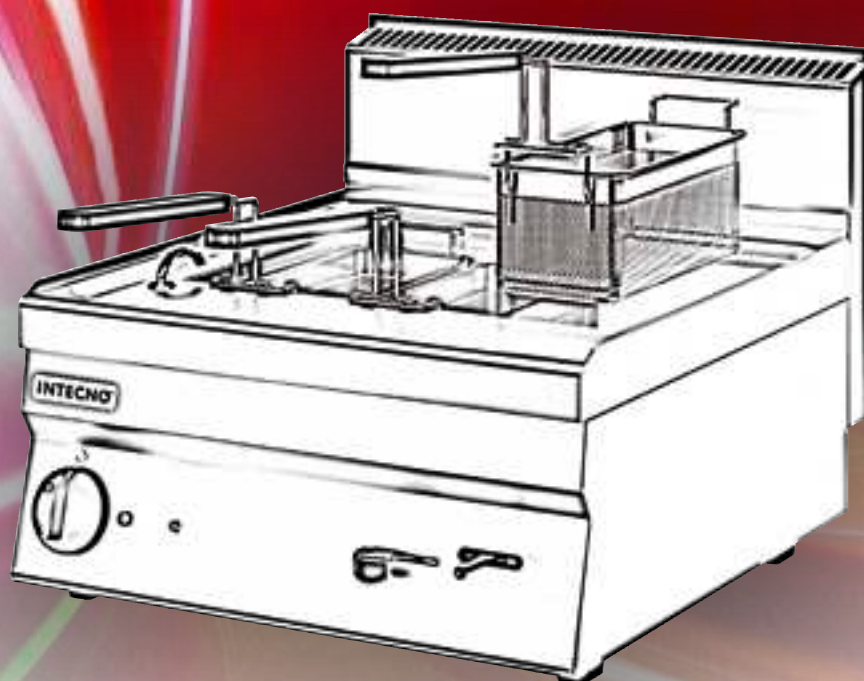




■ Serie 650

650 serie
650 serie
Sèrie 650
650 Serie

Serie 650
650 Serie

INDICE

Página

	Cocinas a gas	240
	Cocinas eléctricas	241
	Cocinas eléctricas vitrocerámica	242
	Cocinas eléctricas a inducción	243
	Baño maría • Contenedor eléctrico caliente Parrilla para salchichas • Sartén Multiuso eléctrica	244
	Fry-top a gas	245
	Fry-top eléctricos	246
	Barbacoa de piedra lávica • Cuece-pastas eléctricos	247
	Freidoras a gas y eléctricas	248
	Elementos neutros • Mesas refrigeradas GN 1/1	249
	Bases neutras/Accesorios	250
	Accesorios	251

LA LÍNEA SNACK 650 DE OLIS HA SIDO ESTUDIADA CON UN DISEÑO QUE CARACTERIZA TODOS LOS APARATOS TANTO EN LA VERSIÓN TOP COMO MONOBLOQUE, CON EMPUÑADURAS DE GRANDES DIMENSIONES Y UNA FORMA ERGONÓMICA DE LOS TABLEROS. LA AMPLIA ELECCIÓN DE MÁQUINAS Y LAS ELEVADAS PRESTACIONES, HACEN QUE ESTA GAMA SEA LA ELECCIÓN IDEAL PARA AMBIENTES NO MUY ESPACIOSOS PERO QUE DE TODOS MODOS PRECISAN MÁQUINAS EFICACES. LA MODULARIDAD DE LA GAMA PERMITE INFINITAS COMBINACIONES CON INSTALACIONES EN APOYO SOBRE BASES COMPARTIMIENTOS O BIEN SOBRE MESAS.

LA LINEA SNACK 650 DI OLIS É STATA STUDIATA CON UN DESIGN CHE CARATTERIZZA TUTTE LE APPARECCHIATURE SIA NELLA VERSIONE TOP CHE MONOBLOCCO, CON MANOPOLE DI GRANDI DIMENSIONI E UNA FORMA ERGONOMICA DEI CRUSCOTTI. L'AMPIA SCELTA DI MACCHINE E LE ELEVATE PRESTAZIONI, FANNO DI QUESTA GAMMA LA SCELTA IDEALE PER AMBIENTI NON MOLTO SPAZIOSI MA CHE NECESSITANO COMUNQUE DI MACCHINE PERFORMANTI. LA MODULARITÀ DELLA GAMMA PERMETTE INFINITE COMBINAZIONI CON INSTALLAZIONI IN APPOGGIO SU BASI VANO OPPURE SU TAVOLI.

THE SNACK 650 RANGE BY OLIS HAS BEEN CREATED WITH A DISTINCTIVE DESIGN FOR ALL ITS EQUIPMENT, BOTH IN THE TOP AND SINGLE-UNIT VERSION, WITH LARGE KNOBS AND AN ERGONOMIC SHAPE FOR THE CONTROL PANELS. THE WIDE SELECTION OF MACHINES AND THEIR HIGH PERFORMANCE MAKE THIS RANGE THE IDEAL CHOICE FOR ENVIRONMENTS WITH A LIMITED AMOUNT OF SPACE THAT STILL NEED EFFICIENT MACHINES. THE RANGE'S MODULARITY ALLOWS FOR ENDLESS COMBINATIONS WITH INSTALLATIONS PLACED ON CABINET BASES OR TABLES.

DAS DESIGN DER LINIE SNACK 650 VON OLIS CHARAKTERISIERT ALLE GERÄTE SOWOHL IN DER AUFSATZ- ALS AUCH IN DER EINBAUHERDAUSFÜHRUNG UND VERFÜGT ÜBER GROSSE REGLERKNÖPFE UND EINE ERGONOMISCHE FORM DER BEDIENTLENDEN. DIE REICHE AUSWAHL AN LEISTUNGSSTARKEN GERÄTEN MACHT DIESE BAUREIHE ZUR IDEALEN LÖSUNG FÜR KLEINERE RÄUME, IN DENEN DENNOCH GROSSER WERT AUF DIE EFFIZIENZ DES PRODUKTS GELEGT WIRD. DIE MODULARE BAUWEISE DER REIHE BIETET UNENDLICH VIELE KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN FÜR EINE INSTALLATION AUF UNTERBAUTEN ODER TISCHEN.

LA LIGNE SNACK 650 DE OLIS A ÉTÉ ÉTUDIÉE AVEC UN DESIGN QUI CARACTÉRISE TOUS LES APPAREILS AUSSI BIEN DANS LA VERSION TOP QUE MONOBLOC, AVEC DES POIGNÉES DE GRANDES DIMENSIONS ET UNE FORME ERGONOMIQUE DES TABLEAUX DE BORD. LE VASTE CHOIX DE MACHINES ET LEURS HAUTES PERFORMANCES RENDENT CETTE GAMME UN CHOIX IDÉAL POUR DES LOCAUX QUI NE SONT PAS TRÈS SPACIEUX MAIS QUI NÉCESSITENT QUAND MÊME DE MACHINES PERFORMANTES. LA MODULARITÉ DE LA GAMME PERMET DES COMBINAISONS INFINIES AVEC DES INSTALLATIONS EN APPUI SUR DES BASES COMPARTIMENT OU BIEN TABLES.

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL kW	v/-/Hz	m ³ /Kg
2 Fuegos a gas 2 Fuochi gas • 2 Gas burners boiling top • Gas-Kocher mit 2 Kochstellen • 2 Feux à gaz							
OC64G	 CR0853869		40x65x29,5/49h	9 1x3,5Kw 1x5,5Kw			0,15 / 19

4 Fuegos a gas 4 Fuochi gas • 4 Gas burners boiling top • Gas-Kocher mit 4 Kochstellen • 4 Feux à gaz							
OC67G	 CR0853879		70x65x29,5/49h	18 2 x3,5Kw 2 x5,5Kw			0,23 / 27

4 Fuegos con horno a gas 4 fuochi con forno a gas • 4 burners boiling top with gas oven Gas-Kocher mit 4 Kochstellen und Gas Backofen • 4 Feux à gaz avec four à gaz							
OC6FG7G	 CR0853899		70x65x87/106,5h	23 2 x3,5Kw 2x5,5Kw + 5Kw oven			0,38 / 80

Dotación: 1 Rejilla cromada 53x49 cm • Dotazione: 1 griglia cromata 53x49 cm - Equipment: 1 chromed-wired grid 53x49 cm
Austattung: 1 verchr. Rost 53x49 cm - Dotation: 1 grille chromée 53x49 cm

4 Fuegos con horno eléctrico estático 4 fuochi con forno elettrico statico • 4 burners boiling top with static assisted electric oven Gas-Kocher mit 4 Kochstellen und statischer Elektro-Backofen • 4 Feux à gaz avec four électrique statiques							
OC6FES7G	 CR0853909		70x65x87/106,5h	18 2 x3,5Kw 2x5,5Kw	4.2	400V 3N	0.4 / 68

Dotación: 1 Rejilla cromada 53x49 cm • Dotazione: 1 griglia cromata 53x49 cm - Equipment: 1 chromed-wired grid 53x49 cm
Austattung: 1 verchr. Rost 53x49 cm - Dotation: 1 grille chromée 53x49 cm

4 Fuegos con horno eléctrico ventilado 4 fuochi con forno elettrico ventilato • 4 burners boiling top with fan assisted electric oven Gas-Kocher mit 4 Kochstellen und Heissluftbackofen • 4 Feux à gaz avec four électrique ventilé							
OC6FEV7G	 CR0853919		70x65x87/106,5h	18 2 x3,5Kw 2x5,5Kw	4.2	400V 3N	0,4 / 68

Dotación: 1 Rejilla cromada 53x49 cm • Dotazione: 1 griglia cromata 53x49 cm - Equipment: 1 chromed-wired grid 53x49 cm
Austattung: 1 verchr. Rost 53x49 cm - Dotation: 1 grille chromée 53x49 cm

6 Fuegos con horno a gas 6 fuochi con forno a gas • 6 burners boiling top with gas oven Gas-Kocher mit 6 Kochstellen und Gas Backofen • 6 Feux à gaz avec four à gaz							
OC6FG11G	 CR0853929		110x65x87/106,5h	32 3 x3,5Kw 3x5,5Kw + 5Kw oven			0,5 / 120

Dotación: 1 Rejilla cromada 53x32,5 cm y 1 Rejilla cromada 53x49 cm • Dotazione: 1 griglia cromata 53x32,5 cm e 1 griglia cromata 53x49 cm - Equipment: 1 chromed-wired grid 53x32,5 cm and 1 chromed-wired grid 53x49 cm - Austattung: 1 verchr. Rost 53x32,5 cm und 1 verchr. Rost 53x49 cm - Dotation: 1 grille chromée 53x32,5 cm et 1 grille chromée 53x49 cm .

Voltaje especial: consultar si hay opción de montaje con la oficina comercial

Voltage speciali: verificare applicabilità con ufficio commerciale Special voltage: pls. check applicability with sales dept

Sonder spannung: anwendbarkeit mit Verkaufsabteilung überprüfen • Voltage spécial: vérifier l' applicabilité avec le service des ventes



Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	EL kW	v/-/Hz	m ³ /Kg
Elemento eléctrico con 2 planchas Elemento elettrico con 2 piastre • 2 electric plates boiling top E-Kocher mit 2 Kochplatten • Élément électrique avec deux plaques						
OC64E	◦ ⚡ CR0853939		40x65x29,5/49h	4,1 1 x 2.6 kW 1 x 1.5 kW	400V 3N 230V 3	0,11 / 18
OC64EP*	◦ ⚡ CR0853949		40x65x29,5/49h	5,2 2 x 2.6 kW	400V 3N 230V 3	0,11 / 18

*Potenciada • *Potenziata • *Enhanced • *Potenziert • *Plus

Elemento eléctrico con 4 planchas
Elemento elettrico con 4 piastre • 4 electric plates boiling top
E-Kocher mit 4 Kochplatten • Élément électrique avec quatre plaques

OC67E	◦ ⚡ CR0853959		70x65x29,5/49h	8,2 2 x 2.6 kW 2 x 1.5 kW	400V 3N 230V 3	0,16 / 25
OC67EP*	⚡ CR0853969		70x65x29,5/49h	10,4 4 x 2.6 kW	400V 3N 230V 3	0,16 / 25

*Potenciada • *Potenziata • *Enhanced • *Potenziert • *Plus

Elemento eléctrico con 4 planchas con horno eléctrico estatico
Cucina elettrica 4 piastre su forno el.statico
4 electric plates boiling top with static assisted electric oven
E-Herd mit 4 Kochplatten mit statischem Umluftofen
Élément électrique quatre plaques avec four électrique statique

OC6FES7E	⚡ CR0853979		70x65x87/106,5h	12,4 2 x 2.6 kW 2 x 1.5 kW + 4.2 Kw oven	400V 3N	0,46 / 64
OC6FES7EP*	⚡ CR0853989		70x65x87/106,5h	14,6 4 x 2.6 kWv + 4.2 Kw oven	400V 3N	0,46 / 64

*Potenciada • *Potenziata • *Enhanced • *Potenziert • *Plus

Dotación: 1 Rejilla cromada 53x49 cm - Dotazione: 1 griglia cromata 53x49 cm - Equipment: 1 chromed-wired grid 53x49 cm - Ausstattung: 1 verchr. Rost 53x49 cm - Dotation: 1 grille chromée 53x49 cm

Elemento eléctrico con 4 planchas y horno eléctrico ventilado
Cucina elettrica 4 piastre su forno el. ventilato
4 electric plates boiling top with fan assisted electric oven
E-Kocher mit 4 Kochplatten mit Heissluftbackofen
Élément électrique quatre plaques avec four électrique ventilé

OC6FEV7E	⚡ CR0853999		70x65x87/106,5h	12,4 2 x 2.6 kW 2 x 1.5 kW + 4.2 Kw oven	400V 3N	0,46 / 64
OC6FEV7EP*	⚡ CR0854009		70x65x87/106,5h	14,6 4 x 2.6 kW + 4.2 Kw oven	400V 3N	0,46 / 64

*Potenciada • *Potenziata • *Enhanced • *Potenziert • *Plus

Dotación: 1 Rejilla cromada 53x49 cm - Dotazione: 1 griglia cromata 53x49 cm - Equipment: 1 chromed-wired grid 53x49 cm - Ausstattung: 1 verchr. Rost 53x49 cm - Dotation: 1 grille chromée 53x49 cm

Voltaje especial: consultar si hay opción de montaje con la oficina comercial

Votaggi speciali: verificare applicabilità con ufficio commerciale Special voltage: pls. check applicability with sales dept

Sonder spannung: anwendbarkeit mit Verkaufsabteilung überprüfen • Voltage spécial: verifier l' applicabilité avec le service des ventes

° Dotación las máquinas commutable a 230V • Apparecchiature commutabili a 230V • Appliances switchable 230V • Geräte umschaltbar 230V • Appareils commutable 230V



Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	EL kW	v/-/Hz	m ³ /Kg
------	------	---	-------------------	----------	--------	--------------------

Cocinas eléctricas vitrocerámica

Cucine elettriche in vitroceramica • Electric ranges with ceramic glass

Elektroherde Glaskeramik • Electriques verre ceramique

OV64E ◦ ⚡	CR0854019		40x65x29,5/49h	4.3 1 x 2,5 kw ø 22 cm 1 x 1,8 kw ø 18 cm	400 V 3N 230 V 3	0,11 / 18
OV64EP* ◦ ⚡	CR0854029		40x65x29,5/49h	5 2 x 2,5 kw ø 22 cm	400 V 3N 230 V 3	0,1 1/ 18

*Potenciada • *Potenziata • *Enhanced • *Potenziert • *Plus



Cocinas eléctricas vitrocerámica

Cucine elettriche in vitroceramica • Electric ranges with ceramic glass

Elektroherde Glaskeramik • Electriques verre ceramique

OV67E ◦ ⚡	CR0854039		70x65x29,5/49h	8 2 x 2,5 kw ø 22 cm 1 x 1,8 kw ø 18 cm 1 x 1,2 kw ø 14,5 cm	400 V 3N 230 V 3	0.16 / 25
OV67EP* ⚡	CR0854049		70x65x29,5/49h	10 4 x 2,5 kw ø 22 cm	400 V 3N 230 V 3	0.16 / 25

*Potenciada • *Potenziata • *Enhanced • *Potenziert • *Plus



Cocinas eléctricas vitrocerámica con horno eléctrico ventilado

Cucine elettriche in vitroceramica con forno ventilato

Electric ranges with ceramic glass with ventilated oven

Elektroherde Glaskeramik mit Heissluftbackofen

Electriques verre ceramique ventilè verre ceramique

OV6FEV7E ⚡	CR0854059		70x65x87/106,5h	12.2 2 x 2.5 Kw ø 22 1 x 1.8 Kw ø 18 1 X 1.2 kW ø 14.5 + 4.2 oven	400 V 3N	0.4 / 64
OV6FEV7EP* ⚡	CR0854069		70x65x87/106,5h	14.2 4 x 2.5 Kw ø 22 + 4.2 oven	400 V 3N	0.4 / 64

*Potenciada • *Potenziata • *Enhanced • *Potenziert • *Plus

Dotación: 1 Rejilla cromada 53x49 cm • Dotazione: 1 griglia cromata 53x49 cm

Equipment: 1 chromed-wired grid 53x49 cm - Ausstattung: 1 verchr. Rost 53x49 cm - Dotation: 1 grille chromée 53x49 cm



Voltage especial: consultar si hay opción de montaje con la oficina comercial

Voltaggi speciali: verificare applicabilità con ufficio commerciale Special voltage: pls. check applicability with sales dept
Sonder spannung: anwendbarkeit mit Verkaufsabteilung überprüfen • Voltage spécial: verifier l' applicabilité avec le service des ventes

COCINAS ELÉCTRICAS A INDUCCIÓN

CUCINE A INDUZIONE • ELECTRIC INDUCTION RANGES
ELEKTRISCHE INDUKTIONSHERDE • ELECTRIQUE INDUCTION

Serie 650

INTECNO®

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	EL kW	v/-/Hz	m ³ /Kg
------	------	---	-------------------	----------	--------	--------------------

Cocinas eléctricas a inducción

Cucine elettriche a induzione • Electric induction ranges

Elektrische induktionsherde • Electrique induction

OI64E	⚡ CR0854079		40x65x29,5/49h	5 1 x 5 kW ø 22 cm	400V 3N	0.11 / 18
--------------	-------------	--	----------------	-----------------------	---------	-----------



Cocinas eléctricas a inducción

Cucine elettriche a induzione • Electric induction ranges

Elektrische induktionsherde • Electrique induction

OI67E	⚡ CR0854089		70x65x29,5/49h	10 2 x 5 kW ø 22 cm	400V 3N	0.16 / 25
--------------	-------------	--	----------------	------------------------	---------	-----------



WOK cocinas eléctricas a inducción

WOK cucine elettriche a induzione • WOK electric induction ranges

Wok elektrische Induktionsherde • WOK electrique induction

OIW64E	⚡ CR0854459		40x65x29,5/49h	5 1 x 5 kW ø 30 cm	400V 3N	0.11 / 20
---------------	-------------	--	----------------	-----------------------	---------	-----------



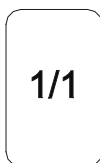
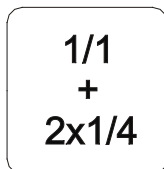
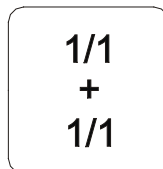
Voltaje especial: consultar si hay opción de montaje con la oficina comercial
Voltaggi speciali: verificare applicabilità con ufficio commerciale Special voltage: pls. check applicability with sales dept
Sonder spannung: anwendbarkeit mit Verkaufsabteilung überprüfen • Voltage spécial: verifier l' applicabilité avec le service des ventes

Serie 650
650 Serie

BAGNO MARIA • CONTENITORE CALDO • CUOCI WURSTEL • MULTIPLA MONOBLOCCO
BAIN MARIE • WARM ELECTRIC CONTAINER • ELECTRIC HOT- DOG • ELECTRIC MULTI - PERFORMANCES
E-BAIN MARIE • ELEKTRISCHER WARMHALTESCHRANK • ELEKTRISCHER WURSTBRÄTER • ELEKTROMULTIBRÄTER
BAIN MARIE ÉL. • BAC CHAUFFANT ÉLECTRIQUE • GRILL-SAUCISSES EL. • MULTIPLA ÉLECTRIQUE

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	EL kW	v/-/Hz	m ³ /Kg
Baño maría eléctrico Bagno maria elettrico • Electric bain marie E-Bain-marie • Bain marie électrique						
OB64E	⚡ CR0854389		40x65x29,5/49h	1	230/ 1N	0,11 / 15
OB66E	⚡ CR0854399		60x65x29,5/49h	1.8	230/ 1N	0,16 / 19
OB68E	⚡ CR0854409		80x65x29,5/49h	2	230/ 1N	0.25 / 26

Ver página 253 • Vedi pagina 253 • See page 253 Siehe Seite 253 • Voir page 253

OB64E

OB66E

OB68E


Contenedor eléctrico caliente
Contentitore caldo elettrico • Warm electric container
Elektrischer warmhalteschrank • Bac chauffant électrique

OSP64E	⚡ CR0854419		40x65x29,5/49h	2	230/ 1N	0,18 / 2
---------------	-------------	--	----------------	---	---------	----------



Parrilla para salchichas Cuociwurstel elettrico • Electric hot dog plate • Elektrischer Wurstbräter • Grill-saucisses électrique

OCW64E	⚡ CR0854269		40x65x29,5/49h	4.08	400V 3N	0,13 / 24
OCW68E	⚡ CR0854279		80x65x29,5/49h	8.16	400V 3N	0.25 / 33



Sartén multiusos eléctrica
Multipla monoblocco • Electric multi-performances • Elektromultibräter • Multipla électrique

OVB64E	⚡ CR0854369		40x65x87/106,5h 13 lt	4.05	400V 3N	0,22 / 2
OVB66E	⚡ CR0854379		60x65x87/106,5h 21lt	8.1	400V 3N	0,32 / 4

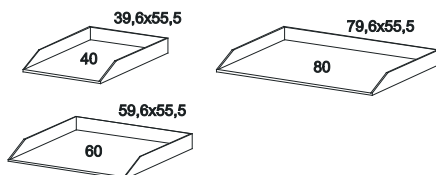


Voltaje especial: consultar si hay opción de montaje con la oficina comercial

Voltaggi speciali: verificare applicabilità con ufficio commerciale Special voltage: pls. check applicability with sales dept
Sonder spannung: anwendbarkeit mit Verkaufsabteilung überprüfen • Voltage spécial: vérifier l' applicabilité avec le service des ventes

FRY TOP A GAS

FRY TOP GAS
GAS GRIDDLE PLATES
GAS-GRILLPLATTEN
GRILLADES GAZ



Serie 650

INTECNO®

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	v/-/Hz	m ³ /Kg
------	------	---	-------------------	-----------	--------	--------------------

Versión con plancha lisa

Versione con piastra liscia • Smooth plate version

Ausführung mit glatter Platte • Plaque lisse

OFT64GL 🔥	CR0854099		40x65x29,5/49h	5		0,15 / 38
OFT66GL 🔥	CR0854119		60x65x29,5/49h	5+5		0,23 / 56
OFT68GL 🔥	CR0853689		80x65x29,5/49h	6.25 + 6.25		0.30 / 75



Plancha 1/2 lisa 1/2 rayada

Piastra 1/2 liscia 1/2 rigata • 1/2 grooved and 1/2 smooth Platte

1/2 glatt 1/2 gerillte Eisenplatte • Plaque 1/2 lisse 1/2 nervurée

OFT66GM 🔥	CR0854129		60x65x29,5/49h	5+5		0,23 / 56
------------------	-----------	--	----------------	-----	--	-----------



Plancha 2/3 lisa 1/3 rayada

Piastra 2/3 liscia 1/3 rigata • 1/3 grooved and 2/3 smooth Platte

2/3 glatt 1/3 gerillte Eisenplatte • Plaque 2/3 lisse 1/3 nervurée

OFT68GM 🔥	CR0854469		80x65x29,5/49h	6.25 + 6.25		0.24 / 75
------------------	-----------	--	----------------	-------------	--	-----------

Versión con plancha cromada lisa

Versione con piastra cromata liscia • Chromium smooth Platte version

Ausführung mit Chromplatte • Plaque lisse chromée

OFT64GLC 🔥	CR0854109		40x65x29,5/49h	5		0,15 / 38
OFT66GLC 🔥	CR0854139		60x65x29,5/49h	5+5		0,23 / 56
OFT68GLC 🔥	CR0854149		80x65x29,5/49h	6.25 + 6.25		0,30 / 75



Versión con plancha cromada 2/3 lisa 1/3 rayada

Piastra 2/3 liscia 1/3 rigata cromata • Chromium smooth plate 1/3 grooved and 2/3 smooth plate

Chromplatte 2/3 glatt 1/3 gerillte • 2/3 lisse 1/3 nervurée Version chromée

OFT68GMC 🔥	CR0854159		80x65x29,5/49h	6.25 + 6.25		0.30 / 75
-------------------	-----------	--	----------------	-------------	--	-----------



Serie 650
650 Serie

Voltaje especial: consultar si hay opción de montaje con la oficina comercial

Voltage speciali: verificare applicabilità con ufficio commerciale Special voltage: pls. check applicability with sales dept

Sonder spannung: anwendbarkeit mit Verkaufsabteilung überprüfen • Voltage spécial: vérifier l' applicabilité avec le service des ventes

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	EL kW	v/-/Hz	m ³ /Kg
Versión con plancha lisa Versione con piastra liscia • Smooth plate version Ausführung mit glatter Platte • Plaque lisse						
OFT64EL	⚡ CR0854169		40x65x29,5/49h	3,9	400V 3N	0,13 / 30
OFT66EL	⚡ CR0854199		60x65x29,5/49h	7,8	400V 3N	0,19 / 51
OFT610EL	⚡ CR0854229		100x65x29,5/49h	11,7	400V 3N	0,25 / 67



Plancha 1/2 lisa 1/2 rayada Piastra 1/2 liscia 1/2 rigata • 1/2 grooved and 1/2 smooth Platte 1/2 glatt 1/2 gerillte Eisenplatte • Plaque 1/2 lisse 1/2 nervurée						
OFT66EM	⚡ CR0854209		60x65x29,5/49h	7,8	400V 3N	0,19 / 51



Plancha 2/3 lisa 1/3 rayada Piastra 2/3 liscia 1/3 rigata • 1/3 grooved and 2/3 smooth Platte 2/3 glatt 1/3 gerillte Eisenplatte • Plaque 2/3 lisse 1/3 nervurée						
OFT610EM	⚡ CR0854239		100x65x29,5/49h	11,7	400V 3N	0,25 / 67



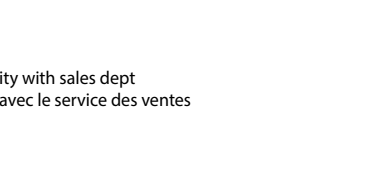
Plancha rayada Piastra rigata • Grooved plate • Gerillte Eisenplatte • Plaque nervurée						
OFT64ER	⚡ CR0854179		40x65x29,5/49h	3,9	400V 3N	0,13 / 30



Versión con plancha cromada lisa Versione con piastra cromata liscia • Chromium smooth plate version Ausführung mit glatter Chromplatte • Plaque lisse chromée						
OFT64ELC	⚡ CR0854189		40x65x29,5/49h	3,9	400V 3N	0,13 / 30
OFT66ELC	⚡ CR0854219		60x65x29,5/49h	7,8	400V 3N	0,19 / 51



Versión con plancha cromada 1/3 lisa 2/3 rayada Piastra 2/3 liscia 1/3 rigata cromata • Chromium smooth plate 1/3 grooved and 2/3 smooth plate Chromplatte 1/3 glatt 2/3 gerillt • Plaque chrome 1/3 lisse 2/3 nervurée						
OFT610EMC	⚡ CR0853699		100x65x29,5/49h	11,7	400V 3N	0,25 / 67



Voltaje especial: consultar si hay opción de montaje con la oficina comercial
 Voltaggi speciali: verificare applicabilità con ufficio commerciale Special voltage: pls. check applicability with sales dept
 Sonder spannung: anwendbarkeit mit Verkaufsabteilung überprüfen • Voltage spécial: vérifier l' applicabilité avec le service des ventes

BARBACOA DE PIEDRA VOLCÁNICA - CUECE-PASTAS ELÉCTRICOS Serie 650

GRIGLIA PIETRA LAVICA - CUOCIPASTA ELETTRICO • LAVA ROCK GRILL - ELECTRIC PASTA-COOKER
LAVASTEINGRILLS - NUDELKOCHER ELEKTRISCHE • GRILLES A PIERRE VOLCANIQUE • CUISIEURS A PATE ELECTRIQUES

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL kW	v/-/Hz	m ³ /Kg
Barbacoa de piedra volcánica • Griglia pietra lavica Lava rock grill • Lavasteingrills • Grilles a pierre volcanique * De serie con parrilla pescado • Standard griglia pesce • Fish grid standard Standard mit Fischrost • Grille poisson incluse							
OGPL64G 	CR0854249		40x65x29,5/49h	7			0,15 / 38
OGPL68G 	CR0854259		80x65x29,5/49h	14			0,25 / 70



Parrilla carne de acero
Griglia carne in acciaio inox • Stainless steel meat grid
Fleischrost aus Edelstahl • Grille viande en acier

OGCG	10405093900	33x58
-------------	-------------	-------

Parrilla carne de hierro fundido
Griglia carne in ghisa • Cast iron meat grid
Fleischrost auf Guss • Grille viande en fonte

OGCGG40	10405324900	33x58
----------------	-------------	-------



Parrilla carne de hierro fundido 2 pcs
Griglia carne in ghisa 2 pcs • Cast iron meat grid 2pcs
Fleischrost auf Guss 2pcs • Grille viande en fonte 2pcs

OGCGG80	10405325900	33x58
----------------	-------------	-------

Cocedor eléctrico - Cuecepastas eléctricos
Electric pasta cooker - Nudelkocher elektrische
Cuisieur à pâtes électriques

OPC64E* 	CR0854349	40x65x29,5/49h lt. 18.5	5.67	400V 3N	0,13 / 21
OPC66E** 	CR0854359	60x65x29,5/49h lt. 28	9	400V 3N	0,18 / 28

* 2 cestas - 2 cesti - 2 baskets - 2 Körbe - 2 bacs ** 3 cestas - 3 cesti - 3 baskets - 3 Körbe - 3 bacs

Cesta inox 1/4 para cocedor
Cesto per cuocipasta 1/4 inox • Basket for pasta-cooker 1/4 inox
Körbe 1/4 inox • Panier pour cuisieur à pâte 1/4 inox

OCCP	CR0858170	14.5x31x12.5h
-------------	-----------	---------------



Voltaje especial: consultar si hay opción de montaje con la oficina comercial
 Voltaggi speciali: verificare applicabilità con ufficio commerciale Special voltage: pls. check applicability with sales dept
 Sonder spannung: anwendbarkeit mit Verkaufsabteilung überprüfen • Voltage spécial: verifier l' applicabilité avec le service des ventes

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL kW	v/-/Hz	m³/Kg
Freidora a gas • Friggitrice a gas • Gas fryer • Gas Friteuse • Friteuse à gaz 1 x OC-1M Cesta • Cesto • Basket • Körb • Bac							
OF64G8	 CR0854289		40x65x29,5/49h lt. 8	7			0.15 / 26



Freidora a gas • Friggitrice a gas • Gas fryer • Gas Friteuse • Friteuse à gaz 1 x OC-1M Cesta • Cesto • Basket • Körb • Bac							
OF66G8	 CR0854299		60x65x29,5/49h lt. 8+8	14			0.23 / 44



Freidora eléctrica con resistencia basculante Friggitrice elettrica con resistenza ribaltabile • Electric fryer with tilting power pack E-Friteuse mit schwenkbarem Heizelement • Friteuse électrique avec résistance basculante * 1 x ONC-1M Cesta • Cesto • Basket • Körb • Bac ** 2 x ONC-1M Cesta • Cesto • Basket • Körb • Bac							
OF64ER*	 CR0854309		40x65x29,5/49h lt. 10		6	400V 3N	0,13 / 18
OF66ER**	 CR0854319		60x65x29,5/49h lt. 10+10		12	400V 3N	0,15 / 31



Freidora eléctrica con resistencia basculante Friggitrice elettrica con resistenza ribaltabile • Electric fryer with tilting power pack E-Friteuse mit schwenkberem Heizelement • Friteuse électrique avec résistance basculante * 1 x ONC-1M Cesta • Cesto • Basket • Körb • Bac Potenciada • Potenziata • Enhanced • Potenziert • Plus ** 2 x ONC-1M Cesta • Cesto • Basket • Körb • Bac Potenciada • Potenziata • Enhanced • Potenziert • Plus							
OF64ERP*	 CR0854329		40x65x29,5/49h lt. 10		9	400V 3N	0.13 / 18
OF66ERP**	 CR0854339		60x65x29,5/49h lt. 10+10		18	400V 3N	0.15 / 31



Canasto 1 módulo para freidora OFQG • Cestello un modulo per friggitrice OFQG Basket for OFQG • Korb OFQG • Panier 1 module pour friteuse OFQG							
OC-1M	 10405096900		20x28x11,5h				

Canasto 1/2 módulo para freidora OFQG • Cestello 1/2 modulo per friggitrice OFQG Basket 1/2 for fryer OFQG • Korbe 1/2 OFQG • Panier 1/2 module pour friteuse OFQG							
OC-1/2M	 10405097900		10x28x11,5h				

Canasto 1 módulo para freidora OFQE • Cestello un modulo per friggitrice OFQE • Basket for OFQE • Korb OFQE • Panier 1 module pour friteuse OFQE							
ONC-1M	 10405230900		17,5x30x10,5h				

Canasto 1/2 módulo para freidora OFQE • Cestello 1/2 modulo per friggitrice OFQE Basket 1/2 for fryer OFQE • Korbe 1/2 OFQE • Panier 1/2 module pour friteuse OFQE							
ONC-1/2M	 10405246900		8,5x30x10,5h				



Voltaje especial: consultar si hay opción de montaje con la oficina comercial
 Voltaggi speciali: verificare applicabilità con ufficio commerciale Special voltage: pls. check applicability with sales dept
 Sonder spannung: anwendbarkeit mit Verkaufsabteilung überprüfen • Voltage spécial: vérifier l' applicabilité avec le service des ventes

ELEMENTOS NEUTROS

ELEMENTI NEUTRI • NEUTRAL UNITS
EDELSTAHL MOEBEL • ELEMENTS NEUTRES

Serie 650

INTECNO®

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	m ³ /Kg
Elemento neutro sin cajón Top neutro senza cassetto • Neutral element without drawer Neutral-Element ohne Schublade • Élément neutre sans tiroir				
OEN61	CR0853849		10x65x29,5/49h	0,05 / 4
OEN64	CR0853799		40x65x29,5/49h	0,11 / 12
OEN66	CR0853819		60x65x29,5/49h	0,16 / 21

Elemento neutro con 1 cajón
Top neutro con 1 cassetto • Neutral element with 1 drawer
Neutral-Element mit 1 Schublade • Élément neutre avec 1 tiroir

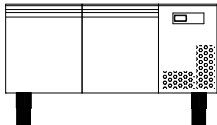
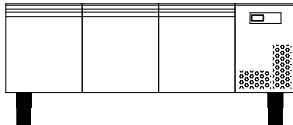
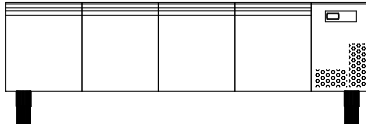
OEN64C	CR0853809		40x65x29,5/49h	0,13 / 23
OEN66C	CR0853829		60x65x29,5/49h	0,20 / 35

Fregadero
Lavello • Sink • Spuelbecken • Plonge

OLA66	CR0853839		60x65x29,5/49h	0,18 / 16
--------------	-----------	--	----------------	-----------

MESAS REFRIGERADAS GN 1/1

TAVOLI REFRIGERATI GN 1/1 • REFRIGERATED TABLES GN 1/1 • KÜHLTISCHE GN 1/1 • TABLES REFRIGEREES GN 1/1

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	Ac230V kW	m ³ /Kg
	OLKST6/02TN	OL2D121Q00021	120x63x61h	0,348	0,6 / 98
	OLKST6/03TN	OL2D131Q00211	160x63x61h	0,365	0,8 / 133
	OLKST6/04TN	OL2D141Q02121	200x63x61h	0,692	1 / 157

Cajón
Cassettiera • Drawer • Schubladenblock • Tiroir

OLCR 21	20602610		1/2+1/2	
----------------	----------	--	---------	--



Voltaje especial: consultar si hay opción de montaje con la oficina comercial
 Voltaggi speciali: verificare applicabilità con ufficio commerciale Special voltage: pls. check applicability with sales dept
 Sonder spannung: anwendbarkeit mit Verkaufsabteilung überprüfen • Voltage spécial: vérifier l' applicabilité avec le service des ventes

Serie 650
650 Serie

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	m ³ /Kg
------	------	---	-------------------	--------------------

Base

Base • Base • Underbau • Base

OBV64	CR0852849		40x53,5x60h	0,12 / 10
OBV66	CR0852859		60x53,5x60h	0,18 / 12
OBV67	CR0852869		70x53,5x60h	0.34 / 22


Base

Base • Base • Underbau • Base

OBV68	CR0852879		80x53,5x60h	0,25 / 16
OBV610	CR0852889		100x53,5x60h (60cm sx; 40cm dx)	0,28 / 18


Puerta

Porta • Door • Tür • Porte

OP 40D/S	CR0858029		40x21x42,2	/ 4
OP 60D/S	CR0858059		60x21x42,2	/ 4
OP 70D/S	CR0858039		2 x 35x21x42,2	/ 4


Estantes

Ripiani • Shelves • Fach • Rayon

OR 40	MA10405042900		40x53,5x35	/ 2
OR 60	MA10405043000		60x53,5x35	/ 2
OR 70	CR0858079		70x53,5x35	/2


Doble cajón GN1/1 H=15cm

Coppia cassetti completi di bacinelle in plastica GN1/1 H=15cm. • Pair of drawer GN1/1 H=15cm

Paire de tiroirs GN1/1 H=15cm

OCS 40	CR0858009		40	0.05 / 8
---------------	-----------	--	----	----------

Doble cajón

Coppia cassetti • Pair of drawer • Paire de tiroirs

OCS 60	CR0858049		60	0.05 / 8
---------------	-----------	--	----	----------

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	m ³ /Kg
Cubrejuntas Coprigiunto • Join strip • Zwischensteg • Couvre-joint				
OCGN	10405014900			



Bacinillas
Bacinelle • Trays • Behälter • Bacs

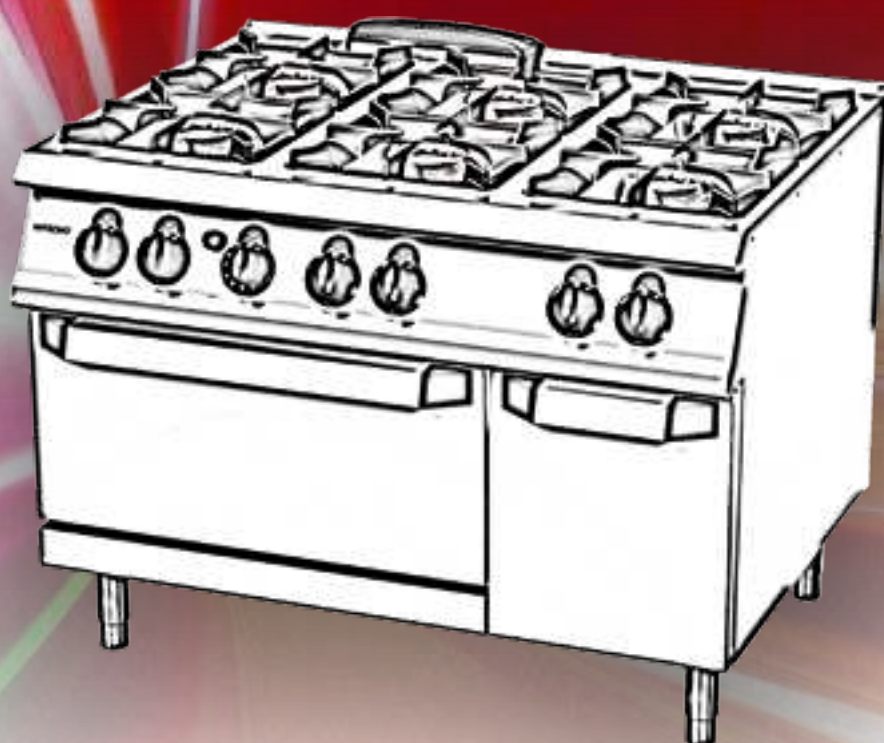
BAC GN 1/1	GN 1/1 - H = 15
BAC GN 1/2	GN 1/2 - H = 15
BAC GN 1/3	GN 1/3 - H = 15
BAC GN 1/4	GN 1/4 - H = 15
BAC GN 1/6	GN 1/6 - H = 15
BAC GN 1/9	GN 1/9 - H = 15
BAC GN 2/3	GN 2/3 - H = 15



Tapas
Coperchi • Lids • Deckel • Couvercles

COP GN 1/1	GN 1/1
COP GN 1/2	GN 1/2
COP GN 1/3	GN 1/3
COP GN 1/4	GN 1/4
COP GN 1/6	GN 1/6
COP GN 1/9	GN 1/9
COP GN 2/3	GN 2/3





■ Serie 700

700 serie
700 serie
Série 700
700 serie

Serie 700
700 Serie

INDICE

Página



Cocinas a gas 190-191



Cocinas a gas con horno 192-193



Placas radiantes gas 194-195



Placas radiantes eléctrica 196-197



Cocinas eléctricas con planchas de hierro fundido 198-199



Cocinas eléctricas vitrocerámica 200-201



Cocinas eléctricas a inducción 202-203



Baño maría gas y eléctrico 204-205



Fry-top a gas 206-207



Fry-top eléctricos 208-209

INDICE

Página



Barbacoa de piedra volcánica 210-211



Parrillas gas vapor y eléctricas 212-213



Sartenes basculantes 214-215



Cuece-pastas gas y eléctricos 216-217



Cuece-pastas gas 218-219



Freidoras a gas y eléctricas 220-221



Marmitas 222-223



Sartén Multiuso eléctrica / Recipiente caliente eléctrico 224-225



Elementos neutros 226-228



Accesorios 229-233


76/10 CGG

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore.
 Bruciatori superiori a fiamma stabilizzata, realizzati in ghisa nichelata.
 Valvole di sicurezza a termocoppia con fiamma pilota.
 Griglie in ghisa smaltata nera resistente agli acidi con le razze lunghe per l'appoggio di pentole di piccole dimensioni.
 Bacinelle raccogliogocce in acciaio inox.

Modelli con forno a gas: riscaldamento con bruciatore in acciaio INOX a fiamma autostabilizzata, temperatura controllata termostaticamente con regolazione da 100 a 300°C.

Modelli con forno elettrico: resistenze corazzate poste sul cielo e sul fondo, con regolazione indipendente. Temperatura controllata termostaticamente regolabile da 50 a 300°C. Forno gas ed elettrico GN 2/1

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
 Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geeignete Bedienelemente.
 Obere Brenner mit stabilisierter Flamme aus vernickeltem Gusseisen.
 Sicherheitsventile mit Thermoelement und Zündflamme.
 Topfträger aus emailliertem Gusseisen, säurebeständig mit verlängerten Stegen für kleine Topfdurchmesser.
 Tropfenschale aus Edelstahl.

