CANALIZATION

Modello Model	Materiale Material	Sezione Section	Prezzo Price	
		cm	€	
Curve 90° raggio 15 cm Curve 90° ray 15 cm				
	T24A1	fino a 30x30	142	
	T24A2	LAMIERA ZINCATA	da 31x31 a 40x40	180
	T24A3	ALUZINK SHEET METAL	da 41x41 a 50x50	213
	T24A4		da 51x51 a 60x60	259
Curve 45° raggio 15 cm Curve 45° ray 15 cm				
T25A1		fino a 30x30	142	
T25A2	LAMIERA ZINCATA	da 31x31 a 40x40	180	
T25A3	ALUZINK SHEET METAL	da 41x41 a 50x50	213	
T25A4		da 51x51 a 60x60	259	
Curve ribassate 90° raggio 5 cm Lowered curves 90° ray 5 cm				
	T26A1	fino a 30x30	142	
	T26A2	LAMIERA ZINCATA	da 31x31 a 40x40	180
	T26A3	ALUZINK SHEET METAL	da 41x41 a 50x50	213
	T26A4		da 51x51 a 60x60	259
Flangia libera Duct flange				
	T27A1	fino a 30x30	26	
	T27A2	LAMIERA ZINCATA	da 31x31 a 40x40	29
	T27A3	ALUZINK SHEET METAL	da 41x41 a 50x50	36
	T27A4		da 51x51 a 60x60	38

**COMPONENTI PER IMPIANTI: CANALIZZAZIONE RETTANGOLARE**  
**COMPONENTS FOR INSTALLATIONS: RECTANGULAR CANALIZATION**

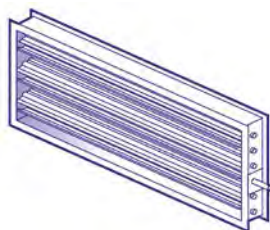
Modello <i>Model</i>	Materiale <i>Material</i>	Sezione <i>Section</i>	Prezzo <i>Price</i>
		cm	€
<b>Raccordo a TE</b> <i>TE union</i>			
	<b>T28A1</b>		<b>268</b>
	<b>T28A2</b>	LAMIERA ZINCATA	<b>340</b>
	<b>T28A3</b>	ALUZINK SHEET METAL	<b>404</b>
	<b>T28A4</b>		<b>485</b>
<b>Riduzioni 50 cm</b> <i>Reductions up to 50 cm</i>			
	<b>T29A1</b>		<b>142</b>
	<b>T29A2</b>	LAMIERA ZINCATA	<b>180</b>
	<b>T29A3</b>	ALUZINK SHEET METAL	<b>213</b>
	<b>T29A4</b>		<b>259</b>
<b>Giunto antivibrante in tela olona</b> <i>Vibrating-damping joint in canvas</i>			
	<b>T30A1</b>		<b>93</b>
	<b>T30A2</b>	LAMIERA ZINCATA	<b>107</b>
	<b>T30A3</b>	ALUZINK SHEET METAL	<b>116</b>
	<b>T30A4</b>		<b>134</b>
<b>Tronchetto con serranda di regolazione</b> <i>Stump with shutter</i>			
	<b>T31A1</b>		<b>123</b>
	<b>T31A2</b>	LAMIERA ZINCATA	<b>154</b>
	<b>T31A3</b>	ALUZINK SHEET METAL	<b>199</b>
	<b>T31A4</b>		<b>238</b>

# ASPIRAZIONE - ASPIRATION

COMPONENTI PER IMPIANTI: CANALIZZAZIONE RETTANGOLARE  
COMPONENTS FOR INSTALLATIONS: RECTANGULAR CANALIZATION

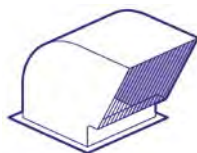
Modello Model	Materiale Material	Sezione Section	Prezzo Price
		cm	€

Serranda di regolazione ad alette contrapposte manuale  
*Adjustment shutter opposite fins, manually operated*



