



# Cottura

COOKING  
CUISSON  
KOCHEŃ  
COCCIÓN  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

IT	EN	FR	DE	ES	RU	
COTTURA SOUS-VIDE	SOUS-VIDE COOKING	CUISSON SOUS-VIDE	VAKUUM GAREN	COCCIÓN SOUS-VIDE	ВАКУУМНАЯ ВАРКА	250
FORNI PIZZA ELETTRICI DIGITALI	DIGITAL ELECTRIC PIZZA OVENS	FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES NUMÉRIQUES	DIGITALE ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN	HORNOS ELÉCTRICOS DIGITALES PARA PIZZA	ЦИФРОВЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ	252
FORNI PIZZA ELETTRICI	ELECTRIC PIZZA OVENS	FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES	ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN	HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ	260
FORNETTO PER PIZZA	PIZZA OVEN	FOUR À PIZZA	PIZZAOFEN	HORNO PARA PIZZA	ПЕЧКА ДЛЯ ПИЦЦЫ	288
FORNI PIZZA A GAS	GAS PIZZA OVENS	FOURS À PIZZA À GAZ	GAS PIZZAÖFEN	HORNOS A GAS PARA PIZZA	ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ	290
CELLE DI LIEVITAZIONE PER FORNI PIZZA	PROVING CELLS FOR PIZZA OVENS	CELLULES DE FERMENTATION CONTROLÉE POUR FOURS À PIZZA	GÄRZELLEN FÜR PIZZAÖFEN	CÉLULAS DE FERMENTACIÓN PARA HORNOS DE PIZZA	ЯЧЕЙКИ РАССТРОЕЧНЫЕ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ	296
CAPPE ASPIRANTI FORNI PIZZA	HOODS FOR PIZZA OVENS	HOTTES POUR FOURS À PIZZA	DUNSTABZUGSHAUBEN FÜR PIZZAÖFEN	CAMPANAS EXTRACTORAS PARA HORNOS DE PIZZA	ВЫТЯЖНЫЕ КОЛПАКИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ	302
FORNI MISTI A CONVEZIONE VAPORE/ DIRETTO	MIXED CONVECTION/ DIRECT STEAM OVENS	FOURS MIXTES À CONVECTION ET À VAPEUR DIRECTE	KOMBINIERTE HEISSLUFT-/ DIREKTDAMPFBACKÖFEN	HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN/VAPORE DIRECTO	СМЕШАННЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ/ ПРЯМЫЕ ПАРОВЫЕ ПЕЧИ	304
FORNI MISTI A CONVEZIONE	MECHANICAL CONVECTION OVENS	FOURS À CONVECTION MÉCANIQUE	MECHANISCHE KOMBIÖFEN	HORNOS DE CONVECCIÓN MECÁNICA	МЕХАНИЧЕСКИЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ	310
FORNI A CONVEZIONE COMPATTI	COMPACT CONVECTION OVENS	FOURS À CONVECTION COMPACTS	KOMPAKTE KOMBIÖFEN	HORNOS DE CONVECCIÓN COMPACTOS	КОМПАКТНЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ	312
FORNI A CONVEZIONE ELETTRICI PER GASTRONOMIA GN2/3	COMPACT CONVECTION OVENS	FOURS À CONVECTION COMPACTS	KOMPAKTE KOMBIÖFEN	HORNOS DE CONVECCIÓN COMPACTOS	КОМПАКТНЫЕ МЕХАНИЧЕСКИЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ	318
FORNI A CONVEZIONE A GAS PER GASTRONOMIA GN2/3	GAS CONVECTION OVENS - GASTRONOMY GN2/3	FOURS À CONVECTION COMPACTS	KOMPAKTE KOMBIÖFEN	HORNOS DE CONVECCIÓN COMPACTOS	КОМПАКТНЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ	320
ARMADI LIEVITATORI	PROVING CABINET FOR OVENS	ARMOIRES DE LEVAGE POUR FOURS	GÄRSCHRÄNKE FÜR ÖFEN	ARMARIOS FERMENTADORES PARA HORNOS	ЯЧЕЙКИ РАССТРОЕЧНЫЕ ДЛЯ ПЕЧЕЙ	324
CUCINE A GAS CON FORNO ELETTRICO	GAS RANGES WITH ELECTRIC OVEN	CUISINIÈRES À GAZ AVEC FOUR ÉLECTRIQUE	GASHERD MIT ELEKTRISCHEM OFEN	COCINAS A GAS CON HORNO ELÉCTRICOS	КУХНИ ГАЗОВЫХ С ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКОЙ	334

IT	EN	FR	DE	ES	RU	
CUCINE A GAS CON FORNO A GAS	GAS RANGES WITH OVEN	CUISINIÈRES À GAZ AVEC FOUR	GASHERD MIT OFEN	COCINAS A GAS CON HORNO	ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ДУХОВКОЙ	336
CUCINE SENZA FORNO	RANGES WITHOUT OVEN	CUISINIÈRES SANS FOUR	HERD OHNE OFEN	COCINAS SIN HORNO	ПЛИТА БЕЗ ДУХОВКИ	338
FRIGGITRICI ELETTRICHE	ELECTRIC FRYERS	FRITEUSES ÉLECTRIQUES	ELEKTRISCHE FRITEUSEN	FREIDORAS ELÉCTRICAS	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ	340
FRIGGITRICI A GAS	GAS FRYERS	FRITEUSES À GAZ	GAS FRITEUSEN	FREIDORAS A GAS	ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ	352
CUOCIPASTA ELETTRICI	ELECTRIC PASTA COOKERS	CUISEURS À PÂTE ÉLECTRIQUES	ELEKTRO NUDELKOCHER	COCEDORES DE PASTA ELÉCTRICOS	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МАКАРОНОВАРКИ	360
CUOCIPASTA A GAS	GAS PASTA COOKERS	CUISEURS À PÂTE À GAZ	GAS NUDELKOCHER	COCEDORES DE PASTA DE GAS	ГАЗОВЫЕ МАКАРОНОВАРКИ	362
GRIGLIE A PIETRA LAVICA	LAVA STONE GRILL	GRILLES À PIERE LAVIQUE	LAVASTEINGRILL	PARRILLAS DE PIEDRA LÁVICA	ГРИЛЬ С ЛАВОВЫМ КАМНЕМ	368
GRIGLIE COMBI ACQUA	WATER COMBI GRILL	GRILLES COMBINÉES À EAU	KOMBI WASSERGRILL	PARRILLAS DE AGUA COMBINADAS	КОМБИНИРОВАНН ЫЙ ВОДЯНОЙ ГРИЛЬ	372
FRY TOP ELETTRICI	ELECTRIC FRY-TOPS	FRY-TOP ÉLECTRIQUE	ELEKTRISCHE FRY TOP	FRY TOP ELÉCTRICOS	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ	374
FRY TOP GAS	GAS FRY TOP	FRY TOP A GAZ	GAS FRY TOP	FRY TOP A GAS	ГАЗОВЫЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ	378
GYROS ELETTRICI	ELECTRIC GYROS	GYROS ÉLECTRIQUES	ELEKTRISCHER GYROS	GYROS ELÉCTRICOS	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ШАШЛЫЧНИЦЫ	382
GYROS A GAS	GAS GYROS	GYROS A' GAZ	GAS GYROS	GYROS DE GAS	ГАЗОВЫЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ ШАШЛЫЧНИЦЫ	386
SALAMANDRE	SALAMANDERS	SALAMANDER	SALAMANDER	SALAMANDRAS	ГРИЛЬ САЛАМАНДР	390
CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA	GENERAL SALES CONDITIONS	CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	ALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN	CONDICIONES GENERALES DE VENTA	ОБЩИЕ УСЛОВИЯ ПРОДАЖИ	438



# SV25 RH50



SV25



RH50

Cottura sous-vide

SOUS-VIDE COOKING  
CUISSON SOUS-VIDE  
VAKUUM GAREN  
COCCIÓN SOUS-VIDE  
ВАКУУМНАЯ ВАПКА



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO

 **fimar**

**IT** Macchine per la cottura sottovuoto a bassa temperatura (sous-vide). Scheda di controllo con 5 programmi di cottura - display per la visualizzazione delle temperature di acqua, sonda al cuore e timer - blocco macchina in mancanza di acqua - sensore temperatura con delta 0,1°C - precisione di lavorazione +/- 0,3°C. SV25 è dotato di vasca in acciaio inox e rubinetti di scarico con valvola di sicurezza. Il modello SV25 raggiunge 70°C in circa 50', il modello RH50 in circa 25'.

Optional: sonda al cuore.

**EN** Low temperature vacuum cooking machine (sous-vide). Control board with 5 cooking programs - screen to display the temperature of water, core probe and timer - machine stop with no water - temperature probe with delta 0,1°C - working accuracy +/- 0,3°C. The SV25 model is equipped with casing and bowl in stainless steel and drain with safety valve. The SV25 model reaches 70°C in about 50', the RH50 model in about 25'.

Accessories: Core probe.

**FR** Machine de cuisson sous vide à basse température (sous-vide). Panneau de commande avec 5 programmes de cuisson - Écran pour visualiser la température de l'eau, de la sonde à cœur et de la minuterie - arrêt de la machine en l'absence d'eau - sonde de température avec delta 0,1°C - précision d'usinage +/- 0,3°C. Le modèle SV25 a corps et cuve en acier Inox et vidange avec soupape de sécurité. Le modèle SV25 atteint 70°C en 50' environ, le modèle RH50 en 25' environ.

Accessoires: sonde à cœur.

**DE** Niedertemperaturgargerät für das Vakuumkochen (sous-vide). Bedienfeld mit 5 Garprogrammen - Display zur Anzeige von Wassertemperaturen, Kerntemperaturfühler und Schaltuhr - Maschinenstopp bei Wasserausfall - Temperaturfühler mit Delta 0,1°C - Bearbeitungsgenauigkeit +/- 0,3°C. Gehäuse und Wanne des Modells SV25 sind aus Edelstahl, Ablaufhahn mit Sicherheitsventil. Das Modell SV25 erreicht 70°C in etwa 50', das Modell RH50 in etwa 25'.













Zubehör: Kerntemperaturfühler.

**ES** Máquina de cocción al vacío de baja temperatura (sous-vide). Cuadro de mandos con 5 programas de cocción - display para la visualización de la temperatura del agua, sonda y temporizador - bloqueo de la máquina en caso de ausencia de agua - sensor de temperatura con delta de 0,1 °C - precisión de tratamiento +/- 0,3 °C. El modelo SV25 está equipado con cuerpo y cuba en acero inoxidable y válvula de descarga con válvula de seguridad. El modelo SV25 alcanza los 70°C en unos 50', el modelo RH50 en unos 25'.

Accesorios: Sonda al corazón.

**RU** Низкотемпературная варочная панель для приготовления в вакууме (су-вид). 5 программ приготовления - Панель управления - Дисплей температуры воды, датчик температуры сердечника и таймер - Остановка прибора в случае отказа подачи воды - Датчик температуры с дельта 0,1°C - Точность обработки +/- 0,3°C. Модель SV25 оснащена корпусом и чашей из нержавеющей стали и сливным отверстием с предохранительным клапаном. Модель SV25 достигает 70°C примерно за 50 минут, модель RH50 примерно за 25 минут.

Аксессуары: Щуп продукта.

	SV25	RH50
	2 kW	
 1 Ph	230V/1N/50-60 Hz	
	25 L	50 L
	640 x 350 x 330(h) mm	240 x 150 x 390(h) mm
		
 NET Kg	13 Kg	4,5 Kg
 GROSS Kg	14 Kg	6 Kg
 mm	700 x 470 x 380(h) mm	325 x 260 x 475(h) mm
 m³	0,125 m³	0,040 m³
		
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + €	
	Sonda al cuore - Core probe - Sonde à cœur Kerntemperaturfühler - Sonda al corazón - Щуп продукта + €	

# FMD4 FMD4+4



FMD4+4














FMD4+4

Forni pizza elettrici  
digitali

DIGITAL ELECTRIC PIZZA OVENS  
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES NUMÉRIQUES  
DIGITALE ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN  
HORNOS ELÉCTRICOS DIGITALES PARA PIZZA  
ЦИФРОВЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- IT** Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.  
Rivestimento frontale inox - camera di cottura interamente refrattaria - pannello comandi digitale - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pyrex - illuminazione interna.
- EN** Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.  
Stainless steel front panel - fully refractory cooking chamber - digital control panel - heat insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - internal lighting.
- FR** Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.  
Revêtement frontal en acier Inox - chambre de cuisson entièrement réfractaire - tableau de commande numérique - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitred'inspection en pyrex - éclairage intérieur.
- DE** Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.  
Edelstahl-Frontblende - voll feuerfester Garraum - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Innenbeleuchtung.
- ES** Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.  
Revestimiento frontal de acero inoxidable - cámara de cocción totalmente refractaria - panel de control digital - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - iluminación interior.
- RU** Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д.  
Передняя облицовка из нержавеющей стали - полностью огнеупорная варочная камера - цифровая панель управления - теплоизоляция благодаря облицовке с минеральной ватой - двери с закаленным смотровым стеклом - внутреннее освещение.

	FMD4	FMD4+4
		
	6 kW (1 Ph - 27A) (3 Ph - 9A)	12 kW (1 Ph - 54A) (3 Ph - 18A)
	230-400V/3-3N/50-60Hz	
	230V/1N/50-60Hz	
	50±500°C	
	Digitale - Digital - Цифровой	
	720 x 720 x 140(h) mm	720 x 720 x 140(h) mm x2
	1150 x 850 x 420(h) mm	1150 x 850 x 750(h) mm
		
	135 Kg	235 Kg
	157 Kg	262 Kg
	1250 x 1040 x 570(h) mm	1250 x 1040 x 920(h) mm
	0,741 m³	1,196 m³
		
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + €	



# FMD6 FMDW6



FMD6+6



FMD6+6

Forni pizza elettrici  
digitali

DIGITAL ELECTRIC PIZZA OVENS  
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES NUMÉRIQUES  
DIGITALE ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN  
HORNOS ELÉCTRICOS DIGITALES PARA PIZZA  
ЦИФРОВЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- IT** Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.  
Rivestimento frontale inox - camera di cottura interamente refrattaria - pannello comandi digitale - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - illuminazione interna. Versione forni "W" con dimensioni della camera cottura invertite (più larghi e meno profondi).
- EN** Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.  
Stainless steel front panel - fully refractory cooking chamber - digital control panel - heat insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - internal lighting. "W" oven version with inverted cooking chamber dimensions (wider and narrower).
- FR** Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.  
Revêtement frontal en acier Inox - chambre de cuisson entièrement réfractaire - tableau de commande numérique - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitred'inspection en pyrex - éclairage intérieur. Version "W" avec chambre de cuisson inversée (plus large et moins profonde).
- DE** Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.  
Edelstahl-Frontblende - voll feuerfester Garraum - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Innenbeleuchtung. Ofenvariante "W" mit umgekehrten Garraummaßen (breiter und geringer).
- ES** Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.  
Revestimiento frontal de acero inoxidable - cámara de cocción totalmente refractaria - panel de control digital - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - iluminación interior. Versión de horno "W" con cámara de cocción invertida (más ancha y menos profunda).
- RU** Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, focacchi и т.д.  
Передняя облицовка из нержавеющей стали - полностью огнеупорная варочная камера - цифровая панель управления - теплоизоляция благодаря облицовке минеральной ватой - двери с закаленным смотровым стеклом - внутреннее освещение. Вариант печи "W" с инвертированными размерами варочной камеры (шире и меньше).

	<b>FMD6</b>	<b>FMDW6</b>
	9 kW (1 Ph - 36A) (3 Ph - 12A)	
 3 Ph	230-400V/3-3N/50-60Hz	
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50+500°C	
	Digitale - Digital - Цифровой	
	720 x 1080 x 140(h) mm	1080 x 720 x 140(h) mm
 mm	1150 x 1210 x 420(h) mm	1520 x 850 x 420(h) mm
		
 NET Kg	195 Kg	200 Kg
 GROSS Kg	222 Kg	225 Kg
 mm	1250 x 1400 x 570(h) mm	1650 x 1040 x 570(h) mm
 m <sup>3</sup>	0,998 m <sup>3</sup>	0,978 m <sup>3</sup>
		
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + €	

# FMD6+6 FMDW6+6



FMDW6+6



FMD6+6

Forni pizza elettrici  
digitali

DIGITAL ELECTRIC PIZZA OVENS  
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES NUMÉRIQUES  
DIGITALE ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN  
HORNOS ELÉCTRICOS DIGITALES PARA PIZZA  
ЦИФРОВЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- IT** Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.  
Rivestimento frontale inox - camera di cottura interamente refrattaria - pannello comandi digitale - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - illuminazione interna. Versione forni "W" con dimensioni della camera cottura invertite (più larghi e meno profondi).
- EN** Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.  
Stainless steel front panel - fully refractory cooking chamber - digital control panel - heat insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - internal lighting. "W" oven version with inverted cooking chamber dimensions (wider and narrower).
- FR** Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.  
Revêtement frontal en acier Inox - chambre de cuisson entièrement réfractaire - tableau de commande numérique - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitred'inspection en pyrex - éclairage intérieur. Version "W" avec chambre de cuisson inversée (plus large et moins profonde).
- DE** Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.  
Edelstahl-Frontblende - voll feuerfester Garraum - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Innenbeleuchtung. Ofenvariante "W" mit umgekehrten Garraummaßen (breiter und geringer).
- ES** Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.  
Revestimiento frontal de acero inoxidable - cámara de cocción totalmente refractaria - panel de control digital - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - iluminación interior. Versión de horno "W" con cámara de cocción invertida (más ancha y menos profunda).
- RU** Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокачки и т.д.  
Передняя облицовка из нержавеющей стали - полностью огнеупорная варочная камера - цифровая панель управления - теплоизоляция благодаря облицовке минеральной ватой - двери с закаленным смотровым стеклом - внутреннее освещение. Вариант печи "W" с инвертированными размерами варочной камеры (шире и меньше).

	<b>FMD6+6</b>	<b>FMDW6+6</b>
	18 kW (1 Ph - 72A) (3 Ph - 24A)	
	230-400V/3-3N/50-60Hz	
	230V/1N/50-60Hz	
	50+500°C	
	Digitale - Digital - Цифровой	
	720 x 1080 x 140(h) mm x2	1080 x 720 x 140(h) mm x2
	1150 x 1210 x 750(h) mm	1520 x 850 x 750(h) mm
		
	350 Kg	365 Kg
	377 Kg	390 Kg
	1250 x 1400 x 920(h) mm	1650 x 1040 x 920(h) mm
	1,610 m³	1,579 m³
		
	Special Voltages - Разное питающее напряжение +€	

FMD9  
FMD9+9


















FMD9+9

Forni pizza elettrici  
digitali

DIGITAL ELECTRIC PIZZA OVENS  
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES NUMÉRIQUES  
DIGITALE ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN  
HORNOS ELÉCTRICOS DIGITALES PARA PIZZA  
ЦИФРОВЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- IT** Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.  
Rivestimento frontale inox - camera di cottura interamente refrattaria - pannello comandi digitale - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pyrex - illuminazione interna.
- EN** Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.  
Stainless steel front panel - fully refractory cooking chamber - digital control panel - heat insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - internal lighting.
- FR** Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.  
Revêtement frontal en acier Inox - chambre de cuisson entièrement réfractaire - tableau de commande numérique - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitred'inspection en pyrex - éclairage intérieur.
- DE** Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.  
Revêtement frontal en acier Inox - chambre de cuisson entièrement réfractaire - tableau de commande numérique - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitred'inspection en pyrex - éclairage intérieur.
- ES** Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.  
Revestimiento frontal de acero inoxidable - cámara de cocción totalmente refractaria - panel de control digital - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - iluminación interior.
- RU** Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, focacchi и т.д.  
Передняя облицовка из нержавеющей стали - полностью огнеупорная варочная камера - цифровая панель управления - теплоизоляция благодаря облицовке минеральной ватой - двери с закаленным смотровым стеклом - внутреннее освещение.

	<b>FMD9</b>	<b>FMD9+9</b>
	13,2 kW (1 Ph - 60A) (3 Ph - 20A)	26,4 kW (3 Ph - 40A)
	230-400V/3-3N/50-60Hz	400V/3N/50-60Hz
	230V/1N/50-60Hz	-
	50+500°C	
	Digitale - Digital - Цифровой	
	1080 x 1080 x 140(h) mm	1080 x 1080 x 140(h) mm x2
	1520 x 1210 x 420(h) mm	1520 x 1210 x 750(h) mm
		
	225 Kg	465 Kg
	275 Kg	485 Kg
	1650 x 1400 x 570(h) mm	1650 x 1400 x 920(h) mm
	1,317 m³	2,123 m³
		
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + €	

# FML4 FML4+4



FML4



FML4+4

Forni pizza  
elettrici

ELECTRIC PIZZA OVENS  
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES  
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN  
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- IT** Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.  
Rivestimento frontale inox o rustico - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pyrex - pirometri - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera.
- EN** Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.  
Stainless steel or rustic covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - pyrometers - internal lighting - 2 thermostats for each chamber.
- FR** Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc. - Revêtement frontal en acier Inox ou rustique - plaque de cuisson réfractaire - isolation thermique par laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - pyromètres - éclairage intérieur - 2 thermostats pour chaque chambre.
- DE** Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.  
Edelstahl oder rustikale Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Pyrometer - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum.
- ES** Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.  
Revestimiento frontal de acero inoxidable o rústico - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - pirómetros - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara.
- RU** Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, focacчи и т.д.  
нержавеющая сталь или рустикальное покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - пирометры - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры.

	FML4	FML4+4
	6 kW (1 Ph - 27A) (3 Ph - 9A)	12 kW (1 Ph - 54A) (3 Ph - 18A)
	230-400V/3-3N/50-60Hz	
	230V/1N/50-60Hz	
	50±500°C	
	720 x 720 x 140(h) mm	720 x 720 x 140(h) mm x2
	1010 x 850 x 420(h) mm	1010 x 850 x 750(h) mm
		
	86 Kg	146 Kg
	108 Kg	173 Kg
	1090 x 1040 x 570(h) mm	1090 x 1040 x 920(h) mm
	0,657 m³	1,032 m³
		
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + €	



# FML6 FMLW6



FML6

Forni pizza  
elettrici

ELECTRIC PIZZA OVENS  
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES  
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN  
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.  
Rivestimento frontale inox o rustico - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pyrex - pirometri - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera. Versione forni "W" con dimensioni della camera cottura invertite (più larghi e meno profondi).

EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.  
Stainless steel or rustic covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - pyrometers - internal lighting - 2 thermostats for each chamber. "W" oven version with inverted cooking chamber dimensions (wider and narrower).

FR Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.  
Revêtement frontal en acier Inox ou rustique - plaque de cuisson réfractaire - isolation thermique par laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - pyromètres - éclairage intérieur - 2 thermostats pour chaque chambre. Version "W" avec chambre de cuisson inversée (plus large et moins profonde).

DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.  
Edelstahl oder rustikale Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Pyrometer - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum. Ofenvariante "W" mit umgekehrten Garraummaßen (breiter und geringer).

ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc. ù  
Revestimiento frontal de acero inoxidable o rústico - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - pirómetros - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara. Versión de horno "W" con cámara de cocción invertida (más ancha y menos profunda).

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, focacchi и т.д.  
Нержавеющая сталь или рустикальное покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - пирометры - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры. Вариант печи "W" с инвертированными размерами варочной камеры (шире и меньше).

	FML6	FMLW6
		
	9 kW (1 Ph - 36A) (3 Ph - 12A)	
	230-400V/3-3N/50-60Hz	
	230V/1N/50-60Hz	
	50+500°C	
	720 x 1080 x 140(h) mm	1080 x 720 x 140(h) mm
	1010 x 1210 x 420(h) mm	1370 x 850 x 420(h) mm
		
	116 Kg	130 Kg
	143 Kg	155 Kg
	1090 x 1400 x 570(h) mm	1450 x 1040 x 570(h) mm
	0,885 m³	0,860 m³
		
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + €	

# FML6+6 FMLW6+6



FML6+6

Forni pizza  
elettrici

ELECTRIC PIZZA OVENS  
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES  
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN  
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

264



GUARDA IL VIDEO  
WATCH THE VIDEO

 **fimar**

IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.  
Rivestimento frontale inox o rustico - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pyrex - pirometri - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera. Versione forni "W" con dimensioni della camera cottura invertite (più larghi e meno profondi).















EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.  
Stainless steel or rustic covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - pyrometers - internal lighting - 2 thermostats for each chamber. "W" oven version with inverted cooking chamber dimensions (wider and narrower).

FR Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.  
Revêtement frontal en acier Inox ou rustique - plaque de cuisson réfractaire - isolation thermique par laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - pyromètres - éclairage intérieur - 2 thermostats pour chaque chambre. Version "W" avec chambre de cuisson inversée (plus large et moins profonde).

DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.  
Edelstahl oder rustikale Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Pyrometer - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum. Ofenvariante "W" mit umgekehrten Garraummaßen (breiter und geringer).

ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.  
Revestimiento frontal de acero inoxidable o rústico - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - pirómetros - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara. Versión de horno "W" con cámara de cocción invertida (más ancha y menos profunda).

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, focacчи и т.д.  
Нержавеющая сталь или рустикальное покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - пирометры - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры. Вариант печи "W" с инвертированными размерами варочной камеры (шире и меньше).

	FML6+6	FMLW6+6
		
	18 kW (1 Ph - 72A) (3 Ph - 24A)	
	230-400V/3-3N/50-60Hz	
	230V/1N/50-60Hz	
	50+500°C	
	720 x 1080 x 140(h) mm x2	1080 x 720 x 140(h) mm x2
	1010 x 1210 x 750(h) mm	1370 x 850 x 750(h) mm
		
	200 Kg	215 Kg
	231 Kg	240 Kg
	1090 x 1400 x 920(h) mm	1450 x 1040 x 920(h) mm
	1,389 m³	1,387 m³
		
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €		

# FML9 FML9+9



## Forni pizza elettrici

LA FOTO RAPPRESENTA IL MODELLO FML6 CHE SI DIFFERENZIA SOLO PER LE SUE DIMENSIONI.  
THE PICTURE SHOWS THE FML 6 MODEL, WHICH DIFFERS ONLY FOR ITS DIMENSIONS.  
НА РИСУНКЕ ИЗОБРАЖЕНА МОДЕЛЬ FML 6, КОТОРАЯ ОТЛИЧАЕТСЯ ТОЛЬКО СВОИМИ РАЗМЕРАМИ.

ELECTRIC PIZZA OVENS  
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES  
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN  
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- IT** Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.  
Rivestimento frontale inox o rustico - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pyrex - pirometri - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera.
- EN** Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.  
Stainless steel or rustic covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - pyrometers - internal lighting - 2 thermostats for each chamber.
- FR** Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.  
Revêtement frontal en acier Inox ou rustique - plaque de cuisson réfractaire - isolation thermique par laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - pyromètres - éclairage intérieur - 2 thermostats pour chaque chambre.
- DE** Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.  
Edelstahl oder rustikale Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Pyrometer - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum.
- ES** Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.  
Revestimiento frontal de acero inoxidable o rústico - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - pirómetros - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara.
- RU** Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, focacchi и т.д.  
Нержавеющая сталь или рустикальное покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - пирометры - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры.

	FML9	FML9+9
	13,2 kW (1 Ph - 60A) (3 Ph - 20A)	26,4 kW (3 Ph - 40A)
	230-400V/3-3N/50-60Hz	
	230V/1N/50-60Hz	-
	50±500°C	
	1080 x 1080 x 140(h) mm	1080 x 1080 x 140(h) mm x2
	1370 x 1210 x 420(h) mm	1370 x 1210 x 750(h) mm
		
	170 Kg	350 Kg
	190 Kg	370 Kg
	1450 x 1400 x 570(h) mm	1450 x 1400 x 920(h) mm
	1,198 m³	1,827 m³
		
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + €	

# FME4 FME4+4



FME4 RUSTICO / RUSTIC



FME4+4

Forni pizza  
elettrici

ELECTRIC PIZZA OVENS  
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES  
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN  
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- IT** Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.  
Rivestimento frontale inox o rustico - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - pirometri - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera.
- EN** Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.  
Stainless steel or rustic covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - pyrometers - internal lighting - 2 thermostats for each chamber.
- FR** Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.  
Revêtement frontal en acier Inox ou rustique - plaque de cuisson réfractaire - isolation thermique par laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - pyromètres - éclairage intérieur - 2 thermostats pour chaque chambre.
- DE** Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.  
Edelstahl oder rustikale Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Pyrometer - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum.
- ES** Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.  
Revestimiento frontal de acero inoxidable o rústico - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - pirómetros - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara.
- RU** Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокачки и т.д. Нержавеющая сталь или рустикальное покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - пирометры - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры.

	<b>FME4</b>	<b>FME4+4</b>
	4,2 kW (1 Ph - 20A) (3 Ph - 7A)	8,4 kW (1 Ph - 40A) (3 Ph - 15A)
	230-400V/3-3N/50-60Hz	
	230V/1N/50-60Hz	
	50±500°C	
	610 x 610 x 140(h) mm	610 x 610 x 140(h) mm x2
	900 x 735 x 420(h) mm	900 x 735 x 750(h) mm
		
	66 Kg	114 Kg
	86 Kg	139 Kg
	1000 x 960 x 570(h) mm	1000 x 960 x 920(h) mm
	0,547 m³	0,883 m³
		
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + €	



# FME6 FMEW6



FME6



FME6

Forni pizza  
elettrici

ELECTRIC PIZZA OVENS  
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES  
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN  
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.  
Rivestimento frontale inox o rustico - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - pirometri - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera. Versione forni "W" con dimensioni della camera cottura invertite (più larghi e meno profondi).

EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.  
Stainless steel or rustic covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - pyrometers - internal lighting - 2 thermostats for each chamber. "W" oven version with inverted cooking chamber dimensions (wider and narrower).

FR Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.  
Revêtement frontal en acier Inox ou rustique - plaque de cuisson réfractaire - isolation thermique par laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - pyromètres - éclairage intérieur - 2 thermostats pour chaque chambre. Version "W" avec chambre de cuisson inversée (plus large et moins profonde).

DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.  
Edelstahl oder rustikale Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Pyrometer - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum. Ofenvariante "W" mit umgekehrten Garraummaßen (breiter und geringer).

ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.  
Revestimiento frontal de acero inoxidable o rústico - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - pirómetros - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara. Versión de horno "W" con cámara de cocción invertida (más ancha y menos profunda).

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, focacчи и т.д. Нержавеющая сталь или рустикальное покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - пиromетры - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры. Вариант печи "W" с инвертированными размерами варочной камеры (шире и меньше).

	FME6	FMEW6
		
	7,2 kW (1 Ph - 30A) (3 Ph - 10A)	6,4 kW (1 Ph - 28A) (3 Ph - 10A)
	230-400V/3-3N/50-60Hz	
	230V/1N/50-60Hz	
	50+500°C	
	610 x 915 x 140(h) mm	915 x 610 x 140(h) mm
	900 x 1020 x 420(h) mm	1150 x 735 x 420(h) mm
		
	85 Kg	100 Kg
	110 Kg	125 Kg
	1210 x 960 x 570(h) mm	1250 x 960 x 570(h) mm
	0,669 m³	0,684 m³
		
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + €	

FME6+6  
FMEW6+6



FME6+6

Forni pizza  
elettrici

ELECTRIC PIZZA OVENS  
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES  
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN  
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

**IT** Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.  
Rivestimento frontale inox o rustico - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - pirometri - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera. Versione forni "W" con dimensioni della camera cottura invertite (più larghi e meno profondi).

**EN** Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.  
Stainless steel or rustic covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - pyrometers - internal lighting - 2 thermostats for each chamber. "W" oven version with inverted cooking chamber dimensions (wider and narrower).

**FR** Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.  
Revêtement frontal en acier Inox ou rustique - plaque de cuisson réfractaire - isolation thermique par laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - pyromètres - éclairage intérieur - 2 thermostats pour chaque chambre. Version "W" avec chambre de cuisson inversée (plus large et moins profonde).

**DE** Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.  
Edelstahl oder rustikale Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Pyrometer - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum. Ofenvariante "W" mit umgekehrten Garraummaßen (breiter und geringer).

**ES** Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.  
Revestimiento frontal de acero inoxidable o rústico - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - pirómetros - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara. Versión de horno "W" con cámara de cocción invertida (más ancha y menos profunda).

**RU** Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, focacчи и т.д. Нержавеющая сталь или рустикальное покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - пиromетры - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры. Вариант печи "W" с инвертированными размерами варочной камеры (шире и меньше).