Modelle mit Gasbackofen: Beheizung durch Edelstahlbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme, thermostatische Temperaturregelung zwischen 100 und 300 °C.

Modelle mit Elektrobackofen: gekapselte Widerstände für Ober- und Unterhitze, getrennt regulierbar.
 Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50 und 300 °C. Gas- und Elektrobackofen GN 2/1.

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
 Paneles de control perfilados con mandos inclinados hacia el operador. Quemadores superiores de llama estabilizada, fabricados en hierro fundido niquelado.
 Válvulas de seguridad de termopar con llama piloto.
 Parrillas de hierro fundido esmaltado negro resistentes a los ácidos con las barras largas para apoyar ollas de pequeñas dimensiones.
 Bandejas recoge-gotas de acero inoxidable.

Modelos con horno de gas: calentamiento con quemador de acero inoxidable con llama autoestabilizada, temperatura controlada termostáticamente con regulación de 100 a 300 °C.

Modelos con horno eléctrico: resistencias revestidas ubicadas en la parte superior y en el fondo, con regulación independiente. Temperatura controlada termostáticamente regulable de 50 a 300 °C. Horno de gas y eléctrico GN 2/1

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
 Shaped cooker control panel with knobs slanted towards the operator.
 Nickel-plated top burners with stable flame.
 Thermocouple safety valve with pilot light.
 Acid-resistant black enamelled cast iron burner grates with long spokes suitable for supporting small pots and pans.
 Stainless steel drip bowls.

Gas oven model: oven heating with stainless steel burner with self-stabilizing flame, and thermostatically-controlled temperature range from 100 to 300°C.

Electric oven models: independently regulated armoured heating elements on oven roof and to the rear.
 Thermostatically-controlled temperature range from 50 to 300°C. Gas and electric GN 2/1 oven

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
 Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur.
 Brûleurs supérieurs à flamme stabilisée, réalisés en fonte nickelée.
 Soupapes de sécurité à thermocouple avec flamme pilote.
 Grilles en fonte émaillée noire résistante aux acides avec les rayons longs pour l'appui de casseroles de petites tailles.
 Bacs récupérateurs gouttes en acier inox.

Modèles avec four au gaz: réchauffement avec brûleur en acier INOX à flamme stabilisée automatiquement, température contrôlée par un thermostat avec réglage de 100 à 300°C.

Modèles avec four électrique: résistances blindées situées sur le haut et le bas, avec réglage indépendant.
 Température contrôlée par un thermostat réglable de 50 à 300°C. Four au gaz et électrique GN 2/1

72
74
76

3,5
kW
5,6
kW

3,5	3,5
kW	kW
5,6	5,6
kW	kW

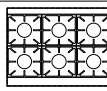
3,5	5,6	3,5
kW	kW	kW
5,6	3,5	5,6
kW	kW	kW

COCINA A GAS

CUCINE A GAS • GAS RANGES
GAS-HERDE • FOURNEAUX GAZ

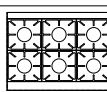
Serie 700

INTECNO

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg	
Cocinas gas - versión top Cucine a gas - versione Top • Gas ranges - top version Gas-Herde Tischplatteausführung • Fourneaux gaz - élément top							
72/10 TCG	0780929		40x73x25h	9,1		0,2 / 33	
74/10 TCG	0780939		80x73x25h	18,2		0,3 / 53	
76/10 TCG	0780949		120x73x25h	27,3		0,4 / 70	



Cocinas gas sobre soporte abierto
Cucine a gas su base a giorno • Gas ranges on neutral unit
Gas-Herde auf offenem Unterbau • Fourneaux gaz sur élément neutre

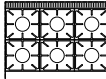
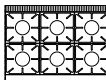
							
72/10 CG	0780009		40x73x84/90h	9,1		0,43 / 50	
74/10 CG	0780019		80x73x84/90h	18,2		0,8 / 80	
76/10 CG	0780029		120x73x84/90h	27,3		1,2 / 105	

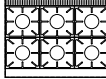
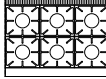


Serie 700
700 Serie

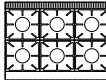
Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg	
Cocinas gas con horno gas Cucine a gas su forno gas • Gas ranges with gas oven Gas-Herde mit Gas-Backofen • Fourneaux gaz avec four gaz							
74/10 CGG *	0780039		80x73x84/90h	18,2 + 8		0,8 / 140	
Cocinas gas con horno eléctrico Cucine a gas su forno elettrico • Gas ranges with electric oven Gas-Herde mit Elektro-Backofen • Fourneaux gaz avec four électrique							
74/10 CGE *	0780049		80x73x84/90h	18,2	6 NAC400V	0,8 / 135	

* Dotación: 1 Rejilla cromada GN 2/1 - Dotazione: 1 griglia cromata GN 2/1 - Equipment: 1 chromed-wired grid GN 2/1 - Ausstattung: 1 verchr. Rost GN 2/1 - Dotation: 1 grille chromée GN 2/1

Cocinas gas con horno gas y armario neutro • Cucine a gas su forno gas e armadio neutro Gas ranges with gas oven and neutral cupboard • Gas-Herde mit Gas-Backofen und neutralem Schrank Fourneaux gaz avec four gaz et placard neutre							
76/10 CGG *	0780059		120x73x84/90h	27,3 + 8		1,2 / 175	
Cocinas gas con horno eléctrico y armario neutro • Cucine a gas su forno elettrico e armadio neutro Gas ranges with electric oven and neutral cupboard • Gas-Herde mit Elektro-Backofen und neutralem Schrank Fourneaux gaz avec four électrique et placard neutre							
76/10 CGE *	0780069		120x73x84/90h	27,3	6 Ac400V	1,2 / 170	

Cocinas gas con horno gas y armario caliente • Cucine a gas su forno gas e armadio caldo Gas ranges with gas oven and electric cupboard • Gas-Herde mit Gas-Backofen und Wärmeschrank Fourneaux gaz avec four gaz et armoire chauffante							
76/10 CGGE *	0783389		120x73x84/90h	35,3	1 Ac230V	1,2 / 175	
Cocinas gas con horno eléctrico y armario caliente • Cucine a gas su forno elettrico e armadio caldo Gas ranges with electric oven and electric cupboard • Gas-Herde mit Elektro-Backofen und Wärmeschrank Fourneaux gaz avec four électrique et armoire chauffante							
76/10 CGEE *	0783379		120x73x84/90h	27,3	7 Ac400V	1,2 / 171	

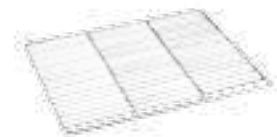
* Dotación: 1 Rejilla cromada GN 2/1 - Dotazione: 1 griglia cromata GN 2/1 - Equipment: 1 chromed-wired grid GN 2/1 - Ausstattung: 1 verchr. Rost GN 2/1 - Dotation: 1 grille chromée GN 2/1

Cocina gas con maxi horno a gas Cucine a gas su maxi forno a gas • Gas range with large gas oven Gas Herd mit Maxi-Gasbackofen • Fourneaux gaz avec maxi-four a gaz							
76/10 CGGFL	0780089		120x73x90/96h	27,3 + 10		1,2 / 182	

Dotación: 1 Rejilla cromada 93x62 cm y 1 bandeja 93x62x1,5 cm
 Dotazione: 1 griglia cromata 93x62 cm e 1 teglia 93x62x1,5 cm - Equipment: 1 chromed-wired grid 93x62 cm and 1 tray 93x62x1,5 cm - Ausstattung: 1 verchr. Rost 93x62 cm und 1 Backblech 93x62x1,5 cm
 Dotation: 1 grille chromée 93x62 cm et 1 plaque 93x62x1,5 cm



Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)
Parrilla en acero inox cromada para horno Griglia in acciaio cromato per forno • S/s chrome plated grid for oven CNS verchromter Rostn for oven • Grille en acier inox chromé pour four			
GGN1/1	97365000		53x32.5
GGN2/1	97375000		53x65
BF9M-X	97377000		93x62
Bandeja en acero inox para horno Teglia in acciaio inox AISI 304 per forno • S/s AISI 304 tray for oven CNS Backblech für Backofen • Plaque en acier inox AISI 304 pour four			
TGN2/1	97376900		53x65x1H
BF9M-T	97378000		93x62x1,5H
Puerta en acero inox AISI 304 para elementos de 40 y 80 cm Porta in acciaio inox AISI 304 per vani da 40 e 80 cm • S/s door for 40 and 80 cm large units CNS Tür für 40 und 80 cm breite Unterbauten • Porte en acier inox AISI 304 pour éléments 40 et 80 cm			
BVP4	0784609		39,5x3,6x46,5H
Puerta en acero inox AISI 304 para elementos de 60 cm Porta in acciaio inox AISI 304 per vani da 60 • S/s door for 60 cm large units CNS Tür für 60 cm breite Unterbauten • Porte en acier inox AISI 304 pour éléments 60 cm			
BVP6	0784619		59,5x3,6x46,5H
Bastidor para rejillas para elementos de 40 cm Reggigriglie per vano da 40cm • Grid frame support for 40 cm large units Einhängegestell für 40 cm breite Unterbauten • Support de grilles pour éléments 40 cm			
BV-RG	97364900		5x56x38H
Montante para elementos de 60, 80 y 120 cm Montante centrale per basi vano da 60,80 o 120 • Upright for 60, 80 and 120 cm large units Stütze für 60, 80 und 120 breite Unterbauten • Montant pour éléments 60, 80 120 cm			
BV-MC6/8	97367900		
Par de montantes laterales para elementos de 80 cm Coppia montanti laterale per basi vani da 80 cm • Couple of side uprights for 80 cm large units Paar seitliche Stützen für 80 cm breite Unterbauten • Paire montants lateraux pour bases 80cm			
BV-ML8	97368000		
Plancha de hierro fundido bifuego Piastra liscia in ghisa bifuoco • Double burners smooth cast-iron plate Zwei-Brenner Gusseisenplatte glatt • Plaque lisse en fonte 2-feux			
	2519483		55x31
Planchas ranuradas bifuego Piastra rigata bifuoco • Double burner ribbed cast-iron plate Zwei-Brenner Gusseisenplatte gerillt • Plaque rajée en fonte 2-feux			
	2519485		55x31




76/10 CTGG

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
 Piastra e anello centrali in ghisa.
 Bruciatore in acciaio comandato da valvola di sicurezza a termocoppia.
 Accensione piezo.
 Temperatura regolabile sulla piastra da 50° a 450°C.
 Valvole di sicurezza a termocoppia con fiamma pilota.

Versione con fuochi aperti: bruciatori da 3,5 e 5 kW.

Modelli con forno a gas: riscaldamento con bruciatore in acciaio INOX a fiamma autostabilizzata, temperatura controllata termostaticamente con regolazione da 100 a 300°C.

Modelli con forno elettrico: resistenze corazzate poste sul cielo e sul fondo, con regolazione indipendente. Temperatura controllata termostaticamente regolabile da 50 a 300°C. Forno gas ed elettrico GN 2/1

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
 Zentrale Platte und Kranz aus Gusseisen.
 Edelstahlbrenner mit Sicherheitsventil und Thermoelement.
 Piezozündung.
 Temperaturregelung der Platte 50 bis 450°C.
 Sicherheitsventile mit Thermoelement und Zündflamme.
 Ausführung mit offenen Brennern: Brenner mit 3,5 und 5 kW.

Modelle mit Gasbackofen: Beheizung durch Edelstahlbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme, thermostatische Temperaturregelung zwischen 100 und 300 °C.

Modelle mit Elektrobackofen: gekapselte Widerstände für Ober- und Unterhitze, getrennt regulierbar.
 Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50 und 300 °C. Gas- und Elektrobackofen GN 2/1.

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
 Plancha y anillo centrales de hierro fundido.
 Quemador de acero controlado por una válvula de seguridad con termopar. Encendido piezo.
 Temperatura regulable en la plancha de 50° a 450°C.
 Válvulas de seguridad con termopar con llama piloto.
 Versión con fuegos abiertos: quemadores de 3,5 y 5 kW.

Modelos con horno de gas: calentamiento con quemador de acero inoxidable con llama autoestabilizada, temperatura controlada termostáticamente con regulación de 100 a 300 °C.

Modelos con horno eléctrico: resistencias revestidas ubicadas en la parte superior y en el fondo, con regulación independiente.
 Temperatura controlada termostáticamente regulable de 50 a 300 °C.
 Horno de gas y eléctrico GN 2/1

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
 Plate and central rings in cast iron.
 Steel burner controlled by thermocouple safety valve.
 Piezo electric lighter.
 Plate temperature regulation, ranging from 50° to 450°C.
 Thermocouple safety valve with pilot light.
 Open flame model: 3.5 and 5 kW burners.

Model with gas oven: oven heating with stainless steel burner with self-stabilizing flame, and thermostatically-controlled temperature range from 100 to 300°C.

Electric oven models: independently regulated armoured heating elements on oven roof and to the rear.
 Thermostatically-controlled temperature range from 50 to 300°C. Gas and electric GN 2/1 oven

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
 Plaque et anneau central en fonte.
 Brûleur en acier commandé par une soupape de sécurité à thermocouple. Allumage piézo.
 Température réglable sur la plaque de 50° à 450°C.
 Soupapes de sécurité à thermocouple avec flamme pilote.
 Version avec feux ouverts : brûleurs de 3,5 et 5 kW.

Modèles avec four au gaz: réchauffement avec brûleur en acier INOX à flamme stabilisée automatiquement, température contrôlée par un thermostat avec réglage de 100 à 300°C.

Modèles avec four électrique: résistances blindées placées sur le haut et le bas, avec réglage indépendant.
 Température, contrôlée par thermostat, réglable de 50 à 300°C. Four au gaz et électrique GN 2/1

Voltaje especial 20V/3F + 4% - otros + 7%
 Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial
 Altro • others • andere • autres

PLACAS RADIANTES GAS

CUCINE TUTTAPIASTRA GAS • GAS SOLID TOPS
GLÜHPLATTENHERDE • CUISINIÈRES COUP DE FEU

Serie 700 **INTECNO**

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	m ³ /Kg	
Modelo top Versione Top • Top version Tischplatteausführung • Élément top						
74/10 TCTG	0780959		80x73x25H	12	0,29/ 98	
74/10 TCTGDX	0780979		80x73x25H	6+9,1	0,29/ 98	



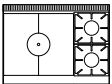
Sobre base abierta Versione su base a giorno • On neutral unit Auf offenem Unterbau • Sur placard ouvert						
74/10 CTG	0780099		80x73x87H	12	0,8 / 125	
74/10 CTGDX	0780139		80x73x87H	6+9,1	1,2 / 170	



Con horno gas Versione su forno gas • With gas oven Mit Gas-Backofen • Avec four gaz						
74/10 CTGG *	0780109		80x73x87H	12 +8	0,8 / 125	
74/10 CTGGDX *	0780159		80x73x87H	6+9,1 +8	0,8 / 155	



* Dotación: 1 Rejilla cromada GN 2/1 - Dotazione: 1 griglia cromata GN 2/1
Equipment: 1 chromed-wired grid GN 2/1 - Ausstattung: 1 verchr. Rost GN 2/1 - Dotation: 1 grille chromée GN 2/1

Con horno gas Versione su forno gas • With gas oven Mit Gas-Backofen • Avec four gaz						
76/10 CTGG	0780169		120x73x87H	12+9,1 +8	1,2 / 205	



* Dotación: 1 Rejilla cromada GN 2/1 - Dotazione: 1 griglia cromata GN 2/1
Equipment: 1 chromed-wired grid GN 2/1 - Ausstattung: 1 verchr. Rost GN 2/1 - Dotation: 1 grille chromée GN 2/1

Serie 700
700 Serie


74/10 CTEE

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
Altezza dal piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
Il riscaldamento di ciascuna zona di cottura è ottenuto mediante elemento ad irraggiamento controllato con termostato di sicurezza.
Regolazione temperatura da 50 a 400°C tramite termostato.

Modelli con forno elettrico: resistenze corazzate poste sul cielo e sul fondo, con regolazione indipendente. Temperatura controllata termostaticamente regolabile da 50 a 300°C.
Forno elettrico GN 2/1

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
El calentamiento de cada zona de cocción se obtiene mediante elemento de irradiación controlado con termostato de seguridad.
Regulación de la temperatura de 50 a 400 °C mediante termostato.

Modelos con horno eléctrico: resistencias revestidas ubicadas en la parte superior y en el fondo, con regulación independiente.
Temperatura controlada termostáticamente regulable de 50 a 300 °C.
Horno eléctrico GN 2/1

Outer casing and feet in stainless steel.
Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
Heating for each area is carried out by radiant elements controlled by a safety thermostat.
Temperature controlled by thermostat with a range from 50 to 400°C.

Electric oven model: independently regulated armoured heating elements on oven roof and to the rear.
Thermostatically-controlled temperature range from 50 to 300°C.
Electric GN 2/1 oven

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
Höhe der Arbeitsplatte regulierbar zwischen 840 und 900 mm.
Beheizung jeder Kochzone durch ein Heizelement mit kontrollierter Strahlung und Sicherheitsthermostat.
Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50 und 400 °C.

Modelle mit Elektrobackofen: gekapselte Widerstände für Ober- und Unterhitze, getrennt regulierbar.
Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50 und 300 °C.
Elektrobackofen GN 2/1.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
Le réchauffement de chaque zone de cuisson est obtenu à l'aide d'un élément à irradiation contrôlé par un thermostat de sécurité.
Réglage de la température de 50 à 400°C par un thermostat.

Modèles avec four électrique: résistances blindées placées sur le haut et sur le bas, avec réglage indépendant.
Température contrôlée par un thermostat réglable de 50 à 300°C.
Four électrique GN 2/1

Voltaje especial 20V/3F + 4% - otros + 7%
Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial
Altro • others • andere • autres

PLACAS RADIANTES ELÉCTRICAS

Serie 700

INTECNO®

CUCINE TUTTAPIASTRA ELETTRICA • ELECTRIC SOLID TOPS
ELEKTRO GLÜHLPLATTENHERDE • CUISINIÈRES COUP DE FEU ELECTRIQUE

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg
Modelo top Versione Top • Top version Tischplatteausführung • Élément top						
74/10 TCTE	0781029		80x73x25H		10 Ac400V	0,29/ 98



Sobre base abierta Versione su base a giorno • On neutral unit Auf offenem Unterbau • Sur placard ouvert						
74/10 CTAE	0780239		80x73x87H		10 Ac400V	0,8 / 125



Con horno eléctrico Versione su forno elettrico • With electric oven Mit Elektro-Backofen • Avec four électrique						
74/10 CTEE	0780249		80x73x87H		10+6 Ac400V	0,8 / 125



Dotación: 1 Rejilla cromada GN 2/1 - Dotazione: 1 griglia cromata GN 2/1 -
Equipment: 1 chromed-wired grid GN 2/1 - Ausstattung: 1 verchr. Rost GN 2/1 -
Dotation: 1 grille chromée GN 2/1



Serie 700
700 Serie


74/10 CEEPQ

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.

Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Paneles de control perfilados con mandos inclinados hacia el operador.

Versión con placas redondas de 220 mm de diámetro y 2,6 kW.

Versión con placas cuadradas de 220x220 y 2,6 kW. Regulación del calentamiento con selector de 7 posiciones.

Modelos con horno eléctrico: resistencias revestidas ubicadas en la parte superior y en el fondo, con regulación independiente. Temperatura controlada termostáticamente regulable de 50 a 300 °C. Horno de dimensiones GN 2/1

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.

Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.

Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore.

Versione con piastre rotonde da 220mm di diametro e 2,6 kW.

Versione con piastre quadre da 220x220 e 2,6 kW. Regolazione del riscaldamento con selettore a 7 posizioni.

Modelli con forno elettrico: resistenze corazzate poste sul cielo e sul fondo, con regolazione indipendente. Temperatura controllata termostaticamente regolabile da 50 a 300°C. Forno di dimensioni GN 2/1

Outer casing and feet in stainless steel.

Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.

Shaped cooker control panel with knobs slanted towards the operator.

Round plates version 220mm diameter and 2.6 kW.

Square plate version 220x220 and 2.6 kW. 7-position selector switch to adjust and regulate heating.

Electric oven model: independently regulated armoured heating elements on oven roof and to the rear. Thermostatically-controlled temperature range from 50 to 300°C. GN 2/1 oven.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.

Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.

Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geneigte Bedienelemente.

Ausführung mit runden Platten, Durchm. 220 mm, 2,6 kW.

Ausführung mit viereckigen Platten, 220x220 mm, 2,6 kW. Temperaturregelung über 7-Taktschalter.

Modelle mit Elektrobackofen: gekapselte Widerstände für Ober- und Unterhitze, getrennt regulierbar. Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50 und 300 °C. Backofenabmessungen GN 2/1.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.

Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.

Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur.

Version avec plaques rondes de 220mm de diamètre et 2,6 kW.

Version avec plaques carrées de 220x220 et 2,6 kW. Réglage du réchauffement par un sélecteur à 7 positions.

Modèles avec four électrique: résistances blindées situées sur le haut et le bas, avec réglage indépendant. Température contrôlée par un thermostat réglable de 50 à 300°C. Four de dimensions GN 2/1

Voltaje especial 20V/3F + 4% - otros + 7%

Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial

Altro • others • andere • autres

COCINAS ELÉCTRICAS CON PLANCHAS DE HIERRO FUNDIDO

Serie 700



CUCINE ELETTRICHE CON PIASTRA IN GHISA • ELECTRIC RANGE WITH CAST IRON PLATES
ELEKTROHERDE MIT VIERECKIGEN GUSSPLATTEN • FOURNEAUX ELECTRIQUES AVEC PLAQUE EN FONTE

Mod.	Code	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg	
Modelo top Versione Top • Top version Tischplatteausführung • Élément top							⚡
72/10 TCEPT	0780989		40x73x25H		5,2 Ac400V	0,2 / 30	
74/10 TCEPT	0780999		80x73x25H		10,4 Ac400V	0,3 / 47	
76/10 TCEPT	0783409		120x73x25H		15,6 Ac400V	0,42 / 63	
72/10 TCEPQ	0781009		40x73x25H		5,2 Ac400V	0,2 / 30	
74/10 TCEPQ	0781019		80x73x25H		10,4 Ac400V	0,3 / 47	



Sobre base abierta
Versione su base a giorno • On neutral unit
Auf offenem Unterbau • Sur placard ouvert

							⚡
72/10 CEPT	0780179		40x73x87H		5,2 Ac400V	0,4 / 45	
74/10 CEPT	0780189		80x73x87H		10,4 Ac400V	0,75 / 70	
76/10 CEPT	0783419		120x73x87H		15,6 Ac400V	1,1 / 110	
72/10 CEPQ	0780209		40x73x87H		5,2 Ac400V	0,4 / 50	
74/10 CEPQ	0780219		80x73x87H		10,4 Ac400V	0,75 / 80	



Con horno eléctrico
Versione su forno elettrico • With electric oven
Mit Elektro-Backofen • Avec four électrique

							⚡
74/10 CEEPT	0780199		80x73x87H		16,4 Ac400V	0,4 / 140	
76/10 CEEPT	0783399		120x73x87H		21,6 Ac400V	1,1 / 140	
74/10 CEEPO	0780229		80x73x87H		16,4 Ac400V	1,1 / 140	



Dotación: 1 Rejilla cromada GN 2/1 • Dotazione: 1 griglia cromata GN 2/1 - Equipment: 1 chromed-wired grid GN 2/1 -
Ausstattung: 1 verchr. Rost GN 2/1 - Dotation: 1 grille chromée GN 2/1

Serie 700
700 Serie


74/10 VTCE

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore.
 Piano vetroceramico infrangibile.
 Zone di cottura da 23 cm contrassegnate da serigrafia rotonda, indicante la misura del recipiente idoneo da utilizzare.
 Temperatura regolabile tramite regolatore di energia che permette di selezionare l'ampiezza della zona di riscaldamento per adeguarla alla dimensione del fondo della pentola.

Modelli con forno elettrico: resistenze corazzate poste sul cielo e sul fondo, con regolazione indipendente.
 Temperatura controllata termostaticamente regolabile da 50 a 300°C.
 Forno di dimensioni GN 2/1

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
 Shaped cooker control panel with knobs slanted towards the operator.
 Shatterproof ceramic glass hob.
 23 cm cooking zones marked with a round serigraph print, indicating the suitable size of the container to be used.
 Temperature that can be controlled through the energy adjuster that selects the width of the heating zone to adapt it to pan size.

Models with electric oven: independently regulated armoured heating elements on oven roof and to the rear.
 Thermostatically-controlled temperature range from 50 to 300°C. GN 2/1 oven.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
 Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geneigte Bedienelemente. Bruchsicheres Glaskeramikfeld.
 Rundes Kochfeld mit 23 cm Durchmesser, worüber die Abmessung des zur Benutzung geeigneten Behälters gekennzeichnet sind.
 Temperatureinstellung mittels Leistungsregler und Anwahl des Heizbereichs je nach Größe des verwendeten Kochgeschirrs.

Modelle mit Elektrobackofen: gekapselte Widerstände für Ober- und Unterhitze, getrennt regulierbar.
 Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50 und 300 °C. Backofenabmessungen GN 2/1.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
 Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur.
 Plan en vitrocéramique incassable.
 Zones de cuisson 23 cm marquées par une sérigraphie ronde indiquant la mesure du récipient adapté qu'il faut utiliser.
 Température réglable par un régulateur d'énergie qui permet de sélectionner l'ampleur de la zone de réchauffement pour l'adapter à la dimension du fond de la casserole.

Modèles avec four électrique : résistances blindées situées sur le haut et le bas, avec réglage indépendant.
 Température contrôlée par un thermostat réglable de 50 à 300°C. Four de dimensions GN 2/1

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
 Paneles de control perfilados con mandos inclinados hacia el operador.
 Superficie vitrocerámica irrompible.
 Zonas de cocción de 23 cm marcada por serigrafía redonda que indica la medida del recipiente adecuado que se debe utilizar.
 Temperatura regulable mediante regulador de energía que permite seleccionar la amplitud de la zona de calentamiento para adecuarla a la dimensión del fondo de la olla.

Modelos con horno eléctrico: resistencias revestidas ubicadas en la parte superior y en el fondo, con regulación independiente.
 Temperatura controlada termostáticamente regulable de 50 a 300 °C.
 Horno de dimensiones GN 2/1

Voltaje especial 20V/3F + 4% - otros + 7%
 Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial
 Altro • others • andere • autres

COCINAS ELÉCTRICAS VITROCERÁMICA

Serie 700



CUCINE ELETTRICHE IN VETROCERAMICA • ELECTRIC RANGES WITH CERAMIC GLASS
ELEKTROHERDE GLASKERAMIK • ELECTRIQUES VERRE CERAMIQUE

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	EL. kW	m ³ /Kg		
Modelo top Versione Top • Top version Tischplatteausführung • Élément top							⚡
72/10 TVTC	0781039		40x73x25H	5 Ac400V	0,16 / 30		2 x Ø 23
74/10 TVTC	0781049		80x73x25H	10 Ac400V	0,3 / 47		4 x Ø 23



Sobre base abierta Versione su base a giorno • On neutral unit Auf offenem Unterbau • Sur placard ouvert							⚡
72/10 VTC	0780259		40x73x87H	5 Ac400V	0,4 / 45		2 x Ø 23
74/10 VTC	0780269		80x73x87H	10 Ac400V	0,75 / 70		4 x Ø 23



Con horno eléctrico Versione su forno elettrico • With electric oven Mit Elektro-Backofen • Avec four électrique							⚡
74/10 VTCE	0780279		80x73x87H	10+6 Ac400V	1,1 / 140		4 x Ø 23

Dotación: 1 Rejilla cromada GN 2/1 - Dotazione: 1 griglia cromata GN 2/1 - Equipment: 1 chromed-wired grid GN 2/1 -
Austattung: 1 verchr. Rost GN 2/1 - Dotation: 1 grille chromée GN 2/1



Serie 700
700 Serie


74/10 GCI

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
 Paneles de control perfilados con mandos inclinados hacia el operador.
 Superficie vitrocerámica de espesor de 6 mm.
 Cada zona de cocción está marcada con una serigrafía circular.
 Calentamiento obtenido con una inductancia dotada de dispositivo que detecta la presencia del recipiente en la zona de cocción y activa/desactiva automáticamente el calentamiento, y de dispositivo contra el sobrecalentamiento.
 Potencia de 3,5 kW en cada zona.

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore.
 Piano vitroceramico dello spessore di 6 mm.
 Ogni zona di cottura è contrassegnata da una serigrafia circolare.
 Riscaldamento ottenuto con una induttanza dotata di dispositivo che rileva la presenza del recipiente di cottura sulla zona di cottura e attiva/disattiva automaticamente il riscaldamento, e dispositivo contro il surriscaldamento. Potenza 3,5 kW cada zona

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
 Shaped cooker control panel with knobs slanted towards the operator.
 Shatterproof ceramic glass hob that is 6 mm thick.
 Circular display identifies each cooking area. Induction cooktop equipped with sensor to detect pot or pan on surface top and automatically activate or disable heating operations.
 Device installed to prevent overheating.
 3,5 kW power for each individual cooking zone

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
 Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geneigte Bedienelemente. Glaskeramikfeld, Stärke 6 mm.
 Jede Heizzone ist durch einen runden Aufdruck gekennzeichnet.
 Induktionskochfeld mit Topferkennung auf der Heizzone und automatischer Aktivierung/Deaktivierung der Heizfunktion, Überhitzungsschutz.
 Leistung je Heizzone 3,5 kW.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
 Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur.
 Plan en vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur.
 Chaque zone de cuisson est indiquée par une sérigraphie ronde.
 Réchauffement obtenu avec une inductance équipée d'un dispositif de détection de présence du récipient de cuisson sur la zone de cuisson et qui active/désactive automatiquement le réchauffement, et un dispositif contre l'échauffement.
 Puissance 3,5 kW par zone.

Voltaje especial 20V/3F + 4% - otros + 7%
 Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial
 Altro • others • andere • autres

COCINAS ELÉCTRICAS A INDUCCIÓN

Serie 700

INTECNO®

CUCINE ELETTRICHE A INDUZIONE • ELECTRIC INDUCTION RANGES
ELEKTRISCHE INDUKTIONSHERDE • ELECTRIQUES INDUCTION

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg	
Modelo top Versione Top • Top version Tischplatteausführung • Élément top							
72/10 TCI	0781059		40x73x25H		7 Ac400V	0,2 / 35	 2 x Ø 23
74/10 TCI	0781069		80x73x25H		14 Ac400V	0,3 / 57	 4 x Ø 23



Sobre base abierta Versione su base a giorno • On neutral unit Auf offenem Unterbau • Sur placard ouvert							
72/10 GCI	0784629		40x73x87H		7 Ac400V	0,4 / 50	 2 x Ø 23
74/10 GCI	0784639		80x73x87H		14 Ac400V	0,75 / 80	 4 x Ø 23



WOK Modelo top WOK Versione Top • WOK Top version WOK Tischplatteausführung • WOK Élément top							
72/10 TCIW	0781079		40x73x25H		5 Ac400V	0,2 / 35	 1 x Ø 30



WOK Sobre base abierta WOK Versione su base a giorno • WOK On neutral unit WOK Auf offenem Unterbau • WOK Sur placard ouvert							
72/10 GCIW	0780309		40x73x87H		5 Ac400V	0,4 / 50	 1 x Ø 30



Serie 700
700 Serie


74/10 CBE

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
 Cubas adecuadas para recoger bandejas h 150 mm.
 Fondo falso perforado para apoyar los recipientes.
 Temperaturas regulables de 30 a 90 °C.
 Cuba con nivel de reboso.

Versión de gas: quemador controlado por válvulas termostáticas de seguridad de termopar y encendido piezo.

Versión eléctrica: resistencias revestidas ubicadas al externo de la cuba, carga agua por medio de electro válvula.

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
 Vasche adatte ad accogliere bacinelle h 150mm.
 Falso forato per appoggio recipienti.
 Temperature regolabili da 30° a 90°C.
 Vasca dotata di livello troppopieno.

Versione gas: bruciatore comandati da valvole termostatiche di sicurezza a termocoppia e accensione piezo.

Versione elettrica: resistenze corazzate posizionate esternamente alla vasca, carico acqua per mezzo di elettrovalvola.

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
 Pan that are suitable to contain bowls that are 150 mm high.
 Perforated false bottom to support recipients.
 Temperature regulation from 30° to 90°C.
 Bowl equipped with overflow device.

Gas model: burner controlled by thermocouple thermostat safety valve and piezo electric lighter.

Electric model: armoured heater mounted on the outside of the bowl, electrovalve-controlled water loading.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
 Becken geeignet für Behälter, h 150 mm.
 Gelochter Ablageboden für Behälter.
 Temperatureinstellung zwischen 30 und 90 °C.
 Becken mit Überlaufgarnitur.

Gasbeheizte Ausführung: Brennerregelung durch Sicherheits-Thermostatventile mit Thermoelement und Piezozündung.

Elektrische Ausführung: gekapselte Heizwiderstände außerhalb des Beckens, Wassereinfluss über Magnetventil.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
 Cuves adaptées pour recevoir des bacs de 150mm de hauteur.
 Faux fond perforé pour poser les récipients.
 Températures réglages de 30° à 90°C.
 Cuve équipée d'un niveau de trop plein.

Version gaz: brûleurs commandés par des soupapes thermostatiques de sécurité à thermocouple et allumage piézo.

Version électrique: résistances blindées placées à l'extérieur de la cuve, charge d'eau à l'aide d'une électrovanne.

Bacinillas • Bacinelle • Trays • Behälter • Bacs

BAC GN 1/1	GN 1/1 - H = 15	21.5
BAC GN 1/2	GN 1/2 - H = 15	9.5
BAC GN 1/3	GN 1/3 - H = 15	5.5
BAC GN 1/4	GN 1/4 - H = 15	4.7
BAC GN 1/6	GN 1/6 - H = 15	2.2
BAC GN 1/9	GN 1/9 - H = 15	1.00
BAC GN 2/3	GN 2/3 - H = 15	11.00



Taps • Coperchi • Lids • Deckel • Couvercles

COP GN 1/1	GN 1/1
COP GN 1/2	GN 1/2
COP GN 1/3	GN 1/3
COP GN 1/4	GN 1/4
COP GN 1/6	GN 1/6
COP GN 1/9	GN 1/9
COP GN 2/3	GN 2/3



Voltaje especial 20V/3F + 4% - otros + 7%
 Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial
 Altro • others • andere • autres

BAÑO MARIA GAS Y ELÉCTRICO

Serie 700

INTECNO®

BAGNO MARIA A GAS ED ELETTRICI • GAS AND ELECTRIC BAIN MARIES
GAS-ELEKTRO WASSERBÄDER • BAIN-MARIE GAZ ET ELECTRIQUE

Mod.	Code	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg	Gn
Modelo top gas Versione Top a gas • Gas top version Gas-Tischplatteausführung • Élément top gaz							
72/10 TCBG	0781409		40x73x25H	3		0,16 / 33	1 x Gn 1/1
74/10 TCBG	0781419		80x73x25H	6		0,29 / 53	2 x Gn 1/1



Modelo gas sobre base abierta Versione gas su base a giorno • Gas version on neutral unit Gas-Ausführung auf offenem Unterbau • Élément top gaz sur placard ouvert							
72/10 CBG	0780639		40x73x87H	3		0,43 / 50	1 x Gn 1/1
74/10 CBG	0780649		80x73x87H	6		0,8 / 69	2 x Gn 1/1



Modelo top eléctrico Versione Top elettrica Electric top version Elektro-Tischplatteausführung Élément top électrique				Agua por medio de electro válvula Carico acqua per mezzo di elettrovalvola Electrovalve-controlled water loading Wassereinlass über Magnetventil Charge d'eau à l'aide d'une électrovanne			
72/10 TCBE	0781429		40x73x25H		1,8 Ac230V	0,16 / 33	1 x Gn 1/1
74/10 TCBE	0781439		80x73x25H		5,4 Ac400V	0,29 / 53	2 x Gn 1/1



Modelo eléctrico sobre base abierta Versione elettrica su base a giorno Electric version on neutral unit Elektro-Ausführung auf offenem Unterbau Élément top électrique sur placard ouvert				Agua por medio de electro válvula Carico acqua per mezzo di elettrovalvola Electrovalve-controlled water loading Wassereinlass über Magnetventil Charge d'eau à l'aide d'une électrovanne			
72/10 CBE	0780659		40x73x87H		1,8 Ac230V	0,4 / 47	1 x Gn 1/1
74/10 CBE	0780669		80x73x87H		5,4 Ac400V	0,8 / 67	2 x Gn 1/1



Recipientes no incluidos en el precio # Bacinelle non in dotazione • Containers are not included
Behälter sind im Preis nicht inbegriffen • Bacs G/N pas compris dans le prix

Serie 700
700 Serie

FRY-TOP SIN VALVULA TERMOSTATICA
FRY TOP NON TERMOSTATATI • GRIDDLE PLATES WITH NON-THERMOSTATIC VALVE
GRILLPLATTEN MIT ON-OFF VENTIL • GRILLADES SANS VANNE THERMOSTATIQUE


74/10 FTTGC

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
Piastra di cottura ribassata rispetto al piano di 40mm.
 Piastre di cottura realizzate con superficie satinata e superficie rivestita con cromo duro lucido, tutte disponibili nella versione liscia, mista o rigate.
Piastre inclinate di 10mm verso il fronte macchina.
 Cassetto di raccolta grassi di grandi dimensioni.

Dimensioni : 40,60,80

Versione gas: bruciatore a fiamma autostabilizzata.
 Regolazione temperatura tramite rubinetto di sicurezza con termocoppia (200-400°C) o valvola termostatica di sicurezza con termocoppia (110-280°C) nelle versioni cromate

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
Kochplatte 40 mm tiefer als die Arbeitsplatte.
 Grillplatten mit satinierter Oberfläche und Garfläche mit hochglanzpolierter Hartchrombeschichtung, alle Modelle verfügbar in glatter, kombinierter oder gerillter Ausführung.
Platten um 10 mm nach vorne geneigt.
 Große Fettauffangbehälter, ausziehbar.

Aussenmasse : 40,60,80

Gasbeheizte Ausführung: Brenner mit automatisch stabilisierter Flamme. Temperaturregelung durch Sicherheitshahn mit Thermoelement (200 – 400 °C) oder Sicherheits-Thermostatventil mit Thermoelement (110-280°C) bei Ausführung mit Chromplatte

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Plancha de cocción 40 mm más baja con respecto a la superficie.
 Planchas de cocción fabricadas con superficie satinada y superficie revestida con cromo duro brillante, todas disponibles en versión lisa, mixta o ondulada. **Planchas con 10mm de inclinación hacia el frente de máquina.**
 Cajón de recogida de grasas de grandes dimensiones.

Dimensiones: 40,60,80

Versión gas: quemador de llama autoestabilizada. Regulación temperatura mediante grifo de seguridad con termopar (200-400°C) o válvula termostática de seguridad con termopar (110-280°C) version con plancha cromada

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
Recessed hot plate, 40 mm lower than worktop surface.
 Enameled hot plate surface, with hard polished chrome plating, available in smooth, ribbed or mixed finish versions.
Plate slants 10mm forwards.
 Large grease drawer.

Dimensions : 40,60,80

Gas model: Burner with self-stabilizing flame.
 Temperature adjustment and regulation with safety tap and thermocouple (200-400°C) or thermostat safety valve with thermocouple (110-280°C) for chromium plate version

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
Plaque de cuisson abaissée de 40 mm par rapport au plan.
 Plaques de cuisson réalisées avec une surface satinée et une surface recouverte en chrome dur brillant, elles sont toutes disponibles dans la version lisse, mixte ou rayée.
Plaques inclinées de 10 mm vers le devant de l'appareil.
 Tiroir de récupération des graisses, de grandes dimensions.

Dimensions : 40,60,80

Version gaz: brûleur à flamme stabilisée automatiquement.
 Réglage de la température par un robinet de sécurité avec thermocouple (200-400°C) ou soupape thermostatique de sécurité avec thermocouple (110-280°C) version chromée

Supplemento Fry top termostatati (con piastra non cromata)
Extra charge for thermostatic valve for griddle plate without chromium plate
Zusatzpreis für thermostatisches Ventil für Grillplatte mit nicht verchromter Platte
Supplément pour valve thermostatique pour grillade avec plaque non chromée
Suplemento para valvula termostatica para fry-top con plancha no cromada

 72/10.....
 73/10.....

74/10.....

FRY-TOP A GAS

FRY TOP GAS • GAS GRIDDLE PLATES
GAS-GRILLPLATTEN • GRILLADES GAZ

Serie 700

INTECNO

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	m ³ /Kg	
72/10 TFTG	0781089		40x73x25H	6	0,16 / 47	
73/10 TFTG	0781109		60x73x25H	9	0,23 / 63	
74/10 TFTG	0781139		80x73x25H	12	0,29 / 81	
72/10 TFTGR	0781099		40x73x25H	6	0,16 / 47	
73/10 TFTGR	0781129		60x73x25H	9	0,23 / 63	
74/10 TFTGR	0781179		80x73x25H	12	0,29 / 81	
73/10 TFTG1/3R	0781119		60x73x25H	9	0,23 / 63	
74/10 TFTG1/3R	0781159		80x73x25H	12	0,29 / 81	
72/10 FTG	0780419		40x73x87H	6	0,43 / 71	
73/10 FTG	0780439		60x73x87H	9	0,61 / 95	
74/10 FTG	0780469		80x73x87H	12	0,8 / 122	
72/10 FTGR	0780429		40x73x87H	6	0,43 / 71	
73/10 FTGR	0780459		60x73x87H	9	0,61 / 95	
74/10 FTGR	0780509		80x73x87H	12	0,8 / 122	
73/10 FTG1/3R	0780449		60x73x87H	9	0,61 / 95	
74/10 FTG1/3R	0780489		80x73x87H	12	0,8 / 122	



Versión con plancha cromada • Versione con piastra cromata • Chromium plate version • Ausführung mit Chromplatte • Version chrome

72/10 TFTTGC	0781199		40x73x25H	7	0,16 / 47	
73/10 TFTTGC	0781219		60x73x25H	11	0,23 / 63	
74/10 TFTTGC	0781239		80x73x25H	14	0,29 / 81	
72/10 TFTTGCR	0781209		40x73x25H	7	0,16 / 47	
73/10 TFTTGCR	0783839		60x73x25H	11	0,23 / 63	
74/10 TFTTGCR	0781259		80x73x25H	14	0,29 / 81	
73/10 TFTTGC1/3R	0781229		60x73x25H	11	0,23 / 63	
74/10 TFTTGC1/3R	0781249		80x73x25H	14	0,29 / 81	
72/10 FTTGC	0780529		40x73x87H	7	0,43 / 71	
73/10 FTTGC	0780549		60x73x87H	11	0,61 / 95	
74/10 FTTGC	0780569		80x73x87H	14	0,8 / 122	
72/10 FTTGCR	0780539		40x73x87H	7	0,43 / 71	
73/10 FTTGCR	0783799		60x73x87H	11	0,61 / 95	
74/10 FTTGCR	0780589		80x73x87H	14	0,8 / 122	
73/10 FTTGC1/3R	0780559		60x73x87H	11	0,61 / 95	
74/10 FTTGC1/3R	0780579		80x73x87H	14	0,8 / 122	



Serie 700
700 Serie


74/10 FTEC

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
Piastra di cottura ribassata rispetto al piano di 40mm.
 Piastre di cottura realizzate con superficie satinata e superficie rivestita con cromo duro lucido, tutte disponibili nella versione liscia, mista o rigate.
Piastre inclinate di 10mm verso il fronte macchina.
 Cassetto di raccolta grassi di grandi dimensioni.