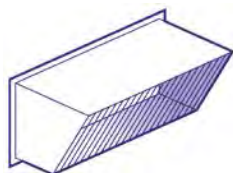
<b>T31A5</b>	LAMIERA ZINCATA ALUZINK SHEET METAL	fino a 30x30	<b>199</b>
<b>T31A6</b>		da 31x31 a 40x40	<b>212</b>
<b>T31A7</b>		da 41x41 a 50x50	<b>278</b>
<b>T31A8</b>		da 51x51 a 60x60	<b>293</b>

Curva 135° con rete antivoltatile  
*Curve 135° with net*



<b>T32A1</b>	LAMIERA ZINCATA ALUZINK SHEET METAL	fino a 30x30	<b>231</b>
<b>T32A2</b>		da 31x31 a 40x40	<b>293</b>
<b>T32A3</b>		da 41x41 a 50x50	<b>351</b>
<b>T32A4</b>		da 51x51 a 60x60	<b>420</b>

Tronchetto con rete antivoltatile  
*Stump with net*

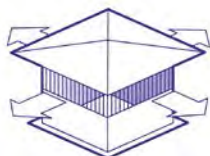


<b>T33A1</b>	LAMIERA ZINCATA ALUZINK SHEET METAL	fino a 30x30	<b>114</b>
<b>T33A2</b>		da 31x31 a 40x40	<b>144</b>
<b>T33A3</b>		da 41x41 a 50x50	<b>174</b>
<b>T33A4</b>		da 51x51 a 60x60	<b>206</b>

**COMPONENTI PER IMPIANTI: CANALIZZAZIONE RETTANGOLARE**  
**COMPONENTS FOR INSTALLATIONS: RECTANGULAR CANALIZATION**

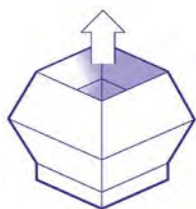
Modello <i>Model</i>	Materiale <i>Material</i>	Sezione <i>Section</i>	Prezzo <i>Price</i>
		cm	€

Cappello di espulsione laterale  
*Ejection cap*



<b>T34A1</b>	LAMIERA ZINCATA <i>ALUZINK SHEET METAL</i>	fino a 30x30	<b>154</b>
<b>T34A2</b>		da 31x31 a 40x40	<b>197</b>
<b>T34A3</b>		da 41x41 a 50x50	<b>235</b>
<b>T34A4</b>		da 51x51 a 60x60	<b>279</b>

Cappello di espulsione verticale  
*Vertical ejection cap*



<b>T35A1</b>	LAMIERA ZINCATA <i>ALUZINK SHEET METAL</i>	fino a 30x30	<b>950</b>
<b>T35A2</b>		da 31x31 a 40x40	<b>976</b>
<b>T35A3</b>		da 41x41 a 50x50	<b>1.004</b>
<b>T35A4</b>		da 51x51 a 60x60	<b>1.042</b>

Coibentazione interna per canalizzazione di immissione d'aria, considerare:

Lamiera zincata +40%

*For ducting and connectors internal insulation of air inlet system consider:*

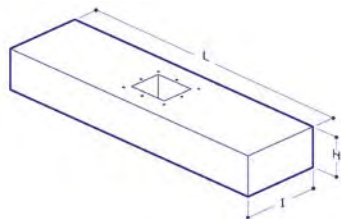
*Aluzink sheet metal +40%*

# ASPIRAZIONE - ASPIRATION

COMPONENTI PER IMPIANTI: PLENIUM PER CAPPE  
COMPONENTS FOR INSTALLATIONS

Modello Model	Dim. Dim.	Materiale Material		Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	LAMIERA ZINCATA ALUZINK SHEET METAL	ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL	€

Da installare su cappe: - To be installed on hoods:



Serie TC di prof. 110 cm a 220 cm e serie TS/TP di prof. fino a 140 cm; di lungh. 360/400 cm  
TC series depht 110 ÷ 220 cm and TS/TP series max depth 140 cm; lenght 360/400 cm

T38A1	250x60x30	●		765
T38A2	250x60x30		●	2.256

Serie TC di prof. 110 cm a 180 cm e serie TS/TP di prof. fino a 140 cm; di lungh. 440/500 cm  
TC series depht 110 ÷ 180 cm and TS/TP series max depth 140 cm; lenght 440/500 cm