	<b>FME6+6</b>	<b>FMEW6+6</b>
	14,4 kW (1 Ph - 63A) (3 Ph - 21A)	12,8 kW (1 Ph - 55A) (3 Ph - 19A)
	230-400V/3-3N/50-60Hz	
	230V/1N/50-60Hz	
	50+500°C	
	610 x 915 x 140(h) mm x2	915 x 610 x 140(h) mm x2
	900 x 1020 x 750(h) mm	1150 x 735 x 750(h) mm
		
	150 Kg	187 Kg
	179 Kg	212 Kg
	1210 x 960 x 920(h) mm	1250 x 960 x 920(h) mm
	1,068 m³	1,104 m³
		
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + €	

# FME9 FME9+9

















LA FOTO RAPPRESENTA IL MODELLO FME6 CHE SI DIFFERENZIA SOLO PER LE SUE DIMENSIONI.  
THE PICTURE SHOWS THE FME6 MODEL, WHICH DIFFERS ONLY FOR ITS DIMENSIONS.  
НА РИСУНКЕ ИЗОБРАЖЕНА МОДЕЛЬ FME6, КОТОРАЯ ОТЛИЧАЕТСЯ ТОЛЬКО СВОИМИ РАЗМЕРАМИ.

## Forni pizza elettrici

ELECTRIC PIZZA OVENS  
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES  
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN  
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- IT** Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.  
Rivestimento frontale inox o rustico - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - pirometri - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera.
- EN** Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.  
Stainless steel or rustic covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - pyrometers - internal lighting - 2 thermostats for each chamber.
- FR** Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.  
Revêtement frontal en acier Inox ou rustique - plaque de cuisson réfractaire - isolation thermique par laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - pyromètres - éclairage intérieur - 2 thermostats pour chaque chambre.
- DE** Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.  
Edelstahl oder rustikale Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Pyrometer - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum.
- ES** Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.  
Revestimiento frontal de acero inoxidable o rústico - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - pirómetros - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara.
- RU** Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, focaccia и т.д. Нержавеющая сталь или рустикальное покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - пиromетры - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры.

	<b>FME9</b>	<b>FME9+9</b>
	9,6 kW (1 Ph - 42A) (3 Ph - 16A)	19,2 kW (3 Ph - 33A)
	230-400V/3-3N/50-60Hz	
	230V/1N/50-60Hz	-
	50+500°C	
	910 x 910 x 140(h) mm	910 x 910 x 140(h) mm x2
	1150 x 1020 x 420(h) mm	1150 x 1020 x 750(h) mm
		
	115 Kg	252 Kg
	145 Kg	275 Kg
	1210 x 1210 x 570(h) mm	1210 x 1210 x 920(h) mm
	0,835 m³	1,347 m³
		
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + €	

FYL4  
FYL4+4



FYL4+4

Forni pizza  
elettrici

ELECTRIC PIZZA OVENS  
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES  
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN  
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- IT** Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc. Rivestimento frontale inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera.
- EN** Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc. Stainless steel covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - internal lighting - 2 thermostats for each chamber.
- FR** Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc. Revêtement frontal en acier Inox - plaque de cuisson réfractaire - isolation thermique par laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - éclairage intérieur - 2 thermostats pour chaque chambre.
- DE** Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw. Edelstahl Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum.
- ES** Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc. Revestimiento frontal de acero inoxidable - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara.
- RU** Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д. Нержавеющая сталь или покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры.

	<b>FYL4</b>	<b>FYL4+4</b>
	6 kW (1 Ph - 27A) (3 Ph - 9A)	12 kW (1 Ph - 54A) (3 Ph - 18A)
 3 Ph	230-400V/3-3N/50-60Hz	
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50±500°C	
	720 x 720 x 140(h) mm	720 x 720 x 140(h) mm x2
	1010 x 850 x 420(h) mm	1010 x 850 x 750(h) mm
		
 NET Kg	86 Kg	146 Kg
 GROSS Kg	108 Kg	173 Kg
 mm	1090 x 1040 x 570(h) mm	1090 x 1040 x 920(h) mm
 m <sup>3</sup>	0,657 m <sup>3</sup>	1,032 m <sup>3</sup>
		
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + €	



FYL6  
FYL6+6

















FYL6+6

Forni pizza  
elettrici

ELECTRIC PIZZA OVENS  
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES  
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN  
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- IT** Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc. Rivestimento frontale inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera.
- EN** Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc. Stainless steel covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - internal lighting - 2 thermostats for each chamber.
- FR** Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc. Revêtement frontal en acier Inox - plaque de cuisson réfractaire - isolation thermique par laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - éclairage intérieur - 2 thermostats pour chaque chambre.
- DE** Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw. Edelstahl Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum.
- ES** Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc. Revestimiento frontal de acero inoxidable - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara.
- RU** Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и т.д. Нержавеющая сталь или покрытие спереди - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры.

	<b>FYL6</b>	<b>FYL6+6</b>
	9 kW (1 Ph - 36A) (3 Ph - 12A)	18 kW (1 Ph - 72A) (3 Ph - 24A)
 3 Ph	230-400V/3-3N/50-60Hz	
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷500°C	
	720 x 1080 x 140(h) mm	720 x 1080 x 140(h) mm x2
 mm	1010 x 1210 x 420(h) mm	1010 x 1210 x 750(h) mm
		
 NET Kg	116 Kg	200 Kg
 GROSS Kg	143 Kg	231 Kg
 mm	1090 x 1400 x 570(h) mm	1090 x 1400 x 920(h) mm
 m <sup>3</sup>	0,885 m <sup>3</sup>	1,389 m <sup>3</sup>
		
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + €	

# FES4 FES4+4



FES4



FES4+4

## Forni pizza elettrici

ELECTRIC PIZZA OVENS  
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES  
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN  
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- IT** Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc. Rivestimento frontale solo inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera.
- EN** Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc. Stainless steel covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - internal lighting - 2 thermostats for each chamber.
- FR** Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc. Revêtement frontal en acier Inox - plaque de cuisson réfractaire - isolation thermique par laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - éclairage intérieur - 2 thermostats pour chaque chambre.
- DE** Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw. Edelstahl Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum.
- ES** Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc. Revestimiento frontal de acero inoxidable - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara.
- RU** Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокачки и т.д. Передняя часть из нержавеющей стали - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры.

	<b>FES4</b>	<b>FES4+4</b>
		
	4,2 kW (1 Ph - 20A) (3 Ph - 7A)	8,4 kW (1 Ph - 40A) (3 Ph - 15A)
	230-400V/3-3N/50-60Hz	
	230V/1N/50-60Hz	
	50±500°C	
	660 x 660 x 140(h) mm	660 x 660 x 140(h) mm x2
	900 x 785 x 420(h) mm	900 x 785 x 750(h) mm
		
	73 Kg	123 Kg
	85 Kg	136 Kg
	990 x 960 x 580(h) mm	990 x 960 x 930(h) mm
	0,551 m³	0,883 m³
		
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + €	

# FES6 FES6+6



FES6



FES6+6

## Forni pizza elettrici

ELECTRIC PIZZA OVENS  
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES  
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN  
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- IT** Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc. Rivestimento frontale solo inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - illuminazione interna - 2 termostati per ogni camera.
- EN** Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc. Stainless steel covering on the front - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - internal lighting - 2 thermostats for each chamber.
- FR** Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc. Revêtement frontal en acier Inox - plaque de cuisson réfractaire - isolation thermique par laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - éclairage intérieur - 2 thermostats pour chaque chambre.
- DE** Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw. Edelstahl Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - digitales Bedienfeld - Wärmedämmung durch Steinwolleverkleidung - Türen mit Pyrex-Schauglas - Innenbeleuchtung - 2 Thermostate pro Garraum.
- ES** Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc. Revestimiento frontal de acero inoxidable - encimera refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - iluminación interna - 2 termostatos para cada cámara.
- RU** Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокачки и т.д. Передняя часть из нержавеющей стали - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - двери с закаленным смотровым стеклом - внутреннее освещение - по 2 термостата для каждой камеры.

	<b>FES6</b>	<b>FES6+6</b>
	7,2 kW (1 Ph - 30A) (3 Ph - 10A)	14,4 kW (1 Ph - 63A) (3 Ph - 21A)
	230-400V/3-3N/50-60Hz	
	230V/1N/50-60Hz	
	50±500°C	
	660 x 995 x 140(h) mm	660 x 995 x 140(h) mm x2
	900 x 1080 x 420(h) mm	900 x 1080 x 750(h) mm
		
	93 Kg	159 Kg
	106 Kg	174 Kg
	1200 x 960 x 580(h) mm	1200 x 960 x 930(h) mm
	0,668 m³	1,071 m³
		
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + €	

# MICROV1C MICRO1C MICROV2C MICRO2C MINI



MICROV1C



MICRO1C



MICROV2C



MICRO2C

Forni pizza  
elettrici

ELECTRIC PIZZA OVENS  
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES  
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN  
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Forno elettrico professionale per la cottura di pizza, focacce, ecc. Rivestimento frontale inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - 3 termostati per modello MINI - 2 termostati per modello MICROV1C - 4 termostati per modello MICROV2C.

**MICROV 1C - MICROV 2C:** porte con vetro di ispezione in pirex.

**MICRO1C - MICRO2C - MINI:** porta cieca.

EN Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc. Stainless steel front covering - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - 3 thermostats on mod. MINI - 2 thermostats on mod. MICROV1C - 4 thermostats for mod. MICROV2C.

**MICROV1C - MICROV2C:** doors with pyrex inspection glass.

**MICRO1C - MICRO2C - MINI:** blind door.

FR Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc. revêtement frontal en acier Inox - plaque de cuisson réfractaire - isolation thermique par laine de roche - 3 thermostats pour le mod. MINI, 2 thermostats pour le mod. MICROV1C - 4 thermostats pour le mod. MICROV2C.

**MICROV1C - MICROV2C:** portes avec vitre d'inspection en pyrex

**MICRO1C - MICRO2C - MINI:** porte non vitrée.

DE Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw. Edelstahl-Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - Wärmedämmung durch Steinwollebeschichtung - 3 Thermostate im Mod. MINI - 2 Thermostate bei Mod. MICROV1C - 4 Thermostate für Mod. MICROV2C.

**MICROV1C - MICROV2C:** Türen mit Pyrex-Schauglas.

**MICRO1C - MICRO2C - MINI:** Blindtür

ES Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc. Revestimiento frontal de acero inoxidable - superficie de cocción refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - 3 termostatos en el mod. MINI - 2 termostatos en el mod. MICROV1C - 4 termostatos para mod. MICROV2C.

**MICROV1C - MICROV2C:** puertas con cristal de inspección pyrex.

**MICRO1C - MICRO2C - MINI:** puerta ciega.

RU Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокаччи и др. Облицовка из нержавеющей стали - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - 3 термостата на мод. MINI - 2 термостата на мод. MICROV1C - 4 термостата для мод. MICROV2C.

**MICROV1C - MICROV2C:** двери с закаленным смотровым стеклом.

**MICRO1C - MICRO2C - MINI:** слепая дверь.

	MICROV1C MICRO1C	MICROV2C MICRO2C	MINI
	2,2 kW (1 Ph - 9,5A)	4,4 kW (1 Ph - 19A) (3 Ph - 9,6A)	6 kW (1 Ph - 27A) (3 Ph - 9A)
	-	230-400V/3-3N/50-60Hz	
	230V/1N/50-60Hz		
	50+500°C		
	405 x 405 x 110(h) mm	405 x 405 x 110(h) mm x2	500 x 500 x 110(h) mm
	555 x 460 x 290(h) mm	555 x 460 x 530(h) mm	780 x 600 x 530(h) mm
	27 Kg	54 Kg	66 Kg
	35 Kg	63 Kg	79 Kg
	620 x 620 x 450(h) mm	620 x 620 x 690(h) mm	850 x 820 x 690(h) mm
	0,173 m³	0,265 m³	0,481 m³
	MICROV1C	MICROV2C	
	MICRO1C	MICRO2C	
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + €		



MINI



MICROV18C  
MICROV22C



MICROV22C

Forni pizza  
elettrici

ELECTRIC PIZZA OVENS  
FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES  
ELEKTRISCHE PIZZAÖFEN  
HORNOS ELÉCTRICOS PARA PIZZA  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

**IT** Forni elettrici professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.  
Rivestimento frontale inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - 2 termostati - porte con vetro di ispezione in pirex. Camera di altezza 18 cm per il modello MICROV18C e 22 cm per il modello MICROV22C che è dotato di luce e pirometro.


**EN** Professional electric ovens for baking pizza, focaccia, etc.  
Stainless steel front covering - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - 2 thermostats - doors with pyrex inspection glass. Chamber height 18 cm on MICROV18C and height 22 cm on mod. MICROV22C also equipped with light and pyrometer.

**FR** Fours électriques professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.  
Revêtement frontal en acier Inox - surface de cuisson réfractaire - isolation thermique par revêtement en laine de roche - 2 thermostats - portes avec vitre en pyrex. Hauteur de la chambre 18 cm sur le modèle MICROV18C et hauteur 22 cm sur le modèle MICROV22C équipé aussi de lumière et pyromètre.

**DE** Professionelle Elektrobacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.  
Edelstahl-Frontblende - feuerfeste Kochfläche - Wärmedämmung durch Steinwollebeschichtung - 2 Thermostate - Türen mit Pyrex-Schauglas. Kammerhöhe 18 cm bei Modell MICROV18C und Höhe 22 cm bei Modell MICROV22C auch mit Licht und Pyrometer.

**ES** Hornos eléctricos profesionales para hornear pizza, focaccia, etc.  
Revestimiento frontal de acero inoxidable - superficie de cocción refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - 2 termostatos - puertas con cristal de inspección pyrex. Altura de cámara 18 cm en el modelo MICROV18C y 22 cm en el modelo MICROV22C equipado con luz y pirómetro.

**RU** Профессиональные электрические печи для выпечки пиццы, фокачки и т.д. Облицовка из нержавеющей стали - огнеупорная варочная поверхность - теплоизоляция с помощью покрытия из минеральной ваты - 2 термостата - двери с закаленным смотровым стеклом. Высота камеры 18 см у модели MICROV18C и 22 см у модели MICROV22C, оснащенной подсветкой и пирометром.

	MICROV18C	MICROV22C
	2,2 kW (1 Ph - 9,5A)	
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷500°C	
	405 x 405 x 180(h) mm	405 x 405 x 220(h) mm
	555 x 460 x 360(h) mm	600 x 560 x 400(h) mm
		
 NET Kg	29 Kg	33 Kg
 GROSS Kg	34 Kg	40 Kg
 mm	610 x 610 x 500(h) mm	630 x 610 x 540(h) mm
 m <sup>3</sup>	0,186 m <sup>3</sup>	0,208 m <sup>3</sup>
		
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + €	















FP



Fornetto  
per pizza

PIZZA OVEN  
FOUR À PIZZA  
PIZZAOFEN  
HORNO PARA PIZZA  
ПЕЧКА ДЛЯ ПИЦЦЫ

- IT** Fornetto per riscaldare pizze, panini, cibi precotti, toast farciti, piadine, ecc. Struttura in acciaio inox - griglia estraibile con manico pieghevole - termostato 50÷300 °C - timer 0÷15 minuti - cassetto raccolta residui di cottura.
- EN** Small oven for heating pizzas, sandwiches, pre-cooked food, stuffed toast, piadinas, etc.. Stainless steel casing - extractable grill with folding handle - thermostat 50÷300 °C - timer 0÷15 minutes - drawer for collecting cooking waste.
- FR** Petit four pour réchauffer pizzas, sandwiches, aliments pré-cuits, toasts farcis, piadinas, etc. Corps en acier Inox - grille extractible avec poignée escamotable - thermostat 50÷300 °C - minuterie 0÷15 minutes - tiroir de récolte des résidus de cuisson.
- DE** Tishofen zum Erwärmen von Pizza, Sandwiches, vorgekochten Speisen, gefülltem Toast, Piadinas, usw. Edelstahlgehäuse - herausnehmbarer Gitterrost mit Faltgriff - Thermostat 50÷300 °C - Timer 0÷15 Minuten - Kochrückständen Sammelfach.
- ES** Hornillo para calentar pizzas, bocadillos, comida precocinada, tostadas rellenas, piadinas, etc. Estructura de acero inoxidable - parrilla extraíble con mango plegable - termostato 50÷300 °C - temporizador 0÷15 minutos - cajón para recoger los residuos de la cocción.
- RU** Печь для разогревания пиццы, бутербродов, пищевых полуфабрикатов, сэндвичей, лепешек и т.п. Корпус из нержавеющей стали, выдвижная решетка со складной рукояткой, термостат 50÷300 °C - таймер 0÷15 минут, поддон для сбора отходов.

	<b>FP</b>
	1,75 kW
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz
	50÷300°C
	Meccanico - Mechanical - Механический 0÷15'
	300 x 330 x 50(h) mm
 mm	500 x 400 x 210(h) mm
	
 NET Kg	14 Kg
 GROSS Kg	16 Kg
 mm	580 x 500 x 290(h) mm
 m <sup>3</sup>	0,084 m <sup>3</sup>
	
Special Voltages - Разное питающее напряжение + €	

FGI4  
FGI6  
FGI9



FGI6

# Forni pizza a gas

GAS PIZZA OVENS  
FOURS À PIZZA À GAZ  
GAS PIZZAÖFEN  
HORNOS A GAS PARA PIZZA  
ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Forni a gas professionali per la cottura di pizza, focacce, ecc.  
 Rivestimento frontale inox - piano di cottura refrattario - isolamento termico mediante rivestimento in lana di roccia - porte con vetro di ispezione in pirex - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit G.P.L - illuminazione interna - termostato digitale - allacciamento gas 3/4"G.  
 Accessori: Raccordo antivento per migliorare la combustione - raccordo sovrapposizione 2 forni.











EN Professional gas ovens for baking pizza, focaccia, etc.  
 Stainless steel front covering - refractory cooking surface - thermal insulation by means of rock wool coating - doors with pyrex inspection glass - piezoelectric ignition - natural gas supply, supplied with LPG set - internal lighting - digital thermostat - 3/4 "G gas connection.  
 Accessories: windproof connection to improve combustion - overlap connection for 2 ovens.

FR Fours à gaz professionnels pour la cuisson de pizzas, focaccia, etc.  
 Revêtement frontal en acier Inox - surface de cuisson réfractaire - isolation thermique par revêtement en laine de roche - portes avec vitre d'inspection en pyrex - allumage piézoélectrique - alimentation gaz naturel, fournie avec kit GPL - éclairage intérieur - thermostat numérique - raccordement gaz 3/4" G.  
 Accessoires: raccord coupe-vent pour améliorer la combustion - raccord à superposition pour 2 fours.

DE Professionelle Gasbacköfen zum Backen von Pizza, Focaccia, usw.  
 Edelstahl-Frontblende - hitzebeständige Kochfläche - Wärmedämmung durch Steinwollebeschichtung - Türen mit Pyrex-Schauglas - piezoelektrische Zündung - Erdgasversorgung, geliefert mit LPG-Set - Innenbeleuchtung - digitaler Thermostat - 3/4 "G-Gasanschluss.  
 Zubehör: winddichte Verbindung zur Verbesserung der Verbrennung - Stapelverbindung für 2 Öfen.

ES Hornos profesionales a gas para hornear pizza, focaccia, etc.  
 Revestimiento frontal de acero inoxidable - superficie de cocción refractaria - aislamiento térmico mediante revestimiento de lana de roca - puertas con cristal de inspección pyrex - encendido piezoeléctrico - aprovisionamiento de gas natural, provisto con juego de GLP - iluminación interior - termostato digital - conexión de gas 3/4 "G".  
 Accesorios: conexión cortaviento para mejorar la combustión - superposición para 2 hornos.

RU Профессиональные газовые печи для выпечки пиццы, лепешек и т.п.  
 Фронтальная облицовка из нержавеющей стали, огнеупорная жарочная поверхность, теплоизоляционное покрытие из минеральной ваты, дверки со смотровыми окошками из стекла пирекс, пьезоэлектрическое зажигание, работа на метане, в комплекте с оснасткой для работы на сжиженном природном газе, внутренняя подсветка, цифровой термостат.  
 Комплектующие: Соединение с защитой против ветра для улучшения сгорания - соединение для вертикального размещения 2 печей.

	FGI4	FGI6	FGI9
	13,9 kW	18 kW	24,5 kW
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz		
	50÷450°C		
	Digitale - Digital - Цифровой		
kcal/h BTU/h	11.954 kcal/h 47.437 BTU/h	15.480 kcal/h 61.429 BTU/h	21.070 kcal/h 83.611 BTU/h
METANO METHANE МЕТАНА	G20 = 1,470 m³/h G25 = 1,710 m³/h	G20 = 1,904 m³/h G25 = 2,215 m³/h	G20 = 2,592 m³/h G25 = 3,015 m³/h
GPL LPG	G30/G31 = 1,087 Kg/h	G30/G31 = 1,408 Kg/h	G30/G31 = 1,917 Kg/h
	N° 4 (Bruciatori - Burners - Горелки)		N° 6 (Bruciatori - Burners - Горелки)
	620 x 620 x 155(h) mm	620 x 920 x 155(h) mm	920 x 920 x 155(h) mm
	1000 x 840 x 470(h) mm	1000 x 1140 x 470(h) mm	1300 x 1140 x 470(h) mm
			
 NET Kg	115 Kg	146 Kg	181 Kg
 GROSS Kg	131 Kg	163 Kg	201 Kg
	1090 x 1040 x 640(h) mm	1070 x 1340 x 640(h) mm	1370 x 1340 x 640(h) mm
	0,73 m³	0,92m³	1,17 m³
			



RSP01-02



RAVO1-02



CAVALLETTO - STAND  
ПЕЧЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ МОЛЬБЕРТ

Optional  
forni pizza

ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPY

Raccordo antivento per forni a gas  
 Windproof connection for gas ovens  
 Raccord coupe-vent pour fours à gaz  
 Winddichte Verbindung für Gasöfen  
 Conexión cortaviento para hornos a gas  
 Муфта для защиты от ветра для газовых плит

Mod.

RAV01

FGI4 - FGI4+4  
 FGI6 - FGI9

RAV02

FGI6+6 - FGI9+9



Raccordo per sovrapposizione forni a gas  
 Overlap connection gas ovens  
 Raccord à superposition pour fours à gaz  
 Anschluss für die Übereinanderstellung von Gasöfen  
 Superposición para hornos a gas  
 Наложение для газовых плит

Mod.

RSP01

FGI4+4





RSP02

FGI6+6 - FGI9+9





Cavalletti per forni pizza - Stand for pizza ovens - Support pour four à pizza  
 Pizzaofen-Gestell - Caballete para hornos para pizza - Печь для пиццы мольберт

Mod.						
CAVFOFMD4	1010 x 850 x 980(h) mm	39 Kg	40 Kg	1020 x 860 x 130(h) mm	0,114 m³	
CAVFOFMD4+4	1010 x 850 x 850(h) mm					
CAVFOFMD6	1010 x 1210 x 980(h) mm	48 Kg	49 Kg	1020 x 1220 x 130(h) mm	0,162 m³	
CAVFOFMD6+6	1010 x 1210 x 850(h) mm					
CAVFOFMDW6	1370 x 850 x 980(h) mm	45 Kg	46 Kg	1380 x 860 x 130(h) mm	0,154 m³	
CAVFOFMDW6+6	1370 x 850 x 850(h) mm					
CAVFOFMD9	1370 x 1210 x 980(h) mm	63 Kg	64 Kg	1380 x 1220 x 130(h) mm	0,219 m³	
CAVFOFMD9+9	1370 x 1210 x 850(h) mm					
CAVFOFML4	1010 x 850 x 980(h) mm	39 Kg	40 Kg	1020 x 860 x 130(h) mm	0,114 m³	
CAVFOFML4+4	1010 x 850 x 850(h) mm					
CAVFOFML6	1010 x 1210 x 980(h) mm	48 Kg	49 Kg	1020 x 1220 x 130(h) mm	0,162 m³	
CAVFOFML6+6	1010 x 1210 x 850(h) mm					
CAVFOFMLW6	1370 x 850 x 980(h) mm	45 Kg	46 Kg	1380 x 860 x 130(h) mm	0,154 m³	
CAVFOFMLW6+6	1370 x 850 x 850(h) mm					
CAVFOFML9	1370 x 1210 x 980(h) mm	63 Kg	64 Kg	1380 x 1220 x 130(h) mm	0,219 m³	
CAVFOFML9+9	1370 x 1210 x 850(h) mm					
CAVFOFME4	900 x 735 x 980(h) mm	30 Kg	31 Kg	910 x 750 x 130(h) mm	0,088 m³	
CAVFOFME4+4	900 x 735 x 850(h) mm					
CAVFOFME6	900 x 1020 x 980(h) mm	38 Kg	39 Kg	910 x 1030 x 130(h) mm	0,122 m³	
CAVFOFME6+6	900 x 1020 x 850(h) mm					
CAVFOFMEW6	1150 x 735 x 980(h) mm	39 Kg	40 Kg	1160 x 750 x 130(h) mm	0,113 m³	
CAVFOFMEW6+6	1150 x 735 x 850(h) mm					
CAVFOFME9	1150 x 1020 x 980(h) mm	47Kg	48 Kg	1160 x 1030 x 130(h) mm	0,155 m³	
CAVFOFME9+9	1150 x 1020 x 850(h) mm					

Cavalletti per forni pizza - Stand for pizza ovens - Support pour four à pizza  
 Pizaofen-Gestell - Caballete para hornos para pizza - Печь для пиццы мольберт

Mod.	 mm	 Kg	 Kg	 mm	 m <sup>3</sup>	
CAVFOFYL4	1010 x 850 x 980(h) mm	39 Kg	40 Kg	1020 x 860 x 130(h) mm	0,114 m <sup>3</sup>	
CAVFOFYL4+4	1010 x 850 x 850(h) mm					
CAVFOFYL6	1010 x 1210 x 980(h) mm	48 Kg	49 Kg	1020 x 1220 x 130(h) mm	0,162 m <sup>3</sup>	
CAVFOFYL6+6	1010 x 1210 x 850(h) mm					
CAVFES4	900 x 785 x 980(h) mm	33Kg	34 Kg	740 x 890 x 130(h) mm	0,085 m <sup>3</sup>	
CAVFES4+4	900 x 785 x 850(h) mm	31 Kg	32 Kg			
CAVFOFES6	900 x 1080 x 980(h) mm	41 Kg	42 Kg	1020 x 890 x 130(h) mm	0,118 m <sup>3</sup>	
CAVFOFES6+6	900 x 1080 x 850(h) mm	39 Kg	40 Kg			
CAVFOMINI	780 x 600 x 980(h) mm	26 Kg	27 Kg	790 x 610 x 130(h) mm	0,063 m <sup>3</sup>	
CAVFGI4 CAVFGI4+4	1000 x 840 x 1000(h) mm	34 Kg	35 Kg	1020 x 770 x 130(h) mm	0,102 m <sup>3</sup>	
CAVFGI6 CAVFGI6+6	1000 x 1140 x 1000(h) mm	42 Kg	43 Kg	1020 x 1070 x 130(h) mm	0,142 m <sup>3</sup>	
CAVFGI9 CAVFGI9+9	1300 x 1140 x 1000(h) mm	52 Kg	53 Kg	1310 x 1070 x 130(h) mm	0,182 m <sup>3</sup>	
















CL  
FML-FYL-FMD  
FMLW-FME-FES-MINI  
FGI4-FGI6-FGI9



Celle di lievitazione  
per forni pizza














PROVING CELLS FOR PIZZA OVENS  
CELLULES DE FERMENTATION  
CONTROLÉE POUR FOURS À PIZZA  
GÄRZELLEN FÜR PIZZAÖFEN  
CÉLULAS DE FERMENTACIÓN PARA HORNOS DE PIZZA  
ЯЧЕЙКИ РАССТРОЕЧНЫЕ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ

- IT** Celle di lievitazione per forni pizza in lamiera verniciata di nero complete di riscaldatore. Le celle sono utilizzabili come supporti per i forni in alternativa ai cavalletti.  
Accessori: porta teglie e kit ruote.
- EN** Proving cells for pizza ovens in black coated metal plate including heating unit. The cells can be used as oven supports in alternative to stands.  
Accessories: tray rack and wheel set.
- FR** Cellules de levage pour fours à pizza en tôle peinte en noir, avec chauffage. Les cellules peuvent être utilisées comme supports de four en alternative aux supports.  
Accessoires: porte plaques et jeu de roues.
- DE** Gärzellen für Pizzaöfen aus schwarz beschichteter Metallplatte inklusive Heizeinheit. Die Zellen können als Backofenstützen alternativ zum Gestell verwendet werden.  
Zubehör: Blechträger und Rädersatz.
- ES** Células de fermentación para hornos de pizza en chapa negra con unidad de calentamiento incluida. Las celdas se pueden utilizar como soportes de horno en lugar de los caballetes.  
Accesorios: porta bandejas y juego de ruedas.
- RU** Ячейки расстроечные для печей для пиццы из нержавеющей стали, окрашенной в черный цвет. Используются как опоры для печей в качестве альтернативных подставок.  
Комплектующие: держатель противней - комплект колес.

	CL FML-FYL-FMD 4	CL FML-FYL-FMD 4+4
	1,1 kW	
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷90°C	
 N.	9* 11**	7* 9**
 mm	1010 x 855 x 980(h) mm	1010 x 855 x 850(h) mm
		
 NET Kg	69 Kg* 72 Kg**	64 Kg* 65 Kg**
 GROSS Kg	85 Kg* 88 Kg**	80 Kg* 81 Kg**
 mm	1090 x 1040 x 1130(h) mm	1090 x 1040 x 980(h) mm
 m <sup>3</sup>	1,280 m <sup>3</sup>	1,140 m <sup>3</sup>
		
	Porta teglie - Tray rack - Porte plaques - Blechträger Porta bandejas - Держатель противней 60x40 cm + €	
	Kit ruote per cella - Wheel set - Jeu de roues Rädersatz - Grupo de ruedas para celda - Набор колёс + €	














\* Con ruote.  
With wheels.  
Avec roues.  
Mit Rädern.  
Con ruedas.  
С колесами.

\*\* Senza ruote.  
Without wheels.  
Sans roues.  
Ohne Räder.  
Sin ruedas.  
Без колес.














	CL FML-FYL-FMD 6	CL FMLW-FMDW 6	CL FML-FYL-FMD 6+6	CL FMLW-FMDW 6+6	CL FML-FMD 9	CL FML-FMD 9+9
	1,1 kW					
	230V/1N/50-60Hz					
	50÷90°C					
	9* 11**		7* 9**		9* 11**	7* 9**
	1010 x 1215 x 980(h) mm	1370 x 855 x 980(h) mm	1010 x 1215 x 850(h) mm	1370 x 855 x 850(h) mm	1370 x 1215 x 980(h) mm	1370 x 1215 x 850(h) mm
						
	85 Kg* 90 Kg**	84 Kg* 89 Kg**	78 Kg* 81 Kg**	77 Kg* 80 Kg**	104 Kg* 110 Kg**	96 Kg* 100 Kg**
	103 Kg* 108 Kg**	102 Kg* 107 Kg**	96 Kg* 99 Kg**	95 Kg* 98 Kg**	127 Kg* 133 Kg**	119 Kg* 123 Kg**
	1400 x 1090 x 1130(h) mm		1400 x 1090 x 980(h) mm		1400 x 1400 x 1130(h) mm	1400 x 1400 x 980(h) mm
	1,720 m³		1,500 m³		2,210 m³	1,920 m³
						
Porta teglie - Tray rack - Porte plaques - Blechträger - Porta bandejas - Держатель противней 60x40 cm + Kit ruote per cella - Wheel set - Jeu de roues - Rädersatz - Grupo de ruedas para celda - Набор колёс +						

\* Con ruote.  
With wheels.  
Avec roues.  
Mit Rädern.  
Con ruedas.  
С колесами.

\*\* Senza ruote.  
Without wheels.  
Sans roues.  
Ohne Räder.  
Sin ruedas.  
Без колес.