Dimensioni : 40,60,80

Versione elettrica: riscaldamento per mezzo di resistenze corazzate in incoloy. Temperatura di cottura controllata termostaticamente e regolabile da 110 a 280°C. Termostato di sicurezza .

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Plancha de cocción 40 mm más baja con respecto a la superficie.
 Planchas de cocción fabricadas con superficie satinada y superficie revestida con cromo duro brillante, todas disponibles en versión lisa, mixta o ondulada. **Planchas con 10mm de inclinación hacia el frente de máquina.**
 Cajón de recogida de grasas de grandes dimensiones.

Dimensiones : 40,60,80

Versión eléctrica: calentamiento por medio de resistencias revestidas en incoloy.
 Temperatura de cocción controlada termostáticamente y regulable de 110 a 280°C. Termostato de seguridad.

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
Recessed hot plate, 40 mm lower than worktop surface.
 Enameled hot plate surface, with hard polished chrome plating, available in smooth, ribbed or mixed finish versions.
Plate slants 10mm forwards.
 Large grease drawer.

Dimensions : 40,60,80

Electric model: incoloy armoured heaters.
 Thermostatically-controlled temperature range from 110 to 280°C.
 Safety thermostat.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
Kochplatte 40 mm tiefer als die Arbeitsplatte.
 Grillplatten mit satinierter Oberfläche und Garfläche mit hochglanzpolierter Hartchrombeschichtung, alle Modelle verfügbar in glatter, kombinierter oder gerillter Ausführung.
Platten um 10 mm nach vorne geneigt.
 Große Fettauffangbehälter, ausziehbar.

Aussenmasse : 40,60,80

Elektrische Ausführung: Beheizung durch gekapselte Incoloy-Widerstände. Thermostatische Temperaturregelung zwischen 110 und 280 °C.
 Sicherheitsthermostat.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
Plaque de cuisson abaissée de 40 mm par rapport au plan.
 Plaques de cuisson réalisées avec une surface satinée et une surface recouverte en chrome dur brillant, elles sont toutes disponibles dans la version lisse, mixte ou rayée.
Plaques inclinées de 10 mm vers le devant de l'appareil.
 Tiroir de récupération des graisses, de grandes dimensions.

Dimensions : 40,60,80

Versión eléctrica: réchauffement par des résistances blindées en incoloy. Température de cuisson contrôlée par un thermostat et réglable de 110 à 280°C. Thermostat de sécurité.

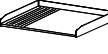
Voltaje especial 20V/3F + 4% - otros + 7%
 Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial
 Altro • others • andere • autres

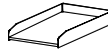
FRY-TOP ELÉCTRICOS

FRY TOP ELETTRICI • ELECTRIC GRIDDLE PLATES
ELEKTRO-GRILLPLATTEN • GRILLES ELECTRIQUES

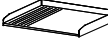
Serie 700

INTECNO®

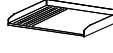
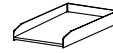
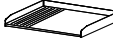
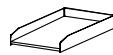
Mod.	Code	€	L x P x H (cm)	400V - 3N kW	m ³ /Kg	
72/10 TFTE	0781269		40x73x25H	5,4	0,16 / 44	
73/10 TFTE	0781289		60x73x25H	7,5	0,23 / 61	
74/10 TFTE	0781319		80x73x25H	10,8	0,29 / 78	
72/10 TFTER	0781279		40x73x25H	5,4	0,16 / 44	
73/10 TFTER	0781309		60x73x25H	7,5	0,23 / 61	
74/10 TFTER	0781339		80x73x25H	10,8	0,29 / 78	
73/10 TFTE1/3R	0781299		60x73x25H	7,5	0,23 / 61	
74/10 TFTE1/3R	0781329		80x73x25H	10,8	0,29 / 78	

72/10 FTE	0783549		40x73x87H	5,4	0,43 / 66	
73/10 FTE	0783579		60x73x87H	7,5	0,61 / 91	
74/10 FTE	0783629		80x73x87H	10,8	0,8 / 117	
72/10 FTER	0783569		40x73x87H	5,4	0,43 / 66	
73/10 FTER	0783619		60x73x87H	7,5	0,61 / 91	
74/10 FTER	0783679		80x73x87H	10,8	0,8 / 117	
73/10 FTE1/3R	0783589		60x73x87H	7,5	0,61 / 91	
74/10 FTE1/3R	0783639		80x73x87H	10,8	0,8 / 117	

Versión con plancha cromada • Versione con piastra cromata • Chromium plate version • Ausführung mit Chromplatte • Version chrome

72/10 TFTEC	0781349		40x73x25H	5,4	0,16 / 44	
73/10 TFTEC	0781359		60x73x25H	7,5	0,23 / 61	
74/10 TFTEC	0781379		80x73x25H	10,8	0,29 / 78	
72/10 TFTECR	0784089		40x73x25H	5,4	0,16 / 44	
73/10 TFTECR	0784109		60x73x25H	7,5	0,23 / 61	
74/10 TFTECR	0781399		80x73x25H	10,8	0,29 / 78	
73/10 TFTEC1/3R	0781369		60x73x25H	7,5	0,23 / 61	
74/10 TFTEC1/3R	0781389		80x73x25H	10,8	0,29 / 78	

72/10 FTEC	0783559		40x73x87H	5,4	0,43 / 66	
73/10 FTEC	0783599		60x73x87H	7,5	0,61 / 91	
74/10 FTEC	0783649		80x73x87H	10,8	0,8 / 117	
72/10 FTECR	0784119		40x73x87H	5,4	0,43 / 66	
73/10 FTECR	0784099		60x73x87H	7,5	0,61 / 91	
74/10 FTECR	0783659		80x73x87H	10,8	0,8 / 117	
73/10 FTEC1/3R	0783609		60x73x87H	7,5	0,61 / 91	
74/10 FTEC1/3R	0783669		80x73x87H	10,8	0,8 / 117	



Serie 700
700 Serie


74/10 PLGP

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900mm.
 Cajón de recogida de grasas extraíble debajo de los elementos de calentamiento.
 El calentamiento de cada zona de cocción se obtiene con un quemador de acero inoxidable.
 La regulación se realiza mediante grifo de seguridad con termopar; encendido piezoeléctrico.
 El módulo de 80 es con dos zonas de cocción.

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900mm.
 Cassetto raccolta grassi estraibile sotto gli elementi riscaldanti.
 Il riscaldamento di ciascuna zona di cottura è ottenuto con un bruciatore in acciaio INOX.
 La regolazione avviene tramite rubinetto di sicurezza con termocoppia, accensione piezoelettrica.
 Il modulo da 80 è con due zone di cottura.

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900mm.
 Removable grease drawer under the heating elements.
 Each cooking area is heated by a stainless steel burner.
 It is adjusted using a safety tap with thermocouple, piezo electric ignition.
 The 80 module has two cooking areas.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
 Ausziehbarer Fettauffangbehälter unter den Heizelementen.
 Edelstahlbrenner für jede Heizzone.
 Temperaturregelung durch Sicherheitshahn mit Thermoelement, Piezozündung.
 Das Modul Größe 80 verfügt über zwei Heizzonen.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
 Tirail extractible de récupération des graisses sous les éléments chauffants.
 Le réchauffement de chaque zone de cuisson est obtenu grâce à un brûleur en acier INOX.
 Le réglage s'effectue à l'aide d'un robinet de sécurité à thermocouple, allumage piézoélectrique.
 Le module de 80 est avec deux zones de cuisson.

Dotación estándar • Dotazione standard • Standard equipment • Standard Ausrüstung • Equipment standard

	1 parrilla para carne y 2 confección de piedra lavica (4 kg cada una)
7210..	1 griglia carne e 2 confezioni da 4 kg di pietra lavica • 1 grid for meat and 2 packaging of lava stone (4 kg each) • 1 Rost für Fleisch und 2 Verpackungen von Lava-Glühsteinen (je 4 Kg) • 1 grille viande et 2 confécions de 4 kg pierre volcanique •
	1 parrilla para carne y 4 confección de piedra lavica (4 kg cada una)
7410..	1 griglia carne e 4 confezioni da 4 kg di pietra lavica • 1 grid for meat and 4 packaging of lava stone (4 kg each) • 1 Rost für Fleisch und 4 Verpackungen von Lava-Glühsteinen (je 4 Kg) • 1 grille viande et 4 confécions de 4 kg pierre lave

BARBACOA DE PIEDRA VOLCÁNICA

GRIGLIE A PIETRA LAVICA • LAVA ROCK GRILLS
LAVASTEINGRILLS • GRILLES A PIERRE VOLCANIQUE

Serie 700

INTECNO®

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg
Versión Top Versione Top • Top version Tischplatteausführung • Élément top						
72/10 TPLGP	0980389		40x73x25H	7		0,16 / 53
74/10 TPLGP	0980399		80x73x25H	14		0,29 / 106



Versión sobre base abierta Versione sobre base abierta						
72/10 PLGP	0980409		40x700x87H	7		0,43 / 80
74/10 PLGP	0980419		80x73x87H	14		0,8 / 160



Parrilla en acero inox AISI 304 para carne
Griglia per carni in acciaio inox AISI 304 • Grid for meat made of s/s AISI 304
Rost für Fleisch aus CNS • Grille en acier inox AISI 304 pour viande

GPC40	0980139		39x49			
GPC80	0980149		79x49			



Parrilla pescado • Griglia per pesce • Fish grate • Fishrost • Grille poisson

 Pescado Pesce - Fish Fisch - Poisson	GPI40	0980159	39x49 INOX
	GPI80	0980169	79x49 INOX
 Pescado/carne Pesce/carne Fish/meat - Fisch/Fleisch Poisson/viande	GPCI80	0980179	79x49 INOX
	GPCG40	0980189	39x49 HIERRO FUNDIDO GHISA • CAST IRON GUSS • FONTE
 Pescado/carne Pesce/carne Fish/meat - Fisch/Fleisch Poisson/viande	GPCG80	0980199	79x49 HIERRO FUNDIDO GHISA • CAST IRON GUSS • FONTE

Serie 700
700 Serie


74/10 GG

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.

Versione gas: riscaldamento di ciascuna zona con bruciatore in acciaio inox, regolazione della temperatura tramite rubinetto, accensione piezoelettrica.

Griglia di cottura in ghisa, costituita da 2 moduli per ciascuna zona di cottura, 1 adatto alla cottura della carne e uno per il pesce.

Alzatina paraspruzzi su tre lati.

Canalina di raccolta grassi frontale integrata.

Cassetto estraibile per la raccolta grassi di cottura e il contenimento dell'acqua.

Versione elettrica: gruppo di resistenze elettriche AISI 304 alimentare a sezione ovale per cottura diretta. Bacinella GN 1/1 per il modello da 400 e GN 2/1 per il modello da 800 con funzione di umidificatore e raccolta grassi amovibile per le operazioni di pulizia. Temperatura controllata tramite regolatore di energia. Gruppo resistenze è montato su un supporto basculante e mantenuto in posizione di lavoro o di pulizia da un perno di bloccaggio.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.

Gasbeheizte Ausführung: Edelstahlbrenner für jede Heizzone, Temperaturregelung durch Hahn, Piezozündung.
 2-Modul-Grillplatte aus Gusseisen für jede Kochzone, eine für Fleisch und eine für Fisch.
 Spritzschutz auf drei Seiten.
 Integrierte frontseitige Fettauffangrinne.
 Ausziehbarer Fettauffang- und Wasserschale.

Elektrische Ausführung: Beheizung durch Heizwiderstände aus nahrungsmittelgeeignetem AISI 304 mit ovalem Querschnitt. Behälter GN 1/1 für das Modell 400 und GN 2/1 für das Modell 800, mit Befeuchtungsfunktion und mit für die Reinigung herausziehbarer Fettfangschale. Temperaturkontrolle mittels Energieregler. Die Gruppe der Heizwiderstände ist auf einer Schwinghalterung montiert und wird von einem Sperrbolzen in der Arbeits- oder Reinigungsposition gehalten.

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Versión de gas: calentamiento de cada zona con quemador de acero inoxidable, regulación de la temperatura mediante grifo y encendido piezoeléctrico.

Parrilla de cocción de hierro fundido, constituida por 2 módulos para cada zona de cocción, 1 adecuado para la cocción de carne y otro para el pescado. Realce protector de salpicaduras en tres lados.

Canal recoge-grasas frontal integrado.

Cajón extraíble para la recogida de grasas de cocción y la contención del agua.

Versión eléctrica: grupo de resistencias eléctricas AISI 304 alimentarias de sección oval para la cocción directa. Bandeja GN 1/1 para el modelo de 400 y GN 2/1 para el modelo de 800 con función de humidificador y recolección de grasas amovible para las operaciones de limpieza. Temperatura controlada mediante regulador de energía. Grupo resistencias está instalado sobre un soporte basculante y mantenido en posición de trabajo o de limpieza por un pasador de bloqueo.

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.

Gas model: Stainless steel burner for each cooking area; temperature control valve and piezo electric lighter.

Grill cooktop in cast iron with 2 modules for each cooking area; 1 module for meat and 1 module for fish.

Splash guards on sides and rear.

Built-in front fat-collection trough.

Extractable tray for fat collection and water containment.

Electric model: heating elements with an oval section for direct cooking made with AISI 304 designed for food use. GN 1/1 tray for the 400 model and GN 2/1 tray for the 800 model with humidifier function and removable fat tray for cleaning purposes. Temperature controlled with energy regulating device. Heating elements installed on a tilt support and held into place in either their working or cleaning position with a locking pin.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.

Versión gaz: réchauffement de chaque zone avec brûleur en acier inox, réglage de la température à l'aide d'une vanne, allumage piézoélectrique.

Gril de cuisson en fonte, comprenant 2 modules pour chaque zone de cuisson, 1 adapté à la cuisson de la viande et un pour le poisson.

Rehausse contre les éclaboussures sur les trois côtés.

Canal avant intégré de récupération des graisses.

Tiroir extractible pour la récupération des graisses de cuisson et la retenue de l'eau.

Versión eléctrica: groupe de résistances électriques AISI 304 alimentaire à section ovale pour cuisson directe. Bac GN 1/1 pour le modèle de 400 et GN 2/1 pour le modèle de 800 avec fonction d'humidificateur et collecte des graisses amovible pour les opérations de nettoyage. Température contrôlée au moyen de régulateur d'énergie. Groupe de résistances est monté sur un support basculant et maintenu en position de travail ou de nettoyage par un pivot de blocage.

PARRILLAS GAS VAPOR Y ELÉCTRICAS

Serie 700

INTECNO®

GRIGLIE A VAPORE GAS ED ELETTRICHE • GAS AND ELECTRIC STEAM GRILL
GAS UND ELEKTRO DAMPFGRILL • GRILL A VAPEUR GAZ ET ELECTRIQUE

Mod.	Code	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg
Parrilla gas Griglia a gas • Gas grill Gasgrill • Grillade à gaz						
72/10 GG	0780809		40x73x87H	7,5		0,16 / 53
74/10 GG	0780819		80x73x87H	15		0,29 / 106



Parrilla eléctrica Griglia elettrica • Electric grill Elektrogrill • Grillade électrique						
72/10 TGEW			40x73x25H	4,08		0,2 / 35
74/10 TGEW			80x73x25H	8,16		0,4 / 50



Parrilla eléctrica Griglia elettrica • Electric grill Elektrogrill • Grillade électrique						
72/10 GEW			40x73x87H	4,08		0,4 / 47
74/10 GEW			80x73x87H	8,16		0,6 / 64



Serie 700
700 Serie


74/10 KBEI

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
 Disponibili con vasche in ferro, acciaio INOX e ghisa.
 Robusti coperchi autobilanciati a doppia parete, in acciaio inox per ridurre la dispersione termica.
 Temperatura di cottura controllata dal termostato con regolazione da 100 a 280°C.

Versione gas: riscaldamento tramite bruciatore in acciaio cromato. Valvola di sicurezza con termocoppia, accensione elettrica. Sollevamento vasca manuale.

Versione elettrica: riscaldamento tramite resistenze corazzate in incoloy.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
 Verfügbar mit Eisen-, Edelstahl- und Gusseisenbecken.
 Robuste federentlastete Deckel, doppelwandig aus Edelstahl zur Reduzierung von Wärmeverlusten.
 Thermostatische Temperaturregelung zwischen 100 und 280 °C.

Gasbeheizte Ausführung: Beheizung durch verchromten Stahlbrenner. Sicherheitsventil mit Thermoelement, elektrische Zündung. Manuelles Beckenkippsystem.

Elektrische Ausführung: Beheizung durch Incoloy-Widerstände.

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
 Disponibles con cubas de hierro, acero inoxidable e hierro fundido.
 Tapas robustas autobalanceadas de pared doble, de acero inoxidable para reducir la dispersión térmica.
 Temperatura de cocción controlada por termostato con regulación de 100 a 280 °C.

Versión de gas: calentamiento mediante quemador de acero cromado. Válvula de seguridad con termopar, encendido eléctrico. Elevación de la cuba manual.

Versión eléctrica: calentamiento mediante resistencias revestidas de incoloy.

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
 Strong double-walled self-balancing lid, in stainless steel and cast iron to prevent heat loss.
 Thermostatically-controlled cooking temperature range from 100 to 280°C.

Gas model: chrome steel burner for cooking operations. Safety valve with thermocouple, electric ignition. Manual bowl lifting.

Electric model: Armoured incoloy heaters for cooking operations.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
 Disponibles avec cuves en fer, en acier INOX et en fonte.
 Solides couvercles équilibrés à double paroi, en acier inox pour diminuer la dispersion thermique.
 Température de cuisson contrôlée par un thermostat avec un réglage de 100 à 280°C.

Version gaz: réchauffement à l'aide d'un brûleur en acier chromé. Soupape de sécurité avec thermocouple, allumage électrique. Montée manuelle ou motorisée.

Version électrique: réchauffement à l'aide de résistances blindées en incoloy.

Voltaje especial 20V/3F + 4% - otros + 7%
 Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial
 Altro • others • andere • autres

SARTENES BASCULANTES

BRASIERE RIBALTABILI • TILTING BRATT PANS
KIPPBRATPFANNEN • SAUTEUSES BASCULANTES

Serie 700 **INTECNO**

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg
------	------	---	-------------------	-----------	-----------	--------------------

MANUAL • MANUALE • MANUAL • HANDRAD • MANUEL

Cuba inox

Vasca inox • Stainless steel tank • Mit Edelstahl-Tiegel • Avec cuve en inox

74/10 KBGI	0780609		80x73x87H	14	0,2 Ac230V	0,8 / 135	
74/10 KBEI	0780629				10 Ac400V		



43 Lt.

MANUAL • MANUALE • MANUAL • HANDRAD • MANUEL

Cuba hierro

Vasca in ferro • Iron tank • Mit Eisen-Tiegel • Avec cuve en fer

74/10 KBG	0780599		80x73x87H	14	0,2 Ac230V	0,8 / 135	
74/10 KBE	0780619				10 Ac400V		



43 Lt.

MANUALE • MANUAL • HANDRAD • MANUEL • MANUEL

Vasca in ghisa • Cast iron tank

Guss-Tiegel • Cuve en fonte

Cuba de hierro fundido

74/10 KBGG	0783459		80x73x87H	13	0,2 Ac230V	0,8 / 135	
74/10 KBEG	0783439				7,15 Ac400V		



22 Lt.

Serie 700
700 Serie



74/10 CPG

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
Vasche stampate con angoli arrotondati, in acciaio inox AISI 316 per garantire la massima resistenza alla corrosione.
Carico acqua per mezzo di elettrovalvola con possibilità di carico rapido o lento.
Erogatore acqua in acciaio inox e scarico a pavimento.
Pressostato di sicurezza per impedire l'attivazione del riscaldamento senza acqua in vasca.

Versione gas: riscaldamento tramite bruciatore in acciaio inossidabile posizionato esternamente alla vasca. Valvola gas di sicurezza con termocoppia e accensione elettrica.

Versione elettrica: riscaldamento tramite resistenza corazzata in acciaio AISI 304 situata in vasca e ruotabile di 90° per favorire la pulizia.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
Tiefgezogene Becken mit abgerundeten Ecken, Edelstahl AISI 316 für höchstmöglichen Schutz gegen Korrosion.
Wassereinlass über Magnetventil, Wahlmöglichkeit zwischen schneller und langsamer Befüllung.
Wasserauslass aus Edelstahl und Abfluss in Bodenrinne.
Sicherheitsdruckschalter, der die Beckenbeheizung ohne Wasser verhindert.

Gasbeheizte Ausführung: Beheizung durch Edelstahlbrenner außerhalb des Beckens. Sicherheitsventil mit Thermoelement, elektrische Zündung.

Elektrische Ausführung: Beheizung durch gekapselten Widerstand aus Edelstahl AISI 304 im Becken, Widerstand um 90° drehbar für problemlose Beckenreinigung.

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Cubas estampadas con esquinas redondeadas, de acero inoxidable AISI 316 para garantizar la máxima resistencia anticorrosión.

Carga de agua a través de electroválvula con posibilidad de carga rápida o lenta.

Dispensador de agua de acero inoxidable y descarga de suelo.

Presostato de seguridad para impedir la activación del calentamiento sin agua en la cuba.

Versión de gas: calentamiento mediante quemador de acero inoxidable ubicado en el exterior de la cuba.

Válvula de gas de seguridad con termopar y encendido eléctrico.

Versión eléctrica: calentamiento mediante resistencia revestida de acero AISI 304 situada en la cuba y giratoria a 90° para facilitar la limpieza.

Outer casing and feet in stainless steel.
Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
Moulded AISI 316 stainless steel pan with rounded edges to guarantee maximum corrosion resistance.

Electrovalve-controlled fast or slow water loading operations.

Stainless steel water dispenser and water discharge unit at ground level.

Safety manostat to avoid heating operations when no water in bowl.

Gas model: stainless steel burner mounted on the outside of the bowl for heating operations.

Gas safety valve with thermocouple, and electric ignition.

Electric model: AISI 304 stainless steel armoured heaters positioned in the bowl for heating operations; can be rotated 90° to allow cleaning.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
Cuves moulées à angles chanfreinés, en acier inox AISI 316 pour assurer une résistance maximum à la corrosion.

Charge d'eau à l'aide d'une électrovanne avec possibilité de charge rapide ou lente.

Distributeur d'eau en acier inox et évacuation au sol.

Pressostat de sécurité pour empêcher l'activation du réchauffement sans eau dans la cuve.

Versión gaz: réchauffement à l'aide d'un brûleur en acier inoxydable placé à l'extérieur de la cuve.

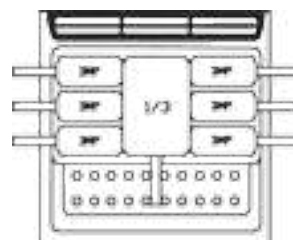
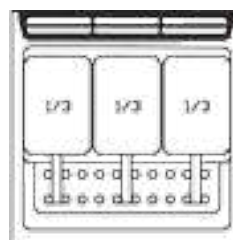
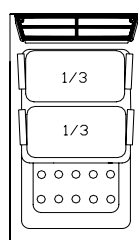
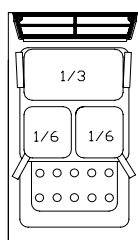
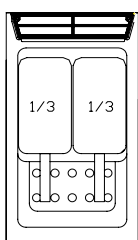
Soupape de sécurité gaz avec thermocouple et allumage électrique.

Versión eléctrica: réchauffement à l'aide d'une résistance blindée en acier AISI 304 située dans la cuve et déplaçable à 90° pour faciliter le nettoyage.

Combinaciones posibles por cada cuba

Abbinamenti possibili per ogni vasca • Possible baskets composition

Mögliche Körbe-Kombinationen • Compositions possibles pour chaque cuve



	7KIT-A CR0789970	7KIT-B CR0789980	7KIT-C CR0789990	96KIT-A (73....) CR0789950	96KIT-B (73....) CR0789960
€					

Voltaje especial 20V/3F + 4% - otros + 7%

Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial

Altro • others • andere • autres

CUOCIPASTA GAS ED ELETTRICI • GAS AND ELECTRIC PASTA-COOKERS
ELEKTRO UND GAS NUDELKOCHER • CUISINEURS A PATE A GAZ ET ELECTRIQUES

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg	Lt.
Modelo gas Versione a gas • Gas version • Gas Ausführung • A gaz							
72/10 CPG	0780749		40x73x87H	10,5	0,1 Ac230V	0,43 / 71	1 x 28 Lt
73/10 CPG	0780759		60x73x87H	14	0,1 Ac230V	0,51 / 81	1 x 40 Lt
74/10 CPG	0780769		80x73x87H	21	0,2 Ac230V	0,62 / 91	2 x 28 Lt



Modelo eléctrico Versione elettrica • Electric version • Elektro-Ausführung • Electrique							
72/10 CPE	0780779		40x73x87H		5,6 Ac400V	0,43 / 57	1 x 28 Lt
73/10 CPE	0780789		60x73x87H		9 Ac400V	0,51 / 67	1 x 40 Lt
74/10 CPE	0780799		80x73x87H		11,2 Ac400V	0,62 / 77	2 x 28 Lt

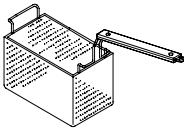
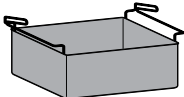
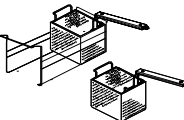
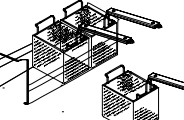
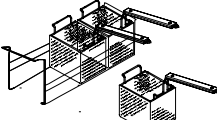


Canastos no incluidos en el precio • Cestelli non in dotazione • Baskets are not included
Körbe im Preis nicht imbegriffen • Bacs pas compris dans le prix

Tapa para una cuba
Coperchio per singola vasca • Single tank inox lid • Deckel fuer einzelnes becken • Couvercle pour chaque

C7-C	97343000	Lt. 28
C9-C	97344000	Lt. 40



	Cod.	€
	1/3 (160x280x180)	Mod. 73/10 CPG/CPE 97337900
	1/3 L (160x280x180)	97336900
	KIT 1/6 (145x145x180)	97340900
	KIT 1/3 (145x310x180)	0789970
	KIT 3MP (95x160x180)	97341900

CUOCIPASTA A GAS • GAS PASTA-COOKER
GAS NUDELKOCHER • CUISINEURS A PATE À GAZ


72/10 CPGM

Recubrimiento exterior y patas regulables de acero inoxidable.
Cubas embutidas con ángulos redondeados de acero inoxidable AISI 316 (al cromo, níquel y molibdeno) para asegurar la máxima resistencia a la corrosión.
Válvula de llenado de agua y desagüe al piso.
Tubo rabosadero.
Quemadores de gas con llama estabilizada y encendido piezoeléctrico.

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
Vasche stampate con angoli arrotondati, in acciaio inox AISI 316 (al cromo-nichel-molibdeno) per garantire la massima resistenza alla corrosione.
Carico acqua per mezzo di erogatore e scarico a pavimento.
Dispositivo di troppo pieno.
Bruciatori gas a fiamma stabilizzata ed accensione piezo.

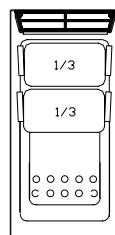
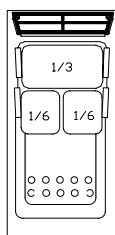
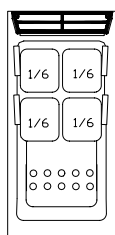
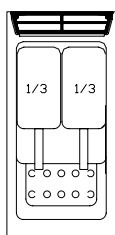
Panelling and feet in 18/10 stainless steel.
Working-height adjustable from 840 to 900 mm.
Pressed tanks with rounded corners are AISI type 316 stainless steel (with chromium, nickel and molybdenum) to ensure the highest corrosion resistance.
Water filling valve and floor drain.
Overflow pipe.
Stabilised-flame burners and piezo ignition.

Aussenverkleidung und Füße aus Edelstahl 18/10.
Arbeitshöhe von 840 bis 900 mm verstellbar.
Mit abgerundeten Kanten gepresste Becken aus Edelstahl AISI 316 (Chrom-Nickel-Molybdän), um die maximale Beständigkeit gegen Korrosion zu gewährleisten.
Wasserzulauf über Zulaufarmatur und Fußbodenablauf.
Überlaufeinrichtung.
Gasbrenner mit stabilisierter Flamme und Piezozündung.

Revêtements extérieurs et pieds en acier inox.
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900mm.
Cuves embouties aux angles arrondis, en acier inoxydable AISI 316 (au chromenickel-molybdène) pour garantir une résistance à la corrosion maximale.
Alimentation en eau par bec verseur et vidange au sol.
Dispositif de trop-plein.
Brûleurs gaz à flamme stabilisée et allumage piézo-électrique.

Combinaciones posibles por cada cuba

Abbinamenti possibili per ogni vasca • Possible baskets composition • Mögliche Körbe-Kombinationen • Compositions possibles pour chaque cuve



	7KIT-A BN2591611	7KIT-B BN2591612	7KIT-C BN2591613	7KIT-D BN2591614
€				

CUECE-PASTAS GAS

CUOCIPASTA A GAS • GAS PASTA-COOKER
GAS NUDELKOCHER • CUISINEURS A PATE À GAZ

Serie 700

INTECNO®

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg
------	------	---	-------------------	-----------	-----------	--------------------

CARGA DE AGUA MANUAL • CARICO ACQUA MANUALE • MANUAL WATER LOAD MANUELLES WASSEREINLAUF • CHARGE DE L'EAU MANUEL

Modelo gas • Versione a gas • Gas version • Gas Ausführung • A gaz



72/10 CPGM	0980429		40x73x84/90h	13		0.6/97 26 Lt
74/10 CPGM	0980439		80x73x84/90h	26		1.0/170 2 x 26 Lt



Canastos no incluidos en el precio • Cestelli non in dotazione • Baskets are not included
Körbe im Preis nicht imbegriffen • Bacs pas compris dans le prix

Tapa • Coperchio • Lid • Deckel • Couvercle

CCP



Rejilla de fondo • Griglia di fondo • Bottom grid • Wannwegitter • Grille de fond

En Dotación de serie • In dotazione • Std. equipment • Grundausrüstung • Equip. standard

	Cod.	€
	1/3	BN2519572
	1/3 L	BN2519573
	KIT 1/6 sx	BN2519575
	KIT 1/6 dx	BN2519574

Serie 700
700 Serie



7415/10 FRG

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Cubas de acero inoxidable AISI 18/10 con zona fría y zona de expansión de espumas.
Grifos de descarga aceite.
Bandejas recoge aceite bajo pedido.
Termostato de seguridad (230 °C) contra las sobretemperaturas excesivas del aceite.

Versión de gas: calentamiento mediante quemador de acero inoxidable fuera de la cuba. Temperatura del aceite controlada mediante termostato mecánico con regulación de 100 a 185 °C.

Versión eléctrica: calentamiento mediante resistencia revestida de acero inoxidable AISI 304 dentro de la cuba y giratoria de más de 90 °C.

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
Vasche in acciaio inox AISI 18/10 con zona fredda e zona espansione schiume. Rubinetti di scarico olio.
Bacinelle raccogli olio a richiesta.
Termostato di sicurezza (230°C) contro sovratemperatura eccessive dell'olio.

Versione gas: riscaldamento tramite bruciatore in acciaio inox esterno alla vasca. Temperatura dell'olio controllata tramite termostato meccanico con regolazione da 100 a 185°C.

Versione elettrica: riscaldamento tramite resistenza corazzata in acciaio inox AISI 304 interna alla vasca e ruotabile di oltre 90°C.

Outer casing and feet in stainless steel.
Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
AISI 18/10 stainless steel pan, with cool zone and foam area.
Oil discharge tap. Oil drip pan available upon request.
Safety thermostat (230°C) to prevent oil overheating.

Gas model: stainless steel burner mounted on the outside of the bowl for heating operations.
Oil temperature controlled by mechanical thermostat with a range from 100 to 185°C.

Electric model: AISI 304 stainless steel armoured heaters positioned in the bowl for heating operations; can be rotated more than 90°.

Außenwände und Stelfüße Edelstahl.
Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
Edelstahlbecken AISI 18/10 mit Kaltzone und Schaumzone.
Ölablasshähne. Ölsammelbehälter auf Anfrage.
Sicherheitsthermostat (230 °C) zum Schutz gegen Überhitzung des Öls.

Gasbeheizte Ausführung: Beheizung durch Edelstahlbrenner außerhalb des Beckens.
Regulierung der Öltemperatur durch mechanischen Thermostat zwischen 100 und 185 °C.

Elektrische Ausführung: Beheizung durch gekapselten Edelstahlwiderstand AISI 304 im Becken, Widerstand um 90° drehbar.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
Cuves en acier inox AISI 18/10 avec zone froide et zone d'expansion mousse. Robinets de vidange huile. Bacs de récupération de l'huile sur demande. Thermostat de sécurité (230°C) contre les températures excessives de l'huile.

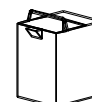
Version gaz: réchauffement à l'aide d'un brûleur en acier inox placé à l'extérieur de la cuve. Température de l'huile contrôlée par un thermostat mécanique avec réglage de 100 à 185°C.

Version électrique: échauffement à l'aide d'une résistance blindée en acier AISI 304 située dans la cuve et déplaçable à plus de 90°C.

Canasto 1/2 • cestino da 1/2 • Basket 1/2 • Korb 1/2 • Panier 1/2



Barreño recoge aceite • Bacinella raccogliolio • Oil tra • Fettauffangsschale • Bac de filtrage



Extensión de chimenea • Prolunga camino • Flue extension • Kaminverlängerung • Rallonge de la cheminée

CA 40/10	0221100047	h= 22 cm	Para modelo de 40 cm
CA 60/10	0221100048	h= 22 cm	Para modelo de 60 cm



Voltaje especial 20V/3F + 4% - otros + 7%
Votaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial
Altro • others • andere • autres

FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS

Serie 700

INTECNO®

FRIGGITRICI GAS ED ELETTRICHE • GAS AND ELECTRIC DEEP FAT FRYERS
ELEKTRO UND GAS FRITEUSEN • FRITEUSES GAZ ET ELECTRIQUES

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg	Lt.
Modelo gas • Versione a gas • Gas version • Gas Ausführung • A gaz 							
7210/10 FRG	0780349		40x73x87H	10		0,43 / 71	1 x 10 Lt. (a)
7215/10 FRG	0780369		40x73x87H	14		0,43 / 71	1 x 15 Lt. (a)



Modelo gas • Versione a gas • Gas version • Gas Ausführung • A gaz 							
7310/10 FRG	0780359		60x73x87H	20		0,62 / 91	2 x 10 Lt. (a+a)
7415/10 FRG	0780379		80x73x87H	28		0,8 / 123	2 x 15 Lt. (a+a)



Modelo eléctrico • Versione elettrica • Electric version • Elektro-Ausführung • Electrique 							
7210/10 FRE	0783369		40x73x87H		9 Ac400V	0,4 / 57	1 x 10 Lt. (a)
7215/10 FRE	0780389		40x73x87H		12 Ac400V	0,4 / 57	1 x 15 Lt. (a)
7210/10 FRETM MELTING *	0851269		40x73x87H		9 Ac400V	0,4 / 57	1 x 10 Lt.



* Resistencia basculantes • Resistenza ribaltabile • Tilting heating elements- Schwenkbare Heizelemente
Résistances basculantes

Modelo eléctrico • Versione elettrica • Electric version • Elektro-Ausführung • Electrique 							
7310/10 FRE	0780399		60x73x87H		18 Ac400V	0,58 / 77	2 x 10 Lt. (a+a)
7415/10 FRE	0780409		80x73x87H		24 Ac400V	0,75 / 116	2 x 15 Lt. (a+a)
7310/10 FRETM MELTING *	0851270		60x73x87H		18 Ac400V	0,58 / 77	2x 10 Lt. (a+a)



Dotación estándar • Dotazione standard • Standard equipment • Standard Ausrüstung • Equipment standard

(a) : 1 Canasto (22,5x36x120h) • n.1 Cestello • 1 Basket • 1 Korb • 1 Panier

* Resistencia basculantes • Resistenza ribaltabile • Tilting heating elements- Schwenkbare Heizelemente
Résistances basculantes

Serie 700
700 Serie



74/10 PGD08

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
Vasche in acciaio inox AISI 304 con fondo in AISI 316.
Carico acqua tramite rubinetto con possibilità di effettuare il carico di acqua fredda o calda.
Scarico frontale per mezzo di rubinetto da 2" in ottone cromato.

Versione gas: riscaldamento per mezzo di 2 bruciatori in acciaio AISI 304, posizionati sul fondo del recipiente (riscaldamento diretto) o della intercapedine (riscaldamento indiretto).

Versione elettrica indiretta: riscaldamento con 2 gruppi di resistenze corazzate posizionate internamente alla intercapedine.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
Edelstahlbecken AISI 304 mit Boden aus AISI 316.
Wassereinfluss über Hahn, Kalt- oder Warmwassereinfluss.
Frontseitiger Abfluss mit 2"-Hahn aus verchromtem Messing.

Elektrische Ausführung: indirekte Beheizung durch 2 gekapselte Widerstandsaggregate in der Doppelwand.

Gasbeheizte Ausführung: Beheizung durch 2 Edelstahlbrenner AISI 304 am Behälterboden (direkte Beheizung) oder in der Doppelwand (indirekte Beheizung).

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Cubas de acero inoxidable AISI 304 con fondo de AISI 316.
Carga de agua a través de grifo con posibilidad de efectuar la carga de agua fría o caliente.
Descarga frontal mediante grifo de 2" de latón cromado.

Versión eléctrica indirecta: calentamiento con dos grupos de resistencias revestidas ubicadas en el interior de la cavidad.

Versión de gas: calentamiento mediante 2 quemadores de acero AISI 304, ubicados en el fondo del recipiente (calentamiento directo) o de la cavidad (calentamiento indirecto).

Outer casing and feet in stainless steel.
Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
AISI 304 stainless steel pan with base in AISI 316 stainless steel.
Water loading using the tap and both hot or cold water may be loaded.
Front discharge with 2-inch chrome brass taps.

Indirect electric model: 2 armoured heater units mounted inside the cavity for heating operations.

Gas model: 2 AISI 304 stainless steel burners positioned on the base of the appliance (for direct heating operations) or in the cavity (for indirect heating operations).

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
Cuves en acier inox AISI 304 avec fond en AISI 316.
Charge d'eau à l'aide d'un robinet, avec possibilité de charge de l'eau froide ou chaude.
Vidange par l'avant à l'aide du robinet de 2" en laiton chromé.

Versión eléctrica indirecte: réchauffement avec 2 groupes de résistances blindées placées à l'intérieur de la gaine.

Versión gaz: réchauffement à l'aide de 2 brûleurs en acier AISI 304, placés sur le bas du récipient (réchauffement direct) ou de la gaine (réchauffement indirect).



80 Lt. Bisagra lateral izquierdo • Cerniera lateral sinistra • Left side hinge Deckelscharnier links • Charnière latérale gauche



50 Lt. Bisagra posterior • Cerniera posteriore Back hinge Deckelscharnier hinten Charnière arrière

Voltaje especial 20V/3F + 4% - otros + 7%
Votaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial
Altro • others • andere • autres

MARMITAS

PENTOLE • BOILING PANS
KOCHKESSEL • MARMITES

Serie 700

INTECNO®

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg	Lt.
Marmitas a gas con calentamiento directo Pentole a gas diretto • Gas direct heating boiling pans Gas-Kochkessel direkt beheizt • Marmites à gaz chauffage direct							
73/10 PGD05	0783509		60x73x87H	10,5	0,2 Ac230V		50 Lt.
74/10 PGD08	0783519		80x73x87H	17	0,2 Ac230V		80 Lt.



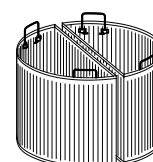
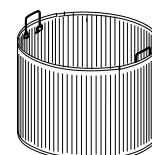
Marmitas a gas con calentamiento indirecto Pentole a gas indiretto • Gas indirect heating boiling pans Gas-Kochkessel indirekt beheizt • Marmites gaz chauffage indirect							
73/10 PGI05	0783529		60x73x87H	10,5	0,2 Ac230V		50 Lt.
74/10 PGI08	0783539		80x73x87H	17	0,2 Ac230V		80 Lt.



Marmitas eléctricas con calentamiento indirecto Pentole indirette elettriche • Electric indirect heating boiling pans Elektro-Kochkessel indirekt beheizt • Marmites electriques chauffage indirect							
73/10 PEI05	0780909		60x73x87H		9,8 Ac400V		50 Lt.
74/10 PEI08	0780919		80x73x87H		16,8 Ac400V		80 Lt.



Canasto para pasta Cesto colapasta • Basket for dough • Nudelkorb • Panier pour pates							
9C5	97347000		50 Lt.			Ø 3mm	
Canasto para vegetal Cesto colaverdure • Basket for vegetables • Gemüsekorb • Panier pour légume							
9CV5	97348000		50 Lt.			Ø 6 mm	
Canasto para pasta • Cesto colapasta • Basket for dough • Nudelkorb • Panier pour pates							
7C8	0599730		80 Lt.			Ø 3mm	
Canasto para vegetal • Cesto colaverdure • Basket for vegetables • Gemüsekorb • Panier pour légume							
7CV8	0599740		80 Lt.			Ø 6 mm	



Serie 700
700 Serie


73/10 KBEF

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
 Cuba completamente de acero AISI 304.
 El calentamiento se obtiene a través de resistencias revestidas ubicadas bajo el fondo de la cuba.
 La temperatura, controlada termostáticamente, se puede regular de 50 a 300 °C.

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
 Calentamiento mediante una resistencia superior por infrarojos y una inferior ubicada debajo de la cuba.
 Control termostático de la temperatura (30-90°C)

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza dal piano di lavoro regolabile da 840 a 900mm.
 Vasca completamente in acciaio AISI 304. Il riscaldamento è ottenuto per mezzo di resistenze corazzate poste sotto il fondo della vasca.
 La temperatura, controllata termostaticamente, è regolabile da 50 a 300°C.

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
 Riscaldamento tramite resistenza superiore ad infrarossi e resistenza inferiore posta sotto la vasca.
 Controllo termostatico della temperatura (30-90°C)

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
 AISI 304 stainless steel pan. Heating operations are carried out by armoured heaters mounted under the pan base.
 Thermostatically-controlled temperature range from 50 to 300°C.

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
 Heating by means of an upper infrared heating element and lower element located under the heating well.
 Thermostatic temperature control (30-90°C).