T38B1	300x60x30	●		848
T38B2	300x60x30		●	2.500

Serie TC di prof. 110 cm a 130 cm e serie TS/TP di prof. fino a 140 cm; di lungh. 540/600 cm  
TC series depht 110 ÷ 130 cm and TS/TP series max depth 140 cm; lenght 540/600 cm

T38C1	360x60x30	●		941
T38C2	360x60x30		●	3.254

Serie TC di prof. 110 cm a 130 cm e serie TS/TP di prof. fino a 140 cm; di lungh. 640/680 cm  
TC series depht 110 ÷ 130 cm and TS/TP series max depth 140 cm; lenght 640/680 cm

T38D1	400x60x30	●		1.049
T38D2	400x60x30		●	3.610

Serie TC di prof. fino a 220 cm; di lungh. 440/500 cm  
TC series max depht 220 cm; lenght 440/500 cm

T38E1	300x70x30	●		928
T38E2	300x70x30		●	2.768

Serie TC di prof. fino a 220 cm; di lungh. 540/600 cm  
TC series max depht 220 cm; lenght 540/600 cm

T38F1	360x70x30	●		1.112
T38F2	360x70x30		●	3.870

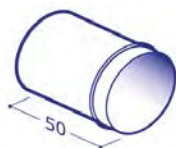
Serie TC di prof. fino a 220 cm; di lungh. 640/680 cm  
TC series max depht 220 cm; lenght 640/680 cm

T38G1	410x70x30	●		1.266
T38G2	410x70x30		●	4.410

**COMPONENTI PER IMPIANTI: CANALIZZAZIONE CIRCOLARE**  
**COMPONENTS FOR INSTALLATIONS: CIRCULAR CANALIZATION**

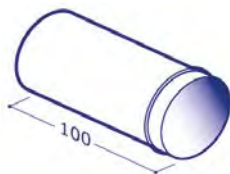
Modello Model	Sezione Section	Prezzo Price
	cm	€

Canali in acciaio inox M/F 50 cm  
 Stainless steel ducts M/F 50 cm



<b>T39B1</b>	Ø 20	<b>58</b>
<b>T39B2</b>	Ø 25	<b>75</b>
<b>T39B3</b>	Ø 30	<b>80</b>
<b>T39B4</b>	Ø 35	<b>106</b>
<b>T39B5</b>	Ø 40	<b>108</b>
<b>T39B6</b>	Ø 45	<b>123</b>
<b>T39B7</b>	Ø 50	<b>136</b>

Canali in acciaio inox M/F 100 cm  
 Stainless steel ducts M/F 100 cm



<b>T40B1</b>	Ø 20	<b>93</b>
<b>T40B2</b>	Ø 25	<b>116</b>
<b>T40B3</b>	Ø 30	<b>138</b>
<b>T40B4</b>	Ø 35	<b>180</b>
<b>T40B5</b>	Ø 40	<b>186</b>
<b>T40B6</b>	Ø 45	<b>206</b>
<b>T40B7</b>	Ø 50	<b>228</b>

Curva in acciaio inox M/F 45°  
 Stainless steel curve M/F 45°



<b>T41B1</b>	Ø 20	<b>79</b>
<b>T41B2</b>	Ø 25	<b>85</b>
<b>T41B3</b>	Ø 30	<b>95</b>
<b>T41B4</b>	Ø 35	<b>142</b>
<b>T41B5</b>	Ø 40	<b>162</b>
<b>T41B6</b>	Ø 45	<b>180</b>
<b>T41B7</b>	Ø 50	<b>197</b>

# ASPIRAZIONE - ASPIRATION

COMPONENTI PER IMPIANTI: CANALIZZAZIONE CIRCOLARE  
 COMPONENTS FOR INSTALLATIONS: CIRCULAR CANALIZATION

Modello Model	Sezione Section	Prezzo Price
	cm	€

Curva in acciaio inox M/F 90°  
 Stainless steel curve M/F 90°



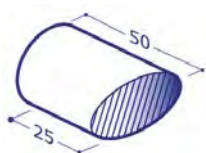
T42B1	Ø 20	95
T42B2	Ø 25	107
T42B3	Ø 30	126
T42B4	Ø 35	179
T42B5	Ø 40	186
T42B6	Ø 45	205
T42B7	Ø 50	221