	CL FME 4	CL FME 4+4	CL FME 6	CL FMEW 6	CL FME 6+6	CL FMEW 6+6
	1,1 kW					
	230V/1N/50-60Hz					
	50÷90°C					
	9* 11**	7* 9**	9* 11**		7* 9**	
	900 x 740 x 980(h) mm	900 x 740 x 850(h) mm	900 x 1025 x 980(h) mm	1150 x 740 x 980(h) mm	900 x 1025 x 850(h) mm	1150 x 740 x 850(h) mm
						
	60 Kg* 62 Kg**	55 Kg* 56 Kg**	71 Kg* 75 Kg**	69 Kg* 73 Kg**	63 Kg* 67 Kg**	62 Kg* 65 Kg**
	74 Kg* 76 Kg**	69 Kg* 70 Kg**	87 Kg* 91 Kg**	85 Kg* 89 Kg**	79 Kg* 83 Kg**	78 Kg* 81 Kg**
	990 x 960 x 1130(h) mm	990 x 960 x 980(h) mm	1200 x 960 x 1130(h) mm		1200 x 960 x 980(h) mm	
	1,070 m³	0,930 m³	1,300 m³		1,130 m³	
						
	Porta teglie - Tray rack - Porte plaques - Blechträger - Porta bandejas - Держатель противней 60x40 cm +					
	Kit ruote per cella - Wheel set - Jeu de roues - Rädersatz - Grupo de ruedas para celda - Набор колёс +					
















	CL FME 9	CL FME 9+9	CL FES 4	CL FES 4+4	CL FES 6	CL FES 6+6	CL MINI
	1,1 kW						
	230V/1N/50-60Hz						
	50±90°C						
	9* 11**	7* 9**	9* 11**	7* 9**	9* 11**	7* 9**	9* 11**
	1150 x 1025 x 980(h) mm	1150 x 1025 x 850(h) mm	900 x 790 x 980(h) mm	900 x 790 x 850(h) mm	900 x 1085 x 980(h) mm	900 x 1085 x 850(h) mm	780 x 605 x 980(h) mm
							
	82 Kg* 88 Kg**	74 Kg* 78 Kg**	62 Kg* 64 Kg**	57 Kg* 58 Kg**	73 Kg* 77 Kg**	65 Kg* 69 Kg**	50 Kg* 52 Kg**
	105 Kg* 111 Kg**	97 Kg* 101 Kg**	76 Kg* 78 Kg**	71 Kg* 72 Kg**	89 Kg* 93 Kg**	81 Kg* 85 Kg**	60 Kg* 62 Kg**
	1200 x 1200 x 1130(h) mm	1200 x 1200 x 980(h) mm	990 x 960 x 1130(h) mm	990 x 960 x 980(h) mm	1200 x 960 x 1130(h) mm	1200 x 960 x 980(h) mm	850 x 810 x 980(h) mm
	1,630 m³	1,410 m³	1,073 m³	0,931 m³	1,301 m³	1,128 m³	0,670 m³
							
Porta teglie - Tray rack - Porte plaques - Blechträger - Porta bandejas - Держатель противней 60x40 cm - Mod. Mini 48x48 cm + Kit ruote per cella - Wheel set - Jeu de roues - Rädersatz - Grupo de ruedas para celda - Набор колёс +							

\* Con ruote.  
With wheels.  
Avec roues.  
Mit Rädern.  
Con ruedas.  
С колесами.

\*\* Senza ruote.  
Without wheels.  
Sans roues.  
Ohne Räder.  
Sin ruedas.  
Без колес.

- IT Celle di lievitazione per forni pizza a gas in lamiera verniciata di nero complete di riscaldatore. Le celle sono utilizzabili come supporti per i forni in alternativa ai cavalletti.  
Accessori: porta teglie e kit ruote.
- EN Proving cells for pizza gas ovens in black coated metal plate including heating unit. The cells can be used as oven supports in alternative to stands.  
Accessories: tray rack and wheel set.
- FR Cellules de levage pour fours à pizza à gaz en tôle peinte en noir, avec chauffage. Les cellules peuvent être utilisées comme supports de four en alternative aux supports.  
Accessoires: porte plaques et jeu de roues.
- DE Gärzellen für Gaspizzaöfen aus schwarz beschichteter Metallplatte inklusive Heizeinheit. Die Zellen können als Backofenstützen alternativ zum Gestell verwendet werden.  
Zubehör: Blechträger und Rädersatz.
- ES Células de fermentación para hornos de pizza a gas en chapa negra con unidad de calentamiento incluida. Las celdas se pueden utilizar como soportes de horno en lugar de los caballetes.  
Accesorios: porta bandejas y juego de ruedas.
- RU Ячейки расстроечные для газовых печей для пиццы из нержавеющей стали, окрашенной в черный цвет. Используются как опоры для печей в качестве альтернативных подставок.  
Комплекующие: держатель противней - комплект колес.

	CLFGI4	CLFGI6	CLFGI9
	1,1 kW		
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz		
	50÷90°C		
 N.	9* 11**		
	1000 x 845 x 1000(h) mm	1000 x 1145 x 1000(h) mm	1300 x 1145 x 1000(h) mm
			
 NET Kg	67 Kg* 70 Kg**	79 Kg* 83 Kg**	91 Kg* 96 Kg**
 GROSS Kg	83 Kg* 86 Kg**	96 Kg* 100 Kg**	111 Kg* 116 Kg**
 mm	1090 x 1040 x 1130(h) mm	1340 x 1070 x 1130(h) mm	1370 x 1340 x 1130(h) mm
 m <sup>3</sup>	1,280 m <sup>3</sup>	1,620 m <sup>3</sup>	2,070 m <sup>3</sup>
			
	Porta teglie - Tray rack - Porte plaques - Blechträger Porta bandejas - Держатель противней - 60x40 cm + €		
	Kit ruote per cella - Wheel set - Jeu de roues Rädersatz - Grupo de ruedas para celda - Набор колёс + €		

\* Con ruote.  
With wheels.  
Avec roues.  
Mit Rädern.  
Con ruedas.  
С колесами.

\*\* Senza ruote.  
Without wheels.  
Sans roues.  
Ohne Räder.  
Sin ruedas.  
Без колес.



# CAPPE



FILTRO A CARBONI ATTIVI - ACTIVE CARBON FILTER



FORNO CON CAPPASPIRANTE CON FILTRO A CARBONI ATTIVI  
OVEN WITH ACTIVE CARBON FILTER COOKER HOOD



FORNO CON CAPPASPIRANTE  
OVEN WITH COOKER HOOD

Cappe aspiranti  
forni pizza

HOODS FOR PIZZA OVENS  
HOTTES POUR FOURS À PIZZA  
DUNSTABZUGSHAUBEN FÜR PIZZAÖFEN  
CAMPANAS EXTRACTORAS PARA HORNOS DE PIZZA  
ВЫТЯЖНЫЕ КОЛПАКИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ

IT Le cappe aspiranti sono disponibili per tutti i modelli di forni elettrici (esclusi modelli MICRO, MINI e FES). Di facile installazione, prevedono una motorizzazione con tre velocità di aspirazione. Grazie all'accessorio filtro con carbone attivo è possibile utilizzarla anche senza collegarla alla canna fumaria.












EN Oven cooker hoods are available for all models of electric ovens (except for the series MICRO, MINI and FES). Easy to install, they are provided with a three speeds suction motor. Thanks to the active carbon filter, it is possible to use them without being connected to the chimney flue.

FR Les hottes aspirantes sont disponibles pour tous les modèles de fours électriques (à l'exception des séries MICRO, MINI et FES). Faciles à installer, elles sont dotées d'une motorisation à trois vitesses d'aspiration. Grâce au filtre accessoire à charbon actif, il est possible de l'utiliser sans la raccorder au conduit de la cheminée.

DE Die Dunstabzughäuben sind für alle Elektrobacköfen (ausgenommen Serie MICRO, MINI und FES) verfügbar. Sie sind einfach zu installieren und bieten einen Motor mit drei Absaugstärken. Dank des eingebauten Aktivkohle-Filters können sie auch ohne Anschluss an den Kamin verwendet werden.

ES Las campanas aspiradoras son disponibles para todos los modelos de hornos eléctricos (excepto serie MICRO, MINI y FES). De fácil instalación, tienen una motorización de tres velocidades de aspiración. Gracias al complemento filtro con carbón activo es posible utilizarlas también sin conectarlas al tubo de la chimenea.

RU Вытяжные колпаки имеются в наличии для всех моделей электрических печей (кроме серий MICRO, MINI и FES), Легко устанавливаются, возможны 3 скорости всасывания. Благодаря дополнительному фильтру из активированного угля, наши вытяжные колпаки не нуждаются в соединении с дымоходом.

	<b>CAPPA FML-FYL-FMD 4/4+4</b>	<b>CAPPA FML-FYL-FMD 6/6+6</b>	<b>CAPPA FML-FMD 9/9+9</b>	<b>CAPPA FMLW-FMDW 6/6+6</b>	<b>CAPPA FMEW 6/6+6</b>	<b>CAPPA FME 4/4+4</b>	<b>CAPPA FME 6/6+6</b>	<b>CAPPA FME 9/9+9</b>
	0,31 kW							
 1 Ph	230V/1N/50Hz							
	1010 x 1085 x 240(h) mm	1010 x 1445 x 240(h) mm	1370 x 1445 x 240(h) mm	1370 x 1085 x 240(h) mm	1150 x 970 x 240(h) mm	900 x 970 x 240(h) mm	900 x 1255 x 240(h) mm	1150 x 1255 x 240(h) mm
								
 NET Kg	24 Kg	30 Kg	39 Kg	30 Kg	23 Kg	22 Kg	24 Kg	30 Kg
 GROSS Kg	26 Kg	32 Kg	41 Kg	32 Kg	25 Kg	24 Kg	26 Kg	32 Kg
 mm	1030 x 1100 x 250(h) mm	1390 x 1100 x 250(h) mm	1390 x 1460 x 250(h) mm	1390 x 1100 x 250(h) mm	1170 x 980 x 250(h) mm	920 x 980 x 250(h) mm	920 x 1060 x 250(h) mm	1170 x 1060 x 250(h) mm
 m³	0,283 m³	0,382 m³	0,507 m³	0,382 m³	0,287 m³	0,225 m³	0,244 m³	0,310 m³
								
	Filtro con carbone attivo - Active carbon filter - Filtre à charbon actif - Filter mit Aktivkohle - Filtro con carbón activo - Фильтр с активированным углем + €							

TOP4T  
TOP6T  
TOP10T



TOP4T



TOP6T



TOP10T

Forni misti touch  
convezione/vapore diretto GN1/1 60x40

MIXED OVENS WITH TOUCH CONTROLS  
FOURS MIXTES À COMMANDES TACTILES  
KOMBINIERTE "TOUCH" BACKÖFEN  
HORNOS MIXTOS CONTROLES TÁCTILES  
ПЕЧИ СМЕШАННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ С  
СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

IT Forni misti touch a convezione/vapore diretto. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna alogena - ventilatore centrifugo con autoreverse (2 per TOP4T e TOP6T, 3 per TOP10T) - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) - scarico acqua - predisposizione per kit lavaggio - supporto universale per teglie GN1/1 o pasticceria 60x40 cm (teglie non incluse). Controllo touch con 120 programmi - fino a 6 cicli di cottura in sequenza automatica per programma - preriscaldamento automatico - regolatore doppia velocità - regolatore del vapore - regolazione iniezione acqua digitale - sonda al cuore.

















EN Mixed convection/direct steam ovens with touch controls. Stainless steel casing - internal halogen lamp - centrifugal fan with automatic reverse (2 on mod. TOP4T and TOP6T, 3 on mod TOP10T) - double-glazed door (removable internal glass) - water drain - set up for washing kit. universal holder for GN1/1 trays or 60x40 cm pastry trays (trays not included). Touch control with 120 programs - up to 6 cooking cycles in automatic sequence per program - automatic preheating - double speed regulator - steam regulator - digital water injection regulation - core probe.

FR Fours mixtes à convection et à vapeur directe avec commandes tactiles. Corps en acier inox - éclairage interne halogène - ventilateur centrifuge avec inverseur automatique (2 pour TOP4T et TOP6T, 3 pour TOP10T) - porte avec double vitrage (possibilité d'ouvrir le verre interne) - évacuation de l'eau - kit de lavage prêt à poser - support universel pour bacs GN1/1 ou bacs pâtisserie 60x40 cm (bacs non fournis). Commandes tactiles avec 120 programmes - jusqu'à 6 cycles de cuisson en séquence automatique par programme - préchauffage automatique - régulateur de double vitesse - régulateur de vapeur - régulation numérique de l'injection d'eau - sonde à coeur.

DE Kombinierte Heissluft-/Direktdampfbacköfen mit Touch-Steuerung. Edelstahlgehäuse - interne Halogenbeleuchtung - Zentrifugalgebläse mit automatischer Wendefunktion - (2 für TOP4T und TOP6T, 3 für TOP10T) - Tür mit Doppelverglasung (Innenglas kann geöffnet werden) - Wasserablauf - Wasch-Set bereit - Universalhalterung für GN1/1 Bleche oder 60x40 cm Konditoreibleche (Bleche nicht inbegriffen). Touch Steuerung mit 120 Programme - bis zu 6 Kochzyklen in automatischer Abfolge pro Programm - automatische Vorwärmung - Dampfaustrittseinstellung - digitale Wassereinspritzeneinstellung - Kerntemperaturfühler.

ES Hornos mixtos de convección/vapor directo con controles táctiles. Estructura de acero inoxidable - iluminación interior halógena - ventilador centrifugo con autorreversaciones (2 para TOP4T y TOP6T, 3 para TOP10T) - puerta con doble acristalamiento (se puede abrir el cristal interior) - drenaje de agua - kit de lavado listo - soporte universal para bandejas GN1/1 o pastelería de 60x40 cm (bandejas no incluidas). Control táctil con 120 programas - hasta 6 ciclos de cocción en secuencia automática por programa - precalentamiento automático - regulación de descarga de vapor - regulación digital de inyección de agua - sonda de corazón.

RU Смешанные конвекционные/прямые паровые печи с сенсорным управлением. Конструкция из нержавеющей стали - внутреннее галогенное освещение - центробежный вентилятор с автореверсированием (2 для TOP4T и TOP6T, 3 для TOP10T) - дверь с двойным остеклением (внутреннее стекло может быть открыто) - слив воды - мойка готова - универсальная опора для лотков GN1/1 или кондитерских изделий размером 60x40 см (лотки не входят в комплект поставки). Сенсорное управление с помощью 120 программ - до 6 циклов приготовления в автоматической последовательности в каждой программе - автоматический предварительный нагрев - регулирование выпуска пара - цифровое регулирование впрыска воды - датчик температуры сердечника.

	TOP4T	TOP6T	TOP10T
	10,8 kW		16,1 kW
	400V/3N/50-60Hz		
	50±260°C		
	Digitale - Digital - Цифровой 0÷120'		
	4 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm	6 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm	10 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm
	660 x 497 x 452(h) mm	660 x 497 x 612(h) mm	660 x 497 x 948(h) mm
	935 x 840 x 705(h) mm	935 x 840 x 865(h) mm	935 x 840 x 1220(h) mm
			
	105 Kg	119 Kg	153 Kg
	117 Kg	138 Kg	173 Kg
	1020 x 970 x 860(h) mm	1020 x 970 x 1000(h) mm	1020 x 970 x 1330(h) mm
	0,850 m <sup>3</sup>	0,990 m <sup>3</sup>	1,320 m <sup>3</sup>
			
			

\* Teglie non incluse.  
Trays not included.  
Plaques pas incluses.  
Bleche nicht inbegriffen.  
Bandejas no incluidas.  
Противни не входят в комплект.

TOP4D  
TOP6D  
TOP10D



TOP4D



TOP6D



TOP10D

Forni misti digitali  
convezione/vapore diretto GN1/1 60x40

MIXED CONVECTION/DIRECT STEAM OVENS  
FOURS MIXTES À CONVECTION ET À VAPEUR DIRECTE  
KOMBINIERTHE HEISSLUFT-/DIREKTDAMPFBÄCKÖFEN  
HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN/VAPOR DIRECTO  
СМЕШАННЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ/ПРЯМЫЕ ПАРОВЫЕ ПЕЧИ

IT Forni misti convezione/vapore diretto. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna alogena - ventilatore centrifugo con autoreverse (3 per TOP10D - 2 per TOP4D-6D) - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) - scarico acqua - predisposizione kit lavaggio. Controllo digitale con 99 programmi - fino a 4 cicli di cottura in sequenza automatica per programma - preriscaldamento automatico - regolazione scarico del vapore - regolazione iniezione acqua digitale - sonda al cuore - regolazione ventole a 2 velocità.

















EN Mixed convection/direct steam ovens. Stainless steel casing - internal halogen lamp - centrifugal fan with automatic reverse (3 for TOP10D - 2 for TOP4D-6D) - double-glazed door (removable internal glass) - water drain - set up for washing kit. Digital control with 99 programs - up to 4 cooking cycles in automatic sequence per program - automatic preheating - steam drain regulation - digital water injection regulation - core probe - 2-speed fan regulation.

FR Fours mixtes à convection et à vapeur directe. Corps en acier Inox - éclairage interne halogène - ventilateur centrifuge avec inverseur automatique (3 pour TOP10D - 2 pour TOP4D-6D) - porte avec double vitrage (possibilité d'ouvrir le verre interne) - évacuation de l'eau - kit de lavage prêt à poser. Commande numérique avec 99 programmes - jusqu'à 4 cycles de cuisson en séquence automatique par programme - préchauffage automatique - régulation de l'évacuation de la vapeur - régulation numérique de l'injection d'eau - sonde à cœur - régulation à 2 vitesses du ventilateur.

DE Kombinierte Heissluft-/Direktampfbacköfen. Edelstahlgehäuse - interne Halogenbeleuchtung - Zentrifugalgebläse mit automatischer Wendefunktion (3 für TOP10D - 2 für TOP4D-6D) - Tür mit Doppelverglasung (Innenglas kann geöffnet werden) - Wasserablauf - Wasch-Set bereit. Digitale Steuerung mit 99 Programmen - bis zu 4 Kochzyklen in automatischer Abfolge pro Programm - automatische Vorwärmung - Dampfaustrittseinstellung - digitale Wassereinspritzeneinstellung - Kerntemperaturfühler - Lüftereinstellung mit 2 Stufen.

ES Hornos mixtos de convección/vapor directo. Estructura de acero inoxidable - iluminación interior halógena - ventilador centrifugo con autorreversaciones (3 para TOP10D - 2 para TOP4D-6D) - puerta con doble acristalamiento (se puede abrir el cristal interior) - drenaje de agua - kit de lavado listo. Control digital con 99 programas - hasta 4 ciclos de cocción en secuencia automática por programa - precalentamiento automático - regulación de descarga de vapor - regulación digital de inyección de agua - sonda de corazón - regulación de ventilador de 2 velocidades.

RU Смешанные конвекционные/прямые паровые печи. Конструкция из нержавеющей стали - внутреннее галогенное освещение - центробежный вентилятор с автореверсированием (3 для TOP10D - 2 для TOP4D-6D) - дверь с двойным остеклением (внутреннее стекло может быть открыто) - слив воды - мойка готова. Цифровое управление с 99 программами - до 4 циклов приготовления в автоматической последовательности в каждой программе - автоматический предварительный нагрев - регулирование выпуска пара - цифровое регулирование впрыска воды - датчик температуры сердечника - двухскоростное регулирование вентилятора.

	TOP4D	TOP6D	TOP10D
	10,8 kW		16,1 kW
	400V/3N/50-60Hz		
	230V/1N/50-60Hz		-
	50±260°C		
	Digitale - Digital - Цифровой 0÷120'		
	4 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm	6 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm	10 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm
	660 x 480 x 455(h) mm	660 x 480 x 615(h) mm	660 x 480 x 950(h) mm
	920 x 840 x 705(h) mm	920 x 840 x 985(h) mm	920 x 840 x 1200(h) mm
			
	87 Kg	99 Kg	133 Kg
	103 Kg	116 Kg	151 Kg
	1020 x 970 x 860(h) mm	1020 x 970 x 1000(h) mm	1020 x 970 x 1330(h) mm
	0,851 m³	0,989 m³	1,316 m³
			

\* Teglie non incluse.  
Trays not included.  
Plaques pas incluses.  
Bleche nicht inbegriffen.  
Bandejas no incluidas.  
Противни не входят в комплект.

# TOP4M TOP6M TOP10M



TOP4M



TOP6M



TOP10M

**Forni misti meccanici**  
convezione/vapore diretto GN1/1 60x40

MIXED CONVECTION/DIRECT STEAM OVENS  
FOURS MIXTES À CONVECTION ET À VAPEUR DIRECTE  
KOMBINIERTE HEISSLUFT-/DIREKTDAMPFBÄCKÖFEN  
HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN/VAPOR DIRECTO  
СМЕШАННЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ/ПРЯМЫЕ ПАРОВЫЕ ПЕЧИ

- IT** Forni misti convezione/vapore diretto. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna alogena - ventilatore centrifugo con autoreverse (3 per TOP10, 2 per TOP4 - 6) - porta con doppio vetro (vetro interno apribile) - scarico acqua - umidificatore con regolatore di energia (iniezione diretta).
- EN** Mixed convection/direct steam ovens. Stainless steel casing - internal halogen lamp - centrifugal fan with automatic reverse (3 for TOP10 - 2 for TOP4-6) - double-glazed door (removable internal glass) - water drain - humidifier with energy regulator (direct injection).
- FR** Fours mixtes à convection et à vapeur directe. Corps en acier Inox - éclairage interne halogène - ventilateur centrifuge avec inverseur automatique (3 pour TOP10 - 2 pour TOP4-6) - porte avec double vitrage (possibilité d'ouvrir le verre interne) - évacuation de l'eau - humidificateur avec régulateur d'énergie (injection directe).
- DE** Kombinierte Heissluft-/Direktampfbacköfen. Edelstahlgehäuse - interne Halogenbeleuchtung - Zentrifugalgebläse mit automatischer Wendefunktion (3 für TOP10 - 2 für TOP4-6) - Tür mit Doppelverglasung (Innenglas kann geöffnet werden) - Wasserablauf - Befeuchter mit Energieregler (Direkteinspritzung).
- ES** Hornos mixtos de convección/vapor directo. Estructura de acero inoxidable - iluminación interior halógena - ventilador centrifugo con autorreversaciones (3 para TOP10 - 2 para TOP4-6) - puerta con doble acristalamiento (se puede abrir el cristal interior) - drenaje de agua - humidificador con regulador de energía (inyección directa).
- RU** Смешанные конвекционные печи/с прямым паром - структура из нержавеющей стали - внутреннее галогенное освещение - центробежный вентилятор с автоматической функцией реверса (3 для TOP10, 2 для TOP4-6) - дверца с двойным стеклом (внутреннее стекло открывается) - слив воды - увлажнитель с регулятором энергии (прямое впрыскивание).

	TOP4M	TOP6M	TOP10M
	10,8 kW		16,1 kW
	400V/3N/50-60Hz		
	230V/1N/50-60Hz	-	
	50±260°C		
	Meccanico - Mechanical - Механический 0÷120'		
	4 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm	6 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm	10 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm
	660 x 480 x 455(h) mm	660 x 480 x 615(h) mm	660 x 480 x 950(h) mm
	920 x 840 x 705(h) mm	920 x 840 x 985(h) mm	920 x 840 x 1200(h) mm
			
	86 Kg	97 Kg	131 Kg
	102 Kg	114 Kg	149 Kg
	1020 x 970 x 860(h) mm	1020 x 970 x 1000(h) mm	1020 x 970 x 1330(h) mm
	0,851 m³	0,989 m³	1,316 m³
			

\* Teglie non incluse.  
Trays not included.  
Plaques pas incluses.  
Bleche nicht inbegriffen.  
Bandejas no incluidas.  
Противни не входят в комплект.



# STR6 STR10



STR6



STR10

## Forni a convezione meccanici GN1/1 60x40

MECHANICAL CONVECTION OVENS  
FOURS À CONVECTION MÉCANIQUE  
MECHANISCHE KOMBIÖFEN  
HORNOS DE CONVECCIÓN MECÁNICA  
МЕХАНИЧЕСКИЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

- IT** Forni a convezione meccanici. Struttura in acciaio inox con porta doppio vetro (vetro interno apribile) - illuminazione interna alogena - umidificatore con regolatore di energia (iniezione diretta) - ventilatori centrifughi con autoreverse (3 per STR10 e 2 per STR6).
- EN** Mechanical convection ovens. Stainless steel casing with double-glazed door (removable internal glass) - internal halogen lamp - humidifier with energy regulator (direct injection)- centrifugal fan with automatic reverse (3 for STR10 - 2 for STR6).
- FR** Fours à convection mécanique. Corps en acier Inox avec porte avec double vitrage (possibilité d'ouvrir le verre interne) - éclairage interne halogène - humidificateur avec régulateur d'énergie (injection directe) - ventilateur centrifuge avec inverseur automatique (3 pour STR10 - 2 pour STR6).
- DE** Mechanische Kombiöfen. Edelstahlgehäuse und Tür mit Doppelverglasung (Innenglas kann geöffnet werden) - interne Halogenbeleuchtung - Befeuchter mit Energieregler (Direkteinspritzung) - Zentrifugalgebläse mit automatischer Wendefunktion (3 für STR10 - 2 für STR6).
- ES** Hornos de convección mecánica. Estructura de acero inoxidable y puerta con doble acristalamiento (se puede abrir el cristal interior) - iluminación interior halógena - humidificador con regulador de energía (inyección directa) - ventilador centrífugo con autorreversaciones (3 para STR10 - 2 para STR6).
- RU** механические конвекционные печи. Конструкция из нержавеющей стали и дверь с двойным остеклением (внутреннее стекло может быть открыто) - галогенное внутреннее освещение - увлажнитель с регулятором энергии (прямое впрыскивание) - центробежный вентилятор с автореверсированием (3 для STR10 - 2 для STR6).

	STR6	STR10
	10,8 kW	16,1 kW
	400V/3N/50-60Hz	
	230V/1N/50-60Hz	-
	50±300°C	
	Meccanico - Mechanical - Механический 0÷120'	
	6 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 70 mm	10 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 80 mm
	465 x 640 x 615(h) mm	465 x 640 x 950(h) mm
	790 x 945 x 930(h) mm	790 x 945 x 1260(h) mm
		
	100 Kg	134 Kg
	115 Kg	150 Kg
	880 x 1080 x 1080(h) mm	880 x 1080 x 1430(h) mm
	1,026 m³	1,359 m³
		

\* Teglie non incluse.  
Trays not included.  
Plaques pas incluses.  
Bleche nicht inbegriffen.  
Bandejas no incluidas.  
Противни не входят в комплект.

# CMP423D CMP4GPD



CMP423D



CMP4GPD

## Forni a convezione compatti digitali

COMPACT CONVECTION OVENS  
FOURS À CONVECTION COMPACTS  
KOMPAKTE KOMBIÖFEN  
HORNOS DE CONVECCIÓN COMPACTOS  
КОМПАКТНЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

**IT** Forni a convezione con umidificatore. Struttura in acciaio inox - porta a ribalta - illuminazione interna alogena - porta doppio vetro - controllo digitale con 99 programmi - fino a 3 cicli di cottura in sequenza automatica - preriscaldamento automatico - regolazione iniezione acqua digitale - 2 ventilatori centrifughi con autoreverse per il CMP4GPD ed 1 ventilatore per il CMP423D - 4 teglie in acciaio GN2/3 incluse nel modello CMP423D.















**EN** Convection ovens with humidifier. Stainless steel casing - tilting door - internal halogen lamp - double-glazed door - digital control with 99 programs - up to 3 cooking cycles in automatic sequence - automatic preheating - digital water injection regulation - 2 centrifugal fans with automatic reverse on mod. CMP4GPD and 1 fan on mod. CMP423D - 4 GN2/3 steel trays included on model CMP423D.

**FR** Fours à convection avec humidificateur. Corps en acier Inox - porte basculante - éclairage halogène interne - porte à double vitrage - commande numérique avec 99 programmes - jusqu'à 3 cycles de cuisson en séquence automatique - préchauffage automatique - régulation numérique de l'injection d'eau - 2 ventilateurs centrifuges avec retour automatique pour le CMP4GPD et 1 ventilateur pour le CMP423D - 4 plaques GN2/3 en acier fournies en série pour la modèle CMP423D.

**DE** Heißluftöfen mit Befeuchter. Edelstahlstruktur - Klapptür - Halogen-Innenbeleuchtung - Tür mit Doppelverglasung - digitale Steuerung mit 99 Programmen - bis zu 3 Kochzyklen in automatischer Abfolge - automatische Vorwärmung - digitale Wassereinspritzeneinstellung - 2 Zentrifugalgebläse mit automatischer Wendefunktion für Mod. CMP4GPD und 1 Gebläse für Mod. CMP423D - 4 GN2/3 Stahlbleche im Modell CMP423D enthalten.

**ES** Hornos de convección con humidificador. Estructura de acero inoxidable - puerta batiente - iluminación halógena interna - con doble acristalamiento - control digital con 99 programas - hasta 3 ciclos de cocción en secuencia automática - precalentamiento automático - regulación digital de la inyección de agua - 2 ventiladores centrifugos con autorreversa para el CMP4GPD y 1 ventilador para el CMP423D - 4 bandejas de acero GN2/3 incluidas en el modelo CMP423D.

**RU** Конвекционные печи с увлажнителем воздуха. Конструкция из нержавеющей стали - дверца люка - внутреннее галогенное освещение - двойное остекление - цифровое управление с 99 программами - до 3 циклов готовки в автоматической последовательности - автоматический предварительный нагрев - цифровое регулирование впрыска воды - 2 центробежных вентилятора с реверсом для CMP4GPD и 1 вентилятор для CMP423D - 4 стальных лотка GN2/3, включенных в модель CMP423D.

	<b>CMP423D</b>	<b>CMP4GPD</b>
	3,2 kW	6,3 kW
	-	400V/3N/50-60Hz
	230V/1N/50-60Hz	
	50±260°C	
	Digitale - Digital - Цифровой 0÷120'	
	4 x 45 x 34 cm* GN2/3 - P= 75 mm	4 x 60 x 40 cm** GN1/1 - P= 75 mm
	475 x 430 x 325(h) mm	660 x 480 x 340(h) mm
	560 x 595 x 580(h) mm	750 x 695 x 560(h) mm
		
	31 Kg	53 Kg
	34 Kg	58 Kg
	600 x 700 x 670(h) mm	770 x 770 x 685(h) mm
	0,281 m³	0,406 m³
		

\* Teglie incluse.  
Trays included.  
Plaques incluses.  
Bleche inbegriffen.  
Bandejas incluidas.  
Листы включены.

\*\* Teglie non incluse.  
Trays not included.  
Plaques pas incluses.  
Bleche nicht inbegriffen.  
Bandejas no incluidas.  
Противни не входят в комплект.

# CMP4GPM CMP4GPMI



CMP4GPM



















CMP4GPMI

Forni a convezione  
compatti meccanici

COMPACT CONVECTION OVENS  
FOURS À CONVECTION COMPACTS  
KOMPAKTE KOMBIÖFEN  
HORNOS DE CONVECCIÓN COMPACTOS  
КОМПАКТНЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

- IT** Forni a convezione con umidificatore. Struttura in acciaio inox - porta a ribalta - illuminazione interna alogena - porta doppio vetro - regolazione iniezione acqua manuale - 2 ventilatori centrifughi (con autoreverse solo per il modello CMP4GPMI).
- EN** Convection ovens with humidifier. Stainless steel casing - tilting door - internal halogen lamp - double-glazed door - manual water injection regulation - 2 centrifugal fans (with automatic reverse on mod. CMP4GPMI only).
- FR** Fours à convection avec humidificateur. Corps en acier Inox - porte basculante - éclairage halogène interne - porte à double vitrage - régulation manuelle de l'injection d'eau - 2 ventilateurs centrifuges (avec retour automatique uniquement sur le mod. CMP4GPMI).
- DE** Heißluftöfen mit Befeuchter. Edelstahlstruktur - Klapptür - Halogen-Innenbeleuchtung - Tür mit Doppelverglasung - manuelle Wassereinspritzeneinstellung - 2 Zentrifugalgebläse (mit automatischer Wendefunktion nur für Mod. CMP4GPMI).
- ES** Hornos de convección con humidificador. Estructura de acero inoxidable - puerta batiente - iluminación halógena interna - puerta con doble acristalamiento - regulación manual de la inyección de agua - 2 ventiladores centrífugos (con autorreversa solo para el modelo CMP4GPMI).
- RU** Конвекционные печи с увлажнителем воздуха. Конструкция из нержавеющей стали - распашная дверь - внутреннее галогенное освещение - дверь с двойным остеклением - ручное регулирование впрыска воды - 2 центробежных вентилятора (только для модели CMP4GPMI с автоматическим реверсом).