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
 Becken ganz aus Edelstahl AISI 304.
 Beheizung durch gekapselte Widerstände unter dem Beckenboden.
 Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50 und 300 °C.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
 Obere Beheizung mittels Infraroheizwiderstand, unter mittels Heizwiderstand unter dem Becken.
 Einstellung der Temperatur mittels Thermostat (30-90°C)

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900mm.
 Cuve complètement en acier AISI 304.
 Le réchauffement est obtenu grâce à des résistances blindées placées sur le fond de la cuve.
 La température, contrôlée par un thermostat, est réglable de 50 à 300°C.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
 Chauffage par résistance supérieure infrarouge et résistance inférieure sous la cuve inférieure.
 Contrôle thermostatique de la température (30-90°C)

SARTEN MULTIUSO ELÉCTRICA /RECIPIENTE CALIENTE ELÉCTRICO

Serie 700

BRASIERE MULTIUSO • CONTENITORE CALDO ELETTRICO • ELECTRIC MULTI COOKING BRATT PAN
ELEKTRO MULTI-BRÄTER • MULTI-SAUTEUSE ELECTRIQUE

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg	Lt.
Sartén múltiuso eléctrica Brasiera elettrica multiuso • Electric multi cooking bratt pan Elektro Multi-Bräter • Multi-Sauteuse électrique							
72/10 KBEF	0780319		40x73x87H		4.05 Ac400V		13
73/10 KBEF	0783719		60x73x87H		8,1 Ac400V		21

Dimensiones interiores de las cubas: (32x48x10H) mod. 72/10 KBEF - (52x48x10H) mod. 73/10 KBEF
 Dimensioni interne vasche • Tank internal dimensions • Beckenin-nenabmessungen
 Dimensions intérieures cuves



Recipiente caliente eléctrico
 Contenitore caldo elettrico • Electric chip scuttle
 Eektro-Warmhaltegerät • Récipient chaud électrique



72/10 SPE	0780339		40x73x87H		2 Ac230V		
------------------	---------	--	-----------	--	-------------	--	--




74/10 ENC

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Versión con cajón: cajones aptos para contener cubas de máximo 150mm de altura, correderas del cajón fijas.

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.

Versione con cassetto: cassetti atti a contenere bacinelle di altezza massima 150mm, guide cassetto fisse.

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.

Model with drawer: Drawers to contain bowls (max. 150-mm high), fixed drawer rails.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.

Ausführung mit Schublade: Schubladen für max. 150 mm hohe Behälter, feste Schubladenführungen.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.

Versión avec tiroir: tiroirs pouvant contenir des bacs d'une hauteur maximum de 150mm, rails tiroir fixes.

ELEMENTOS NEUTROS

ELEMENTI NEUTRI • NEUTRAL UNITS
ARBEISPLATTEN • ELEMENTS NEUTRES

Serie 700



Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	m ³ /Kg
Modelo top Versione Top • Top version Tischplatteausführung • Élément top				
71/10 TEN	0781449		20x73x25H	0,1 / 18
72/10 TEN	0781459		40x73x25H	0,16 / 24
73/10 TEN	0781479		60x73x25H	0,23 / 33
74/10 TEN	0781499		80x73x25H	0,29 / 46



Modelo top con cajón
Versione Top con cassetto • Top version with drawer
Tischplatteausführung mit Schublade • Element top avec tiroir

72/10 TENC	0781469		40x73x25H	0,16 / 26
73/10 TENC	0781489		60x73x25H	0,23 / 38
74/10 TENC	0781509		80x73x25H	0,29 / 50



Modelo sobre base abierta
Versione a giorno • With open support
Auf offenem Unterbau • Sur placard ouvert

71/10 EN	0780679		20x73x87H	0,3 / 27
72/10 EN	0780689		40x73x87H	0,4 / 34
73/10 EN	0780709		60x73x87H	0,58 / 51
74/10 EN	0780729		80x73x87H	0,75 / 67



Modelo sobre base abierta con cajón
Versione a giorno con cassetto • With open support with drawer
Auf offenem Unterbau mit Schublade • Sur placard ouvert avec tiroir

72/10 ENC	0780699		40x73x87H	0,4 / 38
73/10 ENC	0780719		60x73x87H	0,58 / 53
74/10 ENC	0780739		80x73x87H	0,75 / 75



Serie 700
700 Serie

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	m ³ /Kg
Base abierta Base aperta • Open support Offener Unterbau • Base ouverte				
71/10 B	0781539		20x66,5x62H	0,08
72/10 B	0781549		40x66,5x62H	0,15
73/10 B	0781559		60x66,5x62H	0,23
74/10 B	0781569		80x66,5x62H	0,31
712/10 B	0781579		120x66,5x62H	0,46



Bases neutras con acabado higienico H2
 Basi neutre con finitura igienica H2 • Neutral bases with hygienic finishing, type H2
 Unterbauten mit Hygieneausführung H2 • Bases neutres avec finition type H2



72/10 BH	CR0599709	40x66,5x62H	↕ 5,5	dim. int.. LxH 33x73,6	GN1/1
73/10 BH	CR0599719	60x66,5x62H	↕ 5,5	dim. int. LxH 53,5x73,6	GN1/1
74/10 BH	CR0599729	80x66,5x62H	↕ 5,5	dim. int. LxH 65,5x73,6	GN2/1

Paredes internas embutidas, con 5 guías integradas. distancia entre guías 5,5 cm • Fianchi con 5 guide stampate, passo 5,5 cm • Moulded internal sides with 5 integral slides, distance between supports 5,5 cm • Innenwände mit 5 Auflage-rippen, Abstand 5,5 cm • Parois internes avec 5 supports grilles imboutis intégrés, distance entre supports 5,5 cm



Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)
Parrilla en acero inox cromada para horno Griglia in acciaio cromato per forno • S/s chrome plated grid for oven CNS verchromter Rostn for oven • Grille en acier inox chromé pour four			
GGN1/1	97365000		53x32.5
GGN2/1	97375000		53x65
BF9M-X	97377000		93x62
Bandeja en acero inox para horno Teglia in acciaio inox AISI 304 per forno • S/s AISI 304 tray for oven CNS Backblech für Backofen • Plaque en acier inox AISI 304 pour four			
TGN2/1	97376900		53x65x1H
BF9M-T	97378000		93x62x1,5H
Puerta en acero inox AISI 304 para elementos de 40 y 80 cm Porta in acciaio inox AISI 304 per vani da 40 e 80 cm • S/s door for 40 and 80 cm large units CNS Tür für 40 und 80 cm breite Unterbauten • Porte en acier inox AISI 304 pour éléments 40 et 80 cm			
BVP4	0784609		39,5x3,6x46,5H
Puerta en acero inox AISI 304 para elementos de 60 cm Porta in acciaio inox AISI 304 per vani da 60 • S/s door for 60 cm large units CNS Tür für 60 cm breite Unterbauten • Porte en acier inox AISI 304 pour éléments 60 cm			
BVP6	0784619		59,5x3,6x46,5H
Bastidor para rejillas para elementos de 40 cm Reggigriglia per vano da 40cm • Grid frame support for 40 cm large units Einhänggestell für 40 cm breite Unterbauten • Support de grilles pour éléments 40 cm			
BV-RG	97364900		5x56x38H
Montante para elementos de 60, 80 y 120 cm Montante centrale per basi vano da 60,80 o 120 • Upright for 60, 80 and 120 cm large units Stütze für 60, 80 und 120 breite Unterbauten • Montant pour éléments 60, 80 120 cm			
BV-MC6/8	97367900		
Par de montantes laterales para elementos de 80 cm Coppia montanti laterale per basi vani da 80 cm • Couple of side uprights for 80 cm large units Paar seitliche Stützen für 80 cm breite Unterbauten • Paire montants lateraux pour bases 80cm			
BV-ML8	97368000		
Plancha de hierro fundido bifuego Piastra liscia in ghisa bifuoco • Double burners smooth cast-iron plate Zwei-Brenner Gusseisenplatte glatt • Plaque lisse en fonte 2-feux			
	2519483		55x31
Planchas ranuradas bifuego Piastra rigata bifuoco • Double burner ribbed cast-iron plate Zwei-Brenner Gusseisenplatte gerillt • Plaque rajée en fonte 2-feux			
	2519485		55x31



Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)
Pareja de travesaños Coppia traverse • Support couple • Trägerpaar • Couple de profiles de support			
TP-4	92610900		L=40
TP-6	92611900		L=60
TP-8	92612900		L=80
TP-10	92613900		L=100
TP-12	92614900		L=120
TP-14	92615900		L=140
TP-16	92616900		L=160



Rodapié frontal Zoccolo frontale • Front plinth • Front Sockel • Plinthe frontale			
ZF4	0592779		L=40
ZF6	0592789		L=60
ZF8	0592799		L=80
ZF12	0592809		L=120
ZF16	0592819		L=160
ZF20	0592719		L=200
ZF24	0592729		L=240



Unión de rodapié Giunzione zoccolatura • Plinth junction • Sockelverbindungsstück • Plinthe d'union			
ZG	0592839		

Rodapié de lado Zoccolo laterale • Side plinth • Seitensockel • Plinthe laterale			
7ZL	0599649		

Rodapié de lado pasante Zoccolo laterale passante • Passthrough Side plinth • Seitensockel • Plinthe laterale traversante			
7ZLP	0599890		

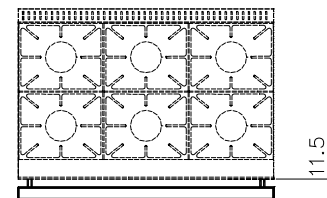
Chimenea Camino antivento • Flue • Kamin • Cheminée			
CAV4	0592850		
CAV6	0592840		



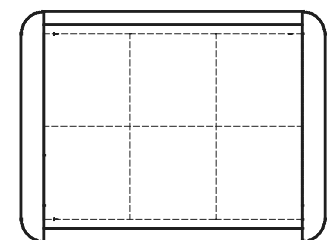
Kit ruedas (2+2) Kit ruote (2+2) • Set of wheels (2+2) • Satz Räder (2+2) • Kit roulettes (2+2)			
R	97432000		
RI	97433000		inox



Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)
Pasamano Corrimano • Handrail • Handleiste • Barre de dressage			
CMF0708			L=80
CMF0712			L=120
CMF0716			L=160
CMF0720			L=200
CMF0724			L=240



Pasamano perimétrico Corrimano perimetrale • Perimetral handrail • Perimeter Handleiste • Barre de dressage périmètre			
CMA1408			
CMA1412			
CMA1416			
CMA1420			
CMA1424			



Antes de pasar el pedico para los pasamanos contactar l'oficina comercial

Prima di inoltrare l'ordine dei corrimani contattare l'ufficio commerciale

Pls. contact our sales dept. before sending the order for handrails • Bestellungen von Handleisten bitte erst mit Verkaufsabteilung abklären

Avant de passer commande des barres de dressage contacter le service commerciale

Grifo para elementos top Colonnina erogazione acqua per apparecchiatura top • Water tap for top version appliances Wasserhahn für Tischgeräte • Robinet de l'eau pour version top			
9CAT	0592940		
Grifo para equipos con base Colonnina erogazione acqua per apparecchiatura monoblocco • Water tap for appliances on stand Wasserhahn für Geräte mit Unterbau • Robinet de l'eau pour appareils avec base			
7CAM	0599850		



Puede ser instalada sobre: cocinas, baño-maria, placas radiantes
Puo' essere installata sulle seguenti apparecchiature : cucine, bagnomaria, tuttapietra
Suitable for installation on following appliances: ranges, bain maries, solid tops
Geeignet für Installation auf folgende Geräte: Herde, Wasserbäder, Glühlplattenherde
Peut être installé sur les appareils suivants: fourneaux, bain-marie, coup de feu

N. 4 pies en acero inox h 5 cm para instalaciones sobre zócalo mural N. 4 piedini in acciaio inox H=5 cm per installazione su zoccolo in muratura N. 4 S/S feet h 5cm for installation on wall plinth N. 4 CNS Füße h 5cm für Installation auf Betonsockel N. 4 pieds en acier inox h 5cm pour installation sur socle en beton			
PZM	0592860		
N. 4 pies en acero inox h 3cm para instalaciones sobre elementos neutro N. 4 piedini in acciaio inox H=3 cm per installazione su piani N. 4 S/S feet h 3 cm for installation on neutral units N. 4 CNS Füße h 3 cm für Intallation auf neutral Elemente N. 4 pieds en acier inox h 3cm pour éléments version top			
9PT	0593580		
N. 2 pies en acero inox con brida dim. 7x7 cm N. 2 piedini in acciaio inox, con flangia dim. 7x7 cm • N. 2 S/S feet with flange dim. 7x7 cm N. 2 CNS Füße mit Flansch Abm. 7x7 cm • N. 2 pieds en acier inox avec bride dim. 7x7 cm			
KPA	0592870		



Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)
Panel terminal Elemento terminale End side element Abschluss-Seitenteil Élément final			
PT7DX	0221100140		
Panel terminal Elemento terminale End side element Abschluss-Seitenteil Élément final			
PT7SX	0221100141		
Panel terminal Elemento terminale End side element Abschluss-Seitenteil Élément final			
PT146	0221100087		



Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)
Estructura porta-ollas con 2 montantes Griglia posategami con 2 montanti • Tray holder structure with 2 uprights Backblechablage mit 2 Halterungen • Structure porte-casserolles avec 2 montantes			
9GP4	0592239		L=40
9GP8	0592739		L=80
9GP12	0592749		L=120
9GP16	0592759		L=160
9GP20	0592459		L=200
9GP24	0592769		L=240
9GP28	0592209		L=280
9GP32	0592219		L=320



No se puede instalar sobre marmitas, sartenas y parrillas

Non installabile su pentole, brasiere, griglie • Not suitable for intallation on boiling pans, bratt pans, griddle plates

Nicht geeignet für Installation auf Kochkessel, Kippbratpfannen, Grillplatten • Pas installable sur marmites, sauteuses, grillades

Elemento de unión

Elemento di unione • Joint piece • Verbindusstück • Élément d'union •

9EF4	0592969		L=40
9EF8	0592979		L=80
9EF12	0592989		L=120
9EF16	0592999		L=160
9EF20	0592269		L=200
9EF24	0592279		L=240
9EF28	0592289		L=280
9EF32	0592299		L=320



No se puede instalar sobre marmitas, sartenas y parrillas

Non installabile su pentole, brasiere, griglie • Not suitable for intallation on boiling pans, bratt pans, griddle plates

Nicht geeignet für Installation auf Kochkessel, Kippbratpfannen, Grillplatten • Pas installable sur marmites, sauteuses, grillades

Soporte para salamandra con 2 montantes

Piano di appoggio per salamandra con 2 montanti • Salamander support with 2 uprights

Gestell für Salamander mit 2 Halterungen • Support pour salamandre avec 2 montantes

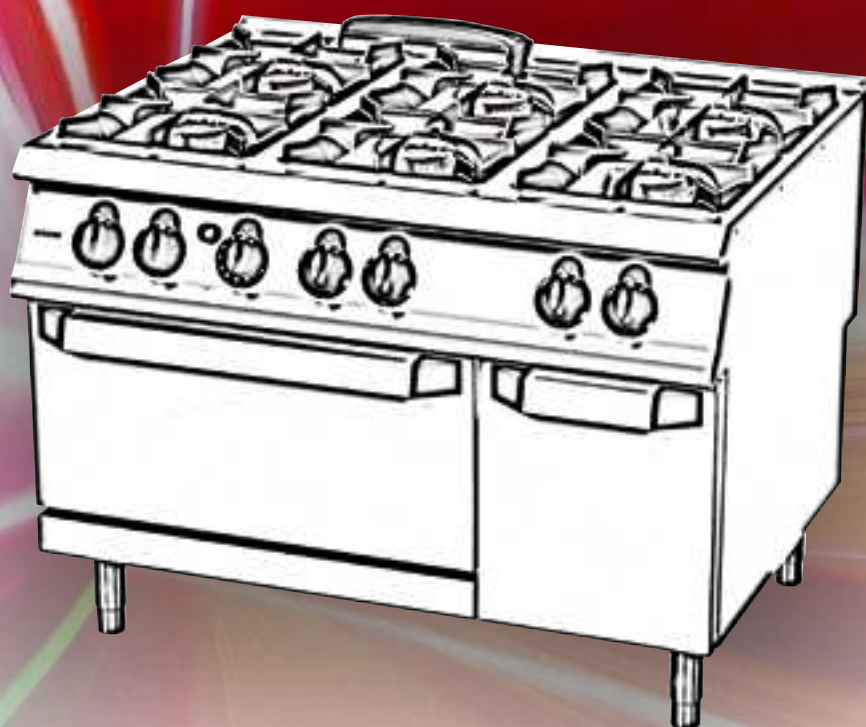
9SPS	0592220		60x40
-------------	---------	--	-------



No se puede instalar sobre marmitas, sartenas y parrillas

Non installabile su pentole, brasiere, griglie • Not suitable for intallation on boiling pans, bratt pans, griddle plates

Nicht geeignet für Installation auf Kochkessel, Kippbratpfannen, Grillplatten • Pas installable sur marmites, sauteuses, grillades



Serie 900
900 Serie

■ **Serie 900**

900 serie

900 serie

Sèrie 900

900 serie

INDICE

Página

	Cocinas a gas	102-103
	Cocinas a gas con horno	104-105
	Placa radiante gas	106-107
	Placa radiante eléctrica	108-109
	Cocinas eléctricas con planchas de hierro fundido	110-111
	Cocinas eléctricas vitrocerámica	112-113
	Cocinas eléctricas a inducción	114-115
	Baño maría gas y eléctrico	116-117
	Fry-top a gas	118-119
	Fry-top eléctricos	120-121
	Barbacoa de piedra lávica	122-123
	Parrillas gas vapor y eléctricas	124-125



INDICE

Página

	Sartenes basculantes	126-127
	Cuece-pastas gas y eléctricos	128-129
	Cuece-pastas gas	130-131
	Freidoras a gas y eléctricas	132-133
	Freidoras a gas y eléctricas alto rendimiento	134-135
	Marmitas	136-137
	Sartén Multiuso eléctrica / Recipiente caliente eléctrico	138-139
	Elementos neutros	140-142
	Marmitas (200-300 l.)	144-145
	Sartenes (200 l.)	146-147
	Accesorios	148-152




96/10 CGG

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.

Piani con spessore 2 mm

Crusotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore. Bruciatori superiori a fiamma stabilizzata, realizzati in ghisa nichelata.
 Valvole di sicurezza a termocoppia con fiamma pilota.
 Griglie in ghisa smaltata nera resistente agli acidi con le razze lunghe per l'appoggio di pentole di piccole dimensioni.
 Bacinelle raccogliogocce in acciaio inox.

Modelli con forno a gas: riscaldamento con bruciatore in acciaio INOX a fiamma autostabilizzata, temperatura controllata termostaticamente con regolazione da 100 a 300°C.

Modelli con forno elettrico: resistenze corazzate poste sul cielo e sul fondo, con regolazione indipendente. Temperatura controllata termostaticamente regolabile da 50 a 300°C. Forno gas ed elettrico GN 2/1

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plano con espesor 2 mm

Tablero con comandos inclinados hacia el operador.
 Quemadores superiores de llama estabilizada, fabricados en hierro fundido niquelado.
 Válvulas de seguridad de termopar con llama piloto.
 Parrillas en hierro fundido esmaltado negro resistentes a los ácidos con las barras largas para apoyar ollas de pequeñas dimensiones.
 Bandeja recoge-gotas en acero inoxidable.

Modelos con horno a gas: calentamiento con quemador en acero INOXIDABLE con llama autoestabilizada, temperatura controlada termostáticamente con regulación de 100 a 300°C.

Modelos con horno eléctrico: resistencias revestidas ubicadas en la parte superior y al fondo, con regulación independiente. Temperatura controlada termostáticamente regulable de 50 a 300°C. Horno a gas y eléctrico GN 2/1

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.

Top with thickness 2mm

Shaped cooker control panel with knobs slanted towards the operator.
 Nickel-plated top burners with stable flame.
 Thermocouple safety valve with pilot light.
 Acid-resistant black enamelled cast iron burner grates with long spokes suitable for supporting small pots and pans.
 Stainless steel drip bowls.

Gas oven model: Oven heating with stainless steel burner with self-stabilizing flame, and thermostatically-controlled temperature range from 100 to 300°C.

Electric oven model: Independently regulated armoured heating elements on oven roof and to the rear.
 Thermostatically-controlled temperature range from 50 to 300°C. Gas and electric GN 2/1 oven.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.

Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm

Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geneigte Bedienelemente.
 Obere Brenner mit stabilisierter Flamme aus vernickeltem Gusseisen.
 Sicherheitsventile mit Thermoelement und Zündflamme.
 Topfträger aus emailliertem Gusseisen, säurebeständig mit verlängerten Stegen für kleine Topfdurchmesser.
 Tropfenschale aus Edelstahl.

Modelle mit Gasbackofen: Beheizung durch Edelstahlbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme, thermostatische Temperaturregelung zwischen 100 und 300 °C.

Modelle mit Elektrobackofen: gekapselte Widerstände für Ober- und Unterhitze, getrennt regulierbar. Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50 und 300 °C. Gas- und Elektrobackofen GN 2/1.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.

Plan avec épaisseur 2 mm

Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur.
 Brûleurs supérieurs à flamme stabilisée, réalisés en fonte nickelée.
 Soupapes de sécurité à thermocouple avec flamme pilote.
 Grilles en fonte émaillée noire résistante aux acides avec les rayons longs pour l'appui de casseroles de petites tailles.
 Bacs récupérateurs gouttes en acier inox.

Modèles avec four au gaz: réchauffement avec brûleur en acier INOX à flamme stabilisée automatiquement, température contrôlée par un thermostat avec réglage de 100 à 300°C.

Modèles avec four électrique: résistances blindées situées sur le haut et le bas, avec réglage indépendant. Température contrôlée par un thermostat réglable de 50 à 300°C. Four au gaz et électrique GN 2/1

92
94
96
98

 3,5
Kw

 7
Kw

5,6 Kw 3,5 Kw

5,6 Kw 7 Kw

3,5 Kw 5,6 Kw 3,5 Kw

7 Kw 5,6 Kw 7 Kw

5,6 Kw 3,5 Kw 5,6 Kw 3,5 Kw

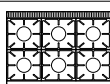
5,6 Kw 7 Kw 5,6 Kw 7 Kw

COCINAS A GAS

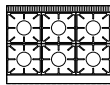
CUCINE A GAS • GAS RANGES
GAS-HERDE • FOURNEAUX GAZ

Serie 900

INTECNO®

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	m ³ /Kg	
Cocinas gas - versión top Cucine a gas - versione Top • Gas ranges - top version Gas-Herde Tischplatteausführung • Fourneaux gaz - élément top						
92/10 TCG	0782759		40x90x25h	10,5	0,2 / 46	
94/10 TCG	0782779		80x90x25h	21,7	0,4 / 88	
96/10 TCG	0782799		120x90x25h	32,2	0,6 / 123	



Cocinas gas sobre soporte abierto Cucine a gas su base a giorno • Gas ranges on neutral unit Gas-Herde auf offenem Unterbau • Fourneaux gaz sur élément neutre						
92/10 CG	0781589		40x90x84/90h	10,5	0,7 / 70	
94/10 CG	0781609		80x90x84/90h	21,7	1,1 / 116	
96/10 CG	0781629		120x90x84/90h	32,2	1,5 / 157	



Las cocinas pueden ser equipadas con todos los quemadores de 10 kW. Por solicitudes contactar nuestro despacho comercial.
Le cucine possono essere fornite con tutti i bruciatori da 10 Kw. Per eventuali richieste contattare il nostro ufficio commerciale.
The gas ranges can be equipped with all burners of 10 kW. For further requests please contact our sales department.
Die Gasherde können vollkommen mit 10 kW Brenner ausgerüstet werden. Für Anfragen wenden Sie sich an unsere Verkaufsabteilung.
Les fourneaux gaz peuvent être livrés avec tous les brûleurs à 10 kW. Pour des requêtes, adressez vous à notre département vente.

SUPLEMENTO POR QUEMADOR • SUPPLEMENTO PER UN BRUCIATORE • ADDITIONAL PRICE FOR ONE BURNER
MEHRPREIS FÜR EINEN BRENNER • PRIX SUPPLEMENTAIRE POUR UN BRÛLEUR

SUP BRUC	10 kW
-----------------	-------

Serie 900
900 Serie

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg
Cocinas gas con horno gas Cucine a gas su forno gas • Gas ranges with gas oven Gas-Herde mit Gas-Backofen • Fourneaux gaz avec four gaz						
94/10 CGG *	0781649		80x90x84/90h	21,7 + 8		1,1 / 180
Cocinas gas con horno eléctrico Cucine a gas su forno elettrico • Gas ranges with electric oven Gas-Herde mit Elektro-Backofen • Fourneaux gaz avec four électrique						
94/10 CGE *	0781669		80x90x84/90h	21,7	6 Ac400V	1,1 / 175
Cocinas gas con horno gas y armario neutro Cucine a gas su forno gas e armadio neutro • Gas ranges with gas oven and neutral cupboard Gas-Herde mit Gas-Backofen und neutralem Schrank • Fourneaux gaz avec four gaz et placard neutre						
96/10 CGG *	0781679		120x90x84/90h	32,2 + 8		1,5 / 250
Cocinas gas con horno eléctrico y armario neutro Cucine a gas su forno elettrico e armadio neutro • Gas ranges with electric oven and neutral cupboard Gas-Herde mit Elektro-Backofen und neutralem Schrank • Fourneaux gaz avec four électrique et placard neutre						
96/10 CGE *	0781689		120x90x84/90	32,2	6 Ac400V	1,5 / 245
Cocinas gas con horno eléctrico y armario caliente Cucine a gas su forno elettrico e armadio caldo • Gas ranges with electric oven and electric cupboard Gas-Herde mit Elektro-Backofen und Wärmeschrank • Fourneaux gaz avec four électrique et armoire chauffante						
96/10 CGEE *	0783469		120x90x84/90h	32,2	7 Ac400V	1,5 / 253
Cocina gas con maxi horno a gas Cucina gas su maxi forno a gas • Gas range with large gas oven Gas Herd mit Maxi-Gasbackofen • Fourneaux gaz avec maxi-four a gaz						
96/10 CGFL *	0781709		120x90x90/96h	32,3 + 12		1,5 / 248

* Dotación: 1 Rejilla cromada GN 1/1 - Dotazione: 1 griglia cromata GN 1/1
Equipment: 1 chromed-wired grid GN 1/1 - Ausstattung: 1 verchr. Rost GN 1/1 - Dotation: 1 grille chromée GN 1/1

Cocina gas con 2 hornos a gas
Cucine a gas su forni a gas • Gas range with 2 gas ovens
Gas Herd mit 2 Gasbacköfen • Fourneaux gaz avec 2 fours

98/10 CGG	0781699		160x90x84/90h	43,4 +8+8		1,9 / 330
------------------	---------	--	---------------	--------------	--	-----------

Dotación: 1 Rejilla cromada 93x62 cm y 1 bandeja 93x62x1,5 cm - Dotazione: 1 griglia cromata 93x62 cm e 1 teglia 93x62x1,5 cm - Equipment: 1 chromed-wired grid 93x62 cm and 1 tray 93x62x1,5 cm - Ausstattung: 1 verchr. Rost 93x62 cm und 1 Backblech 93x62x1,5 cm - Dotation: 1 grille chromée 93x62 cm et 1 plaque 93x62x1,5 cm

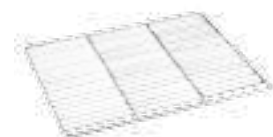


Las cocinas pueden ser equipadas con todos los quemadores de 10 kW. Por solicitudes contactar nuestro despacho comercial.
Le cucine possono essere fornite con tutti i bruciatori da 10 Kw. Per eventuali richieste contattare il nostro ufficio commerciale.
The gas ranges can be equipped with all burners of 10 kW. For further requests please contact our sales department.
Die Gasherde können vollkommen mit 10 kW Brenner ausgerüstet werden. Für Anfragen wenden Sie sich an unsere Verkaufsabteilung.
Les fourneaux gaz peuvent être livrés avec tous les brûleurs à 10 kW. Pour des requêtes, adressez vous à notre département vente.

SUPLEMENTO POR QUEMADOR • SUPPLEMENTO PER UN BRUCIATORE • ADDITIONAL PRICE FOR ONE BURNER
MEHRPREIS FÜR EINEN BRENNER • PRIX SUPPLEMENTAIRE POUR UN BRÛLEUR

SUP BRUC	10 kW
-----------------	-------

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)
Parrilla en acero inox cromada para horno Griglia in acciaio cromato per forno • S/s chrome plated grid for oven CNS verchromter Rostn for oven • Grille en acier inox chromé pour four			
GGN1/1	97365000		53x32.5
GGN2/1	97375000		53x65
BF9M-X	97377000		93x62
Bandeja en acero inox para horno Teglia in acciaio inox AISI 304 per forno • S/s AISI 304 tray for oven CNS Backblech für Backofen • Plaque en acier inox AISI 304 pour four			
TGN2/1	97376900		53x65x1H
BF9M-T	97378000		93x62x1,5H
Puerta en acero inox AISI 304 para elementos de 40 y 80 cm Porta in acciaio inox AISI 304 per vani da 40 e 80 cm • S/s door for 40 and 80 cm large units CNS Tür für 40 und 80 cm breite Unterbauten • Porte en acier inox AISI 304 pour éléments 40 et 80 cm			
BVP4	0784609		39,5x3,6x46,5H
Puerta en acero inox AISI 304 para elementos de 60 cm Porta in acciaio inox AISI 304 per vani da 60 • S/s door for 60 cm large units CNS Tür für 60 cm breite Unterbauten • Porte en acier inox AISI 304 pour éléments 60 cm			
BVP6	0784619		59,5x3,6x46,5H
Bastidor para rejillas para elementos de 40 cm Reggigriglie per vano da 40cm • Grid frame support for 40 cm large units Einhängestell für 40 cm breite Unterbauten • Support de grilles pour éléments 40 cm			
BV-RG	97364900		5x56x38H
Montante para elementos de 60, 80 y 120 cm Montante centrale per basi vano da 60,80 o 120 • Upright for 60, 80 and 120 cm large units Stütze für 60, 80 und 120 breite Unterbauten • Montant pour éléments 60, 80 120 cm			
BV-MC6/8	97367900		
Par de montantes laterales para elementos de 80 cm Coppia montanti laterale per basi vani da 80 cm • Couple of side uprights for 80 cm large units Paar seitliche Stützen für 80 cm breite Unterbauten • Paire montants lateraux pour bases 80cm			
BV-ML8	97368000		
Plancha de hierro fundido 1 fuego Piastra liscia in ghisa monofuoco • 1-burner smooth cast-iron plate 1 Brenner Gusseisenplatte glatt • Plaque lisse en fonte 1 feu			
	2519486		39,6x34,8
Planchas ranuradas 1 fuego Piastra rigata monofuoco • 1-burner ribbed cast-iron plate 1 Brenner Gusseisenplatte gerillt • Plaque rajée en fonte 1 feu			
	2519488		39,6x34,8




96/10 CTGG DX

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plano con espesor 2 mm

Plancha y anillo centrales en hierro fundido.

Quemador en acero comandado por una válvula de seguridad con termopar.

Encendido piezoeléctrico.

Temperatura regulable en la plancha de 50° a 500°C.

Válvulas de seguridad con termopar con llama piloto.

Versión con fuegos abiertos: Quemadores de 3,5 y 7 kW.

Modelos con horno a gas: calentamiento con quemador en acero INOXIDABLE Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE con llama autoestabilizada, temperatura controlada termostáticamente con regulación de 100 a 300°C.

Modelos con horno eléctrico: resistencias revestidas ubicadas en la parte superior y en el fondo, con regulación independiente. temperatura controlada termostáticamente regulable de 50 a 300°C. Horno a gas y eléctrico GN 2/1.

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.

Piani con spessore 2 mm

Piastra e anello centrali in ghisa.

Bruciatore in acciaio comandato da valvola di sicurezza a termocoppia.

Accensione piezo. Temperatura regolabile sulla piastra da 50° a 500°C.

Valvole di sicurezza a termocoppia con fiamma pilota.

Versione con fuochi aperti: bruciatori da 3,5 e 7 kW.

Modelli con forno a gas: riscaldamento con bruciatore in acciaio INOX a fiamma autostabilizzata, temperatura controllata termostaticamente con regolazione da 100 a 300°C.

Modelli con forno elettrico: resistenze corazzate poste sul cielo e sul fondo, con regolazione indipendente. Temperatura controllata termostaticamente regolabile da 50 a 300°C. Forno gas ed elettrico GN 2/1

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.

Top with thickness 2mm

Plate and central rings in cast iron.

Steel burner controlled by thermocouple safety valve.

Piezo electric lighter.

Plate temperature regulation, ranging from 50° to 500°C.

Thermocouple safety valve with pilot light.

Open flame model: 3.5 and 7 kW burners.

Model with gas oven: Oven heating with stainless steel burner with self-stabilizing flame, and thermostatically-controlled temperature range from 100 to 300°C.

Electric oven model: Independently regulated armoured heating elements on oven roof and to the rear. Thermostatically-controlled temperature range from 50 to 300°C. Gas and electric GN 2/1 oven.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.

Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm

Platte und Zentralkranz aus Gusseisen.

Edelstahlbrenner mit Sicherheitsventil und Thermoelement.

Piezozündung.

Temperaturregelung der Platte 50 bis 500 °C.

Sicherheitsventile mit Thermoelement und Zündflamme.

Ausführung mit offenen Brennern: Brenner mit 3,5 und 7 kW.

Modelle mit Gasbackofen: Beheizung durch Edelstahlbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme, thermostatische Temperaturregelung zwischen 100 und 300 °C.

Modelle mit Elektrobackofen: gekapselte Widerstände für Ober- und Unterhitze, getrennt regulierbar. Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50 und 300 °C. Gas- und Elektrobackofen GN 2/1.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.

Plan avec épaisseur 2 mm

Plaque et anneau central en fonte.

Brûleur en acier commandé par une soupape de sécurité à thermocouple.

Allumage piézo.

Température réglable sur la plaque de 50° à 500°C.

Soupapes de sécurité à thermocouple avec flamme pilote.

Versión avec feux ouverts : brûleurs de 3,5 et 7 kW.

Modèles avec four au gaz: réchauffement avec brûleur en acier INOX à flamme stabilisée automatiquement, température contrôlée par un thermostat avec réglage de 100 à 300°C.

Modèles avec four électrique: résistances blindées placées sur le haut et le bas, avec réglage indépendant. Température, contrôlée par thermostat, réglable de 50 à 300°C. Four au gaz et électrique GN 2/1

Voltaje especial 220V/3F + 4% - otro + 7%

Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial

Altro • others • andere • autres

PLACA RADIANTE A GAS

CUCINE TUTTAPIASTRA GAS • SOLID TOPS
GLÜHPLATTENHERDE • CUISINIÈRES COUP DE FEU

Serie 900

INTECNO®

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	m ³ /Kg
------	------	---	-------------------	-----------	--------------------

Modelo top
Versione Top • Top version • Tischplatteausführung • Élément top



94/10 TCTG	0782819		80x90x25h	14	0,4 / 125	
94/10 TCTGDX	0784169		80x90x25h	7+10,5	0,4 / 125	
94/10 TCTGSX	0980269		80x90x25h	10.5 + 7	0,4 / 125	
96/10 TCTGDX	0784229		120x90x25h	14+10,5	0,6 / 155	
96/10 TCTGSX	0784239		120x90x25h	14+10,5	0,6 / 155	



Sobre base abierta
Versione su base a giorno • On neutral unit • Auf offenem Unterbau • Sur placard ouvert



94/10 CTG	0781719		80x90x87h	14	1,1 / 178	
94/10 CTGDX	0784189		80x90x87h	7+ 10,5	1,1 / 175	
94/10 CTGSX	0980279		80x90x87h	10.5 + 7	1,1 / 175	
96/10 CTGDX	0784249		120x90x87h	14+10,5	1,5 / 200	
96/10 CTGSX	0784259		120x90x87h	14+10,5	1,5 / 200	



Con horno gas
Versione su forno gas • With gas oven • Mit Gas-Backofen • Avec four gaz



94/10 CTGG *	0781729		80x90x87h	14 + 8	1,1 / 230	
94/10 CTGGDX *	0784209		80x90x87h	10,5+7,3 +8	1,1 / 225	



Con horno gas
Versione su forno gas • With gas oven • Mit Gas-Backofen • Avec four gaz



96/10 CTGGDX *	0781739		120x90x87h	14+10,5 +8	1,5 / 300	
-----------------------	---------	--	------------	---------------	-----------	--



* Dotación: 1 Rejilla cromada GN 1/1 - Dotazione: 1 griglia cromata GN 1/1 - Equipment: 1 chromed-wired grid GN 1/1
Austattung: 1 verchr. Rost GN 1/1 - Dotation: 1 grille chromée GN 1/1

Serie 900
900 Serie


94/10 CTEE

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza dal piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.

Piani con spessore 2 mm

Il riscaldamento di ciascuna zona di cottura è ottenuto mediante elemento ad irraggiamento controllato con termostato di sicurezza. Regolazione temperatura da 50 a 400°C tramite termostato. Piastra di cottura in acciaio levigato al cromo molibdeno spessore 18 mm indeformabile alle alte temperature e adatta anche ad una cottura diretta. Canalina perimetrale raccogligrassi con foro di scarico.

Modelli con forno elettrico: resistenze corazzate poste sul cielo e sul fondo, con regolazione indipendente. Temperatura controllata termostaticamente regolabile da 50 a 300°C. Forno elettrico GN 2/1

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte regulierbar zwischen 840 und 900 mm.

Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm

Beheizung jeder Kochzone durch ein Heizelement mit kontrollierter Strahlung und Sicherheitsthermostat. Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50 und 400 °C. Kochplatte aus poliertem Chrom-Molybdän-Stärke 18 mm, unverformbar bei hohen Temperaturen und geeignet auch für das direkte Kochen. Perimetrale Fettaufangrinne mit Ablaufloch.

Modelle mit Elektrobackofen: gekapselte Widerstände für Ober- und Unterhitze, getrennt regulierbar. Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50 und 300 °C. Elektrobackofen GN 2/1.

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plano con espesor 2 mm

El calentamiento de cada zona de cocción se obtiene mediante elemento de irrigación controlado con termostato de seguridad. Regulación temperatura de 50 a 400°C mediante termostato. Placa de cocción en acero pulido al cromo-molibdeno de 18 mm de espesor, apta por altas temperaturas y también adecuada para cocción directa. Agujero de recogida perimetral con desagüe al suelo.

Modelos con horno eléctrico: resistencias revestidas ubicadas en la parte superior y en el fondo, con regulación independiente. Temperatura controlada termostáticamente regulable de 50 a 300°C. Horno eléctrico GN 2/1

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.

Top with thickness 2mm

Heating for each area is carried out by radiant elements controlled by a safety thermostat. Thermostatically-regulated temperature range of 50 to 400°C. Cooking plate in polished chrome-molybdenum 18 mm thick, high temperature resistant, and suitable for direct cooking. Perimetral fat-collecting channel with drain to floor

Model with electric oven: Independently regulated armoured heating elements on oven roof and to the rear. Thermostatically-controlled temperature range from 50 to 300°C. Electric GN 2/1 oven.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.

Plan avec épaisseur 2 mm

Le réchauffement de chaque zone de cuisson est obtenu à l'aide d'un élément à irradiation contrôlé par un thermostat de sécurité. Réglage de la température de 50 à 400°C par un thermostat. Plaque de cuisson en acier au chrome-molybdène de 18 mm d'épaisseur, non déformable aux températures élevées et adaptée pour la cuisson directe. Canal collecteur périmétral avec trou d'évacuation au sol.

Modèles avec four électrique: résistances blindées placées sur le haut et sur le bas, avec réglage indépendant. Température contrôlée par un thermostat réglable de 50 à 300°C. Four électrique GN 2/1

Voltaje especial 220V/3F + 4% - otro + 7%

Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial
 Altro • others • andere • autres

PLACA RADIANTE ELÉCTRICA

CUCINE TUTTAPIASTRA ELETTRICHE • SOLID TOPS
GLÜHPLATTENHERDE • CUISINIÈRES COUP DE FEU

Serie 900

INTECNO®

Mod.	Code	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg
------	------	---	-------------------	-----------	-----------	--------------------

Modelo top
Versione Top • Top version • Tischplatteausführung • Élément top



94/10 TCTE	0782849		80x90x25h		16 Ac400V	0,4 / 125
-------------------	---------	--	-----------	--	--------------	-----------



Sobre base abierta
Versione su base a giorno • On neutral unit • Auf offenem Unterbau • Sur placard ouvert



94/10 CTE	0781779		80x90x87h		16 Ac400V	1,1 / 108
------------------	---------	--	-----------	--	--------------	-----------



Con horno eléctrico
Versione su forno elettrico • With electric oven • Mit Elektro-Backofen • Avec four électrique



94/10 CTEE	0781789		80x90x87h		16+6 Ac400V	1,1 / 195
-------------------	---------	--	-----------	--	----------------	-----------



Dotación: 1 Rejilla cromada GN 1/1 • Dotazione: 1 griglia cromata GN 1/1 - Equipment: 1 chromed-wired grid GN 1/1
Austattung: 1 verchr. Rost GN 1/1 - Dotation: 1 grille chromée GN 1/1

Serie 900
900 Serie

CUCINE ELETTRICHE CON PIASTRA IN GHISA

ELECTRIC RANGE WITH CAST IRON PLATES • ELEKTROHERDE MIT FOURNEAUX

ELECTRIQUES AVEC PLAQUES EN FONTE



94/10 CEEPQ

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.

Piani con spessore 2 mm

Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore.
Piastrine di riscaldamento quadrate da 300x300mm in ghisa, potenza massima 4kW, dotate di termostato di sicurezza.
Regolazione del riscaldamento con selettore a 7 posizioni.

Modelli con forno elettrico: resistenze corazzate poste sul cielo e sul fondo, con regolazione indipendente.
Temperatura controllata termostaticamente regolabile da 50 a 300°C. Forno di dimensioni GN 2/1

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plano con espesor 2 mm

Tablero con comandos hacia el operador.
Planchas de calentamiento cuadradas de 300x300mm en hierro fundido, potencia máxima de 4kW, incluye termostato de seguridad.
Regulación del calentamiento con selector de 7 posiciones.

Modelos con horno eléctrico: resistencias revestidas en la parte alta y el fondo, con regulación independiente.
Temperatura controlada termostáticamente regulable de 50 a 300°C. Horno de dimensiones GN 2/1

Outer casing and feet in stainless steel.
Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.

Top with thickness 2mm

Shaped cooker control panel with knobs slanted towards the operator. 300x300mm square cast-iron hot plate; maximum power 4kW, equipped with safety thermostat.
7-position selector switch to adjust and regulate heating.

Electric oven model: Independently regulated armoured heating elements on oven roof and to the rear.
Thermostatically-controlled temperature range from 50 to 300°C. GN 2/1 oven.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.

Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm

Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geneigte Bedienelemente. Quadratische Heizplatten 300x300 mm, Gusseisen, Höchstleistung 4 kW, mit Sicherheitsthermostat.
Temperaturregelung über 7-Taktschalter.

Modelle mit Elektrobackofen: gekapselte Widerstände für Ober- und Unterhitze, getrennt regulierbar.
Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50 und 300 °C.
Backofenabmessungen GN 2/1.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.

Plan avec épaisseur 2 mm

Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur.
Plaques chauffantes carrées de 300x300mm en fonte, puissance maximum 4kW, équipées d'un thermostat de sécurité.
Réglage du réchauffement par un sélecteur à 7 positions.