Riduzioni in acciaio inox M/F 50 cm  
 Stainless steel reductions M/F 50 cm



T43B1	Ø 20	113
T43B2	Ø 25	125
T43B3	Ø 30	148
T43B4	Ø 35	218
T43B5	Ø 40	221
T43B6	Ø 45	240
T43B7	Ø 50	273

Tronchetto in acciaio inox con rete 50 cm  
 Stainless steel stump with net 50 cm



T44B1	Ø 20	95
T44B2	Ø 25	125
T44B3	Ø 30	131
T44B4	Ø 35	151
T44B5	Ø 40	235
T44B6	Ø 45	272
T44B7	Ø 50	302

**COMPONENTI PER IMPIANTI: CANALIZZAZIONE CIRCOLARE**  
**COMPONENTS FOR INSTALLATIONS: CIRCULAR CANALIZATION**

Modello Model	Sezione Section	Prezzo Price
	cm	€

Tronchetto in acciaio inox con serranda 50 cm  
 Stainless steel stump with shutter 50 cm



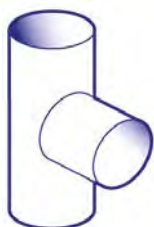
<b>T45B1</b>	Ø 20	<b>111</b>
<b>T45B2</b>	Ø 25	<b>162</b>
<b>T45B3</b>	Ø 30	<b>176</b>
<b>T45B4</b>	Ø 35	<b>205</b>
<b>T45B5</b>	Ø 40	<b>267</b>
<b>T45B6</b>	Ø 45	<b>308</b>
<b>T45B7</b>	Ø 50	<b>341</b>

TE di derivazione in acciaio inox 45°  
 Stainless steel TE union 45°



<b>T46B1</b>	Ø 20	<b>188</b>
<b>T46B2</b>	Ø 25	<b>223</b>
<b>T46B3</b>	Ø 30	<b>273</b>
<b>T46B4</b>	Ø 35	<b>333</b>
<b>T46B5</b>	Ø 40	<b>345</b>
<b>T46B6</b>	Ø 45	<b>402</b>
<b>T46B7</b>	Ø 50	<b>457</b>

TE di derivazione in acciaio inox 90°  
 Stainless steel TE union 90°



<b>T47B1</b>	Ø 20	<b>188</b>
<b>T47B2</b>	Ø 25	<b>223</b>
<b>T47B3</b>	Ø 30	<b>273</b>
<b>T47B4</b>	Ø 35	<b>333</b>
<b>T47B5</b>	Ø 40	<b>345</b>
<b>T47B6</b>	Ø 45	<b>402</b>
<b>T47B7</b>	Ø 50	<b>457</b>