	<b>CMP4GPM</b>	<b>CMP4GPMI</b>
	3,4 kW	6,3 kW
	-	400V/3N/50-60Hz
	230V/1N/50-60Hz	
	50±285°C	50±260°C
	Meccanico - Mechanical - Механический 0÷120'	
	4 x 60 x 40 cm* GN1/1 - P= 75 mm	
	660 x 480 x 340(h) mm	
	750 x 650 x 560(h) mm	750 x 695 x 560(h) mm
		
	39 Kg	43 Kg
	45 Kg	48 Kg
	770 x770 x 685(h) mm	
	0,406 m³	
		

\* Teglie non incluse.  
Trays not included.  
Plaques pas incluses.  
Bleche nicht inbegriffen.  
Bandejas no incluidas.  
Противни не входят в комплект.

# CMP332M CMP423M



CMP332M



CMP423M

## Forni a convezione compatti meccanici

COMPACT CONVECTION OVENS  
FOURS À CONVECTION COMPACTS  
KOMPAKTE KOMBIÖFEN  
HORNOS DE CONVECCIÓN COMPACTOS  
КОМПАКТНЫЕ КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

- IT** Forni a convezione con umidificatore. Struttura in acciaio inox - porta a ribalta - illuminazione interna alogena - porta doppio vetro. 4 teglie in acciaio incluse per il modello CPM423M - 3 teglie in alluminio incluse per il modello CMP332M.
- EN** Convection ovens with humidifier. Stainless steel casing - tilting door - internal halogen lamp - double-glazed door. 4 steel trays included on model CPM423M - 3 aluminium trays included on model CMP332M.
- FR** Fours à convection avec humidificateur. Corps en acier Inox - porte basculante - éclairage halogène interne - porte à double vitrage. 4 plaques en acier incluses pour le modèle CPM423M - 3 plaques en aluminium incluses pour le modèle CMP332M.
- DE** Heißluftöfen mit Befeuchter. Edelstahlstruktur - Klapptür - Halogen-Innenbeleuchtung - Tür mit Doppelverglasung. 4 Stahlbleche enthalten für Modell CPM423M - 3 Aluminiumbleche enthalten für Modell CMP332M.
- ES** Hornos de convección con humidificador. Estructura de acero inoxidable - puerta batiente - iluminación halógena interna - puerta con doble acristalamiento. 4 bandejas de acero incluidas para el modelo CPM423M - 3 bandejas de aluminio incluidas para el modelo CMP332M.
- RU** Конвекционные печи с увлажнителем воздуха. Конструкция из нержавеющей стали - распашная дверь - внутреннее галогенное освещение - дверь с двойным остеклением. 4 стальных лотка входят в комплект поставки модели CPM423M - 3 алюминиевых лотка входят в комплект поставки модели CMP332M.

	<b>CMP332M</b>	<b>CMP423M</b>
	2,6 kW	2,85 kW
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50±285°C	
	Meccanico - Mechanical - Механический 0÷120'	
	3 x 34,6 x 26 cm* P= 75 mm	4 x 45 x 34 cm* P= 75 mm
	380 x 300 x 245(h) mm	475 x 430 x 325(h) mm
	465 x 500 x 455(h) mm	560 x 595 x 580(h) mm
		
 NET Kg	20 Kg	31 Kg
 GROSS Kg	22 Kg	34 Kg
 mm	500 x 550 x 500(h) mm	600 x 700 x 670(h) mm
 m³	0,138 m³	0,281 m³
		

\* Teglie incluse.  
Trays included.  
Plaques incluses.  
Bleche inbegriffen.  
Bandejas incluidas.  
Листы включены.



# FN423E FN423EV



FN423EV

Forni a convezione  
elettrici per gastronomia GN2/3

CONVECTION OVENS  
FOURS À CONVECTION  
KOMBIÖFEN  
HORNOS DE CONVECCIÓN  
КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

IT Forni a convezione elettrici. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna - 1 ventilatore centrifugo - umidificatore automatico con regolatore di energia per il mod. FN423EV - selettore a 8 funzioni (defrost, 4 modalità a convezione, 2 modalità grill, solo ventola) - porta con doppio vetro interno estraibile - guarnizione porta ad incasso - cassetto raccolta condensa estraibile - guide supporto teglie estraibili - 1 griglia compresa.

EN Electric convection ovens. Stainless steel casing - internal lighting - 1 centrifugal fan - automatic humidifier with energy regulator for model FN423EV - 8-function selector (defrost, 4 convection modes, 2 grill modes, fan only) - double-glazed door with removable internal glass - built-in door gasket - removable condensate drain drawer - removable tray slides - 1 grid included.

FR Fours électriques à convection. Structure en acier Inox - éclairage intérieur - 1 ventilateur centrifuge - humidificateur automatique avec régulateur d'énergie pour le modèle FN423EV - sélecteur 8 fonctions (dégivrage, 4 modalités de convection, 2 de grillage, ventilateur seulement) - porte avec double vitrage intérieur amovible - joint de porte intégré - bac extractible pour la récupération du condensat - glissières support plateau amovible - 1 grille en dotation.

DE Elektrische Heißluftöfen. Edelstahlgehäuse - Innenbeleuchtung - 1 Zentrifugalgebläse - automatischer Befeuchter mit Energieregler für das Modell FN423EV - 8 Funktionsschalter (Abtauen, 4 Umluftbetriebsarten, 2 Grillbetriebsarten, nur Gebläse) - Tür mit doppelt ausziehbarem Innenglas - eingebaute Türdichtung - ausziehbare Kondenswasser Sammelkasten - ausziehbare Blechführungen - 1 Gitter inbegriffen.

ES Hornos eléctricos de convección. Estructura de acero inoxidable - iluminación interior - 1 ventilador centrífugo - humidificador automático con regulador de energía para el modelo FN423EV - selector de 8 funciones (desescarche, 4 modalidades de convección, 2 modalidades de parrilla, sólo ventilador) - puerta con doble vidrio interior extraíble - junta de puerta incorporada - cajón de recogida de condensados extraíble - guías de soporte de bandeja extraíbles - 1 rejilla incluida.

RU Электрические конвекционные печи. Конструкция из нержавеющей стали - внутреннее освещение - 1 центробежный вентилятор - автоматический увлажнитель с регулятором энергии для модели FN423EV - 8-функциональный селектор (оттайка, 4 режима конвекции, 2 режима решетки, только вентилятор) - дверь с двойным извлекаемым внутренним стеклом - встроенная прокладка - выдвижной ящик для сбора конденсата - выдвижной поддон с направляющими - 1 решетка в комплекте.

	FN423E	FN423EV
	3,1 kW	
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50±270°C	
	Meccanico - Mechanical - Механический 0±120'	
	4 x GN2/3* P=75 mm	
	390 x 390 x 370(h) mm	
	620 x 600 x 580(h) mm	
		
 NET Kg	35 Kg	
 GROSS Kg	46 Kg	
 mm	680 x 680 x 785(h) mm	
 m <sup>3</sup>	0,363 m <sup>3</sup>	
		

\* Teglie non incluse.  
Trays not included.  
Plaques pas incluses.  
Bleche nicht inbegriffen.  
Bandejas no incluidas.  
Противни не входят в комплект.

FN423M  
FN423MV



FN423MV

Forni a convezione  
a gas per gastronomia GN2/3

CONVECTION OVENS  
FOURS À CONVECTION  
KOMBIÖFEN  
HORNOS DE CONVECCIÓN  
КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

IT Forni a convezione a gas. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna - porta con doppio vetro, vetro interno estraibile - guide supporto teglie estraibili - guarnizione porta ad incasso - cassetto raccolta condensa estraibile - 1 ventilatore centrifugo - umidificatore con regolazione di energia e selettore a 3 funzioni (solo per il modello FN423MV defrost, convezione, grill). Allacciamento gas 3/8"G - 1 griglia compresa.




















EN Gas convection ovens. Stainless steel casing - internal lighting - double-glazed door with removable internal glass - removable tray slides - built-in door gasket - removable condensate drain drawer - 1 centrifugal fan - humidifier with energy regulator and 3-function selector (for model FN423MV only, defrost, convection, grill). Gas connection 3/8"G - 1 grid included.

FR Fours à convection à gaz. Corps en acier inox - éclairage intérieur - porte avec double vitrage intérieur amovible - glissières support plateau amovible - joint de porte intégré - bac extractible pour la récupération du condensat - 1 ventilateur centrifuge - humidificateur avec régulateur d'énergie et sélecteur 3 fonctions (que pour le model FN423MV dégivrage, convection, grillage). Raccordement ga 3/8"G - 1 grille en dotation.

DE Gaskonvektionsofen. Edelstahlgehäuse - Innenbeleuchtung - Tür mit doppelt ausziehbarem Innenglas - ausziehbare Blechführungen - eingebaute Türdichtung - ausziehbare Kondenswasser Sammelkasten - 1 Zentrifugalgebläse - Befeuchter mit Energieregler und 3 Funktionsschalter (nur für Model FN423MV, Abtauen, Umluftbetrieb, Grillbetrieb). Gasanschluss 3/8"G -1 Gitter inbegriffen.

ES Hornos de convección de gas. Estructura de acero inoxidable - iluminación interior - puerta con doble vidrio interior extraíble - guías de soporte de bandeja extraíbles - junta de puerta incorporada - cajón de recogida de condensados extraíble - 1 ventilador centrífugo - humidificador automático con regulador de energía para el modelo FN423MV - selector de 3 funciones (desescarche, convección, parrilla). Conexión de gas 3/8"G - 1 rejilla incluida.

RU Газовые конвекционные печи. Конструкция из нержавеющей стали - внутреннее освещение - съемная внутренняя дверь с двойным остеклением - направляющие - встроенная дверная прокладка - съемный ящик для сбора конденсата - 1 центробежный вентилятор - автоматический увлажнитель с регулятором энергии для модели FN423MV -3-функциональный переключатель (оттайка, конвекция, гриль). Газовое соединение 3/8"G - 1 решетка в комплекте.

	FN423M	FN423MV
		
	-	1.8 kw
	4 kw	
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷270°C	
	Meccanico - Mechanical - Механический 0÷120'	
	3.450 kcal/h 13662 BTU/h	
	G20 = 0,42 m³/h G25 = 0,49 m³/h	
	N° 1 (Bruciatori - Burners - Горелки)	
	4 x GN2/3 * P=75 mm	
	390 x 390 x 370(h) mm	
	620 x 645 x 615(h) mm	
		
	38 Kg	
	49 Kg	
	680 x 680 x 785(h) mm	
	0,363 m³	
		

\* Teglie non incluse.  
Trays not included.  
Plaques pas incluses.  
Bleche nicht inbegriffen.  
Bandejas no incluidas.  
Противни не входят в комплект.

OPTIONAL



328

321

FN423G  
FN423GV



FN423GV

Forni a convezione  
a gas per gastronomia GN2/3

CONVECTION OVENS  
FOURS À CONVECTION  
KOMBIÖFEN  
HORNOS DE CONVECCIÓN  
КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

IT Forni a convezione a gas. Struttura in acciaio inox - illuminazione interna - porta con doppio vetro, vetro interno estraibile - guide supporto teglie estraibili - guarnizione porta ad incasso - cassetto raccolta condensa estraibile - 1 ventilatore centrifugo - umidificatore con regolazione di energia e selettore a 3 funzioni (solo per il modello FN423GV defrost, convezione, grill). Allacciamento Gas 3/8"G - 1 griglia compresa.




















EN Gas convection ovens. Stainless steel casing - internal lighting - double-glazed door with removable internal glass - removable tray slides - built-in door gasket - removable condensate drain drawer - 1 centrifugal fan - humidifier with energy regulator and 3-function selector (for model FN423GV only, defrost, convection, grill). Gas connection 3/8"G -- 1 grid included.

FR Fours à convection à gaz. Corps en acier Inox - éclairage intérieur - porte avec double vitrage intérieur amovible - glissières support plateau amovible - joint de porte intégré - bac extractible pour la récupération du condensat - 1 ventilateur centrifuge - humidificateur avec régulateur d'énergie et sélecteur 3 fonctions (que pour le model FN423MV dégivrage, convection, grillage). Raccordement gaz 3/8"G - 1 grille en dotation.

DE Gaskonvektionsofen. Edelstahlgehäuse - Innenbeleuchtung - Tür mit doppelt ausziehbarem Innenglas - ausziehbare Blechführungen - eingebaute Türdichtung - ausziehbare Kondenswasser Sammelkasten - 1 Zentrifugalgebläse - Befeuchter mit Energieregler und 3 Funktionsschalter (nur für Model FN423GV, Abtauen, Umluftbetrieb, Grillbetrieb). Gasanschluss 3/8"G -- 1 Gitter inbegriffen.

ES Hornos de convección de gas. Estructura de acero inoxidable - iluminación interior - puerta con doble vidrio interior extraíble - guías de soporte de bandeja extraíbles - junta de puerta incorporada - cajón de recogida de condensados extraíble - 1 ventilador centrifugo - humidificador automático con regulador de energía para el modelo FN423GV - selector de 3 funciones (desescarche, convección, parrilla). Conexión de gas 3/8"G -- 1 rejilla incluida.

RU Газовые конвекционные печи. Конструкция из нержавеющей стали - внутреннее освещение - съемная внутренняя дверь с двойным остеклением - направляющие - встроенная дверная прокладка - съемный ящик для сбора конденсата - 1 центробежный вентилятор - автоматический увлажнитель с регулятором энергии для модели FN423G 3-функциональный переключатель (оттайка, конвекция, гриль). Газовое соединение 3/8"G -- 1 гриль входит в комплект поставки.

	FN423G	FN423GV
		
	-	1.8 kw
	4 kW	
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷270°C	
	Meccanico - Mechanical - Механический 0÷120'	
	3.450 kcal/h 13662 BTU/h	
	G30 = 0,29 Kg/h G31 = 0,31 Kg/h	
	N° 1 (Bruciatori - Burners - Горелки)	
	4 x GN2/3 * P=75 mm	
	390 x 390 x 370(h) mm	
	620 x 645 x 615(h) mm	
		
	38 Kg	
	49 Kg	
	680 x 680 x 785(h) mm	
	0,363 m³	
		

\* Teglie non incluse.  
Trays not included.  
Plaques pas incluses.  
Bleche nicht inbegriffen.  
Bandejas no incluidas.  
Противни не входят в комплект.

OPTIONAL



328

323

FOALTOP10T  
FOALTOP64T  
FOALTOP10  
FOALTOP64  
FOALSTR



FOALTOP10

















FOALTOP64

Armadi lievitatori  
per forni serie Top e Start

PROVING CABINET FOR OVENS  
ARMOIRES DE LEVAGE POUR FOURS  
GÄRSCHRÄNKE FÜR ÖFEN  
ARMARIOS FERMENTADORES PARA HORNOS  
ЯЧЕЙКИ РАССТРОЕЧНЫЕ ДЛЯ ПЕЧЕЙ

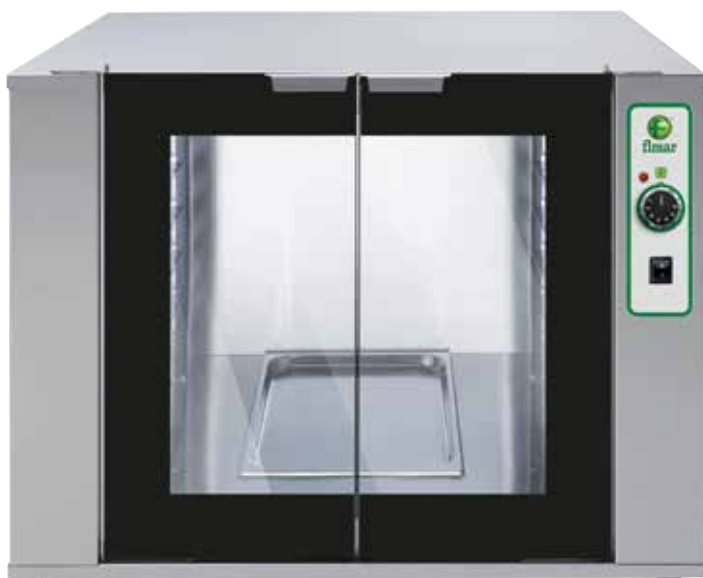
- IT** Armadi riscaldati/lievitori per forni. struttura in acciaio inox e porta in vetro - termostato - bacinella per l'acqua sul fondo dell'armadio.  
**FOALTOP10T:** 12 teglie - per modello forno TOP10T.  
**FOALTOP64T:** 8 teglie - per modelli forni TOP4T e TOP6T.  
**FOALTOP10:** 12 teglie - per modello forno TOP10M-D.  
**FOALTOP64:** 8 teglie - per modelli forni TOP4M-D e TOP6M-D.  
**FOALSTR:** 12 teglie - per modelli forni STR6 e STR10.
- EN** Heated/Proving cabinets for ovens. Stainless steel casing and glass door - thermostat - water basin at the bottom of the cabinet.  
**FOALTOP10T:** 12 trays - for oven model TOP10T.  
**FOALTOP64T:** 8 trays - for oven models TOP4T and TOP6T.  
**FOALTOP10:** 12 trays - for oven model TOP10M-D.  
**FOALTOP64:** 8 trays - for oven models TOP4M-D and TOP6M-D.  
**FOALSTR:** 12 trays - for oven models STR6 and STR10.
- FR** Armoires/ascenseurs chauffants pour fours. Structure en acier Inox et porte vitrée - thermostat - bac à eau au fond de l'armoire.  
**FOALTOP10T:** 12 plaques - pour le modèle TOP10T.  
**FOALTOP64T:** 8 plaques - pour les modèles TOP4T et TOP6T.  
**FOALTOP10:** 12 plaques - pour le modèle TOP10M-D.  
**FOALTOP64:** 8 plaques - pour les modèles TOP4M-D et TOP6M-D.  
**FOALSTR:** 12 plaques - pour les modèles STR6 et STR10.
- DE** Warmhalteschränke/Gärschränke für Öfen - Edelstahlgehäuse und Glastür - Thermostat - Wasserbehälter am Schrankboden.  
**FOALTOP10T:** 12 Bleche - für das Modell TOP10T.  
**FOALTOP64T:** 8 Bleche - für die Modelle TOP4T und TOP6T.  
**FOALTOP10:** 12 Bleche - für das Modell TOP10M-D.  
**FOALTOP64:** 8 Bleche - für die Modelle TOP4M-D und TOP6M-D.  
**FOALSTR:** 12 Bleche - für die Modelle STR6 und STR10.
- ES** Armarios/elevadores calefaccionados para hornos. Estructura de acero inoxidable y puerta de vidrio - termostato - depósito de agua en la parte inferior del armario.  
**FOALTOP10T:** 12 bandejas - para horno modelo TOP10T.  
**FOALTOP64T:** 8 bandejas - para hornos modelo TOP4T y TOP6T.  
**FOALTOP10:** 12 bandejas - para horno modelo TOP10M-D.  
**FOALTOP64:** 8 bandejas - para hornos modelo TOP4M-D y TOP6M-D.  
**FOALSTR:** 12 bandejas - para hornos modelo STR6 y STR10.
- RU** Отапливаемые шкафы/лифты для печей. Конструкция из нержавеющей стали и стеклянная дверь - термостат - водяной резервуар в нижней части шкафа.  
**FOALTOP10T:** 12 противней - для печи модели TOP10T.  
**FOALTOP64T:** 8 противней - для печей моделей TOP4T и TOP6T.  
**FOALTOP10:** 12 противней - для печи модели TOP10M-D.  
**FOALTOP64:** 8 противней - для печей моделей TOP4-mD и TOP6M-D.  
**FOALSTR:** 12 противней - для печей моделей STR6 и STR10.

	FOALTOP10T	FOALTOP64T	FOALTOP10	FOALTOP64	FOALSTR
	2 kW				
	230V/1N/50-60Hz				
	0÷60°C				
	12 x 60 x 40 cm* GN1/1 P=75 mm	8 x 60 x 40 cm* GN1/1 P=75 mm	12 x 60 x 40 cm* GN1/1 P=75 mm	8 x 60 x 40 cm* GN1/1 P=75 mm	12 x 60 x 40 cm* GN1/1 P= 80 mm
	625 x 713 x 548(h) mm	625 x 713 x 707(h) mm	610 x 820 x 540(h) mm	610 x 680 x 700(h) mm	410 x 860 x 540(h) mm
	935 x 803 x 708(h) mm	935 x 803 x 867(h) mm	920 x 900 x 700(h) mm	920 x 760 x 860(h) mm	790 x 900 x 760(h) mm
					
	48 Kg				
	62 Kg				
	975 x 840 x 833(h) mm	975 x 840 x 993(h) mm	950 x 1000 x 830(h) mm	950 x 940 x 1010(h) mm	860 x 1000 x 900(h) mm
	0,682 m <sup>3</sup>	0,813 m <sup>3</sup>	0,789 m <sup>3</sup>	0,902 m <sup>3</sup>	0,774 m <sup>3</sup>
					

\* Teglie non incluse.  
 Trays not included.  
 Plaques pas incluses.  
 Bleche nicht inbegriffen.  
 Bandejas no incluidas.  
 Противни не входят в комплект.



# FOALCMP4GP FOALCMP423



FOALCMP4GP



FOALCMP423

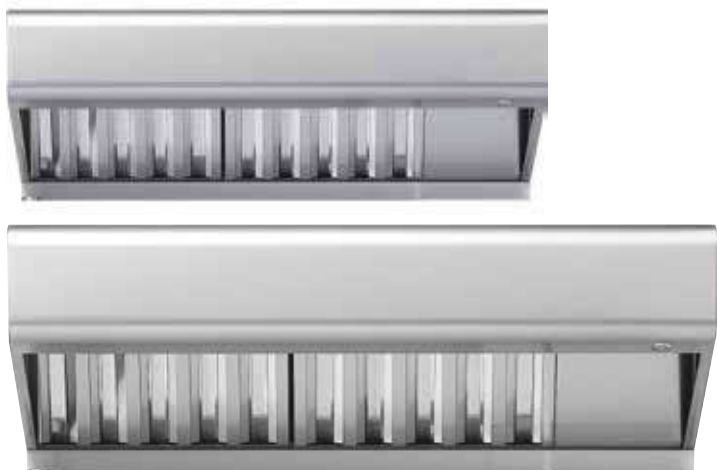
Armadi lievitatori  
per forni CMP

PROVING CABINET FOR OVENS  
ARMOIRES DE LEVAGE POUR FOURS  
GÄRSCHRÄNKE FÜR ÖFEN  
ARMARIOS FERMENTADORES PARA HORNOS  
ЯЧЕЙКИ ПАСТРОЕЧНЫЕ ДЛЯ ПЕЧЕЙ

- IT** Armadi riscaldati/lievitori per forni a convezione. Struttura in acciaio inox e porta in vetro - bacinella per l'acqua sul fondo dell'armadio.  
**FOALCMP4GP:** 8 teglie - per modelli forni CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI.  
**FOALCMP423:** 8 teglie - per modelli forni CMP423D - CMP423M.
- EN** Heated/Proving cabinets for convection. Stainless steel casing and glass door - thermostat - water basin at the bottom of the cabinet.  
**FOALCMP4GP:** 8 trays - for ovens model CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI.  
**FOALCMP423:** 8 trays - for ovens model CMP423D - CMP423M.
- FR** Armoires/ascenseurs chauffants pour fours à convection. Structure en acier Inox et porte vitrée - thermostat - bac à eau au fond de l'armoire.  
**FOALCMP4GP:** 8 plaques - pour les modèles CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI.  
**FOALCMP423:** 8 plaques - pour les modèles CMP423D - CMP423M.
- DE** Warmhalteschränke/Gärschränke für Konvektions - Edelstahlgehäuse und Glastür - Thermostat - Wasserbehälter am Schrankboden.  
**FOALCMP4GP:** 8 Bleche - für die Modelle CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI.  
**FOALCMP423:** 8 Bleche - für die Modelle CMP423D - CMP423M.
- ES** Armarios/elevadores calefaccionados para hornos de convección. Estructura de acero inoxidable y puerta de vidrio - termostato - depósito de agua en la parte inferior del armario.  
**FOALCMP4GP:** 8 bandejas - para hornos modelo CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI.  
**FOALCMP423:** 8 bandejas - para hornos modelo CMP423D - CMP423M.
- RU** Шкафы подогрева/расстроечные для кофнлвие. Конструкция из нержавеющей стали и стеклянная дверь - термостат - водяной резервуар в нижней части шкафа.  
**FOALCMP4GP:** 8 противней - для печей моделей CMP4GPD - CMP4GPM - CMP4GPMI.  
**FOALCMP423:** 8 противней - для печей моделей CMP423D - CMP423M.

	<b>FOALCMP4GP</b>	<b>FOALCMP423</b>
	2 kW	
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	0÷60°C	
 N.	8 x 60 x 40 cm* GN1/1 P = 75 mm	8 x 45/47 x 34 cm* GN2/3 P = 75 mm
	610 x 610 x 700(h) mm	480 x 540 x 700(h) mm
 mm	800 x 690 x 860(h) mm	600 x 690 x 860(h) mm
		
 NET Kg	36 Kg	28 Kg
 GROSS Kg	50 Kg	40 Kg
 mm	860 x 800 x 1010(h) mm	660 x 700 x 1010(h) mm
 m³	0,695 m³	0,467 m³
		

\* Teglie non incluse.  
 Trays not included.  
 Plaques pas incluses.  
 Bleche nicht inbegriffen.  
 Bandejas no incluidas.  
 Противни не входят в комплект.



ACCAPSTR - ACCAPTOP



CAV



ACKITLAV



ACDOC









# Optional forni

ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPЫ

Cappa a condensazione in acciaio inox - due filtri antigrasso in acciaio inox - due velocità di estrazione.  
 Stainless steel condensing hood - two stainless steel grease filters - two extraction speeds.  
 Hotte de condensation en acier Inox - deux filtres à graisse en acier Inox - deux vitesses d'extraction.  
 Kondensationshaube aus Edelstahl - zwei Fettfilter aus Edelstahl - zwei Absauggeschwindigkeiten.  
 Campana de condensación de acero inoxidable - dos filtros antigraza de acero inoxidable - dos velocidades de extracción.  
 Конденсационный конденсационный колпак из нержавеющей стали - два фильтра для смазки из нержавеющей стали  
 две скорости вытяжки.

Mod.	ACCAPSTR (Mod. STR6-STR10)	ACCAPTOP (Mod. TOP4M-TOP4D-TOP6M-TOP6D- TOP10M-TOP10D)	ACCAPTOP (Mod. TOP4T-TOP6T-TOP10T)
	0,3kW		
	230V/1N/50-60 Hz		
	790 x 1120 x 300(h) mm	920 x 960 x 300(h) mm	790 x 1120 x 300(h) mm
			
	30 Kg		39 Kg
	38 Kg		56 Kg
	800 x 1200 x 365(h) mm	1040 x 970 x 365(h) mm	975 x 945 x 500(h) mm
	0,350 m³	0,368 m³	0,460 m³
			
			

Supporti per forni con struttura in acciaio inox forniti in kit di montaggio.  
 Stainless steel supports for ovens supplied in assembly kit.  
 Supports pour fours avec structure en acier Inox fournis en kit de montage.  
 Öfengestell aus Edelstahl im Lieferumfang des Montagesatzes.  
 Soportes para hornos con estructura de acero inoxidable incluidos en el kit de montaje.  
 Опоры для печей с конструкцией из нержавеющей стали, входящей в монтажный комплект.




Mod.	FOCAVSTR STR6-STR10	FOCAVTOP10 TOP10M-TOP10D-TOP10T	FOCAVTOP64 TOP4M-TOP4D-TOP6M TOP6D-TOP4T-TOP6T	FOCAVCMP4GP CMP4GPD-CMP4GPM CMP4GPMI	FOCAVCMP423 CMP423D-CMP423M
	6 x 60 x 40 cm GN1/1 P= 80 mm				6 x 45 x 34 cm P= 100 mm
	790 x 940 x 700(h) mm	920 x 620 x 700(h) mm	920 x 620 x 800(h) mm		592 x 530 x 800(h) mm
	27 Kg	24 Kg	19,5 Kg	22 Kg	20,5 Kg
	30 Kg	24,6 Kg	22,6 Kg	22,6 Kg	21 Kg
	1040 x 1000 x 260(h) mm	1040 x 400 x 150(h) mm		1040 x 500 x 200(h) mm	
	0,270 m³	0,062 m³		0,104 m³	
					
					








	<p>Rete acciaio inox per patate Stainless steel grill for potatoes Grille en acier inox pour les pommes de terre Edelstahl Gitter für Kartoffel Red de acero inoxidable para patatas Сетка из нержавеющей стали для картофеля</p>				<p>Griglia acciaio inox Stainless steel grill Grille en acier inox Edelstahl Gitter Rejilla de acero inoxidable Решётка из нерж. стали</p>					
Mod.	GN1/1 h40				GN2/3		GN1/1		60 x 40 cm	
€										

	<p>Teglia acciaio inox Stainless steel tray Plaque en acier inox Blech aus Edelstahl Bandeja de acero inoxidable Противень из нерж. стали</p>							<p>Teglia smaltata Coated tray Plaque émaillée Beschichtetes Blech Bandeja esmaltada Противень эмалированный</p>		
Mod.	GN2/3 h20	GN2/3 h40	GN2/3 h65	GN1/1 h20	GN1/1 h40	GN1/1 h65	45 x 24 cm	GN1/1 h20	GN1/1 h40	GN1/1 h65
€										

	<p>Teglia alluminio Aluminium tray Plaque en aluminium Blech aus Aluminium Bandeja de aluminio Противень из алюминия</p>			<p>Teglia forata alluminio Aluminium perforated tray Plaque perforée en aluminium Gelochtes Blech aus Aluminium Bandeja perforada de aluminio Перфорированный противень из алюминия</p>			<p>Teglia alluminata Aluminium coated tray Plaque en aluminium Aluminium beschichtetes Blech Bandeja aluminad Алюминиевый противень</p>		
Mod.	GN1/1 h20		60 x 40 cm h20		60 x 40 cm h20		60 x 40 cm h20		
€									

	<p>Teglia alluminio sagomata 5 baguette Shaped aluminium tray for 5 baguettes Plaque en aluminium profilée 5 baguettes Blech aus Aluminium mit Vertiefungen für 5 Baguettes Bandeja de aluminio perfilada para 5 baguette Алюминиевый противень, профилированный 5 багет</p>			<p>Teglia blurex Blurex tray Plaque blurex Blurex-Blech Bandeja de blurex Противень blurex</p>		<p>Detergente 3CLEAN tanica 3CLEAN detergent Détergent 3 CLEAN bidon Reinigungsmittel 3 CLEAN, Kanister Detergente 3CLEAN bidón Моющее средство 3CLEAN, канистра</p>		
Mod.				60 x 40 cm h20		6 Kg		
€								

	Kit lavaggio per forni Oven washing kit Kit lavage Spülkit Kit de lavado Моющий комплект
	ACKITLAV (Mod. TOPD - TOPT)
 NET Kg	2.8 Kg
 GROSS Kg	3.2 Kg
 mm	850 x 180 x 125(h) mm
 m <sup>3</sup>	0,019 m <sup>3</sup>
	
	

	Doccetta Shower Douchette Handbrause Ducha manual Душручной
	ACDOC (Mod. TOPM - TOPD - TOPT)
 NET Kg	1 Kg
 GROSS Kg	1.2 Kg
 mm	150 x 100 x 50(h) mm
 m <sup>3</sup>	0,001 m <sup>3</sup>
	
	





# CC74GFEV CC76GFEV



CC74GFEV



CC76GFEV

Cucine a gas  
con forno elettrico

GAS RANGES WITH ELECTRIC OVEN  
CUISINIÈRES À GAZ AVEC FOUR ÉLECTRIQUE  
GASHERD MIT ELEKTRISCHEM OFEN  
COCINAS A GAS CON HORNO ELÉCTRICOS  
КУХНИ ГАЗОВЫХ С ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКОЙ

IT Cucine a gas con forno elettrico. Piano di cottura in acciaio inox AISI 304 - struttura, maniglia e piedi, regolabili in altezza, in acciaio inox AISI 430 - griglie indipendenti - allacciamento gas 1/2"G - bruciatori in ghisa con termocoppia di sicurezza e accensione elettrica, predisposta per metano, kit GPL incluso - in dotazione 1 griglia in acciaio cromato. **CC74GFEV**: 4 fuochi a gas + forno elettrico GN1/1. **CC76GFEV**: 6 fuochi a gas + forno elettrico GN1/1 + vano a giorno, a richiesta con sportelli in acciaio inox.

EN Gas ranges with electric oven. Stainless steel AISI 304 cooking plate. Casing, handle and feet, height adjustable, in stainless steel AISI 430 - independent grids - gas connection 1/2"G - cast iron burners with safety thermocouple and electric ignition, natural gas ready, LPG kit included - supplied with 1 chromed steel grid. **CC74GFEV**: 4 gas burners + electric oven GN1/1. **CC76GFEV**: 6 gas burners + electric oven GN1/1 + open element, on request with stainless steel doors.