Modèles avec four électrique: résistances blindées situées sur le haut et le bas, avec réglage indépendant.
Température contrôlée par un thermostat réglable de 50 à 300°C.
Four de dimensions GN 2/1

Voltaje especial 220V/3F + 4% - otro + 7%

Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial
Altro • others • andere • autres

COCINAS ELÉCTRICAS CON PLANCHAS DE HIERRO FUNDIDO

Serie 900

CUCINE ELETTRICHE CON PIASTRA IN GHISA

ELECTRIC RANGE WITH CAST IRON PLATES • ELEKTROHERDE MIT FOURNEAUX

ELECTRIQUES AVEC PLAQUES EN FONTE

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg
------	------	---	-------------------	-----------	-----------	--------------------

Modelo top

Versione Top • Top version • Tischplatteausführung • Élément top



92/10 TCEPQ	0782829		40x90x25H		8 Ac400V	0,2 / 37	
94/10 TCEPQ	0782839		80x90x25H		16 Ac400V	0,4 / 59	



Sobre base abierta

Versione su base a giorno • On neutral unit • Auf offenem Unterbau • Sur placard ouvert



92/10 CEPQ	0781749		40x90x87H		8 Ac400V	0,7 / 60	
94/10 CEPQ	0781759		80x90x87H		16 Ac400V	1,1 / 88	



Con horno eléctrico

Versione su forno elettrico • With electric oven • Mit Elektro-Backofen • Avec four électrique



94/10 CEEPQ	0781769		80x90x87H		16+6 Ac400V	1,1/175	
--------------------	---------	--	-----------	--	----------------	---------	--



Dotación: 1 Rejilla cromada GN 1/1 - Dotazione: 1 griglia cromata GN 1/1 - Equipment: 1 chromed-wired grid GN 1/1
Austattung: 1 verchr. Rost GN 1/1 - Dotation: 1 grille chromée GN 1/1

Serie 900
900 Serie


94/10 VTCE

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plano con espesor 2 mm

Tablero con comandos inclinados hacia el operador.
 Superficie de vitrocerámica irrompible.
 Zona de cocción (270x270mm) marcada con serigrafía cuadrada, indicando la medida del recipiente ideal a utilizar.
 Potencia por cada zona de 4 Kw.
 Temperatura regulable mediante termostato de 70 a 450°C.

Modelos con horno eléctrico: resistencias revestidas ubicadas en la parte superior y en el fondo, con regulación independiente.
 Temperatura controlada termostáticamente regulable de 50 a 300°C. Horno de dimensiones GN 2/1

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.

Piani con spessore 2 mm

Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore.
 Piano vitroceramico infrangibile.
 Zona di cottura (270x270mm) contrassegnata da serigrafia quadrata, indicante la misura del recipiente ideale da utilizzare.
 Potenza a singola zona di 4 kW.
 Temperatura regolabile tramite termostato da 70 a 450°C.

Modelli con forno elettrico: resistenze corazzate poste sul cielo e sul fondo, con regolazione indipendente.
 Temperatura controllata termostaticamente regolabile da 50 a 300°C.
 Forno di dimensioni GN 2/1

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.

Top with thickness 2mm

Shaped cooker control panel with knobs slanted towards the operator. Shatterproof ceramic glass hob.
 Square 270x270mm cooking area display, indicating ideal pan size.
 4 kW power for each individual cooking zone.
 Thermostatically-controlled temperature range from 70 to 450°C.

Electric oven model: Independently regulated armoured heating elements on oven roof and to the rear.
 Thermostatically-controlled temperature range from 50 to 300°C.
 GN 2/1 oven.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.

Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm

Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geneigte Bedienelemente. Bruchsicheres Glaskeramikfeld.
 Heizzone 270x270 mm, Markierung der idealen Topfgröße durch quadratischen Aufdruck.
 Leistung der einzelnen Heizzone 4 kW.
 Thermostatische Temperaturregelung zwischen 70 und 450 °C.

Modelle mit Elektrobackofen: gekapselte Widerstände für Ober- und Unterhitze, getrennt regulierbar.
 Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50 und 300 °C.
 Backofenabmessungen GN 2/1.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.

Plan avec épaisseur 2 mm

Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur. Plan en vitrocéramique incassable.
 Zone de cuisson (270x270mm) indiquée par une sérigraphie carrée, indiquant la mesure du récipient idéale à utiliser.
 Puissance de chaque zone 4 kW. Température réglable par un thermostat de 70 à 450°C.

Modèles avec four électrique: résistances blindées situées sur le haut et le bas, avec réglage indépendant.
 Température contrôlée par un thermostat réglable de 50 à 300°C.
 Four de dimensions GN 2/1

Voltaje especial 220V/3F + 4% - otro + 7%

Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial
 Altro • others • andere • autres

CUCINE ELETTRICHE IN VETROCERAMICA • ELECTRIC RANGES WITH CERAMIC GLASS
ELEKTROHERDE GLASKERAMIK • ELECTRIQUES VERRE CERAMIQUE

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg
------	------	---	-------------------	-----------	-----------	--------------------

Modelo top

Versione Top • Top version • Tischplatteausführung • Élément top



92/10 TVTC	0782859		40x90x25H		8 Ac400V	0,2 / 46	
94/10 TVTC	0782869		80x90x25H		16 Ac400V	0,4 / 88	



Sobre base abierta

Versione su base a giorno • On neutral unit • Auf offenem Unterbau • Sur placard ouvert



92/10 VTC	0781799		40x90x87H		8 Ac400V	0,7 / 60	
94/10 VTC	0781809		80x90x87H		16 Ac400V	1,1 / 88	



Con horno eléctrico

Versione su forno elettrico • With electric oven • Mit Elektro-Backofen • Avec four électrique



94/10 VTCE	0781819		80x90x87H		16+6 Ac400V	1,1 / 175	
-------------------	---------	--	-----------	--	----------------	-----------	--



* Dotación: 1 Rejilla cromada GN 1/1 - Dotazione: 1 griglia cromata GN 1/1 - Equipment: 1 chromed-wired grid GN 1/1
Austattung: 1 verchr. Rost GN 1/1 - Dotation: 1 grille chromée GN 1/1

Serie 900
900 Serie


94/10 GCI

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plano con espesor 2 mm

Tableros con comandos inclinados hacia el operador.

Superficie vitrocerámica irrompible.

Cada zona de cocción está marcada con una serigrafía circular.
 Calentamiento obtenido con una inductancia dotada de dispositivo que nota la presencia del recipiente de cocina en la zona de cocción y activa/desactiva automáticamente el calentamiento, y dispositivo contra el sobrecalentamiento.

Potencia de 5 Kw. en cada zona.

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.

Piani con spessore 2 mm

Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore.

Piano vetroceramico infrangibile.

Ogni zona di cottura è contrassegnata da una serigrafia circolare.
 Riscaldamento ottenuto con una induttanza dotata di dispositivo che rileva la presenza del recipiente di cottura sulla zona di cottura e attiva/disattiva automaticamente il riscaldamento, e dispositivo contro il surriscaldamento. Potenza 5 kW cada zona

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.

Top with thickness 2mm

Shaped cooker control panel with knobs slanted towards the operator. Shatterproof ceramic glass hob.

Circular display identifies each cooking area.

Induction cooktop equipped with sensor to detect pot or pan on surface top and automatically activate or disable heating operations.

Device installed to prevent overheating.

5 kW power for each individual cooking zone.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.

Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm

Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geneigte Bedienelemente. Bruchsicheres Glaskeramikfeld.

Jede Heizzone ist durch einen runden Aufdruck gekennzeichnet.
 Induktionskochfeld mit Topferkennung auf der Heizzone und automatischer Aktivierung/Deaktivierung der Heizfunktion, Überhitzungsschutz.

Leistung je Heizzone 5 kW.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.

Plan avec épaisseur 2 mm

Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur.

Plan en vitrocéramique incassable.

Chaque zone de cuisson est indiquée par une sérigraphie ronde.
 Réchauffement obtenu avec une inductance équipée d'un dispositif de détection de présence du récipient de cuisson sur la zone de cuisson et qui active/désactive automatiquement le réchauffement, et un dispositif contre l'échauffement.

Puissance 5 kW par zone.

Voltaje especial 220V/3F + 4% - otro + 7%

Voltage speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial

Altro • others • andere • autres

COCINAS ELÉCTRICAS A INDUCCIÓN

Serie 900

INTECNO®

CUCINE A INDUZIONE • INDUCTION RANGES
INDUKTION GLASKERAMIK • ELECTRIQUES INDUCTION

Mod.	Code	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg	
Modelo top Versione Top • Top version • Tischplatteausführung • Élément top							⚡
92/10 TCI	0784349		40x90x25H		10 Ac400V	0,3 / 70	 2 x Ø 28
94/10 TCI	0784359		80x90x25H		20 Ac400V	0,4 / 132	 4 x Ø 28



INDUCCIÓN A "TODO CAMPO"
VERSIONE TUTTOCAMPO • "FULL COVERAGE" INDUCTION PLATE
"GESAMTFELD" INDUKTIONSPLATTE • INDUCTION "TOUT CHAMP"
Versione Top • Top version • Tischplatteausführung • Élément top • Modelo top

92/10 TCITC	0784309		40x90x25H		14 Ac400V	0,3 / 70	 2 x Ø 28
94/10 TCITC	0784319		80x90x25H		28 Ac400V	0,4 / 132	 4 x Ø 28



Sobre base abierta
Versione su base a giorno • On neutral unit • Auf offenem Unterbau • Sur placard ouvert

92/10 GCI	0784589		40x90x87H		10 Ac400V	0,5 / 85	 2 x Ø 28
94/10 GCI	0784599		80x90x87H		20 Ac400V	0,8 / 155	 4 x Ø 28



INDUCCIÓN A "TODO CAMPO"
VERSIONE TUTTOCAMPO • "FULL COVERAGE" INDUCTION PLATE
"GESAMTFELD" INDUKTIONSPLATTE • INDUCTION "TOUT CHAMP"
Sobre base abierta • Versione su base a giorno • On neutral unit • Auf offenem Unterbau • Sur placard ouvert

92/10 GCITC	0784379		40x90x87H		14 Ac400V	0,5 / 85	 2 x Ø 28
94/10 GCITC	0784389		80x90x87H		28 Ac400V	0,8 / 155	 4 x Ø 28



WOK Modelo top
WOK Versione Top • WOK Top version • WOK Tischplatteausführung • WOK Élément top

92/10 TCIW	0784369		40x90x25H		5 Ac400V	0,2 / 35	 1 x Ø 30
-------------------	---------	--	-----------	--	-------------	----------	--



WOK Sobre base abierta
WOK Versione su base a giorno • WOK On neutral unit • WOK Auf offenem Unterbau • WOK Sur placard ouvert

92/10 GCIW	0781849		40x90x87H		5 Ac400V	0,4 / 50	 1 x Ø 30
-------------------	---------	--	-----------	--	-------------	----------	--



Serie 900
900 Serie



94/10 CBE

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plano con espesor 2 mm

Dimensiones cubas Gastro Norm.
 Fondo falso perforado para apoyo recipientes.
 Temperaturas regulables de 30° a 90°C.
 Cuba dotada de nivel de llenado.

Versión gas: quemador comandado de válvulas termostáticas de seguridad de termopar y encendido piezoeléctrico.

Versión eléctrica: resistencias revestidas ubicadas al externo de la cuba, carga agua por medio de electro válvula.

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.

Piani con spessore 2 mm

Dimensioni vasche Gastro Norm.
 Falso fondo forato per appoggio recipienti.
 Temperature regolabili da 30° a 90°C.
 Vasca dotata di livello troppopieno.

Versione gas: bruciatore comandati da valvole termostatiche di sicurezza a termocoppia e accensione piezo.

Versione elettrica: resistenze corazzate posizionate esternamente alla vasca, carico acqua per mezzo di elettrovalvola.

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.

Top with thickness 2mm

Gastro Norm bowl.
 Perforated false bottom to support recipients.
 Temperature regulation from 30° to 90°C.
 Bowl equipped with overflow device.

Gas model: burner controlled by thermocouple thermostat safety valve and piezo electric lighter.

Electric model: Armoured heater mounted on the outside of the bowl, electrovalve-controlled water loading.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm
 Abmessungen Gastronorm-Behälter.
 Gelochter Ablageboden für Behälter.
 Temperatureinstellung zwischen 30 und 90 °C.
 Becken mit Überlaufgarnitur.

Gasbeheizte Ausführung: Brennerregelung durch Sicherheits-Thermostatventile mit Thermoelement und Piezozündung.

Elektrische Ausführung: gekapselte Heizwiderstände außerhalb des Beckens, Wassereinlass über Magnetventil.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.

Plan avec épaisseur 2 mm

Dimensions des bacs Gastro Norm.
 Faux fond perforé pour poser les récipients.
 Températures réglages de 30° à 90°C.
 Cuve équipée d'un niveau de trop plein.

Version gaz : brûleurs commandés par des soupapes thermostatiques de sécurité à thermocouple et allumage piézo.

Version électrique: résistances blindées placées à l'extérieur du bac, charge d'eau à l'aide d'une électrovanne.

Bacinillas • Bacinelle • Trays • Behälter • Bacs

BAC GN 1/1	GN 1/1 - H = 15	21.5
BAC GN 1/2	GN 1/2 - H = 15	9.5
BAC GN 1/3	GN 1/3 - H = 15	5.5
BAC GN 1/4	GN 1/4 - H = 15	4.7
BAC GN 1/6	GN 1/6 - H = 15	2.2
BAC GN 1/9	GN 1/9 - H = 15	1.00
BAC GN 2/3	GN 2/3 - H = 15	11.00



Tapas • Coperchi • Lids • Deckel • Couvercles

COP GN 1/1	GN 1/1
COP GN 1/2	GN 1/2
COP GN 1/3	GN 1/3
COP GN 1/4	GN 1/4
COP GN 1/6	GN 1/6
COP GN 1/9	GN 1/9
COP GN 2/3	GN 2/3



BAGNO MARIA A GAS ED ELETTRICI • GAS AND ELECTRIC BAIN MARIES
GAS-ELEKTRO WASSERBÄDER • BAIN-MARIE GAZ ET ELECTRIQUE

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg	Gn
------	------	---	-------------------	-----------	-----------	--------------------	----

Modelo top gas

Versione Top a gas • Gas top version • Gas-Tischplatteausführung • Élément top gaz



92/10 TCBG	0783179		40x90x25H	3		0,2 / 50	1xGn 1/3 + 1 x Gn 1/1
94/10 TCBG	0783189		80x90x25H	6		0,4 / 85	2xGn 1/3 + 2 x Gn 1/1



Modelo gas sobre base abierta • Versione gas su base a giorno • Gas version on neutral unit
Gas-Ausführung auf offenem Unterbau • Élément top gaz sur placard ouvert



92/10 CBG	0782429		40x90x87H	3		0,7 / 67	1xGn 1/3 + 1 x Gn 1/1
94/10 CBG	0782439		80x90x87H	6		1,1 / 100	2xGn 1/3 + 2 x Gn 1/1



Modelo top eléctrico
Versione Top elettrica
Electric top version
Elektro-Tischplatteausführung
Élément top électrique

Agua por medio de electro válvula
Carico acqua per mezzo di elettrovalvola
Electrovalve-controlled water loading
Wassereinlass über Magnetventil
Charge d'eau à l'aide d'une électrovanne



92/10 TCBE	0783199		40x90x25H	1,8 Ac230V		0,2 / 45	1xGn 1/3 + 1 x Gn 1/1
94/10 TCBE	0783209		80x90x25H	5,4 Ac400V		0,4 / 75	2xGn 1/3 + 2 x Gn 1/1



Modelo eléctrico sobre base abierta
Versione elettrica su base a giorno
Electric version on neutral unit
Elektro-Ausführung auf offenem Unterbau
Élément top électrique sur placard ouvert

Agua por medio de electro válvula Carico acqua per mezzo di elettrovalvola
Electrovalve-controlled water loading
Wassereinlass über Magnetventil
Charge d'eau à l'aide d'une électrovanne



92/10 CBE	0782449		40x90x87H	1,8 Ac230V		0,7 / 64	1xGn 1/3 + 1 x Gn 1/1
94/10 CBE	0782459		80x90x87H	5,4 Ac400V		1,1 / 90	2xGn 1/3 + 2 x Gn 1/1



Recipientes no incluidos en el precio
Bacinelle non in dotazione • Containers are not included
Behälter sind im Preis nicht inbegriffen • Bacs G/N pas compris dans le prix

FRY-TOP SIN VALVULA TERMOSTATICA
FRY TOP NON TERMOSTATATI • GRIDDLE PLATES WITH NON-THERMOSTATIC VALVE
GRILLPLATTEN MIT ON-OFF VENTIL • GRILLADES SANS VANNE THERMOSTATIQUE



94/10 FTTGC

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Plano con espesor 2 mm
Plancha de cocción 40 mm más baja con respecto a la superficie.
 Planchas de cocción fabricadas con superficie satinada y superficie revestida con cromo duro brillante, todas disponibles en versión lisa, mixta o ondulada. Planchas con 10mm de inclinación hacia el frente de máquina.
 Cajón de recogida de grasas de grandes dimensiones.
 Dimensiones : 40,60,80
Versión gas: quemador de llama autoestabilizada. Regulación temperatura mediante grifo de seguridad con termopar (200-400°C) o válvula termostática de seguridad con termopar (110-280°C) version con plancha cromada

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
Piani con spessore 2 mm
Piastra di cottura ribassata rispetto al piano di 40mm.
 Piastre di cottura realizzate con superficie satinata e superficie rivestita con cromo duro lucido, tutte disponibili nella versione liscia, mista o rigate.
 Piastre inclinate di 10mm verso il fronte macchina.
 Cassetto di raccolta grassi di grandi dimensioni.
 Dimensioni : 40,60,80
Versione gas: bruciatore a fiamma autostabilizzata.
 Regolazione temperatura tramite rubinetto di sicurezza con termocoppia (200-400°C) o valvola termostatica di sicurezza con termocoppia (110-280°C) nelle versioni cromate

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
Top with thickness 2mm
Recessed hot plate, 40 mm lower than worktop surface.
 Enameled hot plate surface, with hard polished chrome plating, available in smooth, ribbed or mixed finish versions.
 Plate slants 10mm forwards.
 Large grease drawer.
 Dimensions : 40,60,80
Gas model: Burner with self-stabilizing flame.
 Temperature adjustment and regulation with safety tap and thermocouple (200-400°C) or thermostat safety valve with thermocouple (110-280°C) for chromium plate version

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm
Kochplatte 40 mm tiefer als die Arbeitsplatte.
 Grillplatten mit satinierte Oberfläche und Garfläche mit hochglanzpolierter Hartchrombeschichtung, alle Modelle verfügbar in glatter, kombinierter oder gerillter Ausführung.
 Platten um 10 mm nach vorne geneigt.
 Große Fettauffangbehälter, ausziehbar.
 Aussenmasse : 40,60,80
Gasbeheizte Ausführung: Brenner mit automatisch stabilisierter Flamme. Temperaturregelung durch Sicherheitshahn mit Thermoelement (200 – 400 °C) oder Sicherheits-Thermostatventil mit Thermoelement (110-280°C) bei Ausführung mit Chromplatte

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
Plan avec epaisseur 2 mm
Plaque de cuisson abaissée de 40 mm par rapport au plan.
 Plaques de cuisson réalisées avec une surface satinée et une surface recouverte en chrome dur brillant, elles sont toutes disponibles dans la version lisse, mixte ou rayée.
 Plaques inclinées de 10 mm vers le devant de l'appareil.
 Tiroir de récupération des graisses, de grandes dimensions.
 Dimensions : 40,60,80
Version gaz: brûleur à flamme stabilisée automatiquement.
 Réglage de la température par un robinet de sécurité avec thermocouple (200-400°C) ou soupape thermostatique de sécurité avec thermocouple (110-280°C) version chromée

Suplemento para válvula termostática para fry-top con plancha no cromada
Supplemento Fry top termostatati (con piastra non cromata)
Extra charge for thermostatic valve for griddle plate without chromium plate
Zusatzpreis für thermostatisches Ventil für Grillplatte mit nicht verchromter Platte
Supplément pour valve thermostatique pour grillade avec plaque non chromée

 92/10.....
 93/10.....

94/10.....

FRY-TOP A GAS

FRY TOP A GAS • GAS GRIDDLE PLATES
GAS-GRILLPLATTEN • GRILLADES GAZ

Serie 900

INTECNO®

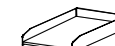
Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	m ³ /Kg	
92/10 TFTG	0782879		40x90x25H	7	0,2 / 71	
93/10 TFTG	0782899		60x90x25H	11	0,3 / 100	
94/10 TFTG	0782919		80x90x25H	14	0,4 / 130	
92/10 TFTGR	0782889		40x90x25H	7	0,2 / 71	
93/10 TFTGR	0783899		60x90x25H	11	0,3 / 100	
94/10 TFTGR	0782959		80x90x25H	14	0,4 / 130	
93/10 TFTG1/3R	0782909		60x90x25H	11	0,3 / 100	
94/10 TFTG1/3R	0782939		80x90x25H	14	0,4 / 130	



92/10 FTG	0782039		40x90x87H	7	0,7 / 95	
93/10 FTG	0782059		60x90x87H	11	0,9 / 130	
94/10 FTG	0782079		80x90x87H	14	1,1 / 155	
92/10 FTGR	0782049		40x90x87H	7	0,7 / 95	
93/10 FTGR	0783949		60x90x87H	11	0,9 / 130	
94/10 FTGR	0782119		80x90x87H	14	1,1 / 155	
93/10 FTG1/3R	0782069		60x90x87H	11	0,9 / 130	
94/10 FTG1/3R	0782099		80x90x87H	14	1,1 / 155	



Versión con plancha cromada • Versione con piastra cromata • Chromium plate version • Ausführung mit Chromplatte • Version chromeée

92/10 TFFTGC	0782979		40x90x25H	10,5	0,2 / 71	
93/10 TFFTGC	0782999		60x90x25H	14	0,3 / 100	
94/10 TFFTGC	0783019		80x90x25H	21	0,4 / 130	
92/10 TFFTGCR	0782989		40x90x25H	10,5	0,2 / 71	
93/10 TFFTGCR	0783919		60x90x25H	14	0,3 / 100	
94/10 TFFTGCR	0782969		80x90x25H	21	0,4 / 130	
93/10 TFFTGC1/3R	0783009		60x90x25H	14	0,3 / 100	
94/10 TFFTGC1/3R	0783029		80x90x25H	21	0,4 / 130	



92/10 FTTGC	0782139		40x90x87H	10,5	0,7 / 95	
93/10 FTTGC	0783989		60x90x87H	14	0,9 / 130	
94/10 FTTGC	0782179		80x90x87H	21	1,1 / 155	
92/10 FTTGCR	0782149		40x90x87H	10,5	0,7 / 95	
93/10 FTTGCR	0784009		60x90x87H	14	0,9 / 130	
94/10 FTTGCR	0783729		80x90x87H	21	1,1 / 155	
93/10 FTTGC1/3R	0782169		60x90x87H	14	0,9 / 130	
94/10 FTTGC1/3R	0782189		80x90x87H	21	1,1 / 155	



Serie 900
900 Serie


94/10 FTEC

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
Piani con spessore 2 mm
Piastra di cottura ribassata rispetto al piano di 40mm.
 Piastre di cottura realizzate con superficie satinata e superficie rivestita con cromo duro lucido, tutte disponibili nella versione liscia, mista o rigate.
Piastre inclinate di 10mm verso il fronte macchina.
 Cassetto di raccolta grassi di grandi dimensioni.
 Dimensioni : 40,60,80
Versione elettrica: riscaldamento per mezzo di resistenze corazzate in incoloy. Temperatura di cottura controllata termostaticamente e regolabile da 110 a 280°C. Termostato di sicurezza .

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm
Kochplatte 40 mm tiefer als die Arbeitsplatte.
 Grillplatten mit satinierter Oberfläche und Garfläche mit hochglanzpolierter Hartchrombeschichtung, alle Modelle verfügbar in glatter, kombinierter oder gerillter Ausführung.
Platten um 10 mm nach vorne geneigt.
 Große Fettaufangbehälter, ausziehbar.
 Aussenmasse : 40,60,80
Elektrische Ausführung: Beheizung durch gekapselte Incoloy-Widerstände. Thermostatische Temperaturregelung zwischen 110 und 280 °C.
 Sicherheitsthermostat.

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Plano con espesor 2 mm
Plancha de cocción 40 mm más baja con respecto a la superficie.
 Planchas de cocción fabricadas con superficie satinada y superficie revestida con cromo duro brillante, todas disponibles en versión lisa, mixta o ondulada.
Planchas con 10mm de inclinación hacia el frente de máquina.
 Cajón de recogida de grasas de grandes dimensiones.
 Dimensiones : 40,60,80
Versión eléctrica: calentamiento por medio de resistencias revestidas en incoloy.
 Temperatura de cocción controlada termostáticamente y regulable de 110 a 280°C. Termostato de seguridad.

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
Top with thickness 2mm
Recessed hot plate, 40 mm lower than worktop surface.
 Enameled hot plate surface, with hard polished chrome plating, available in smooth, ribbed or mixed finish versions.
Plate slants 10mm forwards.
 Large grease drawer.
 Dimensions : 40,60,80
Electric model: incoloy armoured heaters.
 Thermostatically-controlled temperature range from 110 to 280°C.
 Safety thermostat.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
Plan avec épaisseur 2 mm
Plaque de cuisson abaissée de 40 mm par rapport au plan.
 Plaques de cuisson réalisées avec une surface satinée et une surface recouverte en chrome dur brillant, elles sont toutes disponibles dans la version lisse, mixte ou rayée.
Plaques inclinées de 10 mm vers le devant de l'appareil.
 Tiroir de récupération des graisses, de grandes dimensions.
 Dimensions : 40,60,80
Version électrique: réchauffement par des résistances blindées en incoloy. Température de cuisson contrôlée par un thermostat et réglable de 110 à 280°C. Thermostat de sécurité.

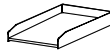
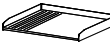
Voltaje especial 220V/3F + 4% - otro + 7%
 Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial
 Altro • others • andere • autres

FRY-TOP ELÉCTRICOS

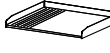
FRY TOP ELETTRICI • ELECTRIC GRIDDLE PLATES
ELEKTRO-GRILLPLATTEN • GRILLES ELECTRIQUES

Serie 900

INTECNO®

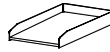
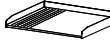
Mod.	Code	€	L x P x H (cm)	400v -3N kW	m ³ /Kg	
92/10 TFTE	0783039		40x90x25H	7,5	0,2 / 66	
93/10 TFTE	0783059		60x90x25H	10,5	0,3 / 90	
94/10 TFTE	0783079		80x90x25H	15	0,4 / 125	
92/10 TFTER	0783049		40x90x25H	7,5	0,2 / 66	
93/10 TFTER	0783069		60x90x25H	10,5	0,3 / 90	
94/10 TFTER	0783099		80x90x25H	15	0,4 / 125	
93/10 TFTE1/3R	0784049		60x90x25H	10,5	0,3 / 90	
94/10 TFTE1/3R	0783089		80x90x25H	15	0,4 / 125	



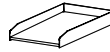
92/10 FTE	0782199		40x90x87H	7,5	0,7 / 95	
93/10 FTE	0782219		60x90x87H	10,5	0,9 / 125	
94/10 FTE	0782239		80x90x87H	15	1,1 / 155	
92/10 FTER	0782209		40x90x87H	7,5	0,7 / 95	
93/10 FTER	0782229		60x90x87H	10,5	0,9 / 125	
94/10 FTER	0783939		80x90x87H	15	1,1 / 155	
93/10 FTE1/3R	0782279		60x90x87H	10,5	0,9 / 125	
94/10 FTE1/3R	0782249		80x90x87H	15	1,1 / 155	



Versión con plancha cromada • Versione con piastra cromata • Chromium plate version • Ausführung mit Chromplatte • Version chrome

92/10 TFTEC	0783109		40x90x25H	7,5	0,2 / 66	
93/10 TFTEC	0783129		60x90x25H	10,5	0,3 / 90	
94/10 TFTEC	0783149		80x90x25H	15	0,4 / 125	
92/10 TFTECR	0783119		40x90x25H	7,5	0,2 / 66	
93/10 TFTECR	0784069		60x90x25H	10,5	0,3 / 90	
94/10 TFTECR	0783169		80x90x25H	15	0,4 / 125	
93/10 TFTEC1/3R	0784059		60x90x25H	10,5	0,3 / 90	
94/10 TFTEC1/3R	0783159		80x90x25H	15	0,4 / 125	



92/10 FTEC	0782259		40x90x87H	7,5	0,7 / 95	
93/10 FTEC	0782269		60x90x87H	10,5	0,9 / 125	
94/10 FTEC	0782289		80x90x87H	15	1,1 / 155	
92/10 FTECR	0784029		40x90x87H	7,5	0,7 / 95	
93/10 FTECR	0782159		60x90x87H	10,5	0,9 / 125	
94/10 FTECR	0784039		80x90x87H	15	1,1 / 155	
93/10 FTEC1/3R	0783139		60x90x87H	10,5	0,9 / 125	
94/10 FTEC1/3R	0782299		80x90x87H	15	1,1 / 155	



Serie 900
900 Serie


94/10 PLG

Revestimientos exteriores y pies en acero inox.
 Altura de la mesa de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plano con espesor 2 mm

Quemador de acero AISI 304 controlado por válvula de seguridad y termopar. Encendido piezoeléctrico.
 Temperatura regulable hasta 350 °C.
 Dispositivo para regular la altura de las parrillas (2 posiciones).
 Petos perimétricos antisalpicaduras (alt. máx. = 12 mm).
 Canal con orificio de desagüe y cajón recoge-grasas y residuos extraíble.
 Cajón interior para recoger los residuos de carbón.

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.

Piani con spessore 2 mm

Bruciatore in acciaio Aisi 304 controllato da valvola di sicurezza e termocoppia.
 Accensione piezo.
 Temperatura regolabile fino a 350°C.
 Dispositivo di regolazione in altezza delle griglie su due livelli.
 Alzatine perimetrali paraspruzzi (h max=12mm).
 Canalina con foro di scarico e cassetto e raccolta grassi e residui estraibile.
 Cassetto interno per la raccolta dei residui carboniosi.

Panelling and feet in 18/10 stainless steel.
 Working-height adjustable from 840 to 900 mm.

Top with thickness 2mm

AISI type 304 stainless steel burner controlled by a safety valve with thermocouple.
 Piezo ignition.
 Temperature adjustable up to 350°C.
 Device to adjust cooking grid height (two positions).
 Side and back splashguards (max. h = 12 mm).
 Grease trough with drain hole and fully removable grease and food residue drawer.
 - Internal drawer to collect charcoal residue.

Aussenverkleidung und Füße aus Edelstahl 18/10.
 Arbeitshöhe von 840 bis 900 mm verstellbar.

Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm

Durch Sicherheitsventil und Thermoelement gesteuerter Brenner aus Stahl AISI 304.
 Piezozündung.
 Bis 350°C einstellbare Temperatur.
 Einstellvorrichtung für zweifache Verstellung der Rosthöhe.
 Umlaufende Spritzschutz Aufkantungen (max. H.= 12 mm).
 Ablaufrinne mit Ablauföffnung und ausziehbarer Fettablaufschaale.
 Ausziehbare Schale zum Auffangen von Fett und Rückständen.

Revêtements extérieurs et pieds en acier inox.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900mm.

Plan avec épaisseur 2 mm

Brûleur en acier AISI 304 commandé par une vanne de sécurité à thermocouple.
 Allumage piézo-électrique.
 Température réglable jusqu'à 350°C.
 Dispositif de réglage en hauteur des grilles sur deux niveaux.
 Dossieret périmétriques antiéclaboussures (h maxi=12mm).
 Goulotte avec orifice d'évacuation et tiroir extractible de récupération des graisses et des résidus.
 Tiroir intérieur de récupération des déchets carboneux.

Parrilla pescado • Griglia per pesce • Fish grate • Fishrost • Grille poisson

	GPI40	0980089	39x65 INOX
	GPI80	0980099	79x65 INOX
	GPCI80	0980109	79x65 INOX
	GPCG40	0980119	19.2x65 HIERRO FUNDIDO GHISA • CAST IRON GUSS • FONTE
	GPCG80	0980129	38.4x65 HIERRO FUNDIDO GHISA • CAST IRON GUSS • FONTE

BARBACOA DE PIEDRA LÁVICA

GRIGLIE PIETRA LAVICA • LAVA ROCK GRILLS
LAVASTEINGRILLS • GRILLES A PIERRE VOLCANIQUE

Serie 900

INTECNO®

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	m ³ /Kg
------	------	---	-------------------	-----------	--------------------

Versión top
Versione Top • Top version • Tischplatteausführung • Élément top



92/10 TPLG	0980289		40x90x25h	12,5	0.16 / 53
94/10 TPLG	0980299		80x90x25h	25	0.29 / 106



Modelo sobre base abierta
Versione su base a giorno • Version on neutral unit
Ausführung auf offenem Unterbau • Élément top sur placard ouvert



92/10 PLG	0980309		40x90x84/90h	12,5	0.43 / 80
94/10 PLG	0980319		80x90x84/90h	25	0.8 / 160



Dotación estándar • Dotazione standard • Standard equipment • Standard Ausrüstung • Equipment standard

	1 parrilla para carne y 3 confección de piedra lávica (4 kg cada una)
92/10..	1 griglia carne e 3 confezioni da 4 kg di pietra lavica • 1 grid for meat and 3 packaging of lava stone (4 kg each)
	1 Rost für Fleisch und 3 Verpackungen von Lava-Glühsteinen (je 4 Kg) • 1 grille viande et 3 confécions de 4 kg pierre volcanique
	1 parrilla para carne y 6 confección de piedra lávica (4 kg cada una)
94/10..	1 griglia carne e 6 confezioni da 4 kg di pietra lavica • 1 grid for meat and 6 packaging of lava stone (4 kg each)
	1 Rost für Fleisch und 6 Verpackungen von Lava-Glühsteinen (je 4 Kg) • 1 grille viande et 6 confécions de 4 kg pierre lave

Parrilla carne • Griglia per carne • Meat grate • Fleischrost • Grille viande

En Dotación de serie • In dotazione • Std. equipment • Grundausrüstung • Equip. standard

GPC40	0980069	39x65
GPC80	0980079	79x65



Paquete piedra lávica
Confezione pietra lavica • Lavic stones • Packung Lavasteine • Confection P. lave

CPL4	4 Kg
-------------	-------------



Serie 900
900 Serie


94/10 GG

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.

Piani con spessore 2 mm

Versione gas: riscaldamento di ciascuna zona con bruciatore in acciaio inox, regolazione della temperatura tramite rubinetto, accensione piezoelettrica.

Griglia di cottura in ghisa, costituita da 2 moduli per ciascuna zona di cottura, 1 adatto alla cottura della carne e uno per il pesce.

Alzatina paraspruzzi su tre lati.

Canalina di raccolta grassi frontale integrata.

Cassetto estraibile per la raccolta grassi di cottura e il contenimento dell'acqua.

Versione elettrica: gruppo di resistenze elettriche AISI 304 alimentare a sezione ovale per cottura diretta. Bacinella GN 1/1 per il modello da 400 e GN 2/1 per il modello da 800 con funzione di umidificatore e raccolta grassi amovibile per le operazioni di pulizia. Temperatura controllata tramite regolatore di energia. Gruppo resistenze è montato su un supporto basculante e mantenuto in posizione di lavoro o di pulizia da un perno di bloccaggio.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.

Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm

Gasbeheizte Ausführung: Edelstahlbrenner für jede Heizzone, Temperaturregelung durch Hahn, Piezozündung.

2-Modul-Grillplatte aus Gusseisen für jede Kochzone, eine für Fleisch und eine für Fisch.

Spritzschutz auf drei Seiten.

Integrierte frontseitige Fettauffangrinne.

Ausziehbare Fettauffang- und Wasserschale.

Elektrische Ausführung: Beheizung durch Heizwiderstände aus nahrungsmittelgeeignetem AISI 304 mit ovalem Querschnitt. Behälter GN 1/1 für das Modell 400 und GN 2/1 für das Modell 800, mit Befeuchtungsfunktion und mit für die Reinigung herausziehbarer Fettauffangschale. Temperaturkontrolle mittels Energieregler. Die Gruppe der Heizwiderstände ist auf einer Schwinghalterung montiert und wird von einem Sperrbolzen in der Arbeits- oder Reinigungsposition gehalten.

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plano con espesor 2 mm

Versión de gas: calentamiento de cada zona con quemador de acero inoxidable, regulación de la temperatura mediante grifo y encendido piezoeléctrico.

Parrilla de cocción de hierro fundido, constituida por 2 módulos para cada zona de cocción, 1 adecuado para la cocción de carne y otro para el pescado. Realce protector de salpicaduras en tres lados.

Canal recoge-grasas frontal integrado.

Cajón extraíble para la recogida de grasas de cocción y la contención del agua.

Versión eléctrica: grupo de resistencias eléctricas AISI 304 alimentarias de sección oval para la cocción directa. Bandeja GN 1/1 para el modelo de 400 y GN 2/1 para el modelo de 800 con función de humidificador y recolección de grasas amovible para las operaciones de limpieza. Temperatura controlada mediante regulador de energía. Grupo resistencias está instalado sobre un soporte basculante y mantenido en posición de trabajo o de limpieza por un pasador de bloqueo.

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.

Top with thickness 2mm

Gas model: Stainless steel burner for each cooking area; temperature control valve and piezo electric lighter.

Grill cooktop in cast iron with 2 modules for each cooking area; 1 module for meat and 1 module for fish.

Splash guards on sides and rear.

Built-in front fat-collection trough.

Extractable tray for fat collection and water containment.

Electric model: heating elements with an oval section for direct cooking made with AISI 304 designed for food use. GN 1/1 tray for the 400 model and GN 2/1 tray for the 800 model with humidifier function and removable fat tray for cleaning purposes. Temperature controlled with energy regulating device. Heating elements installed on a tilt support and held into place in either their working or cleaning position with a locking pin.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.

Plan avec épaisseur 2 mm

Versión gaz : réchauffement de chaque zone avec brûleur en acier inox, réglage de la température à l'aide d'une vanne, allumage piézoélectrique.

Gril de cuisson en fonte, comprenant 2 modules pour chaque zone de cuisson, 1 adapté à la cuisson de la viande et un pour le poisson.

Rehausse contre les éclaboussures sur les trois côtés.

Canal avant intégré de récupération des graisses.

Tiroir extractible pour la récupération des graisses de cuisson et la retenue de l'eau.

Versión électrique: groupe de résistances électriques AISI 304 alimentaire à section ovale pour cuisson directe. Bac GN 1/1 pour le modèle de 400 et GN 2/1 pour le modèle de 800 avec fonction d'humidificateur et collecte des graisses amovible pour les opérations de nettoyage. Température contrôlée au moyen de régulateur d'énergie. Groupe de résistances est monté sur un support basculant et maintenu en position de travail ou de nettoyage par un pivot de blocage.

PARILLAS GAS VAPOR Y ELÉCTRICAS

Serie 900

INTECNO®

GRIGLIE GAS ED ELETTRICHE • GAS AND ELECTRIC STEAM GRILL
GAS-UND ELEKTRO DAMPFGRILL • GRILL A VAPEUR GAZ ET ELECTRIQUE

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg
Parrilla gas Griglia a gas • Gas grill • Gasgrill • Grillade à gaz						
92/10 GG	0782599		40x90x87H	11		0,7 / 95
94/10 GG	0782609		80x90x87H	22		1,1 / 155



Parrilla eléctrica Griglia elettrica • Electric grill • Elektrogrill • Grillade électrique						
92/10 TGEW	0956400		40x90x25H		5,41	0,25 / 45
94/10 TGEW	0956410		80x90x25H		10,83	0,45 / 65



Parrilla eléctrica Griglia elettrica • Electric grill • Elektrogrill • Grillade électrique						
92/10 GEW			40x90x87H		5,41	0,45 / 60
94/10 GEW			80x90x87H		10,83	0,6 / 80



Serie 900
900 Serie



94/10 KBEI

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.

Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plano con espesor 2 mm

Disponibles con cubas de hierro fundido y acero INOXIDABLE.

Tapas robustas auto balanceadas de pared doble, en acero inoxidable para reducir la dispersión térmica.

Carga agua mediante electro válvula.

Temperatura de cocción controlada por termostato con regulación de 100 a 280°C.

Versión gas: calentamiento mediante quemador en acero cromado. Válvula de seguridad con termopar, encendido eléctrico. Levantamiento manual o motorizado.

Versión eléctrica: calentamiento mediante resistencias revestidas en incoloy.

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.

Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.

Piani con spessore 2 mm

Disponibili con vasche in ferro, e acciaio INOX.

Robusti coperchi autobilanciati a doppia parete, in acciaio inox per ridurre la dispersione termica.

Carico acqua tramite elettrovalvola.

Temperatura di cottura controllata dal termostato con regolazione da 100 a 280°C.

Versione gas: riscaldamento tramite bruciatore in acciaio cromato. Valvola di sicurezza con termocoppia, accensione elettrica. Sollevamento manuale o motorizzato.

Versione elettrica: riscaldamento tramite resistenze corazzate in incoloy.

Outer casing and feet in stainless steel.

Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.

Top with thickness 2mm

Available with pan in iron or stainless steel.

Strong double-walled self-balancing lid, in stainless steel to prevent heat loss. Electrovalve-controlled water loading.

Thermostatically-controlled cooking temperature range from 100 to 280°C.

Gas model: Chrome steel burner for hcooking operations. Safety valve with thermocouple, electric ignition. Manual or powered lifting operations.

Electric model: Armoured incoloy heaters for cooking operations.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.

Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.

Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm

Verfügbar mit Eisen- und Edelstahlbecken.

Robuste federentlastete Deckel, doppelwandig aus Edelstahl zur Reduzierung von Wärmeverlusten.

Wassereinlass mittels Magnetventil.

Thermostatische Temperaturregelung zwischen 100 und 280 °C.

Gasbeheizte Ausführung: Beheizung durch verchromten Stahlbrenner. Sicherheitsventil mit Thermoelement, elektrische Zündung. Manuelles oder motorisiertes Kippsystem.

Elektrische Ausführung: Beheizung durch Incoloy-Widerstände.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.

Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.

Plan avec épaisseur 2 mm

Disponibles avec cuves en fer et en acier INOX.

Solides couvercles équilibrés à double paroi, en acier inox pour diminuer la dispersion thermique.

Charge d'eau par électrovanne.

Température de cuisson contrôlée par un thermostat avec un réglage de 100 à 280°C.

Versión gas: réchauffement à l'aide d'un brûleur en acier chromé. Soupape de sécurité avec thermocouple, allumage électrique. Montée manuelle ou motorisée.

Versión eléctrica: réchauffement à l'aide de résistances blindées en incoloy.