**ASPIRAZIONE - ASPIRATION**

COMPONENTI PER IMPIANTI: CANALIZZAZIONE CIRCOLARE

COMPONENTS FOR INSTALLATIONS: CIRCULAR CANALIZATION

Modello Model	Sezione Section	Prezzo Price
	cm	€

Riduzioni quadro/tondo in acciaio inox M/F

*Stainless steel square/circular reductions M/F*

T48B1	Ø 20	136
T48B2	Ø 25	179
T48B3	Ø 30	206
T48B4	Ø 35	240
T48B5	Ø 40	273
T48B6	Ø 45	308
T48B7	Ø 50	342

Cappello di espulsione in acciaio inox

*Stainless steel ejection cap*

T49B1	Ø 20	149
T49B2	Ø 25	197
T49B3	Ø 30	333
T49B4	Ø 35	274
T49B5	Ø 40	368
T49B6	Ø 45	399
T49B7	Ø 50	451

Supporto canale murale in acciaio inox

*Stainless steel wall duct support*

T50B1	Ø 20	70
T50B2	Ø 25	79
T50B3	Ø 30	87
T50B4	Ø 35	100
T50B5	Ø 40	113
T50B6	Ø 45	125
T50B7	Ø 50	139

**COMPONENTI PER IMPIANTI: CANALIZZAZIONE CIRCOLARE**  
**COMPONENTS FOR INSTALLATIONS: CIRCULAR CANALIZATION**

Modello <i>Model</i>	Sezione <i>Section</i>	Prezzo <i>Price</i>
	cm	€

Supporto canale base in acciaio inox  
*Stainless steel base duct support*

<b>T51B1</b>	Ø 20	<b>374</b>
<b>T51B2</b>	Ø 25	<b>458</b>
<b>T51B3</b>	Ø 30	<b>489</b>
<b>T51B4</b>	Ø 35	<b>787</b>
<b>T51B5</b>	Ø 40	<b>838</b>
<b>T51B6</b>	Ø 45	<b>979</b>
<b>T51B7</b>	Ø 50	<b>1.024</b>

Nipples per tubi tondi in lamiera zincata  
*Aluzink sheet metal nipples for circular pipe*



<b>T53B1</b>	Ø 20	<b>26</b>
<b>T53B2</b>	Ø 25	<b>27</b>
<b>T53B3</b>	Ø 30	<b>31</b>
<b>T53B4</b>	Ø 35	<b>36</b>
<b>T53B5</b>	Ø 40	<b>37</b>
<b>T53B6</b>	Ø 45	<b>39</b>
<b>T53B7</b>	Ø 50	<b>42</b>

Fascette per tubi tondi in acciaio inox  
*Stainless steel clamps for circular pipe*



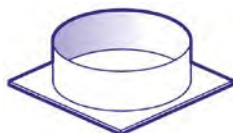
<b>T54B1</b>	Ø 20	<b>13</b>
<b>T54B2</b>	Ø 25	<b>13</b>
<b>T54B3</b>	Ø 30	<b>15</b>
<b>T54B4</b>	Ø 35	<b>20</b>
<b>T54B5</b>	Ø 40	<b>23</b>
<b>T54B6</b>	Ø 45	<b>25</b>
<b>T54B7</b>	Ø 50	<b>27</b>

# ASPIRAZIONE - ASPIRATION

COMPONENTI PER IMPIANTI: CANALIZZAZIONE CIRCOLARE  
 COMPONENTS FOR INSTALLATIONS: CIRCULAR CANALIZATION

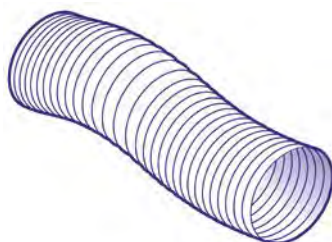
Modello Model	Materiale Material	Sezione Section	Prezzo Price
		cm	€

Piastra attacco tondo per cappa  
 Round connection plate for hood



<b>T52A1</b>	LAMIERA ZINCATA ALUZINK SHEET METAL	fino a Ø 30	<b>49</b>
<b>T52A2</b>		da Ø 31 a Ø 40	<b>61</b>
<b>T52A3</b>		da Ø 41 a Ø 50	<b>77</b>
<b>T52A4</b>		da Ø 51 a Ø 60	<b>83</b>
<b>T52B1</b>	ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL	fino a Ø 30	<b>74</b>
<b>T52B2</b>		da Ø 31 a Ø 40	<b>110</b>
<b>T52B3</b>		da Ø 41 a Ø 50	<b>136</b>
<b>T52B4</b>		da Ø 51 a Ø 60	<b>147</b>

Tubo flessibile estensione fino a 3 metri  
 Flexible pipe up to 3 m



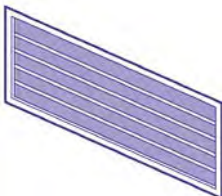
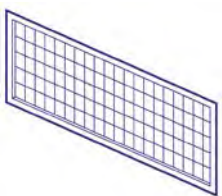
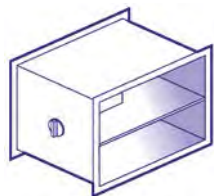