FR Cuisinières à gaz avec four électrique. Plaque de cuisson en acier Inox AISI 304. Corps, poignée et pieds, réglables en hauteur, en acier inox AISI 430 - grilles indépendantes - raccordement gaz 1/2"G - brûleurs en fonte avec thermocouple de sécurité et allumage électrique, prêts pour gaz naturel, kit GPL inclus - fournis avec 1 grille en acier chromé. **CC74GFEV**: 4 brûleurs à gaz + four électrique GN1/1. **CC76GFEV**: 6 brûleurs à gaz + four électrique GN1/1 + élément ouvert, sur demande avec portes en acier Inox.

DE Gasherde mit elektrischem Backofen. Kochplatte aus Edelstahl AISI 304. Gehäuse, Griff und Füße, höhenverstellbar, aus Edelstahl AISI 430 - unabhängige Gitter - Gasanschluss 1/2"G- Gussbrenner mit Sicherheitsthermoelement und elektrischer Zündung, erdgasbereit, LPG-Kit im Lieferumfang enthalten - geliefert mit 1 verchromten Stahlgitter. **CC74GFEV**: 4 Gasbrenner + Elektrobackofen GN1/1. **CC76GFEV**: 6 Gasbrenner + Elektrobackofen GN1/1 + offenes Element, auf Wunsch mit Edelstahltüren.

ES Cocinas a gas con horno eléctrico. Plato de cocción de acero inoxidable AISI 304. Carcasa, mango y patas, regulables en altura, en acero inoxidable AISI 430 - rejillas independientes - conexión de gas 1/2"G - quemadores de hierro fundido con termopar de seguridad y encendido eléctrico, preparados para gas natural, kit GLP incluido - suministrados con 1 rejilla de acero cromado. **CC74GFEV**: 4 quemadores de gas + horno eléctrico GN1/1. **CC76GFEV**: 6 quemadores de gas + horno eléctrico GN1/1 + elemento abierto, bajo pedido con puertas de acero inoxidable.

RU Газовых кухни с электрической духовкой. Варочная панель из нержавеющей стали AISI 304 - "Электрические плиты с духовкой". конструкция, ручка и ножки, регулируемые по высоте, из нержавеющей стали AISI 430 - решетки независимые - газовое соединение 1/2"G - чугунные горелки с термпарой безопасностью и электрическое зажигание, приготовленные для метана, комплект для сжиженного природного газа входит в комплект поставки - в комплектации поставляется с 1 решеткой из хромированной стали. **CC74GFEV**: 4 газовые горелки + электрическая печь GN1/1. **CC76GFEV**: 6 газовых горелок + электрическая печь GN1/1 + открытый отсек - по запросу. с дверями из нержавеющей стали.

Potenza  
Power  
Puissance  
Leistung  
Potencia  
Мощность

CC74GFEV		CC76GFEV		
6 kW	3,5 kW	6 kW	3,5 kW	6 kW
3,5 kW	6 kW	3,5 kW	6 kW	3,5 kW

	CC74GFEV	CC76GFEV
	3 kW (Forno - Oven - Печь)	
	19 kW (Top - Top power - мощность плиты)	28,5 kW (Top - Top power - мощность плиты)
	230V/1N/50-60 Hz	
	50÷275°C	
	Meccanico - Mechanical - Механический 0÷120'	
	18916 kcal/h 75065 BTU/h	27085 kcal/h 107482 BTU/h
	G20/25=2,00 m³/h	G20/25=3,00 m³/h
	G30/31=1,50 Kg/h	G30/31=2,25 Kg/h
	4 x GN1/1 638 x 394 x 356(h) mm	
	800 x 700 x 900(h) mm	1200 x 700 x 900(h) mm
	71 Kg	91 Kg
	82 Kg	105 Kg
	860 x 760 x 915(h) mm	1260 x 760 x 915(h) mm
	0,595 m³	0,871 m³

\*Con sportelli in acciaio inox / With stainless steel doors / Avec portes en acier Inox / Mit Edelstahltüren / Con puertas de acero inoxidable / С дверями из нержавеющей стали.

CC74GFG  
CC76GFG



CC74GFG

Cucine a gas  
con forno a gas

GAS RANGES WITH OVEN  
CUISINIÈRES À GAZ AVEC FOUR  
GASHERD MIT OFEN  
COCINAS A GAS CON HORNO  
ГАЗОВАЯ ПЛИТА С ДУХОВКОЙ

IT Cucine a gas con forno. Piano di cottura in acciaio inox AISI 304 - struttura, maniglia e piedi, regolabili in altezza, in acciaio inox AISI 430 - griglie indipendenti - allacciamento gas 1/2"G - bruciatori in ghisa con termocoppia di sicurezza e accensione elettrica, predisposte per metano, kit GPL incluso - in dotazione 1 griglia in acciaio cromato.

**CC74GFG:** 4 fuochi a gas + forno a gas GN1/1.

**CC76GFG:** 6 fuochi a gas + forno a gas GN1/1 + vano a giorno, a richiesta con sportelli in acciaio inox.

EN Gas ranges with oven. Stainless steel AISI 304 cooking plate. Casing, handle and feet, height adjustable, in stainless steel AISI 430 - independent grids - gas connection 1/2"G - cast iron burners with safety thermocouple and electric ignition, natural gas ready, LPG kit included - supplied with 1 chromed steel grid.

**CC74GFG:** 4 gas burners + gas oven GN1/1. **CC76GFG:** 6 gas burners + gas oven GN1/1 + open element, on request with stainless steel doors.

FR Gas ranges with oven. Stainless steel AISI 304 cooking plate. Casing, handle and feet, height adjustable, in stainless steel AISI 430 - independent grids - gas connection 1/2"G - cast iron burners with safety thermocouple and electric ignition, natural gas ready, LPG kit included - supplied with 1 chromed steel grid.

**CC74GFG:** 4 gas burners + gas oven GN1/1. **CC76GFG:** 6 gas burners + gas oven GN1/1 + open element, on request with stainless steel doors.

DE Gasherde mit Backofen. Kochplatte aus Edelstahl AISI 304. Gehäuse, Griff und Füße, höhenverstellbar, aus Edelstahl AISI 430 - unabhängige Gitter - Gasanschluss 1/2"G - Gussbrenner mit Sicherheitsthermoelement und elektrischer Zündung, erdgasbereit, LPG-Kit im Lieferumfang enthalten - geliefert mit 1 verchromten Stahlgitter.

**CC74GFG:** 4 Gasbrenner + Gasofen GN1/1. **CC76GFG:** 6 Gasbrenner + Gasofen GN1/1 + offenes Element, auf Wunsch mit Edelstahltüren.

ES Cocinas a gas con horno. Plato de cocción de acero inoxidable AISI 304. Carcasa, mango y patas, regulables en altura, en acero inoxidable AISI 430 - rejillas independientes - conexión de gas 1/2"G - quemadores de hierro fundido con termpor de seguridad y encendido eléctrico, preparados para gas natural, kit GLP incluido - suministrados con 1 rejilla de acero cromado.

**CC74GFG:** 4 quemadores de gas + horno a gas GN1/1. **CC76GFG:** 6 quemadores de gas + horno a gas GN1/1 + elemento abierto, bajo pedido con puertas de acero inoxidable.

RU Газовые плиты с духовкой. Варочная панель из нержавеющей стали AISI 304 - "Электрические плиты с духовкой". конструкция, ручка и ножки, регулируемые по высоте, из нержавеющей стали AISI 430 - решетки независимые - газовое соединение 1/2"G - чугунные горелки с термопарой безопасность и электрическое зажигание, приготовленные для метана, комплект для сжиженного природного газа входит в комплект поставки - в комплектацию поставляется с 1 решеткой из хромированной стали. **CC74GFG:** 4 газовые горелки + газовая печь GN1/1. **CC76GFG:** 6 газовых горелок + газовая печь GN1/1 + открытый элемент, с дверцами из нержавеющей стали по запросу.

Potenza  
Power  
Puissance  
Leistung  
Potencia  
Мощность

CC74GFG

6 kW

3,5 kW

3,5 kW

6 kW

CC76GFG

6 kW

3,5 kW

6 kW

3,5 kW

6 kW

3,5 kW

	CC74GFG	CC76GFG
		
	4 kW (Forno - Oven - Печь)	
	19 kW (Top - Top power - мощность плиты)	28,5 kW (Top - Top power - мощность плиты)
	230V/1N/50-60 Hz	
	50÷275°C	
	Meccanico - Mechanical - Механический 0÷120'	
	19777 kcal/h 78478 BTU/h	22356 kcal/h 88713 BTU/h
	G20/25=2,43 m³/h	G20/25=3,44 m³/h
	G30/31= 1,80 Kg/h	G30/31= 2,56 Kg/h
	4 x GN1/1 635 x 354 x 390h (mm)	
	800 x 700 x 900(h) mm	1200 x 700 x 900(h) mm
		
	74 Kg	94 Kg
	85 Kg	108 Kg
	860 x 760 x 915(h) mm	1260 x 760 x 915(h) mm
	0,595 m³	0,871 m³
		

\*Con sportelli in acciaio inox / With stainless steel doors / Avec portes en acier Inox / Mit Edelstahltüren / Con puertas de acero inoxidable / С дверями из нержавеющей стали.

CC74G  
CC76G  
CC74P

CC74G



CC74P

Cucine  
senza forno

RANGES WITHOUT OVEN  
CUISINIÈRES SANS FOUR  
HERDE OHNE OFEN  
COCINAS SIN HORNO  
ПЛИТА БЕЗ ДУХОВКИ

IT Cucine senza forno. Piano di cottura in acciaio inox AISI 304 - struttura, maniglia e piedi, regolabili in altezza, in acciaio inox AISI 430 - griglie indipendenti. Allacciamento gas 1/2"G - bruciatori in ghisa con termocoppia di sicurezza e accensione elettrica predisposte per metano, kit GPL incluso. Tutti i modelli a richiesta con sportello in acciaio inox.

**CC74G:** 4 fuochi a gas + vano a giorno.

**CC76G:** 6 fuochi a gas + vano a giorno.

**CC74P:** 4 piastre elettriche da ø 220 mm + vano a giorno.

EN Gas ranges with oven. Stainless steel AISI 304 cooking plate. Casing, handle and feet, height adjustable, in stainless steel AISI 430 - independent grids. Gas connection 1/2"G - cast iron burners with safety thermocouple and electric ignition, natural gas ready, LPG kit included. All models can be delivered on request with stainless steel doors.

**CC74G:** 4 gas burners + open element.

**CC76G:** 6 gas burners + open element.

**CC74P:** 4 electric plates ø 220 mm + open element.

FR Cuisinières à Gaz avec four. Plaque de cuisson en acier Inox AISI 304. Corps, poignée et pieds, réglables en hauteur, en acier inox AISI 430 - grilles indépendantes - raccordement gaz 1/2"G - brûleurs en fonte avec thermocouple de sécurité et allumage électrique, prêts pour gaz naturel, kit GPL inclus - fournis sur demande avec portes en acier Inox.

**CC74G:** 4 brûleurs à gaz + élément neutre.

**CC76G:** 6 brûleurs à gaz + élément neutre.

**CC74P:** 4 plaques électriques ø 220 mm + élément neutre.

DE Gasherde mit Backofen. Kochplatte aus Edelstahl AISI 304. Gehäuse, Griff und Füße, höhenverstellbar, aus Edelstahl AISI 430 - unabhängige Gitter - Gasanschluss 1/2"G - Gussbrenner mit Sicherheitsthermoelement und elektrischer Zündung, erdgasbereit, LPG-Kit im Lieferumfang enthalten. Alle Modelle sind auf Anfrage mit Edelstahltür erhältlich.

**CC74G:** 4 Gasbrenner + offenes Element.

**CC76G:** 6 Gasbrenner + offenes Element.

**CC74P:** 4 Elektroplatten ø 220 mm + offenes Element.

ES Cocinas a gas con horno. Plato de cocción de acero inoxidable AISI 304. Carcasa, mango y patas, regulables en altura, en acero inoxidable AISI 430 - rejillas independientes - conexión de gas 1/2"G - quemadores de hierro fundido con termopar de seguridad y encendido eléctrico, preparados para gas natural, kit GLP incluido. Todos los modelos se fabrican con puertas de acero inoxidable bajo pedido.

**CC74G:** 4 quemadores de gas + elemento abierto.

**CC76G:** 6 quemadores de gas + elemento abierto.

**CC74P:** 4 placas eléctricas ø 220 mm + elemento abierto.

RU Газовые плиты с духовкой. Варочная панель из нержавеющей стали AISI 304 - "Электрические плиты с духовкой". конструкция, ручка и ножки, регулируемые по высоте, из нержавеющей стали AISI 430 - решетки независимые - газовое соединение 1/2"G - чугунные горелки с термопарой безопасность и электрическое зажигание, приготовленные для метана, комплект для сжиженного природного газа входит в комплект поставки. Все модели по запросу поставляются с дверцей из нержавеющей стали.

**CC74G:** 4 газовые горелки + открытый элемент.

**CC76G:** 6 газовых горелок + открытый элемент.

**CC74P:** 4 электрические пластины ø 220 мм + открытый элемент.

	CC74G	CC76G	CC74P
	-	-	10,4 kW
	19 kW	28,5 kW	
	-	-	400V/3N/50-60Hz
	230V/1N/50-60 Hz		-
	16337 Kcal/h 64830 BTU/h	24505 Kcal/h 97244 BTU/h	-
	G20/25=2,00 m³/h	G20/25=3,00 m³/h	-
	G30/31=1,50 Kg/h	G30/31=2,25 Kg/h	-
	800 x 700 x 900(h) mm	1200 x 700 x 900(h) mm	800 x 700 x 900(h) mm
			
	74 Kg	94 Kg	55 Kg
	85 Kg	108 Kg	65 Kg
	860 x 760 x 915(h) mm	1260 x 760 x 915(h) mm	860 x 760 x 915(h) mm
	0,595 m³	0,871 m³	0,595 m³
			

\* Con sportelli in acciaio inox / With stainless steel doors

Avec portes en acier Inox / Mit Edelstahltüren / Con puertas de acero inoxidable  
С дверями из нержавеющей стали.

Potenza - Power - Puissance - Leistung - Potencia - Мощность

CC74G	CC76G	CC74P
6 kW	6 kW	2,6 kW ø220 mm
3,5 kW	3,5 kW	2,6 kW ø220 mm
3,5 kW	6 kW	2,6 kW ø220 mm
6 kW	3,5 kW	2,6 kW ø220 mm

FR4  
FR44



FR4



FR44

# Friggitrici elettriche 4 L

ELECTRIC FRYERS  
FRITEUSES ÉLECTRIQUES  
ELEKTRISCHE FRITEUSEN  
FREIDORAS ELÉCTRICAS  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

IT Friggitrici da 4 L Modelli da banco. Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox AISI 304- cestelli a rete estraibili in filo cromato - manici cestelli e pomelli coperchi in plastica termoisolante - resistenze inox - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - versioni a due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente - testata e resistenze removibili - raggiunge i 180°C in circa 10 minuti.

EN Fryers capacity 4 L Table-top models. Casing, bowl and lid in AISI 304 stainless steel - removable baskets in chrome-plated wire - baskets handles and lids knobs in thermo-insulating material - stainless steel heating elements - safety thermostat with reset button - two-bowls versions with double thermostat for independent use - header and heating element removable - reaches 180°C in about 10 minutes.

FR Friteuses capacité 4 L modèles de table. Corps, cuve et couvercle en acier inox AISI 304 - paniers amovibles en fil chromé - poignées et pommeaux des paniers en matériau thermo-isolant - résistance en acier inox - thermostat de sécurité avec bouton de remise à zéro - versions à deux cuves avec double thermostat pour une utilisation indépendante - collecteur et résistances amovibles - atteint 180°C en 10 minutes environ.

DE Friteusen Kapazität 4 L Tischmodelle. Gehäuse, Wanne und Deckel aus Edelstahl AISI 304 - abnehmbare Körbe aus verchromtem Draht - Korbgriffe und Deckelknöpfe aus wärmeisolierendem Material - Heizelemente aus Edelstahl - Sicherheitsthermostat mit Rückstellknopf - Zwei-Wanne - Versionen mit Doppelthermostat für den unabhängigen Gebrauch - Kopfteil und abnehmbare Heizelement - erreicht 180°C in ca. 10 Minuten.

ES Freidoras de 4 L. Modelos de sobremesa. Carcasa, cuba y tapa de acero inoxidable AISI 304 - cestas desmontables de alambre cromado - asas de cestas y tapas de material termoaislante - resistencias de acero inoxidable - termostato de seguridad con pulsador de rearme - versiones de dos cubas con doble termostato de uso independiente - cabezal y resistencias desmontables - alcanzan los 180°C en unos 10 minutos.

RU 4 л фритюрницы. Настольные модели. Корпус, чаша и крышка из нержавеющей стали AISI 304 - съемные корзины из хромированной проволоки - ручки корзин и крышек из термоизоляционного материала - резисторы из нержавеющей стали - предохранительные термостаты. с кнопкой сброса - версии с двумя барабанами и независимым двойным термостатом - головой и съемными нагревательными элементами - достигают 180°C примерно за 10 минут.

	FR4	FR44
	2,5 kW	2,5 + 2,5 kW
	230V/1N/50-60Hz	
	50±190°C	
	4,5 Kg/h	4,5 + 4,5 Kg/h
	6 L	6 + 6 L
	4 L	4 + 4 L
	0,5 Kg	0,5 + 0,5 Kg
	175 x 440 x 310(h) mm	380 x 420 x 330(h) mm
		
	4,5 Kg	9,5 Kg
	5 Kg	11 Kg
	270 x 440 x 400(h) mm	480 x 430 x 355(h) mm
	0,047 m³	0,073 m³
		



# FR8-FR88 FR8R-FR88R



FR8



FR88



FR88R

Friggitrici elettriche  
8 L

ELECTRIC FRYERS  
FRITEUSES ÉLECTRIQUES  
ELEKTRISCHE FRITEUSEN  
FREIDORAS ELÉCTRICAS  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

IT Friggitrici da 8 L Modelli da banco. Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox AISI 304 - cestelli a rete estraibili in filo cromato - manici cestelli e pomelli coperchi in plastica termoisolante - resistenze inox - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - versioni a due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente - testata e resistenze removibili. I modelli FR8R e FR88R sono dotati di rubinetti di sicurezza. Raggiungono i 180°C in circa 18 minuti tempo di frittura in circa 7 minuti.

















EN Fryers capacity 8 L Table-top models. Casing, bowl and lid in AISI 304 stainless steel - removable baskets in chrome-plated wire - baskets handles and lids knobs in thermo-insulating material - stainless steel heating elements - safety thermostat with reset button - two-bowls versions with double thermostat for independent use - header and heating element removable. The FR8R and FR88R models are equipped with safety valves. They reach 180°C in about 18 minutes frying time about 7 minutes.

FR Friteuses capacité 8 L modèles de table. Corps, cuve et couvercle en acier inox AISI 304 - paniers amovibles en fil chromé - poignées et pommeaux des paniers en matériau thermo-isolant - résistance en acier inox - thermostat de sécurité avec bouton de remise à zéro - versions à deux cuves avec double thermostat pour une utilisation indépendante - collecteur et résistances amovibles. Les modèles FR8R et FR88R sont équipés de robinets de sécurité. Ils atteignent 180°C en environ 18 minutes temps de friture de 7 minutes environ.

DE Friteusen Kapazität 8 L Tischmodelle. Gehäuse, Wanne und Deckel aus Edelstahl AISI 304 - abnehmbare Körbe aus verchromtem Draht - Korbgriffe und Deckelknöpfe aus wärmeisolierendem Material - Heizelemente aus Edelstahl - Sicherheitsthermostat mit Rückstellknopf - Zwei-Wanne-Versionen mit Doppelthermostat für den unabhängigen Gebrauch - Kopfteil und abnehmbare Heizelement. Die Modelle FR8R und FR88R sind mit Sicherheitsarmaturen ausgestattet. Sie erreichen 180°C in etwa 18 Minuten Frittzeit von etwa 7 Minuten.

ES Freidoras de 8 L. Modelos de sobremesa. Carcasa, cuba y tapa de acero inoxidable AISI 304 - cestas desmontables de alambre cromado - asas de cestas y tapas de material termoaislante - resistencias de acero inoxidable - termostato de seguridad con pulsador de rearme - versiones de dos cubas con doble termostato de uso independiente - cabezal y resistencias desmontables. Los modelos FR8R y FR88R están equipados con grifos de seguridad. Alcanzan los 180°C en unos 18 minutos de frittura en unos 7 minutos.

RU 8 л фритюрницы. Настольные модели. Корпус, чаша и крышка из нержавеющей стали AISI 304 - съемные корзины из хромированной проволоки - ручки корзин и крышек из термоизоляционного материала - резисторы из нержавеющей стали - предохранительные термостаты. с кнопкой сброса - версии с двумя барабанами и независимым двойным термостатом - головой и съемными нагревательными элементами. Модели FR8R и FR88R оснащены предохранительными кранами. Они достигают 180°C примерно за 18 минут времени обжарки примерно за 7 минут.

	FR8	FR8R	FR88 FR88R
	3 kW		3 + 3 kW
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz		
	50±190°C		
 Kg/h	8 Kg/h	8 + 8 Kg/h	
	10 L	10 +10 L	
	8 L	8 + 8 L	
	1 Kg	1 + 1 Kg	
 mm	270 x 490 x 365(h) mm		565 x 490 x 365(h) mm
			
 Kg	7,5 Kg	17 Kg	
 Kg	9 Kg	18 Kg	
 mm	620 x 350 x 440(h) mm		630 x 620 x 440(h) mm
 m³	0,095 m³		0,172 m³
			
	FR8		FR88
	FR8R		FR88R

FR10R  
FR1010R



FR1010R

Friggitrici elettriche  
10 L con rubinetto

ELECTRIC FRYERS  
FRITEUSES ÉLECTRIQUES  
ELEKTRISCHE FRITEUSEN  
FREIDORAS ELÉCTRICAS  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

IT Friggitrici da 10 L. Modelli da banco - dotate di rubinetti di sicurezza. Struttura, vasca e coperchio in acciaio inox AISI 304- cestelli a rete estraibili in filo cromato - manici cestelli e pomelli coperchi in plastica termoisolante - resistenze inoxtermostato di sicurezza con pulsante di ripristino - versioni a due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente - testata e resistenze removibili. Raggiungono i 180° in circa 12 minuti, tempo di frittura in circa 5 minuti.

EN Fryers capacity 10 L Table-top models - equipped with safety valves. Casing, bowl and lid in AISI 304 stainless steel - removable baskets in chrome-plated wire - baskets handles and lids knobs in thermo-insulating material - stainless steel heating elements - safety thermostat with reset button - two-bowls versions with double thermostat for independent use - header and heating element removable . They reach 180°C in about 12 minutes frying time about 5 minutes.

FR Friteuses capacité 10 L modèles de table - équipés de robinets de sécurité. Corps, cuve et couvercle en acier inox AISI 304 - paniers amovibles en fil chromé - poignées et pommeaux des paniers en matériau thermo-isolant - résistance en acier inox - thermostat de sécurité avec bouton de réarmement - versions à deux cuves avec double thermostat pour une utilisation indépendante - collecteur et résistances amovibles. Ils atteignent 180°C en environ 12 minutes temps de friture de 5 minutes environ.

DE Friteusen Kapazität 10 L Tischmodelle - mit Sicherheitsarmaturen ausgestattet. Gehäuse, Wanne und Deckel aus Edelstahl AISI 304 - abnehmbare Körbe aus verchromtem Draht - Korbgriffe und Deckelknöpfe aus wärmeisulierendem Material - Heizelemente aus Edelstahl - Sicherheitsthermostat mit Rückstellknopf - Zwei-Wanne-Versionen mit Doppelthermostat für den unabhängigen Gebrauch - Kopfteil und abnehmbare Heizelement. Sie erreichen 180°C in etwa 12 Minuten Frittierzeit von etwa 5 Minuten.

ES Freidoras de 10 L. Modelos de sobremesa - están equipados con grifos de seguridad. Carcasa, cuba y tapa de acero inoxidable AISI 304 - cestas desmontables de alambre cromado - asas de cestas y tapas de material termoaislante - resistencias de acero inoxidable - termostato de seguridad con pulsador de rearme - versiones de dos cubas con doble termostato de uso independiente - cabezal y resistencias desmontables. Alcanzan los 180°C en unos 12 minutos de frittura en unos 5 minutos.

RU 10 л фритюрницы. Настольные модели - оснащены предохранительными кранами. Корпус, чаша и крышка из нержавеющей стали AISI 304 - съемные корзины из хромированной проволоки - ручки корзин и крышек из термоизоляционного материала - резисторы из нержавеющей стали - предохранительные термостаты с кнопкой сброса - версии с двумя барабанами и независимым двойным термостатом - головой и съемными нагревательными элементами. Они достигают 180°C примерно за 12 минут времени обжарки примерно за 5 минут.

	FR10R	FR1010R
		
	6 kW	6 + 6 kW
	400V/3N/50-60Hz	
	50±190°C	
	11 Kg/h	11 + 11 Kg/h
	12 L	12 + 12 L
	10 L	10 + 10 L
	1,25 Kg	1,25 + 1,25 Kg
	275 x 530 x 365(h) mm	565 x 530 x 365(h) mm
		
	11,5 Kg	19,5 Kg
	12 Kg	21 Kg
	620 x 350 x 440(h) mm	630 x 620 x 440(h) mm
	0,095 m³	0,172 m³
		

# SFM13



SFM13

## Friggitrici elettriche 13 L

ELECTRIC FRYERS  
FRITEUSES ÉLECTRIQUES  
ELEKTRISCHE FRITEUSEN  
FREIDORAS ELÉCTRICAS  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

IT Friggitrice da 13 L. Dotata di mobile - struttura, vasche, coperchi, cestelli e resistenze in acciaio inox AISI 304 - manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - dotate di un cestello grande - rubinetto scarico e bacinella raccogli olio con filtro e beccuccio in acciaio inox - testata e resistenze removibili. Raggiunge i 190°C in circa 5 minuti, tempo di frittura in circa 4 minuti.

















EN 13 L fryer. On neutral element - casing, bowls, lids, baskets and heating element in stainless steel AISI 304 - basket handles and knobs in insulating material - safety thermostat with reset button - equipped with a large basket - drain valve and oil collecting basin with stainless steel filter and nozzle - removable head and heating elements. It reaches 190°C in about 5 minutes, frying time in about 4 minutes.

FR Friteuses capacité 13 L Sur meuble neutre -corps, cuve, couvercle, paniers et résistances en acier inox AISI 304 - poignées et pommeaux des paniers en matériau thermo-isolant - thermostat de sécurité avec bouton de réarmement équipé d'un grand panier - vanne de vidange et bac collecteur d'huile avec filtre et buse en acier inoxydable - tête amovible et éléments chauffants. Ils atteignent 190°C en environ 5 minutes temps de friture de 4 minutes environ.

DE Friteusen Kapazität 13 L Auf neutral Element -Gehäuse, Wanne, Deckel, Körbe und Hezelement aus Edelstahl AISI 304 - Korbgriffe und Deckelknöpfe aus wärmeisolierendem Material - Sicherheitsthermostat mit Resetknopf - ausgestattet mit einem großen Korb - Ablasshahn und Ölwanne mit Filter und Düse aus Edelstahl - abnehmbarer Kopf und Hezelement. Erreicht 190°C in etwa 5 Minuten Frittierzeit von etwa 4 Minuten.

ES Freidora de 13 litros. Equipado con armario - estructura, depósitos, tapas, cestas y resistencias en acero inoxidable AISI 304 - asas y pomos tapas en material aislante - termostato de seguridad con pulsador de rearme - equipado con una gran cesta - grifo de vaciado y bandeja de aceite con filtro y boquilla en acero inoxidable - cabezal extraíble y resistencias. Alcanzando 190°C en unos 5 minutos, tiempo de freír en unos 4 minutos.

RU 13-литровая жаровня для жарки во фритюре. Оснащен шкафом - конструкция, баки, крышки, корзины и сопротивления из нержавеющей стали AISI 304 - ручки и ручки крышки из изоляционного материала - предохранительный термостат с кнопкой сброса - оснащен большой корзиной - сливной кран и масляный поддон с фильтром и соплом из нержавеющей стали - съемная головка и сопротивление. Температура достигает 190°C примерно за 5 минут, время обжарки - примерно за 4 минуты.

	<b>SFM13</b>
	9 kW
	400V/3/50-60Hz
	50÷195°C
	30 Kg/h
	16 L
	13 L
	2 Kg
	370 x 660 x 1040(h) mm
	
	29 Kg
	42 Kg
	470 x 800 x 1210(h) mm
	0,455 m³
	

# SFM18 SFM18D



SFM18



SFM18D

Friggitrici elettriche  
18 L

ELECTRIC FRYERS  
FRITEUSES ÉLECTRIQUES  
ELEKTRISCHE FRITEUSEN  
FREIDORAS ELÉCTRICAS  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

IT Friggitrici da 18 L. Dotate di mobile - struttura, vasche, coperchi, cestelli e resistenze in acciaio inox AISI 304 - manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - dotate di un cestello grande - rubinetto scarico e bacinella raccogli olio con filtro e beccuccio in acciaio inox - resistenze ribaltabili - reti protezione in vasca. Il modello SFM18D ha due vasche con doppio termostato per utilizzo indipendente. Raggiungono i 190°C in circa 6 minuti, tempo di frittura in circa 5 minuti.

EN 18 L fryer. On neutral element - casing, bowls, lids, baskets and resistances in stainless steel AISI 304 - basket handles and knobs in insulating material - safety thermostat with reset button - equipped with a large basket - drain valve and oil collecting basin with stainless steel filter and nozzle - tilting heating elements - protection nets in the bowl. The model SFM18D has two bowls with double thermostat for independent use. It reaches 190°C in about 6 minutes, frying time in about 5 minutes.

FR Friteuses capacité 18 L Sur meuble neutre -corps, cuve, couvercle, paniers et résistances en acier inox AISI 304 - poignées et pommeaux des paniers en matériau thermo-isolant - thermostat de sécurité avec bouton de réarmement équipé d'un grand panier - vanne de vidange et bac collecteur d'huile avec filtre et buse en acier inoxydable - Résistances basculantes - grilles de protection dans la cuve. Le modèle SFM18D dispose de deux cuves avec double thermostat pour une utilisation indépendante. Ils atteignent 190°C en environ 6 minutes temps de friture de 5 minutes environ.

DE Friteusen Kapazität 18 L Auf neutral Element -Gehäuse, Wanne, Deckel, Körbe und Heizkörper aus Edelstahl AISI 304 - Korbgriffe und Deckelknöpfe aus wärmeisolierendem Material - Sicherheitsthermostat mit Resetknopf - ausgestattet mit einem großen Korb - Ablasshahn und Ölwanne mit Filter und Düse aus Edelstahl - Kippheizelement - Schutznetze im Becken. Das Modell SFM18D verfügt über zwei Becken mit Doppelthermostat für den unabhängigen Einsatz. Erreicht 190°C in etwa 6 Minuten Frittierzeit von etwa 5 Minuten.

ES Freidora de 18 litros. Equipado con armario - estructura, depósitos, tapas, cestas y resistencias en acero inoxidable AISI 304 - asas y pomos tapas en material aislante - termostato de seguridad con pulsador de rearme - equipado con una gran cesta - grifo de vaciado y bandeja de aceite con filtro y boquilla en acero inoxidable - resistencias basculantes - redes de protección en el depósito. El modelo SFM18D dispone de dos depósitos con doble termostato para uso independiente. Alcanzando 190°C en unos 6 minutos, tiempo de freír en unos 5 minutos.

RU 18-литровая жаровня для жарки во фритюре. Оснащен шкафом - конструкция, баки, крышки, корзины и сопротивления из нержавеющей стали AISI 304 - ручки и ручки крышки из изоляционного материала - предохранительный термостат с кнопкой сброса - оснащен большой корзиной - сливной кран и масляный поддон с фильтром и соплом из нержавеющей стали - сопротивление опрокидыванию - защитные сетки в баке. Модель SFM18D имеет два бака с двойным термостатом для самостоятельного использования. Температура достигает 190°C примерно за 6 минут, время обжарки - примерно за 5 минуты.