Levantamiento de la cuba con doble brazo • Doppio braccio di sollevamento

Double lifting arm • Doppel Hubarm • Soulevement de la cuve à double bras

Nuevas resistencias incorporadas en fundición de aluminio • Nuove resistenze annegate in fusione di alluminio

New heaters embedded in cast aluminum • Neue Heizkörper mit Aluminiumguss-Tauchbeschichtungsverfahren

Nouvelles résistances intégrées en fonte d'aluminium

Voltaje especial 220V/3F + 4% - otro + 7%

Voltage speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial

Altro • others • andere • autres

SARTENES BASCULANTES

BRASIÈRE RIBALTABILI • TILTING BRATT PANS
KIPPBRATPFANNEN • SAUTEUSES BASCULANTES

Serie 900

INTECNO®

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg
------	------	---	-------------------	-----------	-----------	--------------------

MANUAL • MANUALE • MANUAL • HANDRAD • MANUEL

Cuba Inox con tapa basculante con bisagras • Vasca Inox con coperchio basculante incernierato
Stainless Inox tank and hinged lid • Mit Inox-Tiegel und Scharnierdeckel
Avec cuve en Inox et couvercle basculant articulé

94/10 KBGI	0782319		80x90x87H	20	0,2 Ac230V	1,3 / 200	
94/10 KBEI	0782379				9 Ac400V		

MANUAL • MANUALE • MANUAL • HANDRAD • MANUEL

Cuba hierro con tapa basculante con bisagras • Vasca in ferro con coperchio basculante incernierato
Iron tank and hinged lid • Mit Eisen-Tiegel und Scharnierdeckel
Avec cuve en fer et couvercle basculant articulé

94/10 KBG	0782309		80x90x87H	20	0,2 Ac230V	1,3 / 200	
94/10 KBE	0782369				9 Ac400V		

MOTORIZADO • MOTORIZZATO • MOTORIZED • MOTORANTRIEB • AVEC MOTEUR

Cuba Inox con tapa basculante con bisagras • Vasca Inox con coperchio basculante incernierato
Stainless Inox tank and hinged lid • Mit Inox-Tiegel und Scharnierdeckel
Avec cuve en Inox et couvercle basculant articulé

94/10 KBGIM	0782339		80x90x87H	20	0,2 Ac230V	1,3 / 200	
94/10 KBEIM	0782399				9 Ac400V		

MOTORIZADO • MOTORIZZATO • MOTORIZED • MOTORANTRIEB • AVEC MOTEUR

Cuba hierro con tapa basculante con bisagras • Vasca in ferro con coperchio basculante incernierato
Iron tank and hinged lid • Mit Eisen-Tiegel und Scharnierdeckel
Avec cuve en fer et couvercle basculant articulé

94/10 KBGM	0782329		80x90x87H	20	0,2 Ac230V	1,3 / 192	
94/10 KBEM	0782389				9 Ac400V		

MOTORIZADO • MOTORIZZATO • MOTORIZED • MOTORANTRIEB • AVEC MOTEUR

Cuba Inox con tapa basculante con bisagras • Vasca Inox con coperchio basculante incernierato
Stainless Inox tank and hinged lid • Mit Inox-Tiegel und Scharnierdeckel
Avec cuve en Inox et couvercle basculant articulé

96/10 KBGIM	0782359		120x90x87H	24	0,2 Ac230V	1,5 / 210	
96/10 KBEIM	0782419				13,5 Ac400V		

MOTORIZADO • MOTORIZZATO • MOTORIZED • MOTORANTRIEB • AVEC MOTEUR

Cuba hierro con tapa basculante con bisagras • Vasca in ferro con coperchio basculante incernierato
Iron tank and hinged lid • Mit Eisen-Tiegel und Scharnierdeckel
Avec cuve en fer et couvercle basculant articulé

96/10 KBGM	0782349		120x90x87H	24	0,2 Ac230V	1,5 / 210	
96/10 KBEM	0782409				13,5 Ac400V		



80 Lt.



80 Lt.



120 Lt.

Serie 900
900 Serie



94/90/DBEPE

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.

Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.

Piani con spessore 2 mm

Vasche stampate con angoli arrotondati, in acciaio inox AISI 316 per garantire la massima resistenza alla corrosione.

Carico acqua per mezzo di elettrovalvola con possibilità di carico rapido o lento.

Erogatore acqua in acciaio inox e scarico a pavimento.

Pressostato di sicurezza per impedire l'attivazione del riscaldamento senza acqua in vasca.

Versione gas: riscaldamento tramite bruciatore in acciaio inossidabile posizionato esternamente alla vasca. Valvola gas di sicurezza con termocoppia e accensione elettrica.

Versione elettrica: riscaldamento tramite resistenza corazzata in acciaio AISI 304 situata in vasca e ruotabile di 90° per favorire la pulizia.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.

Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.

Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm

Tiefgezogene Becken mit abgerundeten Ecken, Edelstahl AISI 316 für höchstmöglichen Schutz gegen Korrosion.

Wassereinfluss über Magnetventil, Wahlmöglichkeit zwischen schneller und langsamer Befüllung.

Wasserauslass aus Edelstahl und Abfluss in Bodenrinne.

Sicherheitsdruckschalter, der die Beckenbeheizung ohne Wasser verhindert.

Gasbeheizte Ausführung: Beheizung durch Edelstahlbrenner außerhalb des Beckens. Sicherheitsventil mit Thermoelement, elektrische Zündung.

Elektrische Ausführung: Beheizung durch gekapselten Widerstand aus Edelstahl AISI 304 im Becken, Widerstand um 90° drehbar für problemlose Beckenreinigung.

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.

Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plano con espesor 2 mm

Cubas con esquinas redondeadas, en acero inoxidable AISI 316 para garantizar la máxima resistencia anticorrosión.

Carga agua por medio de electro válvula con posibilidad de carga rápida o lenta.

Dispensador de agua en acero inoxidable y descarga de suelo.

Presostato de seguridad para impedir la activación del calentamiento sin agua en la cuba.

Versión gas: calentamiento mediante quemador en acero inoxidable ubicado en el exterior de la cuba. Válvula de gas de seguridad con termopar y encendido eléctrico.

Versión eléctrica: calentamiento mediante resistencia revestida en acero AISI 304 situada en la cuba y giratoria a 90° para favorecer la limpieza.

Outer casing and feet in stainless steel.

Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.

Top with thickness 2mm

Molded AISI 316 stainless steel pan with rounded edges to guarantee maximum corrosion resistance.

Electrovalve-controlled fast or slow water loading operations.

Stainless steel water dispenser and water discharge unit at ground level.

Safety manostat to avoid heating operations when no water in bowl.

Gas model: Stainless steel burner mounted on the outside of the bowl for heating operations. Gas safety valve with thermocouple, and electric ignition.

Electric model: AISI 304 stainless steel armoured heaters positioned in the bowl for heating operations; rotatable 90° to allow cleaning.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.

Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.

Plan avec épaisseur 2 mm

Cuves moulées à angles chanfreinés, en acier inox AISI 316 pour assurer une résistance maximum à la corrosion.

Charge d'eau à l'aide d'une électrovanne avec possibilité de charge rapide ou lente.

Distributeur d'eau en acier inox et évacuation au sol.

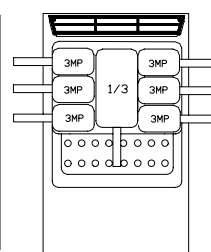
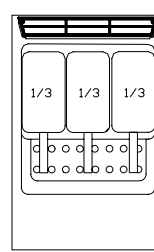
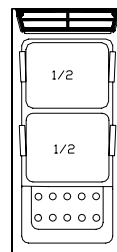
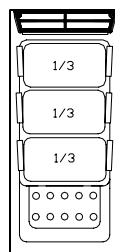
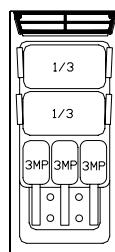
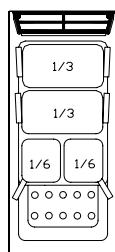
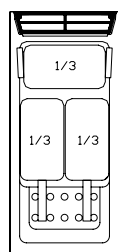
Pressostat de sécurité pour empêcher l'activation du réchauffement sans eau dans la cuve.

Versión gaz: réchauffement à l'aide d'un brûleur en acier inoxydable placé à l'extérieur de la cuve. Soupape de sécurité gaz avec thermocouple et allumage électrique.

Versión eléctrica: réchauffement à l'aide d'une résistance blindée en acier AISI 304 située dans la cuve et déplaçable à 90° pour faciliter le nettoyage.

Combinaciones posibles para cada cuba

Abbinamenti possibili per ogni vasca • Possible baskets composition • Mögliche Körbe-Kombinationen • Compositions possibles pour chaque cuve



	9KIT-A CR0789900	9KIT-B CR0789910	9KIT-C CR0789920	9KIT-D CR0789930	9KIT-E CR0789940	96KIT-A (93...) CR0789950	96KIT-B (93...) CR0789960
€							

Voltaje especial 220V/3F + 4% - otro + 7%

Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial

Altro • others • andere • autres

CUOCIPASTA GAS ED ELETTRICI • GAS AND ELECTRIC PASTA-COOKERS
ELEKTRO UND GAS NUDELKOCHER • CUISIEURS A PATE A GAZ ET ELECTRIQUES

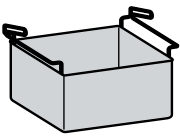
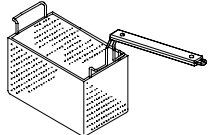
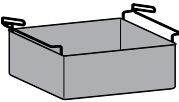
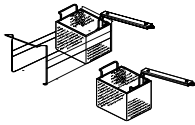
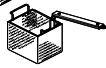
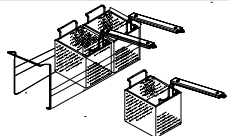
Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg	Lt.
Modelo gas Versione a gas • Gas version • Gas Ausführung • A gaz 							
92/10 CPG	0782539		40x90x87H	14	0,1 Ac230V	0,6 / 97	1 x 40 Lt
93/10 CPG	0782549		60x90x87H	21	0,1 Ac230V	0,8 / 135	1 x 40 Lt
94/10 CPG	0782559		80x90x87H	28	0,2 Ac230V	1,0 / 170	2 x 40 Lt

Modelo eléctrico Versione elettrica • Electric version • Elektro-Ausführung • Electrique 							
92/10 CPE	0782569		40x90x87H		8,5 Ac400V	0,6 / 97	1 x 40 Lt
93/10 CPE	0782579		60x90x87H		9 Ac400V	0,8 / 135	1 x 40 Lt
94/10 CPE	0782589		80x90x87H		17 Ac400V	1,0 / 170	2 x 40 Lt

Elevador de cestas Sollevatore cesti • Basket lift • Korbheber • Soulever paniers							
90/10 SCCP	0781869		15x90x87H		230V 1N	0,1kW	50Hz

Canastos no incluidos en el precio • Cestelli non in dotazione • Baskets are not included
Körbe im Preis nicht imbegriffen • Bacs pas compris dans le prix

Tapa para una cuba Coperchio per singola vasca • Single tank inox lid • Deckel fuer einzelnes becken • Couvercle pour chaque cuve							
C9-C	97344000						Lt. 40

	Code	€
 1/2 (240x280x180)	97339000	
 1/3 (160x280x180)	Mod. 93/10 CPG/CPE 97337900	
 1/3 L (160x280x180)	97336900	
 KIT 1/6 (145x145x180)	97340900	
 KIT 1/3 (145x310x180)	0789970	
 KIT 3MP (95x160x180)	97341900	




92/10 CPGM

Recubrimiento exterior y patas regulables de acero inoxidable

Plano con espesor 2 mm

Cubas embutidas con ángulos redondeados de acero inoxidable AISI 316 (al cromo, níquel y molibdeno) para asegurar la máxima resistencia a la corrosión.

Válvula de llenado de agua y desagüe al piso

Tubo rabosadero

Quemadores de gas con llama estabilizada y encendido piezoeléctrico en los modelos a gas

 Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.

Piani con spessore 2 mm

Vasche stampate con angoli arrotondati, in acciaio inox AISI 316 (al cromo-nichel-molibdeno) per garantire la massima resistenza alla corrosione.

Carico acqua per mezzo di erogatore e scarico a pavimento.

Dispositivo di troppo pieno.

Bruciatori gas a fiamma stabilizzata ed accensione piezo, sui modelli a gas.

Panelling and feet in 18/10 stainless steel.

Working-height adjustable from 840 to 900 mm.

Top with thickness 2mm

Pressed tanks with rounded corners are AISI type 316 stainless steel (with chromium, nickel and molybdenum) to ensure the highest corrosion resistance.

Water filling valve and floor drain.

Overflow pipe.

Stabilised-flame burners and piezo ignition on gas models.

 Aussenverkleidung und Füße aus Edelstahl 18/10.
 Arbeitshöhe von 840 bis 900 mm verstellbar.

Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm

Mit abgerundeten Kanten gepresste Becken aus Edelstahl AISI 316 (Chrom-Nickel-Molybdän), um die maximale Beständigkeit gegen Korrosion zu gewährleisten.

Wasserzulauf über Zulaufarmatur und Fußbodenablauf.

Überlaufeinrichtung.

Gasbrenner mit stabilisierter Flamme und Piezozündung bei Gasgeräten.

Revêtements extérieurs et pieds en acier inox.

Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900mm.

Plan avec épaisseur 2 mm

Cuves embouties aux angles arrondis, en acier inoxydable AISI 316 (au chromenickel-molybdène) pour garantir une résistance à la corrosion maximale.

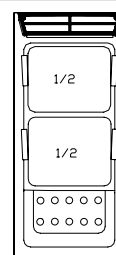
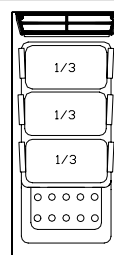
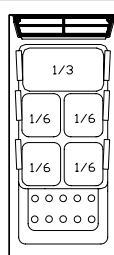
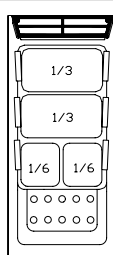
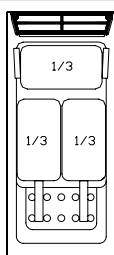
Alimentation en eau par bec verseur et vidange au sol.

Dispositif de trop-plein.

Brûleurs gaz à flamme stabilisée et allumage piézo-électrique (modèles à gaz).

Combinaciones posibles para cada cuba

Abbinamenti possibili per ogni vasca • Possible baskets composition • Mögliche Körbe-Kombinationen • Compositions possibles pour chaque cuve



	9KIT-A BN2592901	9KIT-B BN2592904	9KIT-C	9KIT-D BN2592900	9KIT-E BN2592905
€					

CUECE-PASTAS GAS

Serie 900

INTECNO®

CUOCIPASTA A GAS • GAS PASTA-COOKERS
GAS NUDELKOCHER • CUISIEURS A PATE A GAZ

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	400V - 3N kW	m ³ /Kg	Lt.
------	------	---	-------------------	-----------	-----------------	--------------------	-----

CARGA DE AGUA MANUAL • CARICO ACQUA MANUALE • MANUAL WATER LOAD MANUELLES WASSEREINLAUF • CHARGE DE L'EAU MANUEL

Modelo gas • Versione a gas • Gas version • Gas Ausführung • A gaz



92/10 CPGM	0980329		40x90x84/90h	16.5		0.6/97	42
94/10 CPGM	0980339		80x90x84/90h	33		1.0/170	2 x 42

Canastos no incluidos en el precio • Cestelli non in dotazione • Baskets are not included
Körbe im Preis nicht imbegriffen • Bacs pas compris dans le prix



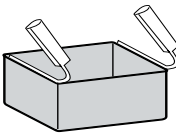
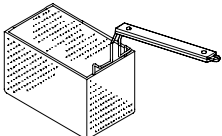
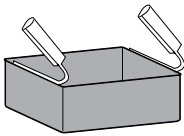
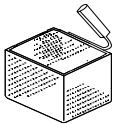
Tapa • Coperchio • Lid • Deckel • Couvercle

CCP



Rejilla de fondo • Griglia di fondo • Bottom grid • Wannwegitter • Grille de fond

En Dotación de serie • In dotazione • Std. equipment • Grundausrüstung • Equip. standard

		Cod.	€
	1/2	BN2519576	
	1/3	BN2519572	
	1/3 L	BN2519573	
	KIT 1/6 sx	BN2519575	
	KIT 1/6 dx	BN2519574	

Serie 900
900 Serie



9423/10 FRG

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.

Piani con spessore 2 mm

Vasche in acciaio inox AISI 18/10 con zona fredda e zona espansione schiume. Rubinetti di scarico olio. Bacinelle raccogli olio a richiesta. Termostato di sicurezza (230°C) contro sovratemperature eccessive dell'olio

Versione gas: riscaldamento tramite bruciatore in acciaio inox esterno alla vasca (disponibile anche modello ad 1 vasca con bruciatore in vasca). Temperatura dell'olio controllata tramite termostato meccanico con regolazione da 100 a 185°C o elettronico, con regolazione da 100 a 185°C, tastiera a 4 tasti, display 3 digit, regolazione pid e ciclo melting.

Versione elettrica: riscaldamento tramite resistenza corazzata in acciaio inox AISI 304 interna alla vasca e ruotabile di oltre 90°.

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plano con espesor 2 mm

Cubas en acero inoxidable AISI 18/10 con zona fría y zona de expansión espumas. Grifos de descarga aceite.

Bandejas recoge aceite bajo pedido.

Termostato de seguridad (230°C) contra sobretensiones excesivas del aceite.

Versión gas: calentamiento mediante quemador en acero inoxidable fuera de la cuba (disponible también modelo de 1 cuba con quemador en la cuba). Temperatura del aceite controlada mediante termostato mecánico con regulación de 100 a 185°C o electrónico, con regulación de 100 a 185°C, teclado de 4 teclas, pantalla 3 digit, regulación pid y ciclo melting.

Versión eléctrica: calentamiento mediante resistencia revestida en acero inoxidable AISI 304 dentro de la cuba y giratoria en más de 90°

Outer casing and feet in stainless steel.
Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.

Top with thickness 2mm

AISI 18/10 stainless steel pan, with cool zone and foam area.

Oil discharge tap.

Oil drip pan available upon request.

Safety thermostat (230°C) to prevent oil overheating.

Gas model: Stainless steel burner mounted on the outside of the bowl for heating operations (single pan model available with burner inside pan). Oil temperature controlled by mechanical thermostat with a range from 100 to 185°C, or electronic thermostat, with a range from 100 to 185°C. 4-key control panel, 3-digit display, PID and melting cycle regulation.

Electric model: AISI 304 stainless steel armoured heaters positioned in the bowl for heating operations; rotatable more than 90°.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.

Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm

Edelstahlbecken AISI 18/10 mit Kaltzone und Schaumzone.

Ölablasshähne.

Ölsammelschalen auf Anfrage. Sicherheitsthermostat (230 °C) zum Schutz gegen Überhitzung des Öls.

Gasbeheizte Ausführung: Beheizung durch Edelstahlbrenner außerhalb des Beckens (verfügbar auch in der Ausführung mit 1 Becken und Brenner im Becken). Regulierung der Öltemperatur durch mechanischen Thermostat zwischen 100 und 185 °C oder elektronisch zwischen 100 und 185 °C; Tastenfeld mit 4 Tasten, 3 Digit-Display, PID-Regelung, Melting-Zyklus.

Elektrische Ausführung: Beheizung durch gekapselten Edelstahlwiderstand AISI 304 im Becken, Widerstand um 90° drehbar.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.

Plan avec épaisseur 2 mm

Cuves en acier inox AISI 18/10 avec zone froide et zone d'expansion mousse. Robinets de vidange huile.

Bacs de récupération de l'huile sur demande.

Thermostat de sécurité (230°C) contre les températures excessives de l'huile.

Versión gaz: réchauffement à l'aide d'un brûleur en acier inoxydable placé à l'extérieur de la cuve (disponible également modèle à 1 cuve avec brûleur dans la cuve). Température de l'huile contrôlée par un thermostat mécanique avec réglage de 100 à 185°C ou électronique, avec réglage de 100 à 185°C, clavier à 4 touches, afficheur à 3 chiffres, réglage code et cycle melting.

Versión électrique: réchauffement à l'aide d'une résistance blindée en acier AISI 304 située dans la cuve et déplaçable à 90° pour faciliter le nettoyage.

Canasto 1/1 • Cestino da 1/1 • Basket 1/1 • Korb 1/1 • Panier 1/1

CR0592130

22/23 Lt.

31,5x36x12

Barreño recoge aceite

Bacinella raccogli olio • Oil tra • Fettauffangsschale • Bac de filtrage

97328000

22/23 Lt.

Extensión de chimenea

Pr lunga camino • Flue extension • Kaminverlängerung • Rallonge de la cheminée

CA 40/10

0221100047

h= 22 cm

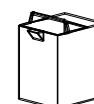
Para modelo 40 cm

CA 60/10

0221100048

h= 22 cm

Para modelo 60 cm



Voltaje especial 220V/3F + 4% - otro + 7%

Voltage speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial

Altro • others • andere • autres

FRIGGITRICI GAS, ELETTRICHE E MELTING • GAS, ELECTRIC AND MELTING DEEP FAT FRYERS
ELEKTRO, GAS UND MELTING FRITEUSEN • FRITEUSES GAZ, ELECTRIQUES ET MELTING

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg	Lt.
Modelo gas Versione a gas • Gas version • Gas Ausführung • A gaz							
9215/10 FRG	0781879		40x90x87H	14		0,7 / 106	1 x 15 Lt. (a)
9223/10 FRG	0781889		40x90x87H	21		0,7 / 106	1 x 23 Lt. (b)
9215/10 FRGV *	0781979		40x90x87H	14		0,7 / 106	1 x 15 Lt. (a)



* Quemador en cuba • Bruciatore in vasca • Burner inside the tank • Brenner im Becken • Brûleur en cuve

Modelo gas Versione a gas • Gas version • Gas Ausführung • A gaz							
9310/10 FRG	0781909		60x90x87H	20		0,9 / 150	2 x 10 Lt. (a+a)
9415/10 FRG	0781919		80x90x87H	28		1,1 / 200	2 x 15 Lt. (a+a)
9423/10 FRG	0781929		80x90x87H	42		1,1 / 200	2 x 23 Lt. (b+b)
9423/10 FRGM MELTING	0781939		80x90x87H	46	0,2 Ac230V	1,1 / 200	2 x 23 Lt. (b+b)



Modelo eléctrico Versione elettrica • Electric version • Elektro-Ausführung • Electrique							
9215/10 FRE	0781949		40x90x87H		12 Ac400V	0,7 / 82	1 x 15 Lt. (a)
9222/10 FRE	0781959		40x90x87H		18 Ac400V	0,7 / 82	1 x 22 Lt. (b)
9222/10 FREM MELTING	0781969		40x90x87H		18 Ac400V	0,7 / 82	1 x 22 Lt. (b)



Modelo eléctrico Versione elettrica • Electric version • Elektro-Ausführung • Electrique							
9415/10 FRE	0781989		80x90x87H		24 Ac400V	1,1 / 152	2 x 15 Lt. (a+a)
9422/10 FRE	0781999		80x90x87H		36 Ac400V	1,1 / 152	2 x 22 Lt. (b+b)
9422/10 FREM MELTING	0782009		80x90x87H		36 Ac400V	1,1 / 152	2 x 22 Lt. (b+b)



Dotación estándar • Dotazione standard • Standard equipment • Standard Ausrüstung • Equipment standard

(a) : 1 Canasto • n.1 cestello • 1 Basket • 1 Korb • 1 Panier

36x22,5x12

(b) : 2 Canastos • n.2 cestelli • 2 Baskets • 2 Körbe • 2 Paniers

36x16x12


FR25/10G HP

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza dal piano di lavoro regolabile da 840 a 900mm.

Piani con spessore 2 mm

Vasca completamente in acciaio inox con tacca livello olio min/max.
 I pannelli costruiti con materiale altamente isolante garantiscono una sicurezza completa e contribuiscono all'alta resa di queste friggatrici (produzione oraria : 60 kg di patate congelate).
 Su richiesta dispositivo di sollevamento automatico del cesto con timer.

Versione gas: Bruciatori controllati da un dispositivo di regolazione con termocoppia, pilota e accensione elettrica. Un termostato elettronico, supportato da un termostato di sicurezza, blocca la temperatura dell'olio a 180°C.

Versione elettrica: Resistenze corazzate in acciaio inox sollevabili e regolate da un termostato elettronico con comandi digitali che agisce su un contattore di energia e blocca la temperatura dell'olio a 180°C.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900mm regulierbar.

Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm

Becken ganz aus Edelstahl mit Markierung für min-/max.
 Ölstand. Die Verkleidungen aus stark isolierendem Material gewährleisten vollständige Sicherheit und tragen zur hohen Wirtschaftlichkeit dieser Fritteusen bei (Stundenleistung: 60 kg TK-Pommes frites).
 Auf Anfrage automatischer Korbheber mit Timer.

Gasbeheizte Ausführung: Brennerregelung durch Vorrichtung mit Thermoelement, Zündflamme und elektrischer Zündung. Ein elektronischer Thermostat mit Sicherheitsthermostat gewährleistet, begrenzt die Öltemperatur auf max. 180 °C.

Elektrische Ausführung: Anhebbare gekapselte Heizwiderstände, Temperaturregelung durch elektronischen Thermostat mit digitalen Bedienelementen, die auf einen Energie-Kontaktgeber wirken, welcher die Öltemperatur auf max. 180 °C begrenzt.

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plano con espesor 2 mm

Cuba en acero inoxidable con línea de nivel de aceite máx./mín.
 Los paneles fabricados con materiales altamente aislantes garantizan una seguridad completa y contribuyen al alto rendimiento de estas freidoras (producción horaria: 60 Kg. de patatas congeladas).
 Bajo pedido dispositivo de elevación automático del cesto con temporizador.

Versión gas: Quemadores controlados con un dispositivo de regulación con termopar, piloto y encendido eléctrico. Un termostato electrónico, soportado por un termostato de seguridad, bloquea la temperatura del aceite a 180°C.

Versión eléctrica: Resistencias revestidas en acero inoxidable posibles de quitar y regulables por un termostato electrónico con comandos digitales que actúa en un contactor de energía y bloquea la temperatura del aceite a 180°C.

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.

Top with thickness 2mm

Stainless steel pan with min/max oil level notch.
 Panels are made from high-performance insulating and sealing material, thereby ensuring total safety and high deep fryer performance (hourly production: 60 kg of frozen chips).
 Automatic timer-controlled basket-lifting device can be installed upon request.

Gas model: Burner controlled by regulating device, with thermocouple, pilot light and electric ignition. An electronic thermostat, supported by a safety thermostat ensures oil temperature does not exceed 180°C.

Electric version: Raisable stainless steel armoured heater; regulated by an electronic digital-command thermostat, which acts on an energy contactor to prevent oil temperature exceeding 180°C.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900mm.

Plan avec épaisseur 2 mm

Cuve complètement en acier inox avec encoche niveau d'huile mini/ maxi.
 Les panneaux construits dans un matériau hautement isolant, assurent une sécurité complète et contribuent au haut rendement de ces friteuses (production horaire : 60 kg de pommes de terre congelées).
 Sur demande, le dispositif de montée automatique du panier avec minuteur.

Version gaz: Brûleurs contrôlés par un dispositif de réglage avec thermocouple, flamme pilote et allumage électrique. Un thermostat électronique, assisté d'un thermostat de sécurité, bloque la température de l'huile à 180°C.

Versión eléctrica: Résistances blindées en acier inox relevables et réglées par un thermostat électronique à commandes numériques qui agit sur un compteur d'énergie et bloque la température de l'huile à 180°C.

Voltaje especial 220V/3F + 4% - otro + 7%

Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial

Altro • others • andere • autres

Plano con espesor 2 mm • Piani con spessore 2 mm • Top with thickness 2mm • Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm • Plan avec épaisseur 2 mm

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg	Lt.
Modelo gas • Versione a gas Gas version • Gas Ausführung A gaz		60 Kg/h					
FR25/10G HP	0782019		40x90x87H	30		0,7 / 106	1 x 25 Lt.



Modelo eléctrico • Versione elettrica Electric version • Elektro-Ausführung Electrique		60 Kg/h					
FR28/10E HP	0782029		40x90x87H		28 Ac400V	0,7 / 82	1 x 28 Lt.

**Dotación estándar • Dotazione standard • Standard equipment • Standard Ausrüstung • Equipment standard**

1 Canasto • n.1 cestello • 1 Basket • 1 Korb • 1 Panier

Canasto • Cesto • Basket • Korb • Panier

CFAR



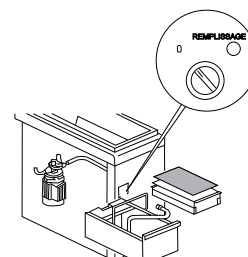
Hacerlo constar en el pedido de la freidora • Eseguiibile solo all'ordine della friggitrice
Possible only when element order is placed • Nur in Verbindung mit Gerätebestellung möglich
Réalisable seulement à la commande du friteuse

Kit de elevación automática de la cesta con temporizador • Kit sollevamento automatico del cesto con timer • Automatic raising of basket with timer • Kit Automatisches Anheben des Korbes mit Timer • Kit de levage automatique du panier avec minuteur

SACG	FR 25G HP
SACE	FR 30E HP

Kit sistema de filtrado con bomba de llenado (sólo para modelos eléctricos)
 Kit sistema di filtraggio con pompa per riempire (solo per modelli elettrici)
 Built-in filtering system with pump for filling (on electric models only)
 Kit Filtersystem mit Pumpe zum Füllen (nur für elektrische Modelle)
 Kit de système de filtrage muni de pompe pour le remplissage (seulement pour les modèles él.)

FFAR	FR 30E HP
-------------	------------------




94/10 PGI10

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.

Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.

Piani con spessore 2 mm

Vasche in acciaio inox AISI 304 con fondo in AISI 316.

Carico acqua per mezzo di 2 elettrovalvole, con possibilità di effettuare il carico di acqua fredda o calda.

Scarico frontale per mezzo di rubinetto da 2" in ottone cromato.

Versione gas: riscaldamento per mezzo di 2 bruciatori in acciaio AISI 304, posizionati sul fondo del recipiente (riscaldamento diretto) o della intercapedine (riscaldamento indiretto).

Versione elettrica indiretta: riscaldamento con 2 gruppi di resistenze corazzate posizionate internamente alla intercapedine.

Versione elettrica diretta: riscaldamento per mezzo di 3 resistenze in acciaio inossidabile posizionate esternamente sul fondo del recipiente.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.

Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.

Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm

Edelstahlbecken AISI 304 mit Boden aus AISI 316.

Wassereinlass über 2 Magnetventile, Kalt- oder Warmwassereinlass.

Frontseitiger Abfluss mit 2"-Hahn aus verchromtem Messing.

Elektrische Ausführung: indirekte Beheizung durch 2 gekapselte Widerstandsaggregate in der Doppelwand.

Elektrische Ausführung: direkte Beheizung durch 3 Edelstahlwiderstände außen unter dem Behälterboden.

Gasbeheizte Ausführung: Beheizung durch 2 Edelstahlbrenner AISI 304 am Behälterboden (direkte Beheizung) oder in der Doppelwand (indirekte Beheizung).

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.

Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plano con espesor 2 mm

Cubas en acero inoxidable AISI 304 con fondo en AISI 316.

Carga de agua por medio de 2 electroválvulas, con posibilidad de efectuar la carga de agua fría o caliente.

Descarga frontal mediante grifo de 2" en latón cromado.

Versión eléctrica indirecta: calentamiento con dos grupos de resistencias revestidas ubicadas en el interior de la cavidad.

Versión eléctrica directa: calentamiento mediante 3 resistencias en acero inoxidable ubicadas en el exterior en el fondo del recipiente.

Versión gas: calentamiento mediante 2 quemadores en acero AISI 304, ubicados en el fondo del recipiente (calentamiento directo) o de la cavidad (calentamiento indirecto).

Outer casing and feet in stainless steel.

Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.

Top with thickness 2mm

AISI 304 stainless steel pan with base in AISI 316 stainless steel.

Water loading operations controlled by 2 electrovalves; either hot or cold water may be loaded.

Front discharge with 2-inch chrome brass taps.

Indirect electric model: 2 armoured heater units mounted inside the cavity for heating operations.

Direct electric model: 3 stainless steel heaters mounted to the external surface of the appliance base for heating operations.

Gas model: 2 AISI 304 stainless steel burners positioned on the base of the appliance (for direct heating operations) or in the cavity (for indirect heating operations).

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.

Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.

Plan avec épaisseur 2 mm

Cuves en acier inox AISI 304 avec fond en AISI 316.

Charge d'eau à l'aide de deux électrovannes, avec possibilité de charge de l'eau froide ou chaude.

Vidange par l'avant à l'aide du robinet de 2" en laiton chromé.

Versión eléctrica indirecte: réchauffement avec 2 groupes de résistances blindées placées à l'intérieur de la gaine.

Versión électrique directe: réchauffement à l'aide de 2 résistances en acier inoxydable placées à l'extérieur sur le bas du récipient.

Versión gaz: réchauffement à l'aide de 2 brûleurs en acier AISI 304, placés sur le bas du récipient (réchauffement direct) ou de la gaine (réchauffement indirect).

Canasto para pasta • Cesto colapasta • Basket for dough • Nudelkorb • Panier pour pâtes

9C5	97347000	50 Lt.	Ø 3mm
------------	----------	--------	-------

Canasto para vegetal • Cesto colaverdure • Basket for vegetables • Gemüsekorb • Panier pour légume

9CV5	97348000	50 Lt.	Ø 6 mm
-------------	----------	--------	--------

Canasto para pasta • Cesto colapasta • Basket for dough • Nudelkorb • Panier pour pâtes

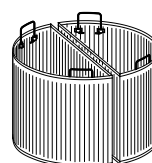
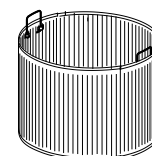
9C10	97350000	100 Lt.	Ø 3mm
-------------	----------	---------	-------

9C15	97351000	150 Lt.	Ø 3mm
-------------	----------	---------	-------

Canasto para vegetal • Cesto colaverdure • Basket for vegetables • Gemüsekorb • Panier pour légume

9CV10	97352000	100 Lt.	Ø 6mm
--------------	----------	---------	-------

9CV15	97353000	150 Lt.	Ø 6mm
--------------	----------	---------	-------



MARMITAS

PENTOLE • BOILING PANS
KOCHKESSEL • MARMITES

Serie 900 **INTECNO**

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg	Lt.
Marmitas a gas con calentamiento directo • Pentole a gas diretto Gas direct heating boiling pans • Gas-Kochkessel direkt beheizt Marmites à gaz chauffage direct							
93/10 PGD05	0783489		60x90x87H	10,5	0,2 Ac230V	1,1 / 116	50 Lt.
94/10 PGD10	0782659		80x90x87H	21	0,2 Ac230V	1,3 / 136	100 Lt.
94/10 PGD15	0782679		80x90x87H	24	0,2 Ac230V	1,3 / 140	150 Lt.
94/10 PGD15A*			80x90x87H	24	0,3 Ac230V	1,3 / 140	150 Lt.



* Autoclave • Autoclave • Autoclave • Autoklav • Autoclave

Marmitas a gas con calentamiento indirecto • Pentole a gas indiretto
Gas indirect heating boiling pans • Gas-Kochkessel indirekt beheizt
Marmites gaz chauffage indirect



93/10 PGI05	0783499		60x90x87H	10,5	0,3 Ac230V	1,1 / 133	50 Lt.
94/10 PGI10	0782669		80x90x87H	21	0,3 Ac230V	1,3 / 153	100 Lt.
94/10 PGI14	0782699		80x90x87H	24	0,3 Ac230V	1,3 / 153	135 Lt.
94/10 PGI14A*			80x90x87H	24	0,3 Ac230V	1,3 / 153	140 Lt.



* Autoclave • Autoclave • Autoclave • Autoklav • Autoclave

Marmitas eléctricas con calentamiento directo • Pentole dirette elettriche
Electric direct heating boiling pans • Elektro-Kochkessel direkt beheizt
Marmites electriques chauffage direct



94/10 PED10	0782719		80x90x87H		12 Ac400V	1,3 / 167	100 Lt.
94/10 PED15	0782739		80x90x87H		12 Ac400V	1,3 / 167	150 Lt.



Marmitas eléctricas con calentamiento indirecto • Pentole indirette elettriche
Electric indirect heating boiling pans • Elektro-Kochkessel indirekt beheizt
Marmites electriques chauffage indirect



93/10 PEI05	0783689		60x90x87H		9,6 Ac400V	1,1 / 147	50 Lt.
94/10 PEI10	0782729		80x90x87H		21 Ac400V	1,3 / 167	100 Lt.
94/10 PEI15	0782749		80x90x87H		21 Ac400V	1,3 / 167	150 Lt.



Voltaje especial 220V/3F + 4% - otro + 7%
Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial
Altro • others • andere • autres

Serie 900
900 Serie


93/10 KBEF
BRASIERE MULTIUSO

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
Altezza dal piano di lavoro regolabile da 840 a 900mm.

Piani con spessore 2 mm

Vasca completamente in acciaio AISI 304. Il riscaldamento è ottenuto per mezzo di resistenze corazzate poste sotto il fondo della vasca.
La temperatura, controllata termostaticamente, è regolabile da 50 a 300°C.

CONTENITORE CALDO ELETTRICO

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
Riscaldamento tramite resistenza superiore ad infrarossi e resistenza inferiore posta sotto la vasca.
Controllo termostatico della temperatura (30-90°C)

ELEKTRO MULTI-BRÄTER

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.

Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm

Becken ganz aus Edelstahl AISI 304.
Beheizung durch gekapselte Widerstände unter dem Beckenboden.
Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50 und 300 °C.

ELEKTROWARMHALTEGERÄT

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
Obere Beheizung mittels Infraroheizwiderstand, unter mittels Heizwiderstand unter dem Becken.
Einstellung der Temperatur mittels Thermostat (30-90°C)

SARTEN MULTIPLO ELÉCTRICO

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plano con espesor 2 mm

Cuba completamente de acero AISI 304.
El calentamiento se obtiene a través de resistencias revestidas ubicadas bajo el fondo de la cuba.
La temperatura, controlada termostáticamente, se puede regular de 50 a 300 °C.

RECIPIENTE CALIENTE ELÉCTRICO

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Calentamiento mediante una resistencia superior por infrarojos y una inferior ubicada debajo de la cuba.
Control termostático de la temperatura (30-90°C)

MULTI COOKING BRATT PAN

Outer casing and feet in stainless steel.
Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.

Top with thickness 2mm

AISI 304 stainless steel pan. Heating operations are carried out by armoured heaters mounted under the pan base.
Thermostatically-controlled temperature range from 50 to 300°C.

ELECTRIC CHIP SCUTTLE

Outer casing and feet in stainless steel.
Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
Heating by mean of an upper infrared heating element and lower element located under the heating well.
Thermostatic temperature control (30-90°C).

MULTI-SAUTEUSE ÉLECTRIQUE

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900mm.

Plan avec épaisseur 2 mm

Cuve complètement en acier AISI 304.
Le réchauffement est obtenu grâce à des résistances blindées placées sur le fond de la cuve.
La température, contrôlée par un thermostat, est réglable de 50 à 300°C.

RÉCIPIENT CHAUD ÉLECTRIQUE

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
Chauffage par résistance supérieure infrarouge et résistance inférieure sous la cuve inférieure.
Contrôle thermostatique de la température (30-90°C)

SARTEN MULTIPLO ELÉCTRICO /RECIPIENTE CALIENTE ELÉCTRICO Serie 900

BRASIERE MULTIUSO • CONTENITORE CALDO ELETTRICO • MULTI COOKING BRATT PAN- ELECTRIC CHIP SCUTTLE
ELEKTRO MULTI-BRÄTER- ELEKTROWARMHALTEGERÄT MULTI-Sauteuse ELECTRIQUE- RECIPIENT CHAUD ELECTRIQUE

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg	Lt.
Sartén múltiplo eléctrico • Brasiera elettrica multiuso Electric multi cooking bratt pan • Elektro Multi-Bräter Multi-Sauteuse électrique							
93/10 KBEF	0781859		60x90x87H		8,1 Ac400V		
Dimensiones interiores de las cubas: 52x48x9H • Dimensioni interne vasche • Tank internal dimensions Becken - Innenabmessungen • Dimensions intérieures cuves							
Recipiente caliente eléctrico • Contenitore caldo elettrico Electric chip scuttle • Elektro-Warmhaltegerät Récipient chaud électrique							
92/10 SPE	0783479		40x90x87H		2 Ac230V		



Serie 900
900 Serie


94/10 ENC

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Plano con espesor 2 mm

Versión con cajón: cajones aptos para contener cubas de máximo 150mm de altura, correderas del cajón fijas.

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
Piani con spessore 2 mm

Versione con cassetto: cassetti atti a contenere bacinelle di altezza massima 150mm, guide cassetto fisse.

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
Top with thickness 2mm

Model with drawer: Drawers to contain bowls (max. 150-mm high), fixed drawer rails.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm

Ausführung mit Schublade: Schubladen für max. 150 mm hohe Behälter, feste Schubladenführungen.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
Plan avec épaisseur 2 mm

Version avec tiroir : tiroirs pouvant contenir des bacs d'une hauteur maximum de 150mm, rails tiroir fixes.

ELEMENTOS NEUTROS

ELEMENTI NEUTRI • NEUTRAL UNITS
ARBEISPLATTEN • ELEMENTS NEUTRES

Serie 900 **INTECNO**

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	m ³ /Kg
------	------	---	-------------------	--------------------

Modelo top

Versione Top • Top version • Tischplatteausführung • Élément top

91/10 TEN	0783219		20x90x25H	0,15 / 35
92/10 TEN	0783229		40x90x25H	0,2 / 40
93/10 TEN	0783249		60x90x25H	0,3 / 50
94/10 TEN	0783269		80x90x25H	0,4 / 55



Modelo top con cajón

Versione Top con cassetto • Top version with drawer

Tischplatteausführung mit Schublade • Element top avec tiroir

92/10 TENC	0783239		40x90x25H	0,2 / 45
93/10 TENC	0783259		60x90x25H	0,3 / 50
94/10 TENC	0783279		80x90x25H	0,4 / 60



Modelo sobre base abierta

Versione a giorno • With open support

Auf offenem Unterbau • Sur placard ouvert

91/10 EN	0782469		20x90x87H	0,6 / 50
92/10 EN	0782479		40x90x87H	0,7 / 60
93/10 EN	0782499		60x90x87H	0,9 / 64
94/10 EN	0782519		80x90x87H	1,1 / 68



Modelo sobre base abierta con cajón

Versione a giorno con cassetto • With open support with drawer

Auf offenem Unterbau mit Schublade • Sur placard ouvert avec tiroir

92/10 ENC	0782489		40x90x87H	0,7 / 65
93/10 ENC	0782509		60x90x87H	0,9 / 68
94/10 ENC	0782529		80x90x87H	1,1 / 70



Serie 900
900 Serie

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	m ³ /Kg
Base abierta Base aperta • Open support • Offener Unterbau Base ouverte				
91/10 B	0783289		20x86,5x62H	0,08
92/10 B	0783299		40x86,5x62H	0,15
93/10 B	0783309		60x86,5x62H	0,23
94/10 B	0783319		80x86,5x62H	0,31
912/10 B	0783329		120x86,5x62H	0,46



Bases neutras con acabado higienico H2 • Basi neutre con finitura igienica H2
 Neutral bases with hygienic finishing, type H2 • Unterbauten mit Hygieneausführung H2
 Bases neutres avec finition type H2



92/10 BH	CR0592659	40x86,5x62H	↕ 5,5	dim. int. LxH 33x73,6	GN1/1
93/10 BH	CR0592669	60x86,5x62H	↕ 5,5	dim. int. LxH 53,5x73,6	GN1/1
94/10 BH	CR0592679	80x86,5x62H	↕ 5,5	dim. int. LxH 65,5x73,6	GN2/1



Paredes internas embutidas, con 5 guías integradas. distancia entre guías 5,5 cm
 Fianchi con 5 guide stampate, passo 5,5 cm
 Moulded internal sides with 5 integral slides, distance between supports 5,5 cm
 Innenwände mit 5 Auflagerippen, Abstand 5,5 cm
 Parois internes avec 5 supports grilles imboutis intégrés, distance entre supports 5,5 cm

Blank lined area for notes or calculations.


OLPM 1 DG200

Vasca di cottura con fondo in AISI 316 (spessore 20-25/10) specifico per trattare prodotti particolarmente acidi e pareti in AISI 304 (spessore 20/10). Immissione acqua in vasca tramite rubinetto (acqua calda/fredda) e canna di erogazione orientabile. Foro scarico vasca con filtro estraibile. Rubinetto di scarico frontale in ottone cromato da 2 pollici (1 pollice 1/2 x mod. 50 lt) dotato di maniglia isolante. Piedini in acciaio inox AISI 304 regolabili per il livellamento. Blocco riscaldamento per sovratemperatura con termostato di sicurezza a riarmo manuale.