<b>T56A1</b>	ALLUMINIO ALUMINIUM	Ø 10	<b>49</b>
<b>T56A2</b>		Ø 12	<b>52</b>
<b>T56A3</b>		Ø 15	<b>69</b>
<b>T56A4</b>		Ø 20	<b>91</b>
<b>T56A5</b>		Ø 25	<b>119</b>
<b>T56A6</b>		Ø 30	<b>155</b>
<b>T56A7</b>		Ø 35	<b>197</b>

Fascette per tubo flessibile  
 Clamps for flexible pipe



<b>T57A1</b>	ALLUMINIO ALUMINIUM	Ø 10	<b>10</b>
<b>T57A2</b>		Ø 12	<b>10</b>
<b>T57A3</b>		Ø 15	<b>10</b>
<b>T57A4</b>		Ø 20	<b>10</b>
<b>T57A5</b>		Ø 25	<b>10</b>
<b>T57A6</b>		Ø 30	<b>10</b>
<b>T57A7</b>		Ø 35	<b>10</b>

**COMPONENTI PER IMPIANTI: ACCESSORI DI COMPLETAMENTO**  
**COMPONENTS FOR INSTALLATIONS: ACCESSORIES**

Modello <i>Model</i>	Materiale <i>Material</i>	Sezione <i>Section</i>	Prezzo <i>Price</i>		
		cm	€		
<b>Griglia di aspirazione con serranda</b> <i>Exhaust grate with lock</i>					
	<b>T63A1</b>	ALLUMINIO <i>ALUMINIUM</i>	30x20	<b>83</b>	
	<b>T63A2</b>		30x30	<b>99</b>	
	<b>T63A3</b>		40x30	<b>118</b>	
	<b>T63A4</b>		50x30	<b>167</b>	
	<b>T63A5</b>		60x30	<b>131</b>	
	<b>T63A6</b>		40x40	<b>149</b>	
	<b>T63A7</b>		50x40	<b>166</b>	
	<b>T63A8</b>		60x40	<b>265</b>	
<b>Bocchetta di mandata con serranda</b> <i>Pipe union with lock</i>					
	<b>T37A1</b>	ALLUMINIO <i>ALUMINIUM</i>	30x20	<b>178</b>	
	<b>T37A2</b>		40x20	<b>250</b>	
	<b>T37A3</b>		50x30	<b>275</b>	
	<b>T37A4</b>		60x30	<b>302</b>	
<b>Serranda tagliafuoco REI 120 da 300 mm</b> <i>Fire-stop air-lock REI 120 (300 mm)</i>					
	<b>T36A1</b>	LAMIERA ZINCATA <i>ALUZINK SHEET METAL</i>	fino a Ø 30	<b>632</b>	
	<b>T36A2</b>		da Ø 31 a Ø 40	<b>616</b>	
	<b>T36A3</b>		da Ø 41 a Ø 50	<b>914</b>	
	<b>T36A4</b>		da Ø 51 a Ø 60	<b>965</b>	
<b>Filtri a labirintox</b> <i>Labyrinth S/S filters</i>					
	<b>T66A1</b>	per cappe centrali <i>for central hood</i>	ACCIAIO INOX <i>STAINLESS STEEL</i>	40x40x25	<b>200</b>
	<b>T66B1</b>	per cappe a parete <i>for wall hood</i>	STAINLESS STEEL	40x50x25	<b>223</b>
<b>Kit di montaggio cappe di aspirazione</b> <i>Kit for hoods installation</i>					
<b>T59A1</b>	TENDITORI - CATENA - GANCI / <i>TURNBUCKLES - CHAIN - HOOKS</i>			<b>116</b>	

Design: Studio Rindi ADV - Lucca - Italy

© Copyright 2024 Eurotec srl  
Tutti i diritti riservati - *All rights reserved*



**ITW Food Equipment Group**

**EUROTEC s.r.l. - divisione MBM**

Strada Brescello - Cadelbosco, 33/37/39 - 42041 BRESCELLO (RE) - ITALY

Tel. +39 0522 686711 - Fax +39 0522 684517

[mbm@itweurotec.it](mailto:mbm@itweurotec.it) - [www.mbmitaly.com](http://www.mbmitaly.com)