	SFM18	SFM18D
	11,5 kW	11,5 + 11,5 kW
	400V/3N/50-60Hz	
	50÷195°C	
	30 Kg/h	60 Kg/h
	22 L	22 + 22 L
	18 L	18 + 18 L
	2,5 Kg	2,5 + 2,5 Kg
	400 x 700 x 978(h) mm	800 x 700 x 978(h) mm
		
	40 Kg	72 Kg
	51 Kg	85 Kg
	470 x 800 x 1210(h) mm	870 x 800 x 1210(h) mm
	0,455 m³	0,842 m³
		



# SF25P



SF25P

## Friggitrici elettriche 25 L per pasticceria

ELECTRIC FRYERS  
FRITEUSES ÉLECTRIQUES  
ELEKTRISCHE FRITEUSEN  
FREIDORAS ELÉCTRICAS  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

IT Friggitrice da 25 L per pasticceria. Modello da banco - struttura, vasca, coperchio, cestello e resistenze in acciaio inox AISI 304 - manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante - termostato di sicurezza con pulsante di ripristino - testata e resistenze removibili - rubinetto di sicurezza esterno con sistema di scarico a innesto frontale a baionetta - dotata di un cestello grande. Raggiunge i 190°C in circa 16 minuti, tempo di frittura in circa 6 minuti.

















EN 25 L fryer for pastry. Counter-top model - casing, tank, lid, basket and heating elements in stainless steel AISI 304 - basket handles and knobs in insulating material - safety thermostat with reset button - removable head and heating elements - external safety tap with bayonet frontal plug-in discharge system - equipped with a large basket. It reaches 190°C in about 16 minutes, frying time in about 6 minutes.

FR Friteuse de 25 L pour pâtisserie. Modèle de comptoir - corps, cuve, couvercle, panier et éléments chauffants en acier inox AISI 304 - poignées et boutons en matériau isolant - thermostat de sécurité avec bouton de réinitialisation - tête et éléments chauffants amovibles - robinet de sécurité externe avec système de déchargement frontal à baïonnette - équipé d'un grand panier. Il atteint 190°C en 16 minutes environ, le temps de friture en 6 minutes environ.

DE 25 L Fritteuse für Konditorei. Tischmodell - Gehäuse, Tank, Deckel, Korb und Heizelemente aus Edelstahl AISI 304 - Korbgriffe und - knöpfe aus Isolierstoff - Sicherheitsthermostat mit Rückstellknopf - abnehmbarer Kopf und Heizelemente - externer Sicherheitshahn mit Bajonett-Stecksystem - ausgestattet mit einem großen Korb. Erreicht 190°C in ca. 16 Minuten, Frittierzeit ca. 6 Minuten.

ES Freidora de 25 litros para pastelería. Modelo de mostrador - carcasa, depósito, tapa, cesta y elementos calefactores en acero inoxidable AISI 304 - manijas y pomos de cesta en material aislante - termostato de seguridad con pulsador de rearme - cabezal y elementos calefactores extraíbles - grifo de seguridad externo con sistema de descarga frontal de bayoneta - equipado con una cesta grande. Alcanza los 190°C en unos 16 minutos y se fríe en unos 6 minutos.

RU Фритюрница на 25 литров для выпечки кондитерских изделий. Модель столешницы - корпус, бак, крышка, корзина и нагревательные элементы из нержавеющей стали AISI 304 - ручки и ручки корзины из изоляционного материала - предохранительный термостат с кнопкой сброса - съемная головка и нагревательные элементы - внешний предохранительный кран с байонетным передним сливом - оснащен большой корзиной. Температура достигает 190°C примерно за 16 минут, время обжарки - около 6 минут.

	<b>SF25P</b>
	9 kW
	400V/3N/50-60Hz
	50÷195°C
	45 Kg/h
	29 L
	25 L
	7 Kg
	585 x 660 x 475(h) mm
	
	22,5 Kg
	26 Kg
	660 x 730 x 480(h) mm
	0,231 m³
	

# SF10M SF10DM



SF10M



SF10DM

Friggitrici a gas  
10 L

GAS FRYERS  
FRITEUSES À GAZ  
GAS FRITEUSEN  
FREIDORAS A GAS  
ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ

IT Friggitrici a gas da 10 L. Struttura, coperchi, cestelli e resistenze in acciaio inox AISI 304 - piano di lavoro e vasche stampate in acciaio inox spessore 15/10 - manici, cestelli, pomelli e coperchi in materiale isolante - allacciamento gas 1/2"G - termostato a 7 posizioni da 110÷190°C - bruciatori inox tubolari con sistema turbolatore che rallenta il flusso della fiamma aumentandone la resa di circa il 50%, combustione ottimizzata con valvola termocoppia e termostato di sicurezza - fiamma pilota protetta - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit GPL- rubinetto scarico - dotate di un cestello grande - modelli da banco. Raggiungono i 190°C in circa 10 minuti. Modello SF10DM con due vasche e doppio termostato per utilizzo indipendente.

EN Gas fryers 10 L - Structure, lids, baskets and heating elements in stainless steel AISI 304 - moulded worktop and bowls in stainless steel thickness 15/10 - basket handles and knobs with insulating material - 1/2"G gas connection - 7 position thermostat 110÷190°C - stainless steel tubular burners with turbulator system that slows down the flow of the flame increasing the yield by about 50%, combustion optimized with safety thermocouple and thermostat - protected pilot flame - ignition with piezoelectric - natural gas supply, supplied with LPG kit - drain tap - equipped with a large basket. It reaches 190°C in about 10 minutes. Model SF10DM with two bowls and double thermostat for independent use.

FR Friteuses à gaz 10 L. Corps, couvercles, paniers et éléments chauffants en acier inox AISI 304 - plan de travail et cuves moulées en acier inox épaisseur 15/10 - poignées et boutons de panier en matériau isolant - raccord gaz 1/2"G - thermostat 7 positions de 110÷190°C - brûleurs tubulaires en acier inox avec système turbulateur qui ralentit le flux de la flamme en augmentant son rendement de 50% environ, allumage avec thermocouple et thermostat de sécurité - flamme pilote protégée - allumage à piézoélectrique - livrée à gaz naturel avec kit LPG - robinet de vidange - grand panier équipé avec un thermostat. Elle atteint 190°C en 10 minutes environ. Modèle SF10DM avec deux cuves avec double thermostat pour une utilisation indépendante.

DE Gas-Fritteusen 10 L. Gehäuse, Deckel, Körbe und Heizelemente aus Edelstahl AISI 304 - Arbeitsplatte und geformte Wannen aus Edelstahl 15/10 - Korbgriffe und -knöpfe mit Isoliermaterial - 1/2"G Gasanschluss - 7-stufiger Thermostat 110÷190°C - Edelstahlrohrbrenner mit Turbulatorsystem, das den Flammenfluss verlangsamt und die Ausbeute um ca. 50% erhöht, Verbrennung optimiert mit Sicherheitsthermoelement und Thermostat - geschützte Pilotflamme - Zündung mit Piezo - Erdgasversorgung, geliefert mit LPG-Kit - Ablasshahn - ausgestattet mit einem großen Korb. Erreicht 190°C in ca. 10 Minuten. Das Modell SF10DM verfügt über zwei Wannen mit Doppelthermostat für den unabhängigen Einsatz.

ES Freidoras a gas 10 L. Estructura, tapas, cestas y elementos calefactores en acero inoxidable AISI 304 - encimera y depósitos moldeados en acero inoxidable espesor 15/10 - asas y pomos de cesta con material aislante - conexión a gas 1/2"G - termostato de 7 posiciones de 110÷190°C - quemadores tubulares en acero inoxidable con sistema de turbulador que ralentiza el flujo de la llama aumentando el rendimiento en un 50% aproximadamente, combustión optimizada con termopar de seguridad y termostato - llama piloto protegida - llama piloto - ignición piezoeléctrica - alimentación de gas natural - con kit de GPL - llave de desagüe - provisto de un amplio recipiente de drenaje. Alcanza los 190°C en unos 10 minutos. Modelo SF10DM con dos bols con doble termostato para uso independiente.

RU Газовые фритюрницы 10 литров. Конструкция, крышки, корзины и нагревательные элементы из нержавеющей стали AISI 304 - столешница и формованные баки из нержавеющей стали толщиной 15/10 - ручки и ручки с изоляционным материалом - подключение газа 1/2"G - 7-позиционный термостат от 110 до 190°C - трубчатые горелки из нержавеющей стали с турбулизатором, замедляющим поток пламени, увеличивающим выход примерно на 50%, сжигание, оптимизированное с помощью предохранительной термопары - газовый клапан Р, защищенный на 50°C - электростатими. Температура достигает 190°C примерно за 10 минут. Модель SF10DM имеет два бака с двойным термостатом для самостоятельного использования.

	SF10M	SF10DM
	6,9 kW	6,9 + 6,9 kW
	5934 kcal/h 23543 BTU/h	5934 + 5934 kcal/h 23543 + 23543 BTU/h
	G20 = 0,73 m³/h G25 = 0,85 m³/h	G20 = 0,73 + 0,73 m³/h G25 = 0,85 + 0,85 m³/h
	G30/G31 = 0,53 Kg/h	G30/G31 = 0,53 + 0,53 Kg/h
	N° 2 (Bruciatori - Burners - Горелки)	N° 2 + 2 (Bruciatori - Burners - Горелки)
	12 Kg/h	12 + 12 Kg/h
	13 L	13 + 13 L
	10 L	10 + 10 L
	1 Kg	1 + 1 Kg
	400 x 700 x 370(h) mm	800 x 700 x 370(h) mm
		
	24 Kg	41 Kg
	31 Kg	55 Kg
	480 x 780 x 600(h) mm	880 x 800 x 600(h) mm
	0,225 m³	0,423 m³
		

# SFM20M SFM20DM



SFM20M



SFM20DM

Friggitrici a gas  
20 L

GAS FRYERS  
FRITEUSES À GAZ  
GAS FRITEUSEN  
FREIDORAS A GAS  
ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ

IT Friggitrici a gas da 20 L. Struttura, coperchi, cestelli e resistenze in acciaio inox AISI 304 - piano di lavoro e vasche stampate in acciaio inox spessore 15/10 - manici, cestelli, pomelli e coperchi in materiale isolante - allacciamento gas 1/2"G - termostato a 7 posizioni da 110÷190°C - bruciatori inox tubolari con sistema turbolatore che rallenta il flusso della fiamma aumentandone la resa di circa il 50%, combustione ottimizzata con valvola termocoppia e termostato di sicurezza - fiamma pilota protetta - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit GPL- rubinetto scarico - dotate di un cestello grande - modelli da banco. Raggiungono i 190°C in circa 10 minuti. Modello SF20DM con due vasche e doppio termostato per utilizzo indipendente.

EN Gas fryers 20 L - Structure, lids, baskets and heating elements in stainless steel AISI 304 - moulded worktop and bowls in stainless steel thickness 15/10 - basket handles and knobs with insulating material - 1/2"G gas connection - 7 position thermostat 110÷190°C - stainless steel tubular burners with turbulator system that slows down the flow of the flame increasing the yield by about 50%, combustion optimized with safety thermocouple and thermostat - protected pilot flame - ignition with piezoelectric - natural gas supply, supplied with LPG kit - drain tap - equipped with a large basket. It reaches 190°C in about 10 minutes. Model SF10DM with two bowls and double thermostat for independent use.

FR Friteuses à gaz 20 L. Corps, couvercles, paniers et éléments chauffants en acier inox AISI 304 - plan de travail et cuves moulées en acier inox épaisseur 15/10 - poignées et boutons de panier en matériau isolant - raccord gaz 1/2"G - thermostat 7 positions de 110÷190°C - brûleurs tubulaires en acier inox avec système turbulateur qui ralentit le flux de la flamme en augmentant son rendement de 50% environ, allumage avec thermoouple et thermostat de sécurité - flamme pilote protégée - allumage à piézoélectrique - livrée à gaz naturel avec kit LPG - robinet de vidange - grand panier équipé avec un thermostat. Elle atteint 190°C en 10 minutes environ. Modèle SF10DM avec deux cuves avec double thermostat pour une utilisation indépendante..

DE Gas-Fritteusen 20 L. Gehäuse, Deckel, Körbe und Heizelemente aus Edelstahl AISI 304 - Arbeitsplatte und geformte Wannen aus Edelstahl 15/10 - Korbgriffe und -knöpfe mit Isoliermaterial - 1/2"G Gasanschluss - 7- stufiger Thermostat 110÷190°C - Edelstahlrohrbrenner mit Turbulatorsystem, das den Flammenfluss verlangsamt und die Ausbeute um ca. 50% erhöht, Verbrennung optimiert mit Sicherheitsthermoelement und Thermostat - geschützte Pilotflamme - Zündung mit Piezo - Erdgasversorgung, geliefert mit LPG-Kit - Ablasshahn - ausgestattet mit einem großen Korb. Erreicht 190°C in ca. 10 Minuten. Das Modell SF10DM verfügt über zwei Wannen mit Doppelthermostat für den unabhängigen Einsatz.

ES Freidoras a gas 20 L. Estructura, tapas, cestas y elementos calefactores en acero inoxidable AISI 304 - encimera y depósitos moldeados en acero inoxidable espesor 15/10 - asas y pomos de cesta con material aislante - conexión a gas 1/2"G - termostato de 7 posiciones de 110÷190°C - quemadores tubulares en acero inoxidable con sistema de turbulador que ralentiza el flujo de la llama aumentando el rendimiento en un 50% aproximadamente, combustión optimizada con termopar de seguridad y termostato - llama piloto protegida - llama piloto - ignición piezoeléctrica - alimentación de gas natural - con kit de GPL - llave de desagüe - provisto de un amplio recipiente de drenaje. Alcanza los 190°C en unos 10 minutos. Modelo SF10DM con dos bols con doble termostato para uso independiente.

RU Газовые фритюрницы 20 литров. Конструкция, крышки, корзины и нагревательные элементы из нержавеющей стали AISI 304 - столешница и формованные баки из нержавеющей стали толщиной 15/10 - ручки и ручки с изоляционным материалом - подключение газа 1/2"G - 7-позиционный термостат от 110 до 190°C - трубчатые горелки из нержавеющей стали с турбулизатором, замедляющим поток пламени, увеличивающим выход примерно на 50%, сжигание, оптимизированное с помощью предохранительной термопары - газовый клапан Р, защищенный на 50°C - электростатими. Температура достигает 190°C примерно за 10 минут. Модель SF10DM имеет два бака с двойным термостатом для самостоятельного использования.

	SFM20M	SFM20DM
	16,5 kW	16,5 + 16,5 kW
	14190 kcal/h 56300 BTU/h	14190 + 14190 kcal/h 56300 + 56300 BTU/h
	G20 = 1,75 m³/h G25 = 2,03 m³/h	G20 = 1,75 + 1,75 m³/h G25 = 2,03 + 2,03 m³/h
	G30/G31 = 1,29 Kg/h	G30/G31 = 1,29 + 1,29 Kg/h
	N° 3 (Bruciatori - Burners - Горелки)	N° 3 + 3 (Bruciatori - Burners - Горелки)
	25 Kg/h	25 + 25 Kg/h
	24 L	24 + 24 L
	20 L	20 + 20 L
	2,5 Kg	2,5 + 2,5 Kg
	400 x 700 x 980(h) mm	800 x 700 x 980(h) mm
		
	47 Kg	83 Kg
	57 Kg	98 Kg
	480 x 780 x 1200(h) mm	880 x 800 x 1200(h) mm
	0,449 m³	0,845 m³
		



SFM20M



FR8

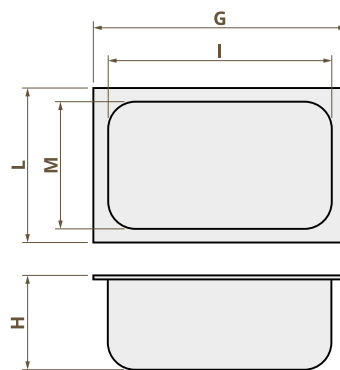
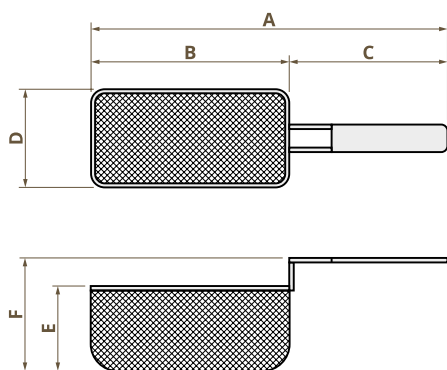


FR88R

Optional  
friggitrici elettriche e gas

ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPЫ

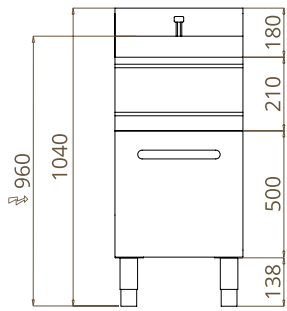
	Friggitrici elettriche - Electric fryers - Friteuses electriques Elektrofritteusen - Freidoras eléctricas - Электрические фритюрницы								Friggitrici a gas - Gas fryers - Friteuses a gaz Gasfritteusen - Freidoras a gas Газовые фритюрницы			
Mod.	FR4 FR44	FR8 FR88 FR8R FR88R	FR10R FR1010R	SFM13	SFM13	SFM18 SFM18D	SFM18 SFM18D	SF25P	SF10 SF10DM	SF10M SF10DM	SFM20M SFM20DM	SF20M SF20DM
				standard 1 basket	standard 2 baskets	standard 1 basket	standard 2 baskets	standard 1 basket	standard 1 basket	standard 2 baskets	standard 1 basket	standard 2 baskets
A	430 mm		500 mm	530 mm		545 mm		-	550 mm		545 mm	
B	240 mm	255 mm	295 mm	300 mm		315 mm		480 mm	300 mm		360 mm	
C	190 mm	175 mm	205 mm	210 mm		210 mm		55x2 mm	190 mm		180 mm	
D	133 mm	207 mm		245 mm	110 mm	270 mm	124 mm	450 mm	245 mm	110 mm	280 mm	135 mm
E	92 mm	110 mm		115 mm				125 mm	115 mm		150 mm	
F	230 mm	235 mm	275 mm	255 mm				265 mm	210 mm		220 mm	
G	320 mm		347 mm	-								
H	200 mm	209 mm		270 mm		215 mm		-	210 mm		250 mm	
I	298 mm		370 mm	330 mm		400 mm		-	345 mm		405 mm	
L	170 mm	260 mm		-								
M	149 mm	237 mm		280 mm		300 mm		-	260 mm		300 mm	



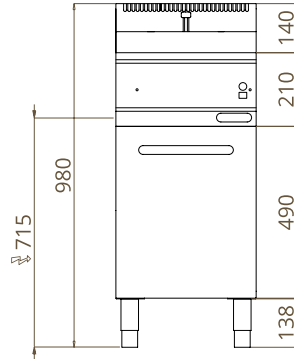
	1 mezzo cesto - 1 half basket 1 demi panier - 1 halber Korb 1 cesta pequeña - 1 полу-корзина для			
Mod.	SF10M SF10DM	SF20M SF20DM	SFM13	SFM18 SFM18D
€				



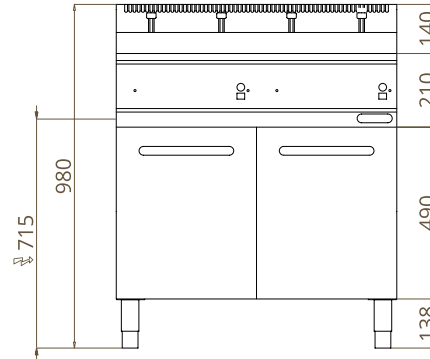
SFM13



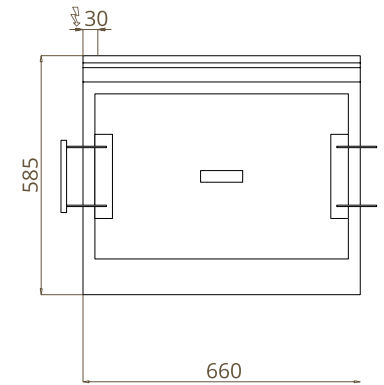
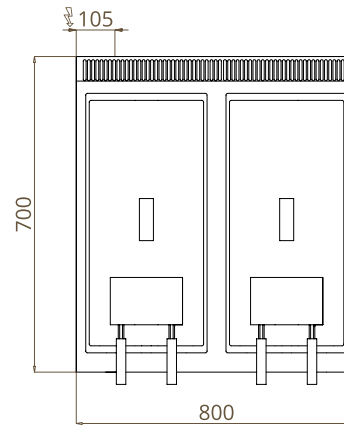
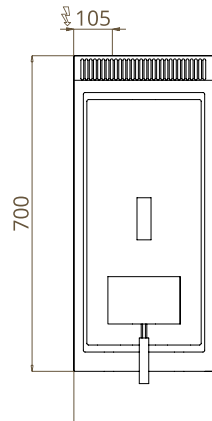
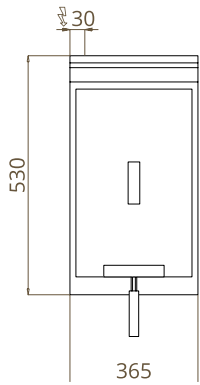
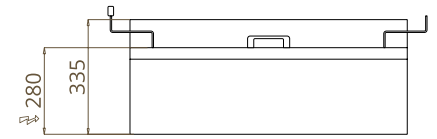
SFM18



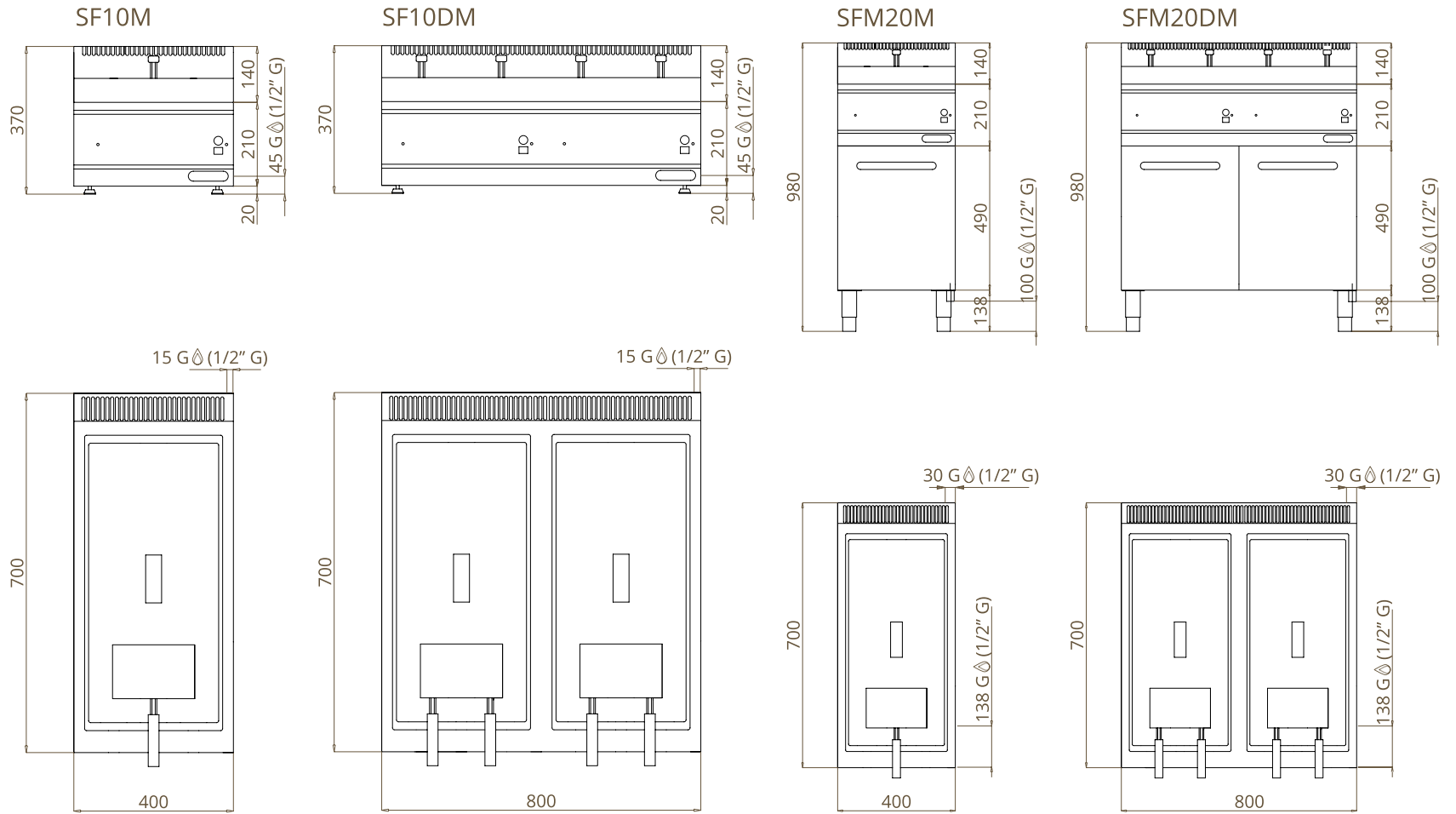
SFM18D



SF25P



Friggitrici a gas - Gas fryers - Griteuses a gaz - Gasfritteusen - Freidoras a gas - Газовые фритюрницы



# CP11N CPM30



CPM30



CP11N

## Cuocipasta elettrici

ELECTRIC PASTA COOKERS  
CUISEURS À PÂTE ÉLECTRIQUES  
ELEKTRO NUDELKOCHER  
COCEDORES DE PASTA ELÉCTRICOS  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ МАКАРОНОВАРКИ

IT Cuocipasta elettrici. Struttura e cestelli in acciaio inox - vasca in acciaio inox AISI316 spessore 15/10 - manici cestelli in materiale isolante - resistenze corazzate in acciaio inox incoloy - rubinetto carico acqua collegabile alla rete - rubinetto di sicurezza esterno - camino rialzato con funzione paraspruzzi. Il modello CPM30 è dotato di mobile, ha sistema di scarico collegato alla rete e sistema a sfioramento per eliminare i residui di deposito di amido della pasta.

EN Electric pasta cooker. Casing and baskets in stainless steel - bowl in stainless steel AISI 316 thickness 15/10 - basket handles in insulating material - armored heating elements in stainless steel incoloy - water loading tap connectable to the network - external safety valve - raised chimney with backsplash function. The CPM30 model is equipped with neutral element, a drainage system connected to the network and a touch system to remove pasta starch deposits.

FR Cuisneur de pâtes électrique. Corps et paniers en acier inox - cuve en acier inox AISI 316 épaisseur 15/10 - poignées en matériau isolant - éléments chauffants renforcés en acier inox incoloy - robinet de chargement d'eau raccordable au réseau - soupape de sécurité externe - cheminée haute avec fonction de dosseret. Le modèle CPM30 est équipé d'un élément neutre, d'un système de drainage relié au réseau et d'un système tactile pour éliminer les dépôts d'amidon des pâtes.

DE Elektrischer Nudelkocher. Gehäuse und Körbe aus Edelstahl - Wanne aus Edelstahl AISI 316 Schichtdicke 15/10 - Korbgriffe aus Isoliermaterial - verstärkte Heizelemente aus Edelstahl incoloy - Wasserladeventil netzwerkfähig - externes Sicherheitsventil - erhöhter Kamin mit Aufkantung. Das Modell CPM30 ist mit einem neutralen Element, einem an das Netzwerk angeschlossenen Drainagesystem und einem Touch-System zum Entfernen von Pastastärkeablagerungen ausgestattet.

ES Cocedor de pasta eléctrico. Carcasa y cestas de acero inoxidable - cuba de acero inoxidable AISI 316 espesor 15/10 - mangos de cesta de material aislante - elementos calefactores reforzados de acero inoxidable - grifo de carga de agua conectable a la red - válvula de seguridad externa - chimenea elevada con función backsplash. El modelo CPM30 está equipado con un elemento neutro, un sistema de drenaje conectado a la red y un sistema táctil para eliminar los depósitos de almidón de la pasta.

RU Электрическая плита для приготовления макарон. Корпус и корзины из нержавеющей стали - чаша из нержавеющей стали толщиной 15/10 AISI 316 - ручки корзины из изоляционного материала - бронированные нагревательные элементы из нержавеющей стали инколой - кран подачи воды, подключаемый к сети - внешний клапан безопасности - поднятая дымоход с функцией защиты от брызг. Модель CPM30 оснащена нейтральным элементом, дренажной системой, подключенной к сети, и сенсорной системой для удаления отложений крахмала макарон.

	CP11N	CPM30
	3,5 kW	8 kW
	-	400V/3N/50-60Hz
	230V/1N/50-60Hz	-
	20÷100°C ~20'	20÷100°C ~30'
	7 Kg/h	15 Kg/h
	11 L	30 L
	1 Kg	3 Kg
	330 x 600 x 410(h) mm	400 x 700 x 1040(h) mm
		
	17 Kg	49 Kg
	25 Kg	59 Kg
	370 x 660 x 570(h) mm	480 x 780 x 1200(h) mm
	0,139 m³	0,449 m³
		

# CPM30M CPM30DM



CPM30M



CPM30DM

Cuocipasta  
a gas

GAS PASTA COOKERS  
CUISEURS À PÂTE À GAZ  
GAS NUDELKOCHER  
COCEDORES DE PASTA DE GAS  
ГАЗОВЫЕ МАКАРОНОВАРКИ

IT Struttura e cestelli in acciaio inox - vasche in acciaio inox AISI316 spessore 15/10 trattate con speciale sabbiatura a microsferi in ceramica - sistema a sfioramento per eliminare i residui di deposito di amido della pasta - manici cestelli e pomelli coperchi in materiale isolante - pratico rubinetto carico acqua collegabile alla rete posto sul cruscotto - camino rialzato con funzione paraspruzzi - bruciatori in acciaio inox a alto rendimento, con combustione ottimizzata, posti sotto la vasca, dotati di valvola di sicurezza e termocoppia - accensione con piezoelettrico e fiamma pilota - regolazione di potenza indipendente per ogni vasca - alimentazione a metano, in dotazione kit GPL- dotato di falso fondo appoggio cestelli e mobile.

EN Stainless steel casing and baskets - AISI 316 stainless steel bowls, thickness 15/10, sandblasted with special ceramic microspheres - touch system to remove pasta starch deposits - basket handles and knobs made of insulating material - handy water filling tap that can be connected to the main network on the front panel - raised chimney with backplash function - high-performance stainless steel burners, with optimized combustion, placed under the bowl, equipped with safety valve and thermocouple - ignition with piezoelectric and pilot flame - independent power regulation for each bowl - natural gas ready, supplied with LPG kit - with false bottom for baskets support on a neutral element.

FR Corps et paniers en acier inoxydable - Cuves en acier inoxydable AISI 316, épaisseur 15/10, sablées avec microsphères spéciales en céramique - système tactile pour éliminer les dépôts d'amidon de pâtes - poignées et boutons en matériau isolant - robinet de remplissage d'eau pratique pouvant être connecté au réseau principal sur le panneau avant - cheminée haute avec fonction de dossier - brûleurs en inox haute performance, à combustion optimisée, placé sous la cuve, équipé d'une soupape de sécurité et d'un thermocouple - allumage avec flamme piézoélectrique et veilleuse - régulation indépendante de la puissance pour chaque cuve - prêt pour le gaz naturel, fourni avec kit GPL - avec faux fond pour le support des paniers sur un élément neutre.

DE Gehäuse und Körbe aus Edelstahl - Wannen aus Edelstahl AISI 316, Dicke 15/10, sandgestrahlt mit speziellen keramischen Mikrokugeln - Touch-System zum Entfernen von Nudelstärkeablagerungen - Korbgriffe und -knöpfe aus Isoliermaterial - praktischer Wasserfüllhahn, der an das Hauptnetz auf der Vorderseite angeschlossen werden kann - erhöhter Schornstein mit Aufkantungsfunktion - Hochleistungs-Edelstahlbrenner, mit optimierter Verbrennung, unter der Wanne angebracht, mit Sicherheitsventil und Thermoelement ausgestattet - Zündung mit piezoelektrischer und Pilotflamme - unabhängige Leistungsregelung für jede Wanne - erdgasbereit, geliefert mit LPG-Kit - mit Doppelboden für Korbablage auf einem neutralen Element.

ES Carcasa y cestas de acero inoxidable - cubas de acero inoxidable AISI 316, espesor 15/10, tratadas con chorro de arena con microsferas de cerámica especial - sistema táctil para eliminar los depósitos de almidón de la pasta - manijas de las cestas y pomos de material aislante - práctico grifo de llenado de agua que puede conectarse a la red principal a través del panel frontal - chimenea levantada con función de rebaba de salpicaduras - quemador de acero inoxidable de alto rendimiento, con combustión optimizada, colocado debajo de la cuba, equipado con válvula de seguridad y termopar - encendido con llama piezoeléctrica y piloto - regulación de potencia independiente para cada cuba - preparado para gas natural, suministrado con kit GLP - con falso fondo para el apoyo de las cestas sobre un elemento neutro.