- Indirette Intercapedine in AISI 304 spessore da 20 a 40/10.
- Controllo pressione intercapedine tramite valvola di sicurezza a 0,5 bar, valvola di depressione e manometro a lettura analogica.
- Rubinetto di carico intercapedine e rubinetto di livello.
- Riscaldamento gas Riscaldamento tramite bruciatori tubolari, ad alto rendimento, in acciaio inox.
- Accensione tramite sistema a scarica continua alimentato da una pila (1,5 V) e fiamma pilota.
- Rubinetto minimo/massimo con sistema di sicurezza a termocoppia.
- Riscaldamento elettrico Riscaldamento tramite resistenze corazzate in lega INCOLOY-800, controllato da termostato elettromeccanico (versioni indirette) o elettronico (versioni dirette).
- Impostazione temperatura con termostato elettromeccanico e selettore min/max (versioni indirette) - digitale (dirette).
- Segnalazione visiva livello minimo acqua intercapedine e blocco riscaldamento in caso di livello acqua insufficiente.
- Riscaldamento vapore Riscaldamento tramite vapore (da rete utente) con valvola parzializzatrice che consente una immissione graduale del vapore.

Kochbehälter (Boden aus CNS 1.4404 2 - 2,5 mm und Seitenteile aus CNS 1.4301 2 mm) speziell für säurehaltiges Kochgut. Äussere Verkleidung aus CNS 1.4301 (1 mm), fein satiniert. Wasserzufuhr zum Behälter durch Wasserhahn (warm / kalt) und drehbares Ausflussrohr. Auslauföffnung Kessel mit abnehmbaren Filter. Stirnseitig angebrachter Ablasshahn aus verchromtem Messing 2 inc (1 inc 1/2 für Modell 50 lt) mit thermisch isoliertem Griff. Füße aus CNS 1.4301, für die Nivellierung verstellbar. Unterbrechung der Heizung durch Sicherheitsthermostat mit manueller Reaktivierung.

- Indirekt Zwischenmantel aus CNS 1.4301 (2-4 mm). Druckkontrolle durch Sicherheitsventil bei 0,5 bar, Unterdruckventil und Manometer mit analoger Anzeige. Wasserhahn für das füllen des Zwischenmantel und Hahn Niveau-kontrolle.
- Gas Heizung durch leistungsfähige Rohrbrenner aus INOX. Batteriebetriebe-ne Zündung mit sich wiederholendem Zündfunken und Pilotflamme.
- Gashahn min / max mit Sicherheitssystem über Thermoelement.
- Elektro Heizung durch gepanzerte Hochleistungswiderstände aus der Legierung INCOLOY-800 mit elektromechanischem Thermostat (indirekte Versionen) oder elektronische Thermostat (direkte Versionen).
- Temperateureinstellung mit elektromechanischem Thermostat und Wahl-schalter min/max (indirekte Versionen) oder digital (direkte Versionen).
- Signalleuchte für minimum Wasser-Stand im Zwischenraum und Unterbre-chung der Heizung für minimum Wasser-Stand im Zwischenraum.
- Dampf Heizung mit Dampf (bauseitiges Dampfnetz), ein manuelles Dampf-ventil erlaubt das stufenweise Zuführen des Dampfes.

Cuba de cocción (fondo de AISI 316 espesor 20-25/10 y mparedes de AISI 304 espesor 20/10) especial para tratar alimentos particularmente ácidos. Introducción del agua en la cuba por medio de grifo (agua caliente/fría) y caña de suministro orientable. Hoyo desagüe tina con filtro extraíble. Grifo frontal de descarga de latón cromado de 2 inc (1 inc 1/2 x mod. 50 lt) provisto de manija aislante. Patas de acero inox AISI 304 ajustables para la nivelación. Bloqueo del calentamiento por sobrettemperatura con termostato de seguridad de rearme manual.

- Indirectas Intercambiador de AISI 304 (espesor 20-40/10). Control presión intercambiador mediante válvula de seguridad a 0,5 bar, válvula de depresión y manómetro de lectura analógica. Grifo de carga agua en el intercambiador grifo de nivel.
- Gas Calentamiento por medio de quemadores tubulares de alto rendimiento de acero inox. Encendido por medio de sistema de descarga continua alimentado por una pila (1,5 V) y llama piloto.
- Grifo mínimo/máximo con sistema de seguridad con termopar.
- Electricas Calentamiento por medio de resistencias acorazadas de aleación INCOLOY-800, controlado por termostato electromecánico (versiones indirectas) ou electronico (versiones directas).
- Fijación temperatura con termostato electromecánico y selector mín/máx (versiones indirectas) ou digital (versiones directas).
- Senalización visual nivel mínimo agua doble fondo y bloqueo del calentamiento en caso de nivel insuficiente de agua.
- Vapor Calentamiento por medio de vapor (de la red del usuario) con válvula estranguladora que permite una introducción gradual del vapor

Cooking vessel in stainless steel AISI 316 (thickness 20-25/10) specifically intended for the processing of particularly acid products and walls in stainless steel AISI 304 (thickness 20/10). Vat filled with water by means of tap (hot/cold water) and swivel hose. Exhaust hole of vat with filter (extractable). Front drain cock in chrome-plated brass, 2 inc., (1 inc 1/2 for 50 l. model) with insulating handle. Adjustable feet in stainless steel AISI 304 to ensure levelling. Blocking of heating for excess of temperature with manual resettable safety thermostat.

- Indirect heated versions Jacket in stainless steel AISI 304 (thickness 20-40/10).
- Jacket pressure control by means of safety valve at 0,5 bar, vacuum valve and analogic pressure gauge. Jacket filling cock and level cock.
- Gas versions Heating by means of stainless steel high efficiency tube burners. Ignition by means of constant spark system powered by a battery (1,5 V) and pilot flame. Minimum/maximum cock with thermocouple safety system.
- Electric versions Heating by means of armoured elements in INCOLOY-800 alloy, controlled by electromechanical thermostat (indirect versions) or electronic thermostat (direct versions).
- Temperature setting with electromechanical thermostat and min/max selector (indirect versions) or digital (direct versions).
- Visible signal lowest water level in jacket and blocking of heating in case of water level insufficient.
- Steam versions Heating by means of steam (from user's system) with a choking valve ensuring a gradual steam inlet.

Cuve de cuisson (fond en AISI 316 épaisseur 20-25/10 et parois en AISI 304 épaisseur 20/10) indiquée pour traiter les produits particulièrement acides. Remplissage de la cuve par robinet (eau chaude/froide) et tube de distribution orientable. Trou de décharge de l'eau de la cuve avec filtre détachable. Robinet de vidange à l'avant en laiton chromé de 2 inc. (1 inc 1/2 pour le mod. de 50 lt) avec poignée isolante. Pieds en acier inox AISI 304, réglables pour mettre l'appareil à niveau. Blocage du chauffage pour surchauffe par thermostat de sécurité à réarmement manuel.

- Indirectes Double paroi en AISI 304 (épaisseur 20-40/10).
- Contrôle de la pression de l'interstice par une soupape de sécurité à 0,5 bar, détendeur et manomètre à lecture analogique. Robinet pour la charge du double paroi et robinet de niveau.
- Gaz Chauffage par brûleurs tubulaires très performants en acier inox. Allumage par système à décharge continue alimenté par une pile de 1,5 Volts et flamme pilote. Robinet mini/maxi avec système de sécurité à thermocouple.
- Electriques Chauffage par résistances blindées en alliage INCOLOY-800, contrôlé par un thermostat électromécanique (versions indirectes) ou électrique (versions directes). Paramétrage de la température avec thermostat électromécanique et sélecteur mini/maxi (versions indirectes) ou digital (versions directes). Signal visuel niveau minimum eau double paroi et blocage du chauffage pour niveau insuffisant d'eau.
- Vapeur Chauffage à la vapeur (du réseau de distribution de l'utilisateur) contrôlé par un étrangleur qui permet d'introduire progressivement la vapeur.

MARMITAS (200-300LT.)

PENTOLE (200-300LT.) • BOILING PANS (200-300LT.)
KOCHKESSEL (200-300LT.) • MARMITES (200-300LT.)

Mod.	Code	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg	Lt.
Marmitas a gas con calentamiento directo • Pentole a gas diretto • Gas direct heating boiling pans • Gas-Kochkessel direkt beheizt • Marmites à gaz chauffage direct 							
OLPM8DG200/8	044FIR1000018		80x90x90h	32		1,35 / 145	200
OLPM 9 DG200	1191900		90x90x90h	32		1,35 / 145	200
OLPM 1 DG200	1191901		100x115x90h	34,5		1,8 / 270	200
OLPM 1 DG300	1191902		115x130x90h	48		2,45 / 320	300

Marmitas a gas con calentamiento indirecto • Pentole a gas indiretto • Gas indirect heating boiling pans • Gas-Kochkessel indirekt beheizt • Marmites gaz chauffage indirect 

OLPM 1 IG200	1191910		100x115x90h	40		1,8 / 320	200
OLPM 1 IG300	1191911		115x130x90h	48		2,45 / 360	300

Marmitas eléctricas con calentamiento indirecto • Pentole indirette elettriche
Electric indirect heating boiling pans • Elektro-Kochkessel indirekt beheizt
Marmites electriques chauffage indirect 

OLPM 1 IE200	1192900		100x115x90h		24	1,8 / 290	200
OLPM 1 IE300	1192901		115x130x90h		36	2,45 / 340	300

Marmitas a vapor con calentamiento indirecto • Pentole indirette a vapore
Steam indirect heating boiling pans • Dampf-Kochkessel indirekt beheizt
Marmites à vapeur chauffage indirect

OLPM 1 IV200	1192905		100x115x90h		32	1,8 / 280	200
OLPM 1 IV300	1192906		115x130x90h		36	2,45 / 340	300

Vapor • Vapore • steam • dampf • vapeur • kg/h: 60/80 mod. OLPM 1 IV200, 80/100 mod. OLPM 1 IV300

SUPLEMENTO POR TAPA CON CIERRE AUTOCLAVE
SUPPLEMENTO COPERCHIO CON CHIUSURA AUTOCLAVE • AUTOCLAVE ADDITIONAL PRICE
MEHRPREIS FÜR AUTOKLAV-DECKEL • PRIX SUPPLEMENTAIRE POUR COUVERCLE AUTOCLAVE

SUP COP 200	Lt. 200
SUP COP 300	Lt. 300

SUPLEMENTO TAPA AISLADA
SUPPLEMENTO COPERCHIO COIBENTATO • EXTRA CHARGE FOR INSULATED LID
MEHRPREIS FÜR ISOLIERTEN DECKEL • SUPPLÉMENT PRIX POUR COUVERCLE ISOLÉ

SUP COP COIB 200	Lt. 200
SUP COP COIB 300	Lt. 300




OLBM 1 G 2001

Vasca realizzata interamente in acciaio inox AISI 304.
Fondo vasca in acciaio dolce, AISI 304 o bimetallo (Inox).
Ribaltamento manuale su asse anteriore con vite senza fine comandata da volantino.
I modelli BM1... sono dotati di sistema assistito da molla di riscontro.
Su tutti i modelli, ribaltamento motorizzato a richiesta.
Immissione acqua in vasca tramite rubinetto e canna di erogazione fissata sul camino.
Coperchio in acciaio inox AISI 304 dotato di maniglione ergonomico o di maniglie in materiale atermico

VERSIONI GAS: Riscaldamento tramite bruciatori tubolari in acciaio inox. Accensione tramite sistema a scarica continua alimentato da una pila (1,5 v) e fiamma pilota. Alimentazione gas tramite valvola termostatica con sistema di sicurezza a termocoppia. Regolazione delle temperature da 100°C a 300°C.

VERSIONI ELETTRICHE: Riscaldamento tramite resistenze corazzate in lega "Incoloy 800". Controllo delle temperature (45°C - 300°C) garantito da termostato collegato direttamente all'interruttore. Termostato di sicurezza che interviene in caso di funzionamento anormale.

Tiegel komplett aus CNS 18/10 gefertigt.
Tiegelboden ist entweder Stahl, aus CNS 18/10 oder Inox.
Manuelle Kippung auf vorgelagerter Achse mit Gewindestange und Handrad.
Die Modelle BM1... haben eine Kompensationsfeder.
Motorgetriebene Kippung auf Anfrage.
Wasserinfüllung über Wasserhahn und Auslaufrohr am hinteren Teil des Geräts.
Deckel federkompensiert aus CNS 18/10 mit ergonomischem Griff, oder einem Griff aus thermisch nichtleitendem Material

GAS VERSION: Beheizung durch Rohrbrenner aus CNS. Zündung durch elektrische Zündfunken (1,5 Batterie) und Pilotflamme. Thermostatisch geregeltes Gasventil (Temperaturbereich 100°C bis 300°C). Sicherheitssystem mit Thermoelement.

ELEKTRO VERSION: Beheizung mit gepanzerten Widerstände aus der Legierung "Incoloy 800". Temperaturkontrolle 45°C - 300°C über Thermostat. Bei fehlerhafter Funktion unterbricht ein Sicherheitsthermostat die Stromzufuhr.

Cuba construida enteramente en acero inoxidable AISI 304.
Fondo de la cuba de acero, acero inoxidable AISI 304 o Inox.
Elevación manual con el eje anterior con tornillo sin fin y volante de maniobra.
Los modelos BM1... están dotados de sistema asistido de muelle de apoyo.
Elevación motorizada bajo pedido.
Introducción del agua en la cuba a través de grifo y caña de suministro fijada en la chimenea.
Tapa de acero inoxidable AISI 304 con grande tirador ergonómico o bien con tiradores de material atérmico

VERSIONES A GAS: Calentamiento por quemadores tubulares de acero inoxidable. Encendido piezoeléctrico y piloto. Encendido mediante descarga continua alimentado de una pila (1,5 v) y llama piloto. Alimentación de gas por medio de válvula termostática con sistema de seguridad con termopar. Regulación de las temperaturas de 100°C a 300°C.

VERSIONES ELECTRICAS: Calentamiento por resistencias acorazadas de aleación "Incoloy 800". Calentamiento con termostato conectado con el interruptor que permite la regulación de la temperatura entre 45°C y 300°C. Termostato de seguridad que actúa en el caso de desperfectos de funcionamiento.

Pan is constructed in AISI 304 stainless steel.
Cooking vessel bottom is realised in steel, AISI 304 stainless steel or bimetall (Inox).
Manual tilting mechanism. Models BM1... are equipped with cylindrical spiral spring. Motorised tilting on request.
Water fill by tap fixed on the flue riser.
Counter balanced hinged cover in AISI 304 18/10.

GAS MODELS: Heated by stainless steel tube main burners. Ignition by battery (1,5 V) continue flashover and pilotburner. Gas flow controlled by a thermostatic gas valve. Range 100° to 300° C. Safety is provided by flamefailure device.

ELECTRIC MODELS: Heated by means of armoured stainless steel elements (Incoloy 800). Temperatures (45°-300°) are controlled by a thermostat. Safety thermostat which automatically cuts-off the electrical supply in case of a malfunction.

Cuve réalisée entièrement acier inox AISI 304.
Fond de la cuve en acier, acier inox AISI 304 ou bimetall (Inox).
Les modèles BM1... sont fournis d'un système assisté par ressort de contrôle.
Renversement motorisé sur demande.
Introduction d'eau dans la cuve par un robinet et tuyau fixé sur la cheminée.
Couvercle en acier inox AISI 304 munit d'une poignée ergonomique ou de poignées en matériel athermique

VERSION AU GAZ: Chauffage par des brûleurs tubulaires en acier inox. Allumage par un système à décharge continue alimentée par une pile (1,5 v) et flame pilote. Alimentation gaz par soupape thermostatique avec système de sécurité et thermocouple. Réglage de la température de 100°C à 300°C.

VERSION ELECTRIQUE: Chauffage par des resistances blindées en alliage "Incoloy-800". Le réglage de la température est possible entre 45°C et 300°C par un thermostat raccordé à l'interrupteur. En cas d'anomalie, le thermostat de sécurité interrompt automatiquement le fonctionnement.

SARTENES (200LT.)

BRASIERE (200LT.) • BRAISING PANS (200LT.)
BRATTPFANNEN (200LT.) • SAUTEUSES (200LT.)

Serie 900 **INTECNO**

Mod.	Code	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg	Lt.
Alimentación gas directa • Versioni con riscaldamento diretto a gas • Direct gas heating Direkte Gasbeheizung • Chauffage gas direct Superficie • Surface 82 dmq							
OLBM 1 G 200I	1191920		160x90x95h	42		2,45 / 360	225



Superficie • surface
82 dmq

Elevación automática + Encendido eléctrico • Sollevamento motorizzato + Accensione elettrica
Motorised tilting + Electric ignition • Automatische Kippung + Elektrisch zündsystem
Soulèvement motorisé + Allumage électrique

SOL MOT ACC

Alimentación eléctrica directa • Versioni con riscaldamento diretto elettrico Direct electric heating • Direkte Elektrobeheizung • Chauffage électrique direct • Superficie • Surface 82 dmq							
OLBM 1 E 200I	1192920		160x90x95h		20	2,45 / 360	225



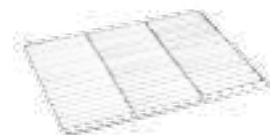
Superficie • surface
82 dmq

Elevación automática
Sollevamento motorizzato • Motorised tilting
Automatische Kippung • Soulèvement motorisé

OLBAS0041

Serie 900
900 Serie

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)
Parrilla en acero inox cromada para horno Griglia in acciaio cromato per forno • S/s chrome plated grid for oven CNS verchromter Rostn for oven • Grille en acier inox chromé pour four			
GGN1/1	97365000		53x32,5
GGN2/1	97375000		53x65
BF9M-X	97377000		93x62
Bandeja en acero inox para horno Teglia in acciaio inox AISI 304 per forno • S/s AISI 304 tray for oven CNS Backblech für Backofen • Plaque en acier inox AISI 304 pour four			
TGN2/1	97376900		53x65x1H
BF9M-T	97378000		93x62x1,5H
Puerta en acero inox AISI 304 para elementos de 40 y 80 cm Porta in acciaio inox AISI 304 per vani da 40 e 80 cm • S/s door for 40 and 80 cm large units CNS Tür für 40 und 80 cm breite Unterbauten • Porte en acier inox AISI 304 pour éléments 40 et 80 cm			
BVP4	0784609		39,5x3,6x46,5H
Puerta en acero inox AISI 304 para elementos de 60 cm Porta in acciaio inox AISI 304 per vani da 60 • S/s door for 60 cm large units CNS Tür für 60 cm breite Unterbauten • Porte en acier inox AISI 304 pour éléments 60 cm			
BVP6	0784619		59,5x3,6x46,5H
Bastidor para rejillas para elementos de 40 cm Reggigriglia per vano da 40cm • Grid frame support for 40 cm large units Einhängegestell für 40 cm breite Unterbauten • Support de grilles pour éléments 40 cm			
BV-RG	97364900		5x56x38H
Montante para elementos de 60, 80 y 120 cm Montante centrale per basi vano da 60,80 o 120 • Upright for 60, 80 and 120 cm large units Stütze für 60, 80 und 120 breite Unterbauten • Montant pour éléments 60, 80 120 cm			
BV-MC6/8	97367900		
Par de montantes laterales para elementos de 80 cm Coppia montanti laterale per basi vani da 80 cm • Couple of side uprights for 80 cm large units Paar seitliche Stützen für 80 cm breite Unterbauten • Paire montants latéraux pour bases 80cm			
BV-ML8	97368000		
Plancha de hierro fundido 1 fuego Piastra liscia in ghisa monofuoco • 1-burner smooth cast-iron plate 1 Brenner Gusseisenplatte glatt • Plaque lisse en fonte 1 feux			
	2519486		39,6x34,8
Planchas ranuradas 1 fuego • Piastra rigata monofuoco 1-burner ribbed cast-iron plate • 1 Brenner Gusseisenplatte gerillt Plaque rajée en fonte 1 feux			
	2519488		39,6x34,8



No se pueden poner encima de los quemadores de 10Kw • Non possono essere posizionate sopra i bruciatori da 10 Kw • They cannot be placed on the 10 KW burners
 Koennen auf den 10 Kw brennern nicht gestellt werden • Ne peuvent pas être positionnées au dessus des brûleurs de 10 Kw

Mod.	Code	€	L x P x H (cm)
------	------	---	-------------------

Pareja de travesaños • Coppia traverse • Support couple • Trägerpaar • Couple de profiles de support

TP-4	92610900		L=40
TP-6	92611900		L=60
TP-8	92612900		L=80
TP-10	92613900		L=100
TP-12	92614900		L=120
TP-14	92615900		L=140
TP-16	92616900		L=160



Rodapié frontal • Zoccolo frontale • Front plinth • Front Sockel • Plinthe frontale

ZF4	0592779		L=40
ZF6	0592789		L=60
ZF8	0592799		L=80
ZF12	0592809		L=120
ZF16	0592819		L=160
ZF20	0592719		L=200
ZF24	0592729		L=240



Unión de rodapié • Giunzione zoccolatura • Plinth junction • Sockelverbindungsstück • Plinthe d'union

ZG	0592830		
-----------	---------	--	--

Rodapié de lado • Zoccolo laterale • Side plinth • Seitensockel • Plinthe laterale

9ZL	0592820		
------------	---------	--	--

Rodapié de lado pasante

Zoccolo laterale passante • Passthrough Side plinth • Seitensockel • Plinthe laterale traversante

9ZLP	0592240		
-------------	---------	--	--



Chimenea

Camino antivento • Flue • Kamin • Cheminée

CAV4	0592850		
CAV6	0592840		

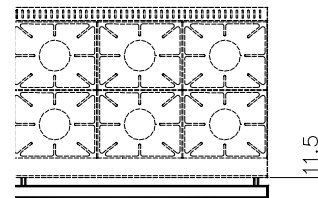
Kit ruedas (2+2)

Kit ruote (2+2) • Set of wheels (2+2) • Satz Räder (2+2) • Kit roulettes (2+2)

R	97432000		
RI	97433000		inox



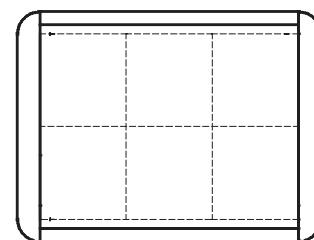
Mod.	Cod.	L x P x H (cm)
Pasamano • Corrimano • Handrail • Handleiste • Barre de dressage		
CMF0908		L=80
CMF0912		L=120
CMF0916		L=160
CMF0920		L=200
CMF0924		L=240



Pasamano perimétrico

Corrimano perimetrale • Perimetral handrail • Perimeter Handleiste • Barre de dressage périmètre

CMA1808	104x203
CMA1812	144x203
CMA1816	184x203
CMA1820	224x203
CMA1824	264x203



Antes de pasar el pedico para los pasamanos contactar l'oficina comercial • Prima di inoltrare l'ordine dei corrimani contattare l'ufficio commerciale
Pls. contact our sales dept. before sending the order for handrails • Bestellungen von Handleisten bitte erst mit Verkaufsabteilung abklären
Avant de passer commande des barres de dressage contacter le service commerciale

Grifo para elementos top

Colonnina erogazione acqua per apparecchiatura top • Water tap for top version appliances

Wasserhahn für Tischgeräte • Robinet de l'eau pour version top

9CAT	0592940
-------------	---------

Grifo para equipos con base

Colonnina erogazione acqua per apparecchiatura monoblocco • Water tap for appliances on stand

Wasserhahn für Geräte mit Unterbau • Robinet de l'eau pour appareils avec base

9CAM	0592690
-------------	---------


Puede ser instalada sobre: cocinas, baño-maria, placas radiantes
Puo' essere installata sulle seguenti apparecchiature : cucine, bagnomaria, tuttapietra
Suitable for installation on following appliances: ranges, bain maries, solid tops
Geeignet für Installation auf folgende Geräte: Herde, Wasserbäder, Glühlplattenherde
Peut être installé sur les appareils suivants: fourneaux, bain-marie, coup de feu

N. 4 pies en acero inox h 5 cm para instalaciones sobre zócalo mural

N. 4 piedini in acciaio inox H=5 cm per installazione su zoccolo in muratura

N. 4 S/S feet h 5cm for installation on wall plinth

N. 4 CNS Füße h 5cm für Installation auf Betonsockel

N. 4 pieds en acier inox h 5cm pour installation sur socle en beton

PZM	0592869
------------	---------



N. 4 pies en acero inox h 3cm para instalaciones sobre elementos neutro

N. 4 piedini in acciaio inox H=3 cm per installazione su piani

N. 4 S/S feet h 3 cm for installation on neutral units

N. 4 CNS Füße h 3 cm für Intallation auf neutral Elemente

N. 4 pieds en acier inox h 3cm pour éléments version top

9PT	0593580
------------	---------



N. 2 pies en acero inox con brida dim. 7x7 cm

N. 2 piedini in acciaio inox, con flangia dim. 7x7 cm

N. 2 S/S feet with flange dim. 7x7 cm

N. 2 CNS Füße mit Flansch Abm. 7x7 cm

N. 2 pieds en acier inox avec bride dim. 7x7 cm

KPA	0592879
------------	---------



Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)
------	------	---	-------------------

Panel terminal • Pannelli di chiusura • Closing panel • Abschluss-Seitenwand • Panneaux de fermeture

TVT1	0592390		
-------------	---------	--	--

Panel terminal • Pannelli di chiusura • Closing panel • Abschluss-Seitenwand • Panneaux de fermeture

TVT2	0592409		
-------------	---------	--	--



Panel terminal • Pannelli di chiusura • Closing panel • Abschluss-Seitenwand • Panneaux de fermeture

PT9DX	022130060		
--------------	-----------	--	--



Panel terminal • Pannelli di chiusura • Closing panel • Abschluss-Seitenwand • Panneaux de fermeture

PT9SX	022130061		
--------------	-----------	--	--



Panel terminal • Pannelli di chiusura • Closing panel • Abschluss-Seitenwand • Panneaux de fermeture

PT18	022110085		
-------------	-----------	--	--



Fondo caliente para las bases

Fondo caldo per vani • Bottom warm for units • Unten warm für Underbau • Fond chaud pour bases

FC40	0592329	32x80x6H	1 kW Ac230 1N	mod. 40 cm
FC80	0592339	61.5x80x6H	2 kW Ac230 1N	mod. 80 cm



Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)
------	------	---	-------------------

Estructura porta-ollas con 2 montantes • Griglia posategami con 2 montanti
 Tray holder structure with 2 uprights • Backblechablage mit 2 Halterungen
 Structure porte-casserolles avec 2 montantes

9GP4	0592230		L=40
9GP8	0592739		L=80
9GP12	0592749		L=120
9GP16	0592750		L=160
9GP20	0592450		L=200
9GP24	0592760		L=240
9GP28	0592200		L=280
9GP32	0592210		L=320



No se puede instalar sobre marmitas, sartenas y parrillas • Non installabile su pentole, brasiere, griglie

Not suitable for intallation on boiling pans, bratt pans, griddle plates

Nicht geeignet für Installation auf Kochkessel, Kippbratpfannen, Grillplatten • Pas installable sur marmites, sauteuses, grillades

Elemento de unión

Elemento di unione • Joint piece • Verbindungsstück • Élément d'union

9EF4	0592960		L=40
9EF8	0592970		L=80
9EF12	0592980		L=120
9EF16	0592990		L=160
9EF20	0592260		L=200
9EF24	0592270		L=240
9EF28	0592280		L=280
9EF32	0592290		L=320



No se puede instalar sobre marmitas, sartenas y parrillas • Non installabile su pentole, brasiere, griglie

Not suitable for intallation on boiling pans, bratt pans, griddle plates

Nicht geeignet für Installation auf Kochkessel, Kippbratpfannen, Grillplatten • Pas installable sur marmites, sauteuses, grillades

Soporte para salamandra con 2 montantes • Piano di appoggio per salamandra con 2 montanti

Salamander support with 2 uprights • Gestell für Salamander mit 2 Halterungen

Support pour salamandre avec 2 montantes

9SPS	0592220		60x40
-------------	---------	--	-------



No se puede instalar sobre marmitas, sartenas y parrillas • Non installabile su pentole, brasiere, griglie

Not suitable for intallation on boiling pans, bratt pans, griddle plates

Nicht geeignet für Installation auf Kochkessel, Kippbratpfannen, Grillplatten • Pas installable sur marmites, sauteuses, grillades



■ **Serie 1100**

1100 serie

1100 serie

Sèrie 1100

1100 serie

Serie 1100
1100 Serie

INDICE

Página

	Cocinas a gas sobre soporte y con horno	158-159
	Cocinas eléctricas vitrocerámica	160-161
	Cocinas eléctricas a inducción	162-163
	Placa radiante gas	164-165
	Placa radiante eléctrica	166-167
	Baño maría gas y eléctrico y Sartén multiuso eléctrica	168-169
	Fry-top a gas	170-171
	Fry-top eléctricos	172-173
	Cuece-pastas gas y eléctricos	174-175
	Freidoras a gas y eléctricas	176-177
	Elementos neutros	178-179
	Accesorios	180-184


1100/90 CGGP

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
Piani con spessore 2 mm.
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore.
 Bruciatori superiori a fiamma stabilizzata, realizzati in ghisa nichelata.
 Valvole di sicurezza a termocoppia con fiamma pilota.
 Griglie in ghisa smaltata nera resistente agli acidi con le razze lunghe per l'appoggio di pentole di piccole dimensioni. Bacinelle raccogliogocce in acciaio inox.

Modelli con forno a gas: riscaldamento con bruciatore in acciaio INOX a fiamma autostabilizzata, temperatura controllata termostaticamente con regolazione da 100 a 300°C, accensione piezzo.

Modelli con forno elettrico: resistenze corazzate poste sul cielo e sul fondo, con regolazione indipendente. Temperatura controllata termostaticamente regolabile da 50 a 300°C. Termostato di sicurezza.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm.
 Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geneigte Bedienelemente.
 Obere Brenner mit stabilisierter Flamme aus vernickeltem Gusseisen.
 Sicherheitsventile mit Thermoelement und Zündflamme.
 Topfträger aus emailliertem Gusseisen, säurebeständig mit verlängerten Stegen für kleine Topfdurchmesser.
 Tropfenschale aus Edelstahl.

Modelle mit Gasbackofen: Beheizung durch Edelstahlbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme, thermostatische Temperaturregelung zwischen 100 und 300 °C, Piezo-Zündung.

Modelle mit Elektrobackofen: gekapselte Widerstände für Ober- und Unterhitze, getrennt regulierbar. Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50 und 300 °C. Sicherheits thermostat.

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plano con espesor 2 mm.

Tablero con comandos inclinados hacia el operador.
 Quemadores superiores de llama estabilizada, fabricados en hierro fundido niquelado.
 Válvulas de seguridad de termopar con llama piloto.
 Parrillas en hierro fundido esmaltado negro resistentes a los ácidos con las barras largas para apoyar ollas de pequeñas dimensiones.
 Bandeja recoge-gotas en acero inoxidable.

Modelos con horno a gas: calentamiento con quemador en acero INOXIDABLE con llama autoestabilizada, temperatura controlada termostáticamente con regulación de 100 a 300°C, encendido piezo.

Modelos con horno eléctrico: resistencias revestidas ubicadas en la parte superior y al fondo, con regulación independiente. Temperatura controlada termostáticamente regulable de 50 a 300°C. Termostato de seguridad.

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
Top with thickness 2mm.
 Shaped cooker control panel with knobs slanted towards the operator.
 Nickel-plated top burners with stable flame.
 Thermocouple safety valve with pilot light.
 Acid-resistant black enamelled cast iron burner grates with long spokes suitable for supporting small pots and pans. Stainless steel drip bowls.

Gas oven model: Oven heating with stainless steel burner with self-stabilizing flame, and thermostatically-controlled temperature range from 100 to 300°C, piezo ignition.

Electric oven model: Independently regulated armoured heating elements on oven roof and to the rear. Thermostatically-controlled temperature range from 50 to 300°C. Safety thermostat.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
Plan avec épaisseur 2 mm.
 Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur.
 Brûleurs supérieurs à flamme stabilisée, réalisés en fonte nickelée.
 Soupapes de sécurité à thermocouple avec flamme pilote.
 Grilles en fonte émaillée noire résistante aux acides avec les rayons longs pour l'appui de casseroles de petites tailles.
 Bacs récupérateurs gouttes en acier inox.

Modèles avec four au gaz: réchauffement avec brûleur en acier INOX à flamme stabilisée automatiquement, température contrôlée par un thermostat avec réglage de 100 à 300°C, allumage piézo.

Modèles avec four électrique: résistances blindées situées sur le haut et le bas, avec réglage indépendant. Température contrôlée par un thermostat réglable de 50 à 300°C. Thermostat de sécurité.

Standard

550/90
1100/45
1100/90
1100/135

10 kW	10 kW
----------	----------

10 kW

10 kW	10 kW
10 kW	10 kW

10 kW	10 kW	10 kW
10 kW	10 kW	10 kW

- Las cocinas pueden ser también equipadas con quemadores de 3,5 - 5,7 - 7 kW. Por solicitudes contactar nuestro despacho comercial.
- Le cucine possono essere fornite anche con bruciatori da 3,5 - 5,7 - 7 Kw. Per eventuali richieste contattare il nostro ufficio commerciale.
- The gas ranges can also be equipped with burners of 3,5 - 5,7 - 7 kW. For further requests please contact our sales department.
- Die Gas-Herde können auch mit 3,5 - 5,7 - 7 kW Brenner ausgerüstet werden. Für Anfragen wenden Sie sich an unsere Verkaufsabteilung.
- Les fourneaux gaz peuvent être livrés aussi avec brûleurs à 3,5 - 5,7 - 7 kW. Pour des requêtes, adressez vous à notre département vente.

COCINAS A GAS SOBRE SOPORTE Y CON HORNO

Serie 1100

INTECNO®

CUCINE A GAS A GIORNO E SU FORNO • GAS RANGES WITH AND WITHOUT OVEN
GAS-HERDE MIT UND OHNE BACKOFEN • FOURNEAUX GAZ SANS ET AVEC FOUR

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ / Kg
------	------	---	-------------------	-----------	-----------	------------------------

Fuegos a gas • 2 Fuochi gas • Gas burners • Gas Tischherd • Feux gaz

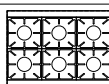


550/90 TCGP	12130070		90x55x28h	20		
--------------------	----------	--	-----------	----	--	--



Fuegos a gas • 2 Fuochi gas • Gas burners • Gas Tischherd • Feux gaz



1100/45 TCGP	12130051		45x110x28h	20		
1100/90 TCGP	12130052		90x110x28h	40		
1100/135 TCGP	12130053		135x110x28h	60		



Fuegos a gas • 2 Fuochi gas • Gas burners • Gas Tischherd • Feux gaz



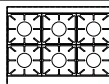
550/90 CGP	12100070		90x55x86/90h	20		
-------------------	----------	--	--------------	----	--	--



Sobre base abierta

Versione su base a giorno • On neutral unit • Auf offenem Unterbau • Sur placard ouvert



1100/45 CGP	12100051		45x110x86/90h	20		
1100/90 CGP	12100052		90x110x86/90h	40		
1100/135 CGP	12100053		135x110x86/90h	60		



Cocinas gas con horno

Cucine gas su forno • Gas ranges with oven • Gas-Herde mit Backofen • Fourneaux gaz avec four



1100/90 CGGP *	12100060		90x110x86/90h	40+11		
1100/90 CGEP *	12100061		90x110x86/90h	40	9 Ac400V	



Cocinas gas con horno y armario neutro • Cucine gas su forno e armadio neutro

Gas ranges with oven and neutral cupboard • Gas-Herde mit Backofen und neutralem Schrank
Fourneaux gaz avec four et placard neutre



1100/135 CGGP *	12100065		135x110x86/90h	60+11		
1100/135 CGEP *	12100067		135x110x86/90h	60	9 Ac400V	

Cocinas gas con horno y armario caliente • Cucine gas su forno e armadio caldo

Gas ranges with oven and electric cupboard • Gas-Herde mit Backofen und Wärmeschrank
Fourneaux gaz avec four et armoire chauffante



1100/135 CGGP *	12100066		135x110x86/90h	60+11	1,4 Ac230V	
1100/135 CGEP *	12100068		135x110x86/90h	60	10,4 Ac400V	



* Dotación: 1 Rejilla cromada 89x53 - Dotazione: 1 griglia cromata 89x53 - Equipment: 1 chromed-wired grid 89x53 -
Austattung: 1 verchr. Rost 89x53 - Dotation: 1 grille chromée 89x53

Serie 1100
1100 Serie


1100/90 VTCE

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
Piani con spessore 2 mm.
Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore.
Piano vitroceramico infrangibile.
Zona di cottura (270x270mm) contrassegnata da serigrafia quadrata, indicante la misura del recipiente ideale da utilizzare.
Potenza a singola zona di 4 kW.
Temperatura regolabile tramite termostato da 70 a 450°C.

Modelli con forno elettrico: resistenze corazzate poste sul cielo e sul fondo, con regolazione indipendente.
Temperatura controllata termostaticamente regolabile da 50 a 300°C.

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Plano con espesor 2 mm.
Tablero con comandos inclinados hacia el operador.
Superficie de vitrocerámica irrompible.
Zona de cocción (270x270mm) marcada con serigrafía cuadrada, indicando la medida del recipiente ideal a utilizar.
Potencia por cada zona de 4 Kw.
Temperatura regulable mediante termostato de 70 a 450°C.

Modelos con horno eléctrico: resistencias revestidas ubicadas en la parte superior y en el fondo, con regulación independiente.
Temperatura controlada termostáticamente regulable de 50 a 300°C.

Outer casing and feet in stainless steel.
Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
Top with thickness 2mm.
Shaped cooker control panel with knobs slanted towards the operator.
Shatterproof ceramic glass hob.
Square 270x270mm cooking area display, indicating ideal pan size. 4 kW power for each individual cooking zone.
Thermostatically-controlled temperature range from 70 to 450°C.

Electric oven model: Independently regulated armoured heating elements on oven roof and to the rear.
Thermostatically-controlled temperature range from 50 to 300°C.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm.
Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geneigte Bedienelemente. Bruchsicheres Glaskeramikfeld.
Heizzone 270x270 mm, Markierung der idealen Topfgröße durch quadratischen Aufdruck.
Leistung der einzelnen Heizzone 4 kW.
Thermostatische Temperaturregelung zwischen 70 und 450 °C.

Modelle mit Elektrobackofen: gekapselte Widerstände für Ober- und Unterhitze, getrennt regulierbar.
Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50 und 300 °C.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
Plan avec épaisseur 2 mm.
Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur.
Plan en vitrocéramique incassable.
Zone de cuisson (270x270mm) indiquée par une sérigraphie carrée, indiquant la mesure du récipient idéale à utiliser.
Puissance de chaque zone 4 kW.
Température réglable par un thermostat de 70 à 450°C.

Modèles avec four électrique : résistances blindées situées sur le haut et le bas, avec réglage indépendant.
Température contrôlée par un thermostat réglable de 50 à 300°C.

Voltaje especial 20V/3F + 4% , otros 7% • Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial

CUCINE ELETTRICHE VETROCERAMICA • ELECTRIC RANGES WITH CERAMIC GLASS
ELEKTROHERDE GLASKERAMIK • ELECTRIQUES VERRE CERAMIQUE

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg
Modelo top Versione Top • Top version • Tischplatteausführung • Élément top						
1100/45 TVTC	12131057		45x110x28h		8 Ac400V	
1100/90 TVTC	12131058		90x110x28h		16 Ac400V	



Sobre base abierta Versione su base a giorno • On neutral unit • Auf offenem Unterbau • Sur placard ouvert						
1100/45 VTC	12101057		45x110x86/90h		8 Ac400V	
1100/90 VTC	12101058		90x110x86/90h		16 Ac400V	



Con horno eléctrico Versione su forno elettrico • With electric oven • Mit Elektro-Backofen • Avec four électrique						
1100/90 VTCE	12101060		90x110x86/90h		16 + 9 Ac400V	



Dotación: 1 Rejilla cromada 89x53 • Dotazione: 1 griglia cromata 89x53 - Equipment: 1 chromed-wired grid 89x53
Austattung: 1 verchr. Rost 89x53 - Dotation: 1 grille chromée 89x53


550/90 VTCIND

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
 Plano con espesor 2 mm.
 Tableros con comandos inclinados hacia el operador.
 Superficie vitrocerámica irrompible.
 Cada zona de cocción está marcada con una serigrafía circular.
 Calentamiento obtenido con una inductancia dotada de dispositivo que nota la presencia del recipiente de cocina en la zona de cocción y activa/desactiva automáticamente el calentamiento, y dispositivo contra el sobrecalentamiento.
 Potencia de 5 Kw. en cada zona.

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
 Top with thickness 2mm.
 Shaped cooker control panel with knobs slanted towards the operator.
 Shatterproof ceramic glass hob.
 Circular display identifies each cooking area.
 Induction cooktop equipped with sensor to detect pot or pan on surface top and automatically activate or disable heating operations.
 Device installed to prevent overheating.
 5 kW power for each individual cooking zone.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
 Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm.
 Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geneigte Bedienelemente. Bruchsicheres Glaskeramikfeld.
 Jede Heizzone ist durch einen runden Aufdruck gekennzeichnet.
 Induktionskochfeld mit Topferkennung auf der Heizzone und automatischer Aktivierung/Deaktivierung der Heizfunktion, Überhitzungsschutz.
 Leistung je Heizzone 5 kW.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
 Plan avec épaisseur 2 mm.
 Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur.
 Plan en vitrocéramique incassable.
 Chaque zone de cuisson est indiquée par une sérigraphie ronde.
 Réchauffement obtenu avec une inductance équipée d'un dispositif de détection de présence du récipient de cuisson sur la zone de cuisson et qui active/désactive automatiquement le réchauffement, et un dispositif contre l'échauffement.
 Puissance 5 kW par zone.

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
 Piani con spessore 2 mm.
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore.
 Piano vetroceramico infrangibile.
 Ogni zona di cottura è contrassegnata da una serigrafia circolare.
 Riscaldamento ottenuto con una induttanza dotata di dispositivo che rileva la presenza del recipiente di cottura sulla zona di cottura e attiva/disattiva automaticamente il riscaldamento, e dispositivo contro il surriscaldamento. Potenza 5 kW cada zona.

Voltaje especial 20V/3F + 4% , otros 7% • Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial

COCINAS ELÉCTRICAS A INDUCCIÓN

CUCINE ELETTRICHE A INDUZIONE • ELECTRIC INDUCTION RANGES
ELEKTRISCHE INDUKTIONSHERDE • ELECTRIQUES INDUCTION

Serie 1100

INTECNO®

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	EL. kW	m ³ /Kg
Sobre base abierta Versione su base a giorno • On neutral unit • Auf offenem Unterbau • Sur placard ouvert					
550/90 VTCIND	12101045		90x55x86/90h	10 Ac400V	



Sobre base abierta Versione su base a giorno • On neutral unit • Auf offenem Unterbau • Sur placard ouvert					
1100/45 VTCIND	12101046		45x110x86/90h	10 Ac400V	
1100/90 VTCIND	12101047		90x110x86/90h	20 Ac400V	



Serie 1100
1100 Serie


1100/90 CTGG

Outer casing and feet in stainless steel.
Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
Top with thickness 2mm.
Plate and central rings in cast iron.
Steel burner controlled by thermocouple safety valve.
Piezo electric lighter.
Plate temperature regulation, ranging from 50° to 500°C.
Thermocouple safety valve with pilot light.
Open flame model: 13 kW burners.

Model with gas oven: Oven heating with stainless steel burner with self-stabilizing flame, and thermostatically-controlled temperature range from 100 to 300°C.

Electric oven model: Independently regulated armoured heating elements on oven roof and to the rear.
Thermostatically-controlled temperature range from 50 to 300°C.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm.
Platte und Zentralkranz aus Gusseisen.
Edelstahlbrenner mit Sicherheitsventil und Thermoelement.
Piezozündung.
Temperaturregelung der Platte 50 bis 500 °C.
Sicherheitsventile mit Thermoelement und Zündflamme.
Ausführung mit offenen Brennern: Brenner mit 13 kW.

Modelle mit Gasbackofen: Beheizung durch Edelstahlbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme, thermostatische Temperaturregelung zwischen 100 und 300 °C.

Modelle mit Elektrobackofen: gekapselte Widerstände für Ober- und Unterhitze, getrennt regulierbar.
Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50 und 300 °C.

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plano con espesor 2 mm.

Plancha y anillo centrales en hierro fundido.

Quemador en acero comandado por una válvula de seguridad con termopar. Encendido piezoeléctrico.

Temperatura regulable en la plancha de 50° a 500°C.

Válvulas de seguridad con termopar con llama piloto.

Versión con fuegos abiertos: Quemadores de 13 kW.

Modelos con horno a gas: calentamiento con quemador en acero INOXIDABLE Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE con llama autoestabilizada, temperatura controlada termostáticamente con regulación de 100 a 300°C.

Modelos con horno eléctrico: resistencias revestidas ubicadas en la parte superior y en el fondo, con regulación independiente. temperatura controlada termostáticamente regulable de 50 a 300°C.

Outer casing and feet in stainless steel.
Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.

Top with thickness 2mm.

Plate and central rings in cast iron.

Steel burner controlled by thermocouple safety valve.

Piezo electric lighter.

Plate temperature regulation, ranging from 50° to 500°C.

Thermocouple safety valve with pilot light.

Open flame model: 13 kW burners.

Model with gas oven: Oven heating with stainless steel burner with self-stabilizing flame, and thermostatically-controlled temperature range from 100 to 300°C.

Electric oven model: Independently regulated armoured heating elements on oven roof and to the rear.
Thermostatically-controlled temperature range from 50 to 300°C.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.

Plan avec épaisseur 2 mm.

Plaque et anneau central en fonte.

Brûleur en acier commandé par une soupape de sécurité à thermocouple.

Allumage piézo.

Température réglable sur la plaque de 50° à 500°C.

Soupapes de sécurité à thermocouple avec flamme pilote.

Versión avec feux ouverts : brûleurs de 13,5 kW.

Modèles avec four au gaz: réchauffement avec brûleur en acier INOX à flamme stabilisée automatiquement, température contrôlée par un thermostat avec réglage de 100 à 300°C.

Modèles avec four électrique: résistances blindées placées sur le haut et le bas, avec réglage indépendant.
Température, contrôlée par thermostat, réglable de 50 à 300°C.

Voltaje especial 20V/3F + 4% , otros 7% • Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial

COCINAS ELÉCTRICAS A INDUCCIÓN

CUCINE ELETTRICHE A INDUZIONE • ELECTRIC INDUCTION RANGES
ELEKTRISCHE INDUKTIONSHERDE • ELECTRIQUES INDUCTION

Serie 1100

INTECNO®

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg
Sobre base abierta Versione su base a giorno • On neutral unit • Auf offenem Unterbau • Sur placard ouvert						
1100/90 CTG	12100175		90x110x86/90h	14		



Con horno Versione su forno • With oven • Mit Backofen • Avec four						
1100/90 CTGG *	12100185		90x110x86/90h	14 + 11		
1100/90 CTGE *	12100195		90x110x86/90h	14	9 Ac400V	



* Dotación: 1 Rejilla cromada 89x53 - Dotazione: 1 griglia cromata 89x53 - Equipment: 1 chromed-wired grid 89x53
Ausstattung: 1 verchr. Rost 89x53 - Dotation: 1 grille chromée 89x53

Serie 1100
1100 Serie


1100/90 CTEE

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
Altezza dal piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
Piani con spessore 2 mm.
Il riscaldamento di ciascuna zona di cottura è ottenuto mediante elemento ad irraggiamento controllato con termostato di sicurezza.
Regolazione temperatura da 50 a 400°C tramite termostato.

Modelli con forno elettrico: resistenze corazzate poste sul cielo e sul fondo, con regolazione indipendente.
Temperatura controllata termostaticamente regolabile da 50 a 300°C.

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plano con espesor 2 mm.

El calentamiento de cada zona de cocción se obtiene mediante elemento de irrigación controlado con termostato de seguridad.
Regulación temperatura de 50 a 400°C mediante termostato.

Modelos con horno eléctrico: resistencias revestidas ubicadas en la parte superior y en el fondo, con regulación independiente.
Temperatura controlada termostáticamente regulable de 50 a 300°C.

Outer casing and feet in stainless steel.
Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.

Top with thickness 2mm.

Heating for each area is carried out by radiant elements controlled by a safety thermostat.
Thermostatically-regulated temperature range of 50 to 400°C.

Model with electric oven: Independently regulated armoured heating elements on oven roof and to the rear.
Thermostatically-controlled temperature range from 50 to 300°C.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
Höhe der Arbeitsplatte regulierbar zwischen 840 und 900 mm.
Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm.
Beheizung jeder Kochzone durch ein Heizelement mit kontrollierter Strahlung und Sicherheitsthermostat.
Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50 und 400 °C.

Modelle mit Elektrobackofen: gekapselte Widerstände für Ober- und Unterhitze, getrennt regulierbar.
Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50 und 300 °C.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.

Plan avec épaisseur 2 mm.

Le réchauffement de chaque zone de cuisson est obtenu à l'aide d'un élément à irradiation contrôlé par un thermostat de sécurité.
Réglage de la température de 50 à 400°C par un thermostat.

Modèles avec four électrique: résistances blindées placées sur le haut et sur le bas, avec réglage indépendant.
Température contrôlée par un thermostat réglable de 50 à 300°C.

PLACA RADIANTE ELÉCTRICAS

CUCINE TUTTAPIASTRA ELETTRICA • ELECTRIC SOLID TOPS • ELEKTRO
GLÜHLPLATTENHERDE • CUISINIÈRES COUP DE FEU ÉLECTRIQUE

Serie 1100

INTECNO®

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg
Sobre base abierta Versione su base a giorno • On neutral unit • Auf offenem Unterbau • Sur placard ouvert						
1100/90 CTE	12101170		90x110x86/90h		16 Ac400V	



Con horno eléctrico
Versione su forno elettrico • With electric oven • Mit Elektro-Backofen • Avec four électrique



1100/90 CTEE	12101180		90x110x86/90h		16+9 Ac400V	
---------------------	----------	--	---------------	--	----------------	--

Dotación: 1 Rejilla cromada 89x53 - Dotazione: 1 griglia cromata 89x53 - Equipment: 1 chromed-wired grid 89x53
Austattung: 1 verchr. Rost 89x53 - Dotation: 1 grille chromée 89x53



Serie 1100
1100 Serie

BAGNO MARIA A GAS ED ELETTRICI E BRASIERA MULTIUSO
 GAS AND ELECTRIC BAIN MARIES AND ELECTRIC MULTI COOKING BRATT PAN
 GAS-ELEKTRO WASSERBÄDER MIT ELEKTRO MULTI-BRÄTER
 BAIN-MARIE GAZ ET ELECTRIQUE ET MULTI-Sauteuse Électrique


1100/45 CBG

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Plano con espesor 2 mm.
 Dimensiones cubas Gastro Norm.
 Fondo falso perforado para apoyo recipientes.
 Temperaturas regulables de 30° a 90°C.
 Cuba dotada de nivel de llenado.

Versión gas: quemador comandado de válvulas termostáticas de seguridad de termopar y encendido piezoeléctrico.

Versión eléctrica: resistencias revestidas ubicadas al externo de la cuba.

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
Piani con spessore 2 mm.
 Dimensioni vasche Gastro Norm.
 Falso fondo forato per appoggio recipienti.
 Temperature regolabili da 30° a 90°C.
 Vasca dotata di livello troppopieno.

Versione gas: bruciatore comandati da valvole termostatiche di sicurezza a termocoppia e accensione piezo.

Versione elettrica: resistenze corazzate posizionate esternamente alla vasca.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm.
 Abmessungen Gastronorm-Behälter.
 Gelochter Ablageboden für Behälter.
 Temperatureinstellung zwischen 30 und 90 °C.
 Becken mit Überlaufgarnitur.

Gasbeheizte Ausführung: Brennerregelung durch Sicherheits-Thermostatventile mit Thermoelement und Piezozündung.

Elektrische Ausführung: gekapselte Heizwiderstände außerhalb des Beckens.

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
Top with thickness 2mm.
 Gastro Norm bowl.
 Perforated false bottom to support recipients.
 Temperature regulation from 30° to 90°C.
 Bowl equipped with overflow device.

Gas model: burner controlled by thermocouple thermostat safety valve and piezo electric lighter.

Electric model: Armoured heater mounted on the outside of the bowl.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
Plan avec épaisseur 2 mm.
 Dimensions des bacs Gastro Norm.
 Faux fond perforé pour poser les récipients.
 Températures réglages de 30° à 90°C.
 Cuve équipée d'un niveau de trop plein.

Versión gaz: brûleurs commandés par des soupapes thermostatiques de sécurité à thermocouple et allumage piézo.

Versión eléctrica: resistencias blindadas colocadas al exterior del bac.

Bacinillas • Bacinelle • Trays • Behälter • Bacs

BAC GN 1/1	GN 1/1 - H = 15	21.5
BAC GN 1/2	GN 1/2 - H = 15	9.5
BAC GN 1/3	GN 1/3 - H = 15	5.5
BAC GN 1/4	GN 1/4 - H = 15	4.7
BAC GN 1/6	GN 1/6 - H = 15	2.2
BAC GN 1/9	GN 1/9 - H = 15	1.00
BAC GN 2/3	GN 2/3 - H = 15	11.00

Tapas • Coperchi • Lids • Deckel • Couvercles

COP GN 1/1	GN 1/1
COP GN 1/2	GN 1/2
COP GN 1/3	GN 1/3
COP GN 1/4	GN 1/4
COP GN 1/6	GN 1/6
COP GN 1/9	GN 1/9
COP GN 2/3	GN 2/3



BAÑO MARIA GAS Y ELÉCTRICO Y SARTEN MULTIPLO ELÉCTRICO

Serie 1100

INTECNO®

BAGNO MARIA A GAS ED ELETTRICI E BRASIERA MULTIUSO
GAS AND ELECTRIC BAIN MARIES AND ELECTRIC MULTI COOKING BRATT PAN
GAS-ELEKTRO WASSERBÄDER MIT ELEKTRO MULTI-BRÄTER
BAIN-MARIE GAZ ET ELECTRIQUE ET MULTI-SAUTEUSE ÉLECTRIQUE

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg
------	------	---	-------------------	-----------	-----------	--------------------

Modelo top

Versione Top • Top version • Tischplatteausführung • Élément top

1100/45 TCBG	12130150	45x110x28h	3,6		Ø 1/3 Ø 1/3
1100/45 TCBE	12131150	45x110x28h	2,2 Ac230V		Ø 1/2



Sobre base abierta

Versione su base a giorno • On neutral unit • Auf offenem Unterbau • Sur placard ouvert

1100/45 CBG	12100150	45x110x86/90h	3,6		Ø 1/3 Ø 1/3
1100/45 CBE	12101150	45x110x86/90h	2,2 Ac230V		Ø 1/2



Bacinelle non in dotazione • Containers are not included • Behälter sind im Preis nicht inbegriffen
Bacs G/N pas compris dans le prix • Recipientes no incluidos en el precio

Sartén múltiplo eléctrico

Brasiera elettrica multiuso • Electric multi cooking bratt pan • Elektro Multi-Bräter • Multi-Sauteuse électrique



550/90 KBEF	12101065		90x55x86/90h	4.5	h = 10,9 30,6 51
--------------------	----------	--	--------------	-----	---



Voltaje especial 20V/3F + 4% - otros + 7%
Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial
Altro • others • andere • autres

Serie 1100
1100 Serie


1100/90 FTTGG

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
Piani con spessore 2 mm.
 Piastre di cottura realizzate con superficie satinata e superficie rivestita con cromo duro lucido, tutte disponibili nella versione liscia, mista o rigate.
 Cassetto di raccolta grassi di grandi dimensioni.

Versione gas: bruciatore a fiamma autostabilizzata. Valvola termostatica di sicurezza con termocoppia (110-280°C).

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Plano con espesor 2 mm.
 Planchas de cocción fabricadas con superficie satinada y superficie revestida con cromo duro brillante, todas disponibles en versión lisa, mixta o ondulada.
 Cajón de recogida de grasas de grandes dimensiones.

Versión gas: quemador de llama autoestabilizada. Válvula termostática de seguridad con termopar (110-280°C).

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
Top with thickness 2mm .
 Enameled hot plate surface, with hard polished chrome plating, available in smooth, ribbed or mixed finish versions.
 Large grease drawer.

Gas model: Burner with self-stabilizing flame. Thermostat safety valve with thermocouple (110-280°C).

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm.
 Grillplatten mit satinierter Oberfläche und Garfläche mit hochglanzpolierter Hartchrombeschichtung, alle Modelle verfügbar in glatter, kombinierter oder gerillter Ausführung.
 Große Fettauffangbehälter, ausziehbar.

Gasbeheizte Ausführung: Brenner mit automatisch stabilisierter Flamme. Sicherheits-Thermostatventil mit Thermoelement (110-280°C).

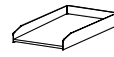
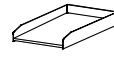
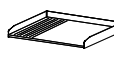
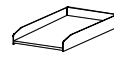
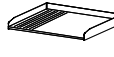
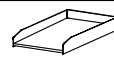
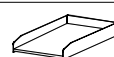
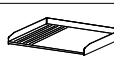
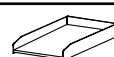
Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
Plan avec épaisseur 2 mm.
 Plaques de cuisson réalisées avec une surface satinée et une surface recouverte en chrome dur brillant, elles sont toutes disponibles dans la version lisse, mixte ou rayée.
 Tiroir de récupération des graisses, de grandes dimensions.

Version gaz: brûleur à flamme stabilisée automatiquement. Soupape thermostatique de sécurité avec thermocouple (110-280°C).

FRY-TOP A GAS

Serie 1100

FRY TOP A GAS • FRY TOP A GAS • GAS GRIDDLE PLATES
GAS-GRILLPLATTEN • GRILLADES GAZ

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg	
Versión Top • Versione Top 1 lato • Top version- Tischplatteausführung • Élément top Plancha cromada • Piastra cromata • Chromium plate • Ausführung mit Chromplatte • Version chrome							
550/90 TFFTGC	12130320		90x55x28h	9,5			
550/90 TFFTGC1/2R	12130321		90x55x28h	9,5			
Versión top pasante Versione Top passante • Pass-through top version • Beidseitige Tischplatteausführung • Version top traversante							
1100/90 TFTTG	12130310		90x110x28h	15			
1100/90 TFTTG1/2R	12130311		90x110x28h	15			
1100/90 TFTTGCR	12130312		90x110x28h	15			
Plancha cromada • Piastra cromata • Chromium plate • Ausführung mit Chromplatte • Version chrome							
1100/90 TFFTGC	12130315		90x110x28h	15			
1100/90 TFFTGC1/2R	12130316		90x110x28h	15			
1100/90 TFFTGCR	12130317		90x110x28h	15			
Elemento neutro 1 lado • Versione a giorno 1 lato • 1 side neutral unit Einseitiger offener Unterbau einseitig • Version placard ouvert sur un coté Plancha cromada • Piastra cromata • Chromium plate • Ausführung mit Chromplatte • Version chrome							
550/90 FTTGC	12100320		90x55x86/90h	9,5			
550/90 FTTGC1/2R	12100321		90x55x86/90h	9,5			
Elemento neutro pasante • Versione a giorno passante Pass-through unit • Beidseitiger offener Unterbau • Version placard ouvert traversante							
1100/90 FTTG	12100310		90x110x86/90h	15			
1100/90 FTTG1/2R	12100311		90x110x86/90h	15			
1100/90 FTTGCR	12100312		90x110x86/90h	15			
Plancha cromada • Piastra cromata • Chromium plate • Ausführung mit Chromplatte • Version chrome							
1100/90 FTTGC	12100315		90x110x86/90h	15			
1100/90 FTTGC1/2R	12100316		90x110x86/90h	15			
1100/90 FTTGCR	12100317		90x110x86/90h	15			
Con horno Versione su forno • With oven • Mit Backofen • Avec four							
1100/90 FTTGG *	12100400		90x110x86/90h	26			
1100/90 FTTGE *	12100405		90x110x86/90h	15	9 Ac400V		



* Dotación: 1 Rejilla cromada 89x53 - Dotazione: 1 griglia cromata 89x53 - Equipment: 1 chromed-wired grid 89x53 -
Austattung: 1 verchr. Rost 89x53 - Dotation: 1 grille chromée 89x53



1100/90 FTEE

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.

Piani con spessore 2 mm.

Piastrine di cottura realizzate con superficie satinata e superficie rivestita con cromo duro lucido, tutte disponibili nella versione liscia, mista o rigate.

Cassetto di raccolta grassi di grandi dimensioni.

Versione elettrica: riscaldamento per mezzo di resistenze corazzate in incoloy. Temperatura di cottura controllata termostaticamente e regolabile da 110 a 280°C. Termostato di sicurezza.

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plano con espesor 2 mm.

Planchas de cocción fabricadas con superficie satinada y superficie revestida con cromo duro brillante, todas disponibles en versión lisa, mixta o ondulada.

Cajón de recogida de grasas de grandes dimensiones.

Versión eléctrica: calentamiento por medio de resistencias revestidas en incoloy. Temperatura de cocción controlada termostáticamente y regulable de 110 a 280°C. Termostato de seguridad.

Outer casing and feet in stainless steel.
Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.

Top with thickness 2mm.

Enameled hot plate surface, with hard polished chrome plating, available in smooth, ribbed or mixed finish versions.

Large grease drawer.

Electric model: incoloy armoured heaters. Thermostatically-controlled temperature range from 110 to 280°C. Safety thermostat.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.

Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm.

Grillplatten mit satinierter Oberfläche und Garfläche mit hochglanzpolierter Hartchrombeschichtung, alle Modelle verfügbar in glatter, kombinierter oder gerillter Ausführung.

Große Fettauffangbehälter, ausziehbar.

Elektrische Ausführung: Beheizung durch gekapselte Incoloy-Widerstände. Thermostatische Temperaturregelung zwischen 110 und 280 °C. Sicherheitsthermostat.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.

Plan avec épaisseur 2 mm.

Plaques de cuisson réalisées avec une surface satinée et une surface recouverte en chrome dur brillant, elles sont toutes disponibles dans la version lisse, mixte ou rayée.

Tiroir de récupération des graisses, de grandes dimensions.

Versión eléctrica: réchauffement par des résistances blindées en incoloy. Température de cuisson contrôlée par un thermostat et réglable de 110 à 280°C. Thermostat de sécurité.

Voltaje especial 20V/3F + 4% - otros + 7%
Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial
Altro • others • andere • autres

FRY-TOP ELÉCTRICOS

FRY TOP ELETTRICI • ELECTRIC GRIDDLE PLATES
ELEKTRO-GRILLPLATTEN • GRILLADES ELECTRIQUES

Serie 1100

INTECNO®

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	EL. kW	m ³ /Kg	⚡
------	------	---	-------------------	-----------	--------------------	---

Versión Top • Versione Top 1 lato • Top version- Tischplatteausführung • Élément top
Plancha cromada • Piastra cromata • Chromium plate • Ausführung mit Chromplatte • Version chrome

550/90 TFTEC	12131320		90x55x28h	10		
550/90 TFTEC1/2R	12131321		90x55x28h	10		



Versión Top pasante
Versione Top passante • Pass-through top version • Beidseitige Tischplatteausführung • Version top traversante

1100/90 TFTE	12131140		90x110x28h	20		
1100/90 TFTE1/2R	12131141		90x110x28h	20		
1100/90 TFTER	12131142		90x110x28h	20		



Plancha cromada • Piastra cromata • Chromium plate • Ausführung mit Chromplatte • Version chrome

1100/90 TFTEC	12131145		90x110x28h	20		
1100/90 TFTEC1/2R	12131146		90x110x28h	20		
1100/90 TFTECR	12131147		90x110x28h	20		

Elemento neutro 1 lado • Versione a giorno 1 lato • 1 side neutral unit
Einseitiger offener Unterbau einseitig • Version placard ouvert sur un coté
Plancha cromada • Piastra cromata • Chromium plate • Ausführung mit Chromplatte • Version chrome

550/90 FTEC	12101320		90x55x86/90h	10		
550/90 FTEC1/2R	12101321		90x55x86/90h	10		



Elemento neutro pasante • Versione a giorno passante
Pass-through unit • Beidseitiger offener Unterbau • Version placard ouvert traversante

1100/90 FTE	12101140		90x110x86/90h	20		
1100/90 FTE1/2R	12101141		90x110x86/90h	20		
1100/90 FTER	12101142		90x110x86/90h	20		



Plancha cromada • Piastra cromata • Chromium plate • Ausführung mit Chromplatte • Version chrome

1100/90 FTEC	12101145		90x110x86/90h	20		
1100/90 FTEC1/2R	12101146		90x110x86/90h	20		
1100/90 FTECR	12101147		90x110x86/90h	20		



Con horno
Versione su forno • With oven • Mit Backofen • Avec four

1100/90 FTEE	12101405		90x110x86/90h	29		
---------------------	----------	--	---------------	----	--	--

Dotación: 1 Rejilla cromada 89x53 - Dotazione: 1 griglia cromata 89x53 - Equipment: 1 chromed-wired grid 89x53
Ausstattung: 1 verchr. Rost 89x53 - Dotation: 1 grille chromée 89x53

Serie 1100
1100 Serie


550/90 CPG

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.

Piani con spessore 2 mm.

Vasche stampate con angoli arrotondati, in acciaio inox AISI 316 per garantire la massima resistenza alla corrosione.

Erogatore acqua in acciaio inox e scarico a pavimento.

Versione elettrica: riscaldamento tramite resistenza corazzata in acciaio AISI 304 situata in vasca e ruotabile di 90° per favorire la pulizia.

Versione gas: riscaldamento tramite bruciatore in acciaio inossidabile posizionato esternamente alla vasca. Valvola gas di sicurezza con termocoppia e accensione elettrica.

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plano con espesor 2 mm.

Cubas con esquinas redondeadas, en acero inoxidable AISI 316 para garantizar la máxima resistencia anticorrosión.

Dispensador de agua en acero inoxidable y descarga de suelo.

Versión eléctrica: calentamiento mediante resistencia revestida en acero AISI 304 situada en la cuba y giratoria a 90° para favorecer la limpieza.

Versión gas: calentamiento mediante quemador en acero inoxidable ubicado en el exterior de la cuba. Válvula de gas de seguridad con termopar y encendido eléctrico.

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.

Top with thickness 2mm.

Molded AISI 316 stainless steel pan with rounded edges to guarantee maximum corrosion resistance.

Stainless steel water dispenser and water discharge unit at ground level.

Electric model: AISI 304 stainless steel armoured heaters positioned in the bowl for heating operations; rotatable 90° to allow cleaning.

Gas model: Stainless steel burner mounted on the outside of the bowl for heating operations. Gas safety valve with thermocouple, and electric ignition.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.

Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm.

Tiefgezogene Becken mit abgerundeten Ecken, Edelstahl AISI 316 für höchstmöglichen Schutz gegen Korrosion.

Wasserauslass aus Edelstahl und Abfluss in Bodenrinne.

Elektrische Ausführung: Beheizung durch gekapselten Widerstand aus Edelstahl Aisi 304 im Becken, Widerstand um 90° drehbar für problemlose Beckenreinigung.

Gasbeheizte Ausführung: Beheizung durch Edelstahlbrenner außerhalb des Beckens. Sicherheitsventil mit Thermoelement, elektrische Zündung.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.

Plan avec épaisseur 2 mm.

Cuves moulées à angles chanfreinés, en acier inox AISI 316 pour assurer une résistance maximum à la corrosion.

Distributeur d'eau en acier inox et évacuation au sol.

Versión électrique: réchauffement à l'aide d'une résistance blindée en acier AISI 304 située dans la cuve et déplaçable à 90° pour faciliter le nettoyage.

Versión gaz: réchauffement à l'aide d'un brûleur en acier inoxydable placé à l'extérieur de la cuve. Soupape de sécurité gaz avec thermocouple et allumage électrique.

Voltaje especial 20V/3F + 4% - otros + 7%
 Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial
 Altro • others • andere • autres

CUOCIPASTA GAS ED ELETTRICI • GAS AND ELECTRIC PASTA-COOKER
ELEKTRO UND GAS NUDELKOCHER • CUISIÈURS À PÂTE À GAZ ET ÉLECTRIQUES

Mod.	Code	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg
------	------	---	-------------------	-----------	-----------	--------------------

Modelo con armario 1 lado • Versione armadiata 1 lato • 1 side element with cupboard
Einseitiges Element mit geschlossenem Unterbau • Version placard fermé sur un côté

550/45 CPG	12100900		45x55x86/90h	13		
			lt. 26			
550/45 CPE	12101900				7,5 Ac400V	



Modelo con armario 1 lado • Versione armadiata 1 lato • 1 side element with cupboard
Einseitiges Element mit geschlossenem Unterbau • Version placard fermé sur un côté

550/90 CPG	12100905		90x55x86/90h	13+13		
			lt. 26 + 26			
550/90 CPE	12101905				7,5 + 7,5 Ac400V	

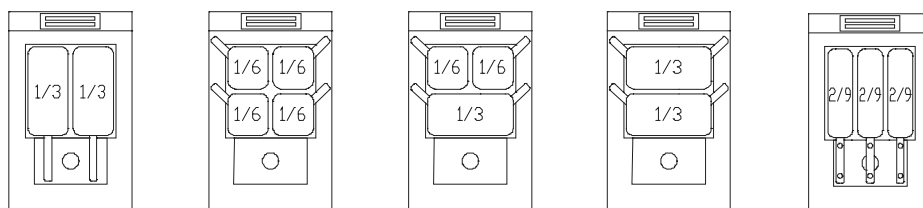


Canastos no incluidos en el precio • Cestelli non in dotazione • Baskets are not included
Körbe im Preis nicht imbegriffen • Bacs pas compris dans le prix

Tapa para una cuba • Coperchio per singola vasca
Single tank inox lid • Deckel fuer einzelnes becken
Couvercle pour chaque cuve

COP	2591950
------------	---------

Combinaciones posibles por cada cuba • Abbinamenti possibili per ogni vasca
Possible baskets composition • Mögliche Körbe-Kombinationen
Compositions possibles pour chaque cuve



	E 2591611	A 2591612	B 2591613	C 2591614	D 2591615
€					


550/90 FRG

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Plano con espesor 2 mm.

Cubas en acero inoxidable AISI 18/10 con zona fría y zona de expansión espumas.

Grifos de descarga aceite.

Bandejas recoge aceite bajo pedido.

Termostato de seguridad (230°C) contra sobretemperaturas excesivas del aceite.

Versión eléctrica: calentamiento mediante resistencia revestida en acero inoxidable AISI 304 dentro de la cuba y giratoria en más de 90°. Temperatura del aceite controlada mediante termostato mecánico con regulación de 100 a 190°C.

Versión gas: calentamiento mediante quemador en acero inoxidable fuera de la cuba. Temperatura del aceite controlada mediante termostato mecánico con regulación de 100 a 190°C.

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.

Piani con spessore 2 mm.

Vasche in acciaio inox AISI 18/10 con zona fredda e zona espansione schiume. Rubinetti di scarico olio.

Bacinelle raccogli olio a richiesta.

Termostato di sicurezza (230°C) contro sovratemperatura eccessive dell'olio

Versione elettrica: riscaldamento tramite resistenza corazzata in acciaio inox AISI 304 interna alla vasca e ruotabile di oltre 90°. Temperatura dell'olio controllata tramite termostato meccanico con regolazione da 100 a 190°C.

Versione gas: riscaldamento tramite bruciatore in acciaio inox esterno alla vasca. Temperatura dell'olio controllata tramite termostato meccanico con regolazione da 100 a 190°C.

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.

Top with thickness 2mm.

AISI 18/10 stainless steel pan, with cool zone and foam area.

Oil discharge tap.

Oil drip pan available upon request.

Safety thermostat (230°C) to prevent oil overheating.

Electric model: AISI 304 stainless steel armoured heaters positioned in the bowl for heating operations; rotatable more than 90°. Oil temperature controlled by mechanical thermostat with a range from 100 to 190°C.

Gas model: Stainless steel burner mounted on the outside of the bowl for heating operations. Oil temperature controlled by mechanical thermostat with a range from 100 to 190°C.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.

Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm.

Edelstahlbecken AISI 18/10 mit Kaltzone und Schaumzone.

Ölablasshähne. Ölsammelschalen auf Anfrage. Sicherheitsthermostat (230 °C) zum Schutz gegen Überhitzung des Öls.

Elektrische Ausführung: Beheizung durch gekapselten Edelstahlwiderstand AISI 304 im Becken, Widerstand um 90° drehbar. Regulierung der Öltemperatur durch mechanischen Thermostat zwischen 100 und 190 °C.

Gasbeheizte Ausführung: Beheizung durch Edelstahlbrenner außerhalb des Beckens. Regulierung der Öltemperatur durch mechanischen Thermostat zwischen 100 und 190 °C.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.

Plan avec épaisseur 2 mm.

Cuves en acier inox AISI 18/10 avec zone froide et zone d'expansion mousse. Robinets de vidange huile.

Bacs de récupération de l'huile sur demande.

Thermostat de sécurité (230°C) contre les températures excessives de l'huile.

Versión eléctrica: réchauffement à l'aide d'une résistance blindée en acier AISI 304 située dans la cuve et déplaçable à 90° pour faciliter le nettoyage. Température de l'huile contrôlée par un thermostat mécanique avec réglage de 100 à 190°C.

Versión gaz: réchauffement à l'aide d'un brûleur en acier inoxydable placé à l'extérieur de la cuve. Température de l'huile contrôlée par un thermostat mécanique avec réglage de 100 à 190°C.

Voltaje especial 20V/3F + 4% - otros + 7%
 Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial
 Altro • others • andere • autres

FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS

Serie 1100

INTECNO®

FRIGGITRICI GAS ED ELETTRICHE • GAS AND ELECTRIC DEEP FAT FRYERS
ELEKTRO UND GAS FRITEUSEN • FRITEUSES GAZ ET ÉLECTRIQUES

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg
Equipada con 1 canasto 10Lt. • Dotazione n.1 cestello 10Lt. • 1 Basket 10Lt. included 1Korb 10Lt.: standard Ausrüstung • 1 Panier 10Lt. compris						
550/45 FRG	12100500		45x55x86/90h lt.10	9,5		
550/45 FRE	12101500				9 Ac400V	



Equipada con 2 canastos 10Lt. • Dotazione n.2 cestelli 10Lt. • 2 Baskets 10Lt. included
2 Körbe 10Lt.: standard Ausrüstung • 2 Paniers 10Lt. compris

550/90 FRG	12100600		90x55x86/90h lt.10+10	9,5 + 9,5		
550/90 FRE	12101600				9+9 Ac400V	



Dimensiones de los canastos

Dimensioni cestelli • Baskets dimensions • Körbe abmessungen • Dimension des paniers

				15,7x32x12,2h cm 10Lt		
--	--	--	--	--------------------------	--	--



Serie 1100
1100 Serie

Para más información contactar con nuestro despacho comercial
Per eventuali richieste contattare il nostro ufficio commerciale • For further requests please contact our sales department
Für Anfragen wenden Sie sich an unsere Verkaufsabteilung • Pour des requêtes, adressez vous à notre département vente


1100/90 ENC

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
 Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Plano con espesor 2 mm.

Versión con cajón: cajones aptos para contener cubas de máximo 150mm de altura, correderas del cajón fijas.

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX.
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900 mm.
Piani con spessore 2 mm.

Versione con cassetto: cassetti atti a contenere bacinelle di altezza massima 150mm, guide cassetto fisse.

Outer casing and feet in stainless steel.
 Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
Top with thickness 2mm.

Model with drawer: Drawers to contain bowls (max. 150-mm high), fixed drawer rails.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
 Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
Arbeitsplatte mit Stärke 2 mm.

Ausführung mit Schublade: Schubladen für max. 150 mm hohe Behälter, feste Schubladenführungen.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
 Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
Plan avec épaisseur 2 mm.

Version avec tiroir : tiroirs pouvant contenir des bacs d'une hauteur maximum de 150mm, rails tiroir fixes.

Voltaje especial 20V/3F + 4% - otros + 7%
 Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial
 Altro • others • andere • autres

ELEMENTOS NEUTROS

ELEMENTI NEUTRI • NEUTRAL UNITS
ARBEISPLATTEN • ELEMENTS NEUTRES

Serie 1100



Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg
------	------	---	-------------------	-----------	-----------	--------------------

Version Top • Versione Top 1 lato • Top version- Tischplatteausführung • Élément top

550/45 TEN	12130230		45x55x28h			
550/90 TEN	12130240		90x55x28h			



Modelo top con cajón • Versione Top 1 lato con cassetto
1 side top version with drawer • Einseitige Tischplatteausführung mit Schublade
Version top avec tiroir sur un côté

550/45 TENC	12130235		45x55x28h			
550/90 TENC	12130245		90x55x28h			



Versión top pasante • Versione Top passante
Pass-through top version • Beidseitige Tischplatteausführung • Version top traversante

1100/45 TEN	12130210		45x110x28h			
1100/90 TEN	12130220		90x110x28h			



Modelo top pasante con cajón • Versione Top passante con cassetto
Pass-through top version with drawer • Beidseitige Tischplatteausführung mit Schublade
Élément top traversant avec tiroir

1100/45 TENC	12130215		45x110x28h			
1100/90 TENC	12130225		90x110x28h			



Elemento neutro 1 lado • Versione a giorno 1 lato • 1 side neutral unit
Einseitiger offener Unterbau einseitig • Version placard ouvert sur un côté

550/45 EN	12100230		45x55x86/90h			
550/90 EN	12100240		90x55x86/90h			



Elemento neutro con cajón • Versione a giorno 1 lato con cassetto
1 side neutral unit with drawer • Einseitiger offener Unterbau mit Schublade
Élément neutre avec tiroir

550/45 ENC	12100235		45x55x86/90h			
550/90 ENC	12100245		90x55x86/90h			



Elemento neutro pasante • Versione a giorno passante
Pass-through unit • Beidseitiger offener Unterbau • Version placard ouvert traversante

1100/45 EN	12100210		45x110x86/90h			
1100/90 EN	12100220		90x110x86/90h			



Versión neutra pasante con cajón • Versione a giorno passante con cassetto
Pass-through neutral unit with drawer • Beidseiter offener Unterbau mit Schublade
Élément neutre traversant avec tiroir

1100/45 ENC	12100215		45x110x86/90h			
1100/90 ENC	12100225		90x110x86/90h			



Serie 1100
1100 Serie

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg
------	------	---	-------------------	-----------	-----------	--------------------

Horno a gas
Forno gas • Gas oven • Gas backofen • Four à gaz

110/90PFG	0220900102		90x110x62h	12		
------------------	------------	--	------------	----	--	--



Horno eléctrico
Forno elettrico • Electric oven • Elektro Backofen • Four électrique

110/90PFE	0221200020		90x110x62h		9 Ac400V	
------------------	------------	--	------------	--	-------------	--



Base abierta

110/45B			45x110x62h			
----------------	--	--	------------	--	--	--

110/90B			90x110x62h			
----------------	--	--	------------	--	--	--

110/135B	0220900061		135x110x62h			
-----------------	------------	--	-------------	--	--	--



Base abierta

55/45B			45x55x62h			
---------------	--	--	-----------	--	--	--

55/90B			90x55x62h			
---------------	--	--	-----------	--	--	--



Kit armario caliente ventilado con puertas • Kit armadio caldo ventilato con porte
Kit for fan assisted heated cupboard with doors • Belüfteter Wärmeschranksatz mit Türen
Kit pour armoire chauffante avec portes

110/90PBAC	2593550				2,4 Ac230V	
-------------------	---------	--	--	--	---------------	--



Soporte para salamandra • Para los soportes consultar con la central
Supporto per salamandra • Per supporti consultare il fabbricante
Support for salamander • For supports to consult the manufacturer
Gestell für salamander • Gestell auf Anfrage
Support pour salamandre • Pour le piétement consulter le constructeur

SPS			60x40			
------------	--	--	-------	--	--	--



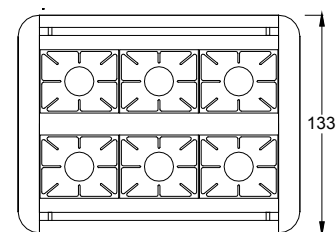
Voltaje especial 20V/3F + 4% - otros + 7%

Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial • Altro • others • andere • autres

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)
Puerta Porta • Door • Tür • Porte			
45/110 PDX-SX	2593510		
Zócalo Zoccolo • Plinth • Sockelblende • Socle			
ZC			x 1 ml
Grifo con soporte • Supporto colonna acqua con rubinetto Water tap with support • Wasserhahn mit Gesten Robinet de l'eau avec support			
20/110MCRP	0221000001		20x110
Kit ruedas Kit ruote • Set of wheels • Satz räder • Kit roulettes			
	2591190		Ø =80
Grifo Rubinetto • Water tap • Wasserhahn • Robinet de l'eau			
RUB 110	2590145		65
Grifo Rubinetto • Water tap • Wasserhahn • Robinet de l'eau			
	6A022760		
Fuentes para hornos Teglia per forno • Oven trays • Backblech • Plaque pour four Inox			
TEGL01	6A029270		650x530 GN 2/1 H 20
Fuentes para hornos Teglia per forno • Oven trays • Backblech • Plaque pour four Inox			
TEGL02	6A029260		650x530 GN 2/1 H 40
Plancha de hierro fundido Piastra liscia in ghisa • Smooth cast-iron plate • Gusseisenplatte glatt • Plaque lisse en fonte			
	2519486		39,6x34,8
Planchas ranuradas Piastra rigata • Ribbed cast-iron plate • Gusseisenplatte gerillt • Plaque rajée en fonte			
	2519488		39,6x34,8

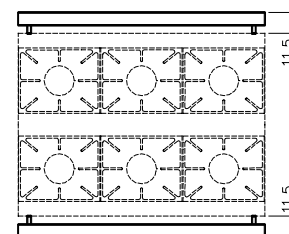


Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)	GAS kW	EL. kW	m ³ /Kg
Pasamano perimétrico Corrimano perimetrale • Perimetral handrail • Perimeter Handleiste Barre de dressage périmètre						
CMA1109	2593580		114x133x6h			
CMA1113	2593581		159x133x6h			
CMA1118	2593582		204x133x6h			
CMA1122	2593583		249x133x6h			
CMA1127	2593584		294x133x6h			



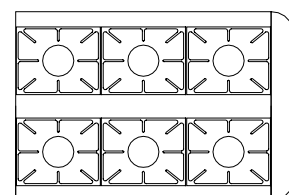
Pasamano frontal
Corrimano frontale • Frontal handrail • Vordere Handleiste • Front barre de dressage

CMF1109	2593590		90x6h			
CMF1113	2593591		135x6h			
CMF1118	2593592		180x6h			
CMF1122	2593593		225x6h			
CMF1127	2593594		270x6h			



Elemento terminal para el plano
Elemento terminale per piano • Element terminal for plan Element-Terminal für Plan
Terminal de l'élément pour le plan

CMT11	2593599					
--------------	---------	--	--	--	--	--



Estructura porta-fuentes
Struttura porta teglie • Tray holder structure • Backblechablage • Structure porte-plaque

CGPT 1190	90x60					
CGPT 11135	135x60					
CGPT 11180	180x60					
CGPT 11225	225x60					
CGPT 11270	270x60					

Montante neutro
Montante neutro • Column • Träger • Montant

CCPG110N						
-----------------	--	--	--	--	--	--



ACCESORIOS

ACCESSORI • ACCESSORIES - ZUBEHÖRE • ACCESSOIRES

Serie 1100 **INTECNO**

Mod.	Code	€	L x P x H (cm)
------	------	---	-------------------

Cajones para base abierta

Cassetti per base neutra • Drawers for neutral units • Schubladen für Unterbau

Tiroirs pour base neutre

CASS45	2592970		mod. 45 GN 1/1 h 10 cm	4 Cajones Cassetti-Drawers Schubladen • Tiroirs
CASS90	2592975		mod. 90 GN 1/1 h 10 cm	8 Cajones Cassetti-Drawers Schubladen • Tiroirs



Estructura de aluminio

Struttura alluminata • Aluminium frame • Aluminium-Rahmen

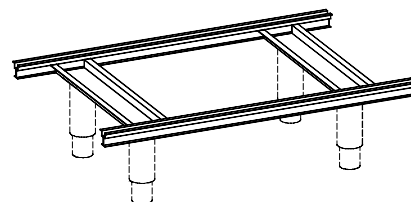
Structure en aluminium

ST1113A	135x110
ST1118A	180x110
ST1122A	225x110
ST1127A	270x110

Estructura de INOX

Struttura INOX • INOX frame • CNS-Rahmen • Structure en INOX

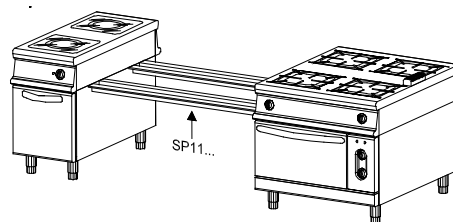
ST1113X	135x110
ST1118X	180x110
ST1122X	225x110
ST1127X	270x110



Estructura de INOX

Struttura INOX • INOX frame • CNS-Rahmen • Structure en INOX

SP1113X	135x110
SP1118X	180x110
SP1122X	225x110



Pies

Piedi • Feet • Füße • Pieds

GA	2564200
GB	2564210



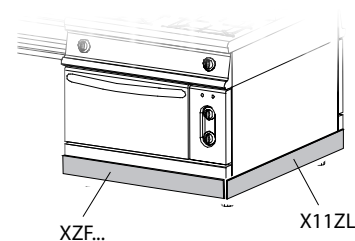
Serie 1100
1100 Serie

Mod.	Cod.	€	L x P x H (cm)
------	------	---	-------------------

Zócalo anterior

Zoccolatura frontale • Front kick plate • Frontsockel • Plinthe frontale

ZF11_45			mod. 45 cm
ZF11_90			mod. 90 cm
ZF11_135			mod. 135 cm
ZF11_180			mod. 180 cm
ZF11_225			mod. 225 cm
ZF11_270			mod. 270 cm



Zócalo lateral

Zoccolatura laterale • Side kick plate • Seitensockel • Plinthe latérale

11ZL

RAL tratamiento de pintura

Trattamento per verniciatura RAL • RAL paint treatment • RAL-Farbe Behandlung

Traitement de peinture RAL

VERN LAT	Panel lateral Parete laterale Lateral panel Seiten Wand Côté laterale
VERN 4 X CASS	4 Cajones Cassetti-Drawers Schubladen • Tiroirs
VCERN 8 X CASS	8 Cajones Cassetti-Drawers Schubladen • Tiroirs
VERN PORTA	Puerta Porta - Port Port - Porte
VERN PORTA FORNO	Puerta del horno Porta forno Oven door Backofentür Porte du four