RU Корпус и корзины из нержавеющей стали - Чашки из нержавеющей стали AISI 316, толщина 15/10, пескоструйная обработка специальными керамическими микросферами - сенсорная система для удаления отложений крахмала макарон - ручки и ручки из изоляционного материала - удобный кран для наполнения водой, который можно подключить к основной сети на лицевой панели - поднятая труба с функцией обратного рассеяния - высокоэффективные конфорки из нержавеющей стали, с оптимизированным сжиганием, помещенный под чашу, оснащенный предохранительным клапаном и термопарой - зажигание с пьезоэлектрическим и пилотным пламенем - независимое регулирование мощности для каждой чашки - готовый природный газ, поставляется с комплектом для подключения сжиженного газа - с двойным дном для поддержки корзин на нейтральном элементе.

	CPM30M	CPM30DM
	10 kW	10 kW + 10 kW
	8600 kcal/h - 34120 BTU/h	8600 + 8600 kcal/h 34120 + 34120 BTU/h
	G20 = 1,05 m³/h G25 = 1,23 m³/h	G20 = 1,05 + 1,05 m³/h G25 = 1,23 + 1,23 m³/h
	G30/G31 = 0,78 Kg/h	G30/G31 = 0,78 + 0,78 Kg/h
	N° 1 (Bruciatori - Burners - Горелки)	N° 2 (Bruciatori - Burners - Горелки)
	20+100°C ~25'	
	15 Kg/h	15 + 15Kg/h
	25 L	25 + 25 L
	2,5 Kg	2,5 + 2,5 Kg
	400 x 700 x 1040(h) mm	800 x 700 x 1040(h) mm
		
	49 Kg	76 Kg
	59 Kg	91 Kg
	480 x 780 x 1200(h) mm	880 x 800 x 1200(h) mm
	0,449 m³	0,844 m³
		

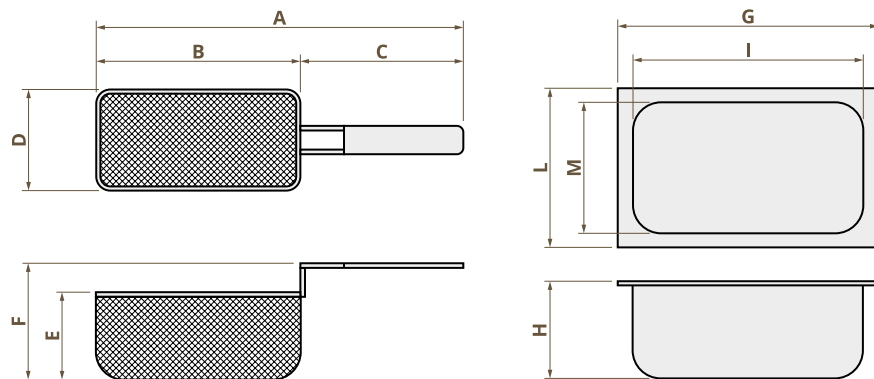


# Optional cuocipasta

ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPЫ

	Cuocipasta elettrici - Electric pasta cookers - Cuiseurs à pâte électriques Elektronudelkocher - Cocedores de pasta eléctricos Электрические макаронovарки						Cuocipasta a gas - Gas pasta cookers Cuiseur à pâte à gaz - Gasnudelkocher Cocedores de pasta a gas - Газовые макаронovарки			
Mod.	CP11N	CP11N	CPM30				CPM30M - CPM30DM			
	standard 2 basket	optional 1 baskets	CE1/1	CE1/2	CE1/3	CE1/6	CE1/1	CE1/2	CE1/3	CE1/6
A	520 mm		420 mm	550 mm	410 mm	195 mm	420 mm	550 mm	410 mm	195 mm
B	325 mm		330 mm		290 mm	140 mm	330 mm		290 mm	140 mm
C	190 mm		60 x 2 mm	220 mm	60 x 2 mm	60 mm	60 x 2 mm	220 mm	60 x 2 mm	60 mm
D	100 mm	210 mm	290 mm	140 mm	105 mm		290 mm	140 mm	105 mm	
E	170 mm		205 mm				205 mm			
F	225 mm		400 mm	380 mm	400 mm		400 mm	380 mm	400 mm	
G	-						-			
H	200 mm		285 mm				285 mm			
I	345 mm		340 mm				340 mm			
L	-						-			
M	225 mm		310 mm				310 mm			

	Cesto grande	CE1/1	CE1/2	CE1/3	CE1/6
Mod.	CP11	CPM30 - CPM30M - CPM30DM			
€					

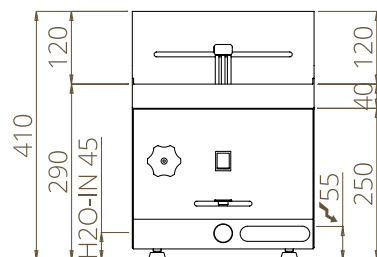


CE 1/1	CE 1/2	CE 1/2	CE 1/3		CE 1/2	CE 1/6	CE 1/6	CE 1/3		CE 1/6	CE 1/6	CE 1/6	CE 1/6				
			CE 1/3					CE 1/3						CE 1/6	CE 1/6	CE 1/6	CE 1/6
			CE 1/3					CE 1/6	CE 1/6					CE 1/6	CE 1/6	CE 1/6	CE 1/6

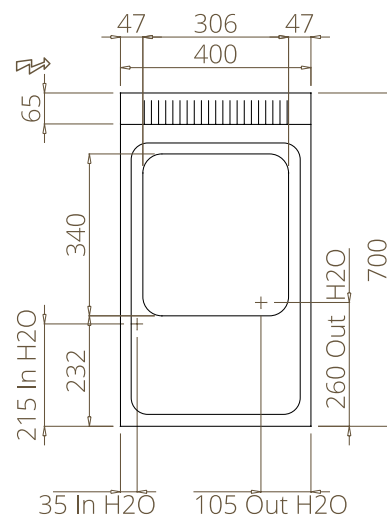
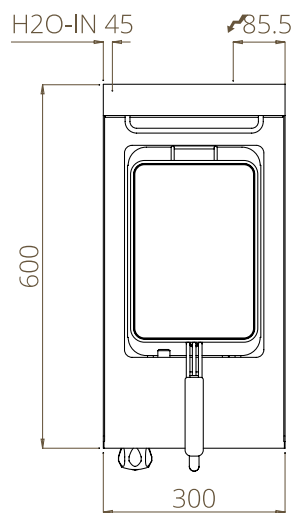
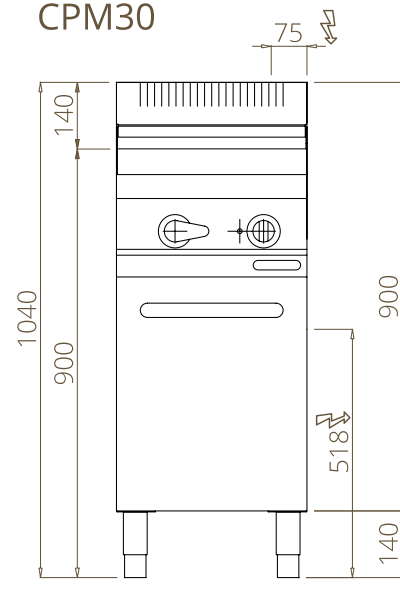


Cuocipasta elettrici - Electric pasta cookers - Cuiseurs à pâte électriques - Elektronudelkocher  
 Cocedores de pasta eléctricos - Электрические макаронварки

CP11N

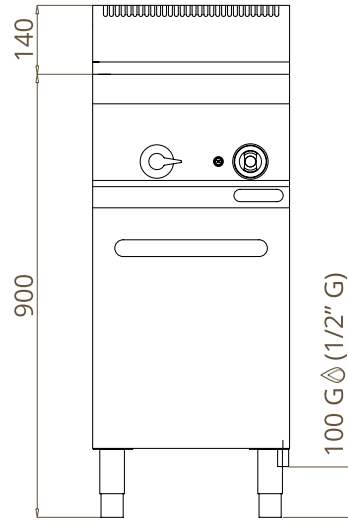


CPM30

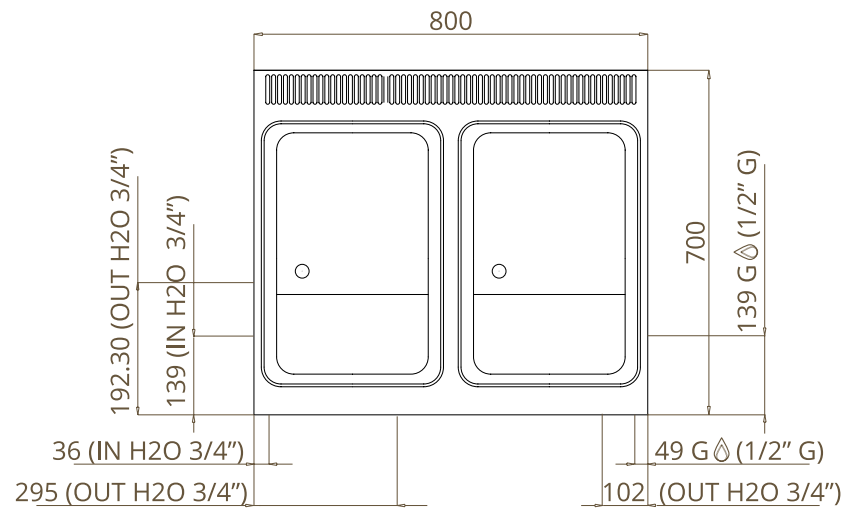
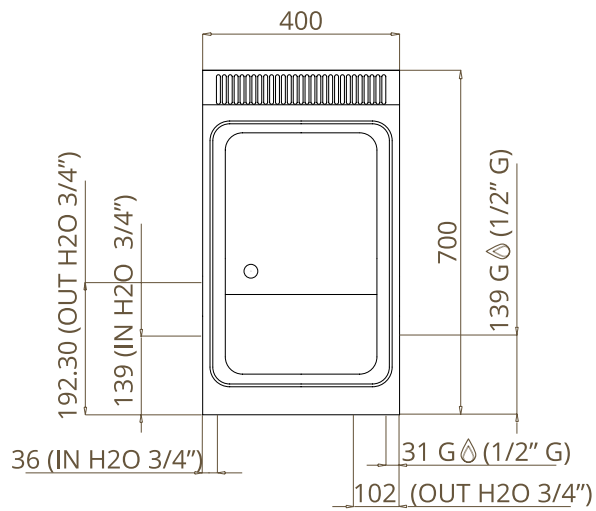
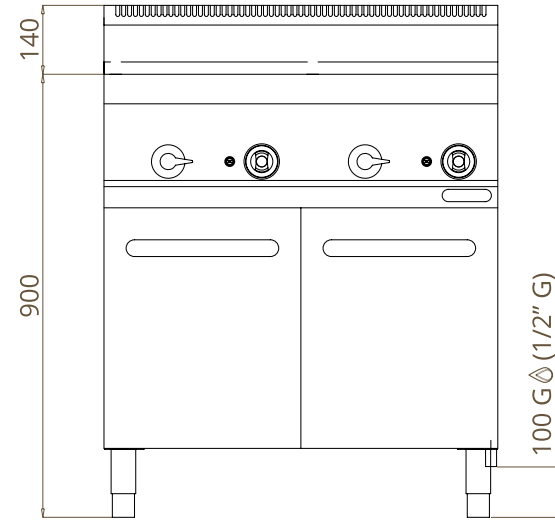


Cuocipasta a gas - Gas pasta cookers - Cuisneur à pâte à gaz - Gasnudelkocher  
 Cocedores de pasta a gas - Газовые макаронварки

CPM30M



CPM30DM



GL33  
GL66



GL33



GL66

Griglie pietra lavica  
modello GL

LAVA STONE GRILL  
GRILLES À PIERRE LAVIQUE  
LAVASTEINGRILL  
PARRILLAS DE PIEDRA LÁVICA  
ГРИЛЬ С ЛАВОВЫМ КАМНЕМ

- IT** Macchina da banco per cuocere carne, pesce, verdure, ecc. Il funzionamento consiste nel riscaldare la pietra lavica posta su una griglia di supporto in acciaio. Struttura in acciaio inox - griglia di cottura in lamiere piegate a V in acciaio inox - accensione con piezoelettrico - alimentazione metano, in dotazione kit GPL - allacciamento gas 1/2"G - cassetto raccolta residui di cottura.
- EN** Tabletop appliance to cook meat, fish, vegetables, etc. The purpose is to heat the lava stone placed on a steel support grid. Stainless steel casing - stainless steel V-folded cooking grid - piezoelectric ignition - natural gas ready, supplied with LPG kit - 1/2"G gas connection - drawer for collecting cooking waste.
- FR** Machine de table pour la cuisson de viande, poisson, légumes, etc. Le fonctionnement consiste à chauffer la pierre de lave placée sur une grille de support en acier. Corps en acier Inox - grille de cuisson en acier inoxydable pliée à V - allumage piézoélectrique - alimentation en gaz naturel, fournie avec kit GPL - raccord gaz 1/2"G - tiroir de récolte des résidus de cuisson.
- DE** Aufstellgerät zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, etc. Der Vorgang besteht in der Erwärmung des Lavasteins, der auf einem Stahlstützgitter liegt. Edelstahlgehäuse - Edelstahl V-förmig gefaltetes Gargitter - piezoelektrische Zündung - Erdgasversorgung, geliefert mit LPG-Kit - 1/2"G Gasanschluss - Kochreste Sammelfach
- ES** Máquina sobre-mesa para cocinar carne, pescado, verduras, etc. La operación consiste en calentar la piedra de lava colocada sobre una rejilla de acero. Estructura de acero inoxidable - rejilla de cocción en V de acero inoxidable - encendido piezoeléctrico - alimentada con gas natural, suministrada con kit GLP - conexión de gas 1/2"G - cajón para la recogida de los residuos de cocción.
- RU** Настольная машина для приготовления мяса, рыбы, овощей и т.д. Операция заключается в нагревании лавового камня, помещенного на стальную опорную решетку. Конструкция из нержавеющей стали - V-образная складная решетка из нержавеющей стали - пьезоэлектрическое зажигание - комплект для подключения природного газа, для подключения сжиженного газа 1/2"G - выдвижной ящик для сбора остатков пищи.



GRIGLIA PESCE - FISH GRID

	GL33	GL66
	6,5 kW	13 kW
<b>kcal/h BTU/h</b>	5589 kcal/h 22179 BTU/h	11178 kcal/h 44358 BTU/h
<b>METANO METHANE МЕТАНА</b>	G20=0,71 m³/h G25= 0,79 m³/h	G20=1,42 m³/h G25=1,59 m³/h
<b>GPL LPG</b>	G30/G31 = 0,49 Kg/h	G30/G31 = 0,98 Kg/h
	N° 1 (Bruciatori - Burners - Горелки)	N° 2 (Bruciatori - Burners - Горелки)
	N° 1 (Piezoelettrico - Piezoelectric Пьезоэлектрический)	N° 2 (Piezoelettrico - Piezoelectric Пьезоэлектрический)
	312 x 483 mm	312 x 483 + 312 x 483 mm
	330 x 540 x 220(h) mm	660 x 540 x 220(h) mm
	24 Kg	49 Kg
	30 Kg	55 Kg
	395 x 670 x 370(h) mm	725 x 670 x 426(h) mm
	0,097 m³	0,206 m³
	Confezione lava - Pack of lava stone - Paquet de pierre de lave Lavasteinpackung - Paquete de lava - Упаковка лавы 5 Kg	
	€	
	Griglia per carne - Meat grid - Grille pour la viande - Fleischgrill Parrilla para carne - Решетка для мяса 31,2 x 48,3 cm	
	€	
	Griglia per pesce - Fish grid - Grille pour poisson - Fischgrill Parrilla para pescado - Решетка для рыбы 31,2 x 48,3 cm	
	€	

# B50-B80 B115

B115 - CON MOBILE  
WITH HOUSING UNIT /  
ШКАФ С ДВЕРЦЕЙ И ЗАДНИМ  
ЗАКРЫТИЕМ



B80



B50

	Mobile - Mobile - Meuble - Möbel - Mueble - шкаф		
	M50	M80	M115
 mm	490 x 630 x 530h (mm)	810 x 630 x 530h (mm)	1140 x 630 x 530h (mm)
 Kg	16 Kg	21 Kg	27 Kg
 Kg	18 Kg	23 Kg	31 Kg
 mm	720 x 510 x 150h (mm)	820 x 680 x 150h (mm)	1150 x 680 x 150h (mm)
 m <sup>3</sup>	0,057 m <sup>3</sup>	0,093 m <sup>3</sup>	0,129 m <sup>3</sup>

Griglie pietra lavica  
modello B

LAVA STONE GRILL  
GRILLES À PIERE LAVIQUE  
LAVASTEINGRILL  
PARRILLAS DE PIEDRA LÁVICA  
ГРИЛЬ С ЛАВОВЫМ КАМНЕМ

IT Macchina per cuocere carne, pesce, verdure, ecc. Il funzionamento consiste nel riscaldare la pietra lavica posta su una griglia di supporto in acciaio. La macchina è dotata di una griglia di cottura in ghisa smaltata opaca che può essere utilizzata da una parte per la carne e dall'altra per il pesce. Struttura in acciaio inox - doppia parete di isolamento - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit GPL -allacciamento da 1/2"G - griglia di cottura brevettata, inclinabile in 4 posizioni - cassetto raccolta residui di cottura. I modelli 80 e 115 permettono la regolazione e l'accensione indipendente di metà piano di cottura.

EN Appliance to cook meat, fish, vegetables, etc. The purpose is to heat the lava stone placed on a steel support grid. The machine is equipped with a cast-iron matte enamelled cooking grid that can be used on one side for meat and on the other for fish. Stainless steel casing - double layer of insulation - piezoelectric ignition - natural gas ready, supplied with LPG kit - 1/2"G connection - patented cooking grid, tiltable in 4 positions - drawer to collect cooking waste. Models 80 and 115 allow independent adjustment and ignition of half-cooking plate.

FR Machine pour la cuisson de viande, poisson, légumes, etc. Le fonctionnement consiste à chauffer la pierre de lave placée sur une grille de support en acier. La machine est équipée d'une grille de cuisson en fonte émaillée mate qui peut être utilisée d'un côté pour la viande et de l'autre pour le poisson. Corps en acier Inox - double paroi isolante - allumage piézoélectrique - alimentation en gaz naturel, fourni avec kit GPL - raccord 1/2"G - grille de cuisson brevetée, inclinable en 4 positions - tiroir pour le recueil des restes de cuisson. Les modèles 80 et 115 permettent le réglage et l'allumage indépendant de la moitié du plan de cuisson.

DE Gerät zum Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, usw. Der Vorgang besteht in der Erwärmung des Lavasteins, der auf einem Stahlstützgitter liegt. Die Maschine ist mit einem matt lackierten Gusseisengitter ausgestattet, das auf der einen Seite für Fleisch und auf der anderen Seite für Fisch verwendet werden kann. Edelstahlgehäuse - doppelte Isolierwand - piezoelektrische Zündung - Erdgasversorgung, Lieferung mit LPG-Kit - 1/2"G - Anschluss - patentiertes Gargitter, in 4 Positionen schwenkbar - Kochreste Sammelfach. Die Modelle 80 und 115 ermöglichen die unabhängige Einstellung und Zündung der Hälfte der Kochfläche.

ES Máquina para cocinar carne, pescado, verduras, etc. La operación consiste en calentar la piedra de lava colocada sobre una rejilla de acero. La máquina está equipada con una rejilla de cocción de hierro fundido esmaltado mate que se puede utilizar en un lado para la carne y en el otro lado para el pescado. Cuerpo de acero inoxidable - doble pared aislante - encendido piezoeléctrico - suministro de gas natural, suministrado con el kit GLP - conexión 1/2"G - rejilla de cocción patentada, inclinable en 4 posiciones - cajón para la recogida de los residuos de cocción. Los modelos 80 y 115 permiten el ajuste independiente y la ignición de la mitad de la superficie de cocción.

RU Кулинарная машина для приготовления мяса, рыбы, овощей и т.д. Операция состоит из нагреть лавовый камень, помещенный на стальную опорную решетку. Машина оснащена матовой решеткой из эмалированного чугуна, которую можно использовать с одной стороны для приготовления мяса, а с другой - для рыбы. Корпус из нержавеющей стали - двойная изолирующая стенка - пьезоэлектрическое зажигание - подача природного газа, поставляется с комплектом LPG - подключение 1/2"G - запатентованная решетка, наклоняемая в 4 положения - выдвижной ящик для сбора остатков пищи. Модели 80 и 115 позволяют независимо регулировать и зажигать половину рабочей поверхности.

	B50	B80	B115
	8,5 kW	17 kW	23 kW
	7.309 kcal/h 29.002 BTU/h	14.617 kcal/h 58.004 BTU/h	19.776 kcal/h 78.476 BTU/h
	G20 = 0,90 m³/h G25 = 1,05 m³/h	G20 = 1,80 m³/h G25 = 2,09 m³/h	G20 = 2,43 m³/h G25 = 2,83 m³/h
	G30/G31 = 0,67 Kg/h	G30/G31 = 1,34 Kg/h	G30/G31 = 1,81 Kg/h
	N° 3 (Bruciatori - Burners Горелки)	N° 6 (Bruciatori - Burners Горелки)	N° 8 (Bruciatori - Burners Горелки)
	N° 1 (Piezoelettrico - Piezoelectric Пьезоэлектрический)	N° 2 (Piezoelettrico - Piezoelectric - Пьезоэлектрический)	
	320 x 540 mm	640 x 540 mm	960 x 540 mm
	490 x 700 x 380(h) mm	810 x 700 x 380(h) mm	1140 x 700 x 380(h) mm
			
	44 Kg	76 Kg	108 Kg
	50 Kg	83 Kg	115 Kg
	720x 540 x 420(h) mm	850 x 740 x 420(h) mm	1180 x 740 x 420(h) mm
	0,163 m³	0,264 m³	0,036 m³
			
	Confezione lava - Pack of lava stone - Paquet de pierre de lave Lavasteinpackung - Paquete de lava - Упаковка лавы 5 Kg - €		
	Mobile con portina e chiusura posteriore - Cabinet with door and rear closure - Cabinet Meuble avec porte et fermeture arrière Möbel mit Tür und Verschluss hinten - Mueble con puerta y cierre posterior Шкаф с дверцей и задним закрытием		
	Mobile aperto - Mobile - Meuble ouvert Offenües Möbel - Mueble abierto - Открытый шкаф		

GW40  
GW80



OPTIONAL  
GW40 - CON SPORTELLINO /  
WITH DOOR / ДВЕРЬ

Griglie combi acqua

WATER COMBI GRILL  
GRILLES COMBINÉES À EAU  
KOMBI WASSERGRILL  
PARRILLAS DE AGUA COMBINADAS  
КОМБИНИРОВАННЫЙ ВОДЯНОЙ ГРИЛЬ

- IT** Macchina per cuocere in modo naturale carne, pesce, verdure, ecc..  
I grassi di cottura cadono dentro al contenitore dell'acqua eliminando i fumi e rendendo molto più facile la pulizia della macchina (è possibile utilizzare la macchina anche senza acqua). Griglia in acciaio inox - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano - in dotazione kit GPL - allacciamento gas 1/2"G - fiamma pilota - valvola di sicurezza a termocoppia.
- EN** Natural cooking machine for meat, fish, vegetables, etc. the cooking grease drips into the water container, eliminating fumes and making the machine much easier to clean (the machine can also be used without water). Stainless steel grill - piezoelectric ignition - natural gas ready - LPG kit included - 1/2"G gas connection - pilot flame - thermocouple and safety valve.
- FR** Machine de cuisson naturelle pour la viande, le poisson, les légumes, etc. les graisses de cuisson, en se déversant dans le récipient de l'eau, évitent les fumées et permettent un nettoyage très facile de l'appareil (il est possible d'utiliser l'appareil même sans eau). Grille en acier inoxydable - allumage piézoélectrique - alimentation gaz naturel - kit GPL inclus - Raccordement gaz 1/2"G - veilleuse - soupape de sécurité et thermocouple.
- DE** Maschine zum natürlichen Kochen von Fleisch, Fisch, Gemüse, etc. das in den Wasserbehälter fallende Fett beseitigt den Rauch und gestattet eine sehr leichte Reinigung der Maschine (diese kann auch ohne Wasser benutzt werden). Edelstahlgrill - piezoelektrische Zündung - Erdgasversorgung - LPG-Kit inklusive - 1/2"G - Gasanschluss - Pilotflamme - Thermoelement und Sicherheitsventil
- ES** Máquina de cocción natural para carne, pescado, verduras, etc. las grasas de la cocción cayendo dentro de la bandeja eliminan los humos y facilitan la limpieza (es posible usar la máquina incluso sin agua). Parrilla de acero inoxidable - encendido piezoeléctrico - suministro de gas natural - kit GLP incluido - conexión de gas 1/2"G - llama piloto - válvula de seguridad de termopar.
- RU** Приготовление на гриле - это натуральный способ приготовления; образующиеся при приготовлении жиры попадают в емкость с водой, что позволяет устранить дымы и значительно облегчает очистку машины (машину можно использовать и без воды). Гриль из нержавеющей стали - пьезоэлектрическое зажигание - подача природного газа - В комплект поставки входит комплект для подключения газа - 1/2"G - пилотное пламя - предохранительный клапан и термопара.

	<b>GW40</b>	<b>GW80</b>
	9 kW	18 kW
<b>kcal/h BTU/h</b>	7.738 kcal/h 30.709 BTU/h	15.477 kcal/h 61.418 BTU/h
<b>METANO METHANE METAHA</b>	G20 = 0,71 m³/h G25 = 0,95 m³/h	G20 = 1,42 m³/h G25 = 1,90 m³/h
<b>GPL LPG</b>	G30/G31 = 0,71 Kg/h	G30/G31 = 1,42 Kg/h
	N° 1 (Bruciatori - Burners - Горелки)	N° 2 (Bruciatori - Burners - Горелки)
	N° 1 (Piezoelettrico - Piezoelectric Пьезоэлектрический)	N° 2 (Piezoelettrico - Piezoelectric Пьезоэлектрический)
	344 x 500 mm	708 x 500 mm
	400 x 700 x 1040(h) mm	800 x 700 x 1040(h) mm
		
	45 Kg	85 Kg
	56 Kg	96 Kg
	470 x 790 x 1210(h) mm	880 x 790 x 1210(h) mm
	0,450 m³	0,842 m³
		
	Porta - Door - Porte - Tür - Puerta - Дверь	



# FRY1L-FRY1LC FRY1R-FRY1RC



FRY1L

















FRY1LC

Fry Top  
elettrici

ELECTRIC FRY-TOPS  
FRY-TOP ÉLECTRIQUE  
ELEKTRISCHE FRY TOP  
FRY TOP ELÉTRICOS  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

- IT** Macchina elettrica per cottura a secco o ad olio. Struttura in acciaio inox - piano di cottura in acciaio sabbiato o cromato, liscio o rigato - termostati di regolazione temperatura 50÷300°C - cassetto raccolta residui di cottura.
- EN** Electric operated machine for dry or oil cooking. Stainless steel casing - smooth, grooved or mixed sanded or chromed steel cooking surface - 50÷300°C temperature adjustment thermostats - drip drawer.
- FR** Machine électrique pour la cuisson à sec ou à l'huile. Corps en acier inox - plan de cuisson en acier sablé ou chromé lisse, nervuré ou mixte - thermostats de réglage de la température de 50 à 300 °C - tiroir de récolte de résidus de cuisson.
- DE** Elektrogerät zum Trocken- oder Ölgaren. Gehäuse aus Edelstahl - Kochplatte aus sandgestrahltem oder verchromtem Stahl, glatt, gerillt oder kombiniert - Thermostat zur Einstellung der Temperatur von 50 bis 300°C - Kochreste-Sammelkasten.
- ES** Máquina eléctrica para la cocción en seco o con aceite. Estructura de acero inoxidable - plano de cocción de acero enarenado o cromado liso, rayado - termostatos de regulación de la temperatura 50÷300°C - cajón recolección residuos de cocción.
- RU** Электрический прибор для приготовления пищи на масле или без масла. Корпус из нержавеющей стали, гладкая, рифленая или комбинированная жарочная поверхность из нержавеющей стали, подвергнутой пескоструйной обработке или хромированная. Термостаты для регулировки температуры 50÷300°C, поддон для сбора отходов.

	<b>FRY1L FRY1LC</b>	<b>FRY1R FRY1RC</b>
	3 kW	
 1 Ph	230V/1N/50-60Hz	
	50÷300°C	
	Liscia - Smooth - Гладкий	Rigata - Grooved - Рифлёный
 mm	325 x 480 mm	
 mm	335 x 570 x 300(h) mm	
		
 NET Kg	22 Kg	
 GROSS Kg	30 Kg	
 mm	670 x 410 x 430(h) mm	
 m <sup>3</sup>	0,118 m <sup>3</sup>	
		
	FRY1L	FRY1R
	FRY1LC	FRY1RC

# FRY2L-FRY2LC FRY2LR-FRY2LRC FRY2VCE



FRY2LR



FRY2LRC



FRY2VCE

Fry Top  
elettrici doppia piastra

ELECTRIC FRY-TOPS  
FRY-TOP ÉLECTRIQUE  
ELEKTRISCHE FRY TOP  
FRY TOP ELÉCTRICOS  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

IT Macchina elettrica per cottura a secco o ad olio. Struttura in acciaio inox - piano di cottura in acciaio sabbiato o cromato liscio, rigato o misto oppure in vitroceramica (solo mod. FRY2VCE) - termostati di regolazione temperatura 50÷300°C - cassetto raccolta residui di cottura - regolazione e l'accensione indipendente di metà piano di cottura.
















EN Electric operated machine for dry or oil cooking. Stainless steel casing - smooth, grooved or mixed sanded or chromed steel cooking surface or ceramic glass (mod. FRY2VCE only) - 50÷300°C temperature adjustment thermostats - drip drawer - adjustment and independent ignition of half of the cooking surface.

FR Machine électrique pour la cuisson à sec ou à l'huile. Structure en acier inox - plan de cuisson en acier sablé ou chromé lisse, nervuré ou mixte ou à vitroceramique (seulement mod. FRY2VCE) - thermostats de réglage de la température de 50 à 300°C - tiroir de récolte de résidus de cuisson. Réglage et allumage indépendant de la moitié du plan de cuisson.

DE Elektrogerät zum Trocken- oder Ölgaren. Gehäuse aus Edelstahl - Kochplatte aus sandgestrahltem oder verchromtem Stahl, glatt, gerillt, kombiniert oder Glaskeramik (nur Mod. FRY2VCE) - Thermostat zur Einstellung der Temperatur von 50 bis 300°C - Kochreste-Sammelkasten. Unabhängige Einstellung und Zündung der Hälfte der Kochfläche.

ES Máquina eléctrica para la cocción en seco o con aceite. Estructura de acero inoxidable - plano de cocción de acero enarenado o cromado liso, rayado o mixto o vitrocerámica (sólo mod. FRY2VCE)- termostatos de regulación de la temperatura 50÷300°C - cajón recolección residuos de cocción. Regulación independiente y encendido de la mitad de la superficie de cocción.

RU Электрический прибор для приготовления пищи на масле или без масла. Корпус из нержавеющей стали, гладкая, рифленая или комбинированная жарочная поверхность из нержавеющей стали, подвергнутой пескоструйной обработке или хромированный. Стекло - керамика (только для мод. FRY2VCE), термостаты для регулировки температуры 50÷300°C, поддон для сбора отходов. В двойных моделях существует возможность независимой регулировки и включения половины жарочной поверхности.

	FRY2L FRY2LC	FRY2LR FRY2LRC	FRY2VCE
	6 kW		1,7 kW
	400V/3N/50-60Hz		-
	-		230V/1N/50-60Hz
	50÷300°C		
	Liscia Smooth Гладкий	Mista Mixed комбинированная	Liscia in vitroceramica Smooth glass ceramic Стекло - керамика Гладкий
	650 x 480 mm		600 x 400 mm
	665 x 570 x 300(h) mm		680 x 450 x 150(h) mm
			
	40 Kg		13 Kg
	53 Kg		22 Kg
	750 x 670 x 430(h) mm		740 x 600 x 330(h) mm
	0,216 m³		0,146 m³
			
	FRY2L	FRY2LR	
	FRY2LC	FRY2LRC	

FRY1LM  
FRY1LMC  
FRY1RM  
FRY1RMC



FRY1LMC

Fry Top  
gas

GAS FRY TOP  
FRY TOP A GAZ  
GAS FRY TOP  
FRY TOP A GAS  
ГАЗОВЫЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

IT Macchina a gas per cottura a secco o ad olio. Struttura in acciaio inox - piano di cottura in acciaio sabbiato o cromato liscio, rigato o misto - alimentazione a gas metano, in dotazione kit GPL - allacciamento gas 1/2"G - manopole di regolazione potenza fiamma - cassetto raccolta residui di cottura - accensione con piezoelettrico.

EN Gas-operated machine for dry or oil cooking. Stainless steel casing - smooth, grooved or mixed sanded or chromed steel cooking surface - natural gas ready, supplied with LPG kit - 1/2"G gas connection - flame power adjustment knobs - cooking waste collection drawer - piezoelectric ignition.

FR Machine à gaz pour la cuisson à sec ou à l'huile. Corps en acier Inox - plan de cuisson lisse, nervuré ou mixte en acier sablé ou chromé - prêt pour le gaz naturel, livré avec kit GPL - raccord gaz 1/2"G - boutons de réglage de puissance de flamme - tiroir pour le recueil des restes de cuisson - allume piézoélectrique.

DE Gasgerät zum Trocken- oder Ölgaren. Gehäuse aus Edelstahl - Kochplatte aus sandgestrahltem oder verchromtem Stahl, glatt, gerillt oder kombiniert - Erdgasversorgung, LPG-Kit im Lieferumfang - 1/2"G Gasanschluss - Drehknöpfe zur Einstellung der Flammenstärke - Kochreste-Sammelkasten - Einschaltung mit Piezoelektrik.

ES Máquina a gas para la cocción en seco o con aceite. Estructura de acero inoxidable - plano de cocción de acero enarenado o cromado liso, rayado o mixto - alimentación a gas metano, en dotación kit G.P.L - conexión de gas 1/2"G - pomos de regulación potencia de la llama - cajón recolección residuos de cocción-encendido con piezoeléctricos.

RU Газовый прибор для приготовления пищи на масле или без масла. Корпус из нержавеющей стали, гладкая, рифленая или комбинированная жарочная поверхность из нержавеющей стали, подвергнутой пескоструйной обработке или хромированный, работа на сжиженном природном газе, в комплекте 1/2"G для подключения газа, ручки для регулировки мощности пламени, поддон для сбора отходов, пьезоэлектрическое зажигание.

i		FRY1LM FRY1LMC	FRY1RM FRY1RMC
		4 kW	
kcal/h BTU/h		3.308 kcal/h 13.235 BTU/h	
METANO METHANE МЕТАНА		G20 = 0,41 m³/h G25 = 0,51 m³/h	
GPL LPG		G30/G31 = 0,31 Kg/h	
		N° 1 (Bruciatori - Burners - Горелки)	
		N° 1 (Piezoelettrico - Piezoelectric - Пьезоэлектрический)	
		Liscia - Smooth - Гладкий	Rigata - Grooved - Рифлёный
		325 x 480 mm	
		355 x 600 x 300(h) mm	
NET Kg		24 Kg	
GROSS Kg		31 Kg	
		410 x 670 x 430(h) mm	
		0,118 m³	
€		CE	
	FRY1LM		FRY1RM
	FRY1LMC		FRY1RMC

FRY2LM  
FRY2LMC  
FRY2LRM  
FRY2LRMC



FRY2LM



FRY2LRM

Fry Top  
gas

GAS FRY TOP  
FRY TOP A GAZ  
GAS FRY TOP  
FRY TOP A GAS  
ГАЗОВЫЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

IT Macchina a gas per cottura a secco o ad olio. Struttura in acciaio inox - piano di cottura in acciaio sabbiato o cromato liscio, rigato o misto - alimentazione a gas metano, in dotazione kit G.P.L - allacciamento gas 1/2"G - manopole di regolazione potenza fiamma - cassetto raccolta residui di cottura - accensione con piezoelettrico. I modelli doppi permettono la regolazione e l'accensione indipendente di metà piano di cottura.

EN Gas-operated machine for dry or oil cooking. Stainless steel casing - smooth, grooved or mixed sanded or chromed steel cooking surface - natural gas ready, supplied with LPG kit - 1/2"G gas connection - flame power adjustment knobs - cooking waste collection drawer - piezoelectric ignition. Dual models allow independent adjustment and ignition of the two cooking surface halves.

FR Machine à gaz pour la cuisson à sec ou à l'huile. Corps en acier Inox - plan de cuisson lisse, nervuré ou mixte en acier sablé ou chromé - prêt pour le gaz naturel, livré avec kit GPL - raccord gaz 1/2"G - boutons de réglage de puissance de flamme - tiroir pour le recueil des restes de cuisson - allume piézoélectrique. Les modèles doubles permettent le réglage et l'allumage indépendants des deux moitiés de la surface de cuisson.

DE Gasgerät zum Trocken - oder Ölgaren. Gehäuse aus Edelstahl - Kochplatte aus sandgestrahltem oder verchromtem Stahl, glatt, gerillt oder kombiniert - Erdgasversorgung, LPG-Kit im Lieferumfang - 1/2"G Gasanschluss - Drehknöpfe zur Einstellung der Flammenstärke - Kochreste-Sammelkasten - Einschaltung mit Piezoelektrik. Doppelmodelle ermöglichen die unabhängige Einstellung und Zündung der beiden Kochflächenhälften.

ES Máquina a gas para la cocción en seco o con aceite. Estructura de acero inoxidable - plano de cocción de acero enarenado o cromado liso, rayado o mixto - alimentación a gas metano, en dotación kit G.P.L - conexión de gas 1/2"G - pomos de regulación potencia de la llama - cajón recolección residuos de cocción-encendido con piezoeléctricos. Los modelos dobles permiten el ajuste y la ignición independientes de las dos mitades de la superficie de cocción.

RU Газовый прибор для приготовления пищи на масле или без масла. Корпус из нержавеющей стали, гладкая, рифленая или комбинированная жарочная поверхность из нержавеющей стали, подвергнутой пескоструйной обработке или хромированный, работа на сжиженном природном газе, в комплекте с оснасткой для работы на метане, ручки для регулировки мощности пламени, поддон для сбора отходов, пьезоэлектрическое зажигание. В двойных моделях существует возможность независимой регулировки и включения половины жарочной поверхности.

i		FRY2LM FRY2LMC	FRY2LRM FRY2LRMC
🔥		8 kW	
kcal/h BTU/h		3.308 + 3.308 kcal/h 13.235 + 13.235 BTU/h	
METANO METHANE METAHA		G20= 0,41 + 0,41 m³/h G25= 0,51 + 0,51 m³/h	
GPL LPG		G30/G31 = 0,31 + 0,31 Kg/h	
🔥		N° 2 (Bruciatori - Burners - Горелки)	
🔥		N° 2 (Piezoelettrico - Piezoelectric - Пьезоэлектрический)	
🔥		Liscia - Smooth - Гладкий	Mista - Mixed - комбинированная
📏 mm		650 x 480 mm	
📏 mm		665 x 600 x 300(h) mm	
🚚			
NET Kg		42 Kg	
GROSS Kg		55 Kg	
📏 mm		750 x 670 x 430(h) mm	
📏 m³		0,216 m³	
€		CE	
	FRY2LM		FRY2LRM
	FRY2LMC		FRY2LRMC



# GYR40 GYR60



GYR40



GYR60

Gyros  
elettrici

ELECTRIC GYROS  
GYROS ÉLECTRIQUES  
ELEKTRISCHER GYROS  
GYROS ELÉTRICOS  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ  
ШАШЛЫЧНИЦЫ

IT Macchina per cuocere carne per Kebab. Struttura, asta spiedo e paletta raccogli carne in acciaio inox - resistenze ad infrarossi rivestite in ceramica (4 per il modello GYR40 e 6 per il modello GYR60), con vetro di protezione resistente alle alte temperature che ne facilita la pulizia e abbassa i consumi - regolazione resistenze a settori - regolazione distanza asta spiedo dalle resistenze - cassetto di raccolta residui di cottura in acciaio inox - diametro max. carne consentito 470 mm - 3 livelli di potenza.

EN Kebab cooker. Stainless steel casing, skewer and meat collection fork - ceramic coated infrared heating elements (4 for the GYR40 model and 6 for the GYR60 model), with high temperature resistant safety glass that facilitates cleaning and lowers consumption - sector heating elements adjustment - skewer distance adjustment from heating elements - drip tray - max. meat diameter allowed 470 mm - 3 power levels.

FR Cuisinière à kebab. Corps, barre de grill et pelle à viande en acier Inox - éléments chauffants infrarouges à revêtement céramique (4 pour le modèle GYR40 et 6 pour le modèle GYR60), avec verre de sécurité haute température qui facilite le nettoyage et réduit la consommation - réglage des éléments chauffants par secteur - réglage de la distance de la barre du grill des éléments chauffants - tiroir pour le recueil des restes de cuisson - diamètre maximum pour la viande 470 mm - 3 puissances.

DE Kebabherd. Gehäuse, Grillstab und Fleischschaufel aus Edelstahl - keramikbeschichtete Infrarot-Heizelemente (4 für Modell GYR40 und 6 für Modell GYR60), mit Hochtemperatur-Sicherheitsglas für eine einfache Reinigung und reduzierten Verbrauch - sektorspezifische Einstellung der Heizelemente - Einstellung des Abstandes der Grillstange zu den Heizelementen - Kochreste-Sammelkasten - maximaler Durchmesser für Fleisch 470 mm - 3 Leistungsstufen.

ES Estufa de Kebab. Cuerpo, barra de asar y pala para carne de acero inoxidable - elementos calefactores infrarrojos recubiertos de cerámica (4 para el modelo GYR40 y 6 para el modelo GYR60), con vidrio de seguridad de alta temperatura para una fácil limpieza y un consumo reducido - regulación sectorial de los elementos calefactores - regulación de la distancia de la barra de asar de la parrilla con respecto a los elementos calefactores - cajón para la recogida de los residuos de la cocción - diámetro máximo de la carne de 470 mm - 3 potencias.

RU Кебабовая плита. Корпус из нержавеющей стали, шпалка и вилка для сбора мяса - инфракрасные нагревательные элементы с керамическим покрытием (4 для модели GYR40 и 6 для модели GYR60), с термостойким безопасным стеклом, что облегчает очистку и снижает расход - регулировка нагревательных элементов сектора - регулировка расстояния между шамперами и нагревательными элементами - каплесборник - максимальный диаметр 470 мм - 3 уровня мощности.

	GYR40	GYR60
	2,8 kW	4,2 kW
	-	230-400V/3-3N/50Hz
	230V/1N/50Hz	-
	280÷320 mm	410÷460 mm
	5÷10 Kg - ø 470 mm	10÷30 Kg - ø 470 mm
	N° 4	N° 6
	510 x 530 x 750÷1220*(h) mm	510 x 530 x 870÷1340*(h) mm
		
	21,5 Kg	26 Kg
	56,5 Kg	61 Kg
	625 x 625 x 1130(h) mm	
	0,441 m³	
		

\* + 470 mm

Dimensione di imballo con cappa con filtro.

Packing size with filtered hood.

Emballage avec hotte avec filtre.

Verpackungsgröße mit Filterhaube.

Embalaje con campana de filtro opcional.

Размер упаковки с дополнительным кожухом фильтра.

# GYR80 GYR100



GYR80



GYR100

Gyros  
elettrici

ELECTRIC GYROS  
GYROS ÉLECTRIQUES  
ELEKTRISCHER GYROS  
GYROS ELÉTRICOS  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ  
ШАШЛЫЧНИЦЫ

IT Macchina per cuocere carne per Kebab. Struttura, asta spiedo e paletta raccogli carne in acciaio inox - resistenze ad infrarossi rivestite in ceramica (8 per il modello GYR80 e 10 per il modello GYR100) - vetro di protezione resistente alle alte temperature che ne facilita la pulizia e abbassa i consumi - regolazione resistenze a settori - regolazione distanza asta spiedo dalle resistenze - cassetto di raccolta residui di cottura in acciaio inox - diametro max. carne 470 mm - 3 livelli di potenza.






EN Kebab cooker. Stainless steel casing, skewer and meat collection fork - ceramic coated infrared heating elements (8 for the GYR80 model and 10 for the GYR100 model), with high temperature resistant safety glass that facilitates cleaning and lowers consumption - sector heating elements adjustment - skewer distance adjustment from heating elements - drip tray - max. meat diameter allowed 470 mm - 3 power levels.

FR Cuisinière à kebab. Corps, barre de grill et pelle à viande en acier Inox - éléments chauffants infrarouges à revêtement céramique (8 pour le modèle GYR80 et 10 pour le modèle GYR100), avec verre de sécurité haute température qui facilite le nettoyage et réduit la consommation - réglage des éléments chauffants par secteur - réglage de la distance de la barre du grill des éléments chauffants - tiroir pour le recueil des restes de cuisson - diamètre maximum pour la viande 470 mm - 3 puissances.

DE Kebabherd. Gehäuse, Grillstab und Fleischschaufel aus Edelstahl-keramikbeschichtete Infrarot-Heizelemente (8 für Modell GYR80 und 10 für Modell GYR100), mit Hochtemperatur-Sicherheitsglas für eine einfache Reinigung und reduzierten Verbrauch - sektorspezifische Einstellung der Heizelemente - Einstellung des Abstandes der Grillstange zu den Heizelementen - Kochreste-Sammelkasten - maximaler Durchmesser für Fleisch 470 mm - 3 Leistungsstufen.

ES Estufa de Kebab. Cuerpo, barra de asar y pala para carne de acero inoxidable - elementos calefactores infrarrojos recubiertos de cerámica (8 para el modelo GYR80 y 10 para el modelo GYR100), con vidrio de seguridad de alta temperatura para una fácil limpieza y un consumo reducido - regulación sectorial de los elementos calefactores - regulación de la distancia de la barra de asar de la parrilla con respecto a los elementos calefactores - cajón para la recogida de los residuos de la cocción - diámetro máximo de la carne de 470 mm - 3 potencias.

RU Кебабовая плита. Корпус из нержавеющей стали, шпажка и вилка для сбора мяса - инфракрасные нагревательные элементы с керамическим покрытием (8 для модели GY480 и 10 для модели GYR100), с термостойким безопасным стеклом, что облегчает очистку и снижает расход - регулировка нагревательных элементов сектора - регулировка расстояния между шамперами и нагревательными элементами - каплесборник - максимальный диаметр 470 мм - 3 уровня мощности.

	GYR80	GYR100
	5,6 kW	7 kW
	230-400V/3-3N/50Hz	
	590÷640 mm	710÷760 mm
	30÷65 Kg - ø 470 mm	50÷85 Kg - ø 470 mm
	N° 8	N° 10
	510 x 530 x 1060÷1530*(h) mm	510 x 530 x 1220÷1690*(h) mm
		
	29,5 Kg	33,5 Kg
	64,5 Kg	68,5 Kg
	625 x 625 x 1130(h) mm	720 x 650 x 1400(h) mm
	0,441 m <sup>3</sup>	0,655 m <sup>3</sup>
		

\* + 470 mm

Dimensione di imballo con cappa con filtro.

Packing size with filtered hood.

Emballage avec hotte avec filtre.

Verpackungsgröße mit Filterhaube.

Embalaje con campana de filtro opcional.

Размер упаковки с дополнительным кожухом фильтра.

# GYR60M GYR80M GYR80MD



GYR60M



GYR80MD



GYR80M

Gyros  
a gas

GAS GYROS  
GYROS A' GAZ  
GAS GYROS  
GYROS DE GAS  
ГАЗОВЫЕ ВЕРТИКАЛЬНЫЕ  
ШАШЛЫЧНИЦЫ

IT Macchina per cuocere carne per Kebab. Struttura, asta, spiedo e paletta raccogli carne in acciaio inox - bruciatori ad infrarossi con piastra in ceramica - rete protezione bruciatori asportabile - regolazione bruciatori a settori - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit GPL - regolazione distanza asta spiedo dalle resistenze - cassetto di raccolta residui di cottura in acciaio inox. Allacciamento gas 1/2"G.
















EN Kebab cooker - stainless steel casing, skewer and meat collection fork - infrared burners with ceramic plate - removable burner protection net - burner regulation by sectors - ignition with piezoelectric - natural gas ready, supplied with LPG kit - skewer distance adjustment from heating elements - stainless drip tray. 1/2"G gas connection.

FR Cuisinière à kebab - corps, barre de grill et pelle à viande en acier Inox - brûleurs infrarouges avec plaque céramique - protection de brûleur amovible - régulation des brûleurs à secteur - allumage piézo-électrique - alimentation gaz naturel, kit GPL inclus - réglage de la distance de la barre du grill des éléments chauffants - tiroir pour le recueil des restes de cuisson. Raccord gaz 1/2"G.

DE Kebabherd - Gehäuse, Grillstab und Fleischschaufel aus Edelstahl-Infrarotbrenner mit Keramikplatte - abnehmbares Brennerschutznetz - Sektorbrennerregelung - piezoelektrische Zündung - Erdgasversorgung, LPG-Kit mitgeliefert - Einstellung des Abstandes der Grillstange zu den Heizelementen - Kochreste-Sammelkasten. Gasanschluss 1/2"G.

ES Estufa de Kebab - cuerpo, barra de asar y pala para carne de acero inoxidable - quemadores infrarrojos con placa cerámica - red desmontable de protección de los quemadores - regulación de los quemadores del sector - encendido piezoeléctrico - suministro de gas natural, kit GLP incluido- regulación de la distancia de la barra de asar de la parrilla con respecto a los elementos calefactores - cajón para la recogida de los residuos de la cocción. Conexión de gas 1/2"G.

RU Кабинная печь - корпус из нержавеющей стали, барбекю-бар и лопатка - инфракрасные горелки с керамической плитой - съемная защитная сетка горелки - регулирование секторных горелок - пьезоэлектрическое зажигание - подача природного газа, в комплект поставки входит набор LPG - регулирование расстояния гриль-барбекю от нагревательных элементов - ящик для сбора отходов приготовления. Подключение газа 1/2 "G.

	<b>GYR60M</b>	<b>GYR80M</b>	<b>GYR80MD</b>
	10,2 kW	13,6 kW	13,6 + 13,6 kW
	8772 kcal/h 34810 BTU/h	11696 kcal/h 46413 BTU/h	11696 + 11696 kcal/h 46413 + 46413 BTU/h
	G20 = 1,05 m³/h G25 = 1,23 m³/h	G20 = 1,27 m³/h G25 = 1,48 m³/h	G20 = 1,27 + 1,27 m³/h G25 = 1,48 + 1,48 m³/h
	G30/G31 = 0,71 Kg/h	G30/G31 = 0,95 Kg/h	G30/G31 = 0,95 + 0,95 Kg/h
	N° 6 (Bruciatori - Burners - Горелки)	N° 8 (Bruciatori - Burners - Горелки)	N° 8 + 8 (Bruciatori - Burners - Горелки)
	470÷520 mm	630÷680 mm	620÷670 mm
	10÷30 Kg ø 500 mm	30÷65 Kg ø 500 mm	50÷80 Kg ø 580 mm
	480 x 500 x 940÷1210*(h) mm	480 x 500 x 1105÷1375*(h) mm	570 x 620 x 1120÷1590*(h) mm
			
	26 Kg	32 Kg	39 Kg
	61 Kg	67 Kg	74 Kg
	625 x 625 x 1130(h) mm		720 x 650 x 1400(h) mm
	0,441 m³		0,655 m³
			

\* + 470 mm

Dimensione di imballo con cappa con filtro.

Packing size with filtered hood.

Emballage avec hotte avec filtre.

Verpackungsgröße mit Filterhaube.

Embalaje con campana de filtro opcional.

Размер упаковки с дополнительным кожухом фильтра.



GYR100





GYR80M

# Optional gyros

ACCESSORIES  
ACCESSOIRES  
ZUBEHÖR  
ACCESORIOS  
AKCECCYAPЫ

	<p>Coltello elettrico Electric knife Couteau électrique Elektrisches Messer Cuchilla eléctrica Электрический нож</p> <p>MADE IN CHINA</p>	<p>Coltello elettrico professionale con trasformatore. Professional electric knife with transformer. Couteau électrique professionnel avec transformateur. Professionelles elektrisches Messer mit Stromwandler. Cuchilla eléctrica profesional con transformador. Электрический профессиональный нож с трансформатором.</p>	<p>Coltello elettrico professionale con trasformatore, regolazione automatica potenza motore. Professional electric knife with transformer, automatic engine control. Couteau électrique professionnel avec transformateur, régulation automatique de la puissance du moteur. Professionelles elektrisches Messer mit Stromwandler, automatische Motorleistungseinstellung. Cuchilla eléctrica profesional con transformador, regulación automática de la potencia del motor. Электрический профессиональный нож с трансформатором, автоматической регулировкой мощности двигателя.</p>
Mod.	ACCOLGYR100	ACCOLGYR80D	ACCOLGYR80HM
Hand	ø 100 mm	ø 80 mm	ø 80 mm
			
€			

	<p>Kit vetri di protezione Safety glass set Kit verre de protection Schutzglas-Set Kit de cristales de protección Набор защитных стёкол</p>	<p>Cappa con filtro a carboni attivi Hood with active carbon filter Capot avec filtre à charbon actif Haube mit Aktivkohlefilter Campana con filtro de carbón activo Вытяжка с фильтром из активированного угля</p>	
Mod.	GYR40 - GYR60	GYR80 - GYR100	PER GYROS / FOR GYROS
			
€			



# RS40-RS70 SAL600MB



RS40



RS70



SAL600MB

Salamandre

SALAMANDERS  
SALAMANDER  
SALAMANDER  
SALAMANDRAS  
ГРИЛЬ САЛАМАНДР

IT Macchina per scaldare, gratinare e tostare piatti. Struttura in acciaio inox - griglia cromata e cassetto raccolta residui di cottura removibili - termostati con 3 regolazioni di potenza - regolazione posizione griglia. Il modello SAL600MB ha la testa mobile.














EN Heating, grating and toasting appliance. Stainless steel casing - chrome-plated grill and removable cooking waste collection drawer - thermostats with 3 power settings - grill position settings. The model SAL600MB has a tilting top.

FR Machine pour chauffer, gratiner et griller des aliments. Structure en acier Inox - grille chromée et tiroir de récupération des résidus de cuisson amovible - thermostats avec 3 réglages de puissance - réglage de la position de la grille. Le modèle SAL600MB a une tête pivotante.

DE Maschine zum Erwärmen, Gratинieren und Toasten von Speisen. Edelstahlgehäuse - verchromter Grill und herausnehmbare Kochrückständen Sammelfach - Thermostate mit 3 Leistungsstufen - Grillpositionseinstellungen. Das Modell SAL600MB hat einen beweglichen Kopf.

ES Estructura de acero inoxidable - parrilla cromada y cajón recolección residuos de cocción extraíble - termostato regulación potencia - regulación posición parrilla. El modelo SAL600MB posee el cabezal móvil.

















RU Корпус из нержавеющей стали, съемные хромированная решетка и поддон для сбора отходов, термостаты для регулирования мощности, регулировка положения решетки. Модель SAL600MB имеет подвижный верхний нагревательный блок.



	RS40	RS70	SAL600MB
	2,2 kW	3,2 kW	4,7 kW
	-		400V/3N/50-60Hz
	230V/1N/50-60Hz		-
	70±210 mm		110±270 mm
	400 x 290 mm	670 x 290 mm	530 x 325 mm
	600 x 370 x 400(h) mm	880 x 370 x 400(h) mm	600 x 560 x 620(h) mm
			
	15 Kg	21 Kg	47 Kg
	17 Kg	23 Kg	59 Kg
	650 x 450 x 460(h) mm	930 x 470 x 470(h) mm	670 x 630 x 880(h) mm
	0,138 m <sup>3</sup>	0,205 m <sup>3</sup>	0,371 m <sup>3</sup>
			


































# Icone

ICONS  
ICÔNES  
SYMBÔLE  
ICONOS  
ИКОНКИ

	IT	EN	FR	DE	ES	RU
	INFORMAZIONI	INFORMATION	INFORMATION	INFO	INFORMACIÓN	ИНФОРМАЦИЯ
	POTENZA	POWER	PUISSANCE	LEISTUNG	POTENCIA	МОЩНОСТЬ
	POTENZA GAS	GAS POWER	PUISSANCE GAZ	GASLEISTUNG	ENERGÍA DE GAS	ГАЗОВАЯ ЭНЕРГИЯ
 3 Ph	ALIMENTAZIONE TRIFASE	THREE-PHASE POWER SUPPLY	ALIMENTATION TRIPHASÉE	DREIPHASIGE STROMVERSORGUNG	ALIMENTACIÓN TRIFÁSICA	ТРЕХФАЗНЫЙ ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ
 1 Ph	ALIMENTAZIONE MONOFASE	SINGLE-PHASE POWER SUPPLY	ALIMENTATION MONOPHASÉE	EINPHASIGE STROMVERSORGUNG	ALIMENTACIÓN MONOFÁSICA	ОДНОФАЗНЫЙ ИСТОЧНИК ПИТАНИЯ
 mm	DIMENSIONI MACCHINA	MACHINE DIMENSIONS	DIMENSIONS DES MACHINES	MASCHINE NABMESSUNGEN	MEDIDAS MÁQUINA	РАЗМЕРЫ СТАНКА
	INFO SPEDIZIONI	DELIVERY INFO	INFORMATIONS SUR LA LIVRAISON	VERSANDINFO	INFORMACIÓN SOBRE ENVÍO	ИНФОРМАЦИЯ ИНФОРМАЦИЯ ШИППИНГА
 NET Kg	PESO NETTO	NET WEIGHT	POIDS NET	NETTOGEWICHT	PESO NETO	ВЕС НЕТТО
 GROSS Kg	PESO LORDO	GROSS WEIGHT	POIDS BRUT	BRUTTOGEWICHT	PESO BRUTO	ВЕС БРУТТО
 mm	DIMENSIONI DI IMBALLO	PACKAGING DIMENSIONS	DIMENSIONS DES EMBALLAGES	VERPACKUNGSMASSE	MEDIDAS DEL EMBALAJE	РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ
 m <sup>3</sup>	VOLUME DI IMBALLO	PACKING VOLUME	VOLUME D'EMBALLAGE	VERPACKUNGSUMFANG	VOLUMEN DEL EMBALAJE	ОБЪЕМ УПАКОВКИ
	PREZZO	PRICE	PRIX	PREIS	PRECIO	ПРИСЕ
	CE	CE	CE	CE	CE	CE
	NO CE	NO CE	NO CE	KEIN CE	NO CE	НЕТ CE
 RPM	VELOCITÀ	SPEED	VITESSE	GESCHWINDIGKEIT	VELOCIDAD	БЫСТРОТА
 L	CAPACITÀ DEL CONTENITORE	CONTAINER CAPACITY	CAPACITÉ DU CONTENANT	BEHÄLTERKAPAZITÄT	CAPACIDAD RECIPIENTE	ВМЕСТИМОСТЬ КОНТЕЙНЕРА

	IT	EN	FR	DE	ES	RU
	PRODUZIONE ORARIA	HOURLY PRODUCTION	PRODUCTION HORAIRE	STUNDENPRODUKTION	PRODUCCIÓN HORARIA	ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО
	DIMENSIONI DEL PIANO DI LAVORO	DIMENSIONS OF THE WORKTOP	DIMENSIONS DU PLAN DE TRAVAIL	ABMESSUNGEN DER ARBEITSPLATTE	MEDIDAS DEL PLAN DE TRABAJO	РАЗМЕРЫ СТОЛЕШНИЦЫ
	DIMENSIONE INTERNE DELLA MACCHINA	INTERNAL DIMENSION OF THE MACHINE	DIMENSION INTÉRIEURE DE LA MACHINE	INNENMASS DER MASCHINE	MEDIDA INTERIOR DE LA CUCHILLA	ВНУТРЕННИЙ РАЗМЕР МАШИНЫ
	TIPO DI GAS	TYPE OF GAS	TYPE DE GAZ	GASTYP	TIPO DE GAS	ВИД ГАЗА
	NUMERO DI BRUCIATORI	NUMBER OF BURNERS	NOMBRE DE BRÛLEURS	ANZAHL DER BRENNER	NÚMERO DE QUEMADORES	КОЛИЧЕСТВО ГОРЕЛОК
	NUMERO DI PIEZOELETRICI	NUMBER OF PIEZOELECTRICS	NOMBRE DE PIÉZOÉLECTRIQUES	ANZAHL DER PIEZOELEMENTE	NÚMERO DE PIEZOELECTRICOS	КОЛИЧЕСТВО ПЬЕЗОЭЛЕКТРИКОВ
	TRITACARNE	MEAT MINCER	HACHOIR À VIANDE	SFLEISCHWOLF	PICADORA DE CARNE	ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ МЯСА
	GRATTUGIA	GRATER	RÂPE	REIBE	RALLADOR	ТЕРКИ
	SVILUPPO LAMA	BLADE EXTENSION	EXTENSION DE LAME	KLINGENLÄNGE	LARGO DE LA CUCHILLA	ДЛИНА НОЖА
	TAGLIO UTILE	CUTTING WIDTH	LARGEUR DE COUPE	SCHNITTWEITE	ANCHO DE CORTE	ШИРИНА РЕЗА
	LAMA SEGAOSSA	BONE SAW BLADE	LAME DE SCIE À OS	KNOCHENSÄGE-KLINGE	CUCHILLA SIERRA PARA HUESOS	НОЖА ПОЛЕЗНАЯ КОСТНАЯ ПИЛА
	NUMERO DI PALE	NUMBER OF BLADES	NOMBRE DE PELLERES	ANZAHL DER SCHAUFELN	NÚMERO DE PALAS	КОЛИЧЕСТВО ЛОПАТ
	IMBUTO	FUNNEL	ETONNOIR	TRICHTER	EMBUDO	НАСАДКИ
	CAPACITÀ DELLA VASCA	CAPACITY OF THE BOWL	CAPACITÉ DU CONTENANT	BEHÄLTERKAPAZITÄT	CAPACIDAD RECIPIENTE	ВМЕСТИМОСТЬ СМЕСИТЕЛЬНОГО БАКА
	IMPASTO PER CICLO	DOUGH PER CYCLE	PÂTE PAR CYCLE	TEIG PRO ZYKLUS	MASA PARA CICLO	КОЛ-ВО ТЕСТА ЗА ЦИКЛ
	TIMER	TIMER	MINUTERIE	SCHALTUHR	TEMPORIZADOR	ТАЙМЕР
	TRAFILE	MOULDS	FILIÈRES	EINSÄTZE	MOLDES	ВСТАВОК
	LUNGHEZZA RULLI	ROLLER LENGTH	LONGUEUR DU ROULEAU	ROLLENLÄNGE	LONGITUD RODILLOS	РОЛЛЕР ЛЕНГТЬ
	APERTURA RULLI	ROLLER OPENING	OUVERTURE DU ROULEAU	ROLLEN-ÖFFNUNG	APERTURA RODILLOS	РОЛЛЕР ОТКРЫТИЕ

	IT	EN	FR	DE	ES	RU
	MESCOLATORE	BLENDER	MÉLANGEUR	RÜHRER	MEZCLADOR	СМЕСИТЕЛЯ
	FRUSTA	WHISK	FOUET	SCHNEEBESEN	BATIDOR	ВЕНЧИКА
	BLOCCO MOTORE	MOTOR UNIT	GROUPE MOTEUR	MOTOREINHEIT	BLOQUE MOTOR	МОТОРНЫМ БЛОКОМ
	BLOCCO MOTORE CON VARIATORE	MOTOR UNIT WITH SPEED REGULATOR	GROUPE MOTEUR AVEC MOTORÉDUCTEUR	MOTOREINHEIT MIT DREHZAHLEGLER	BLOQUE MOTOR CON VARIADOR	МОТОРНЫМ БЛОКОМ С ВАРИАТОРОМ СКОРОСТИ
	BLOCCO MOTORE CON VARIATORE E FRUSTA	MOTOR UNIT WITH SPEED REGULATOR AND WHISK	GROUPE MOTEUR AVEC MOTORÉDUCTEUR ET FOUET	MOTOREINHEIT MIT DREHZAHLEGLER UND SCHNEEBESEN	BLOQUE MOTOR CON VARIADOR Y BATIDOR	МОТОРНЫМ БЛОКОМ С ВАРИАТОРОМ СКОРОСТИ И ВЕНЧИК
	BLOCCO MOTORE CON VARIATORE E MESCOLATORE	MOTOR UNIT WITH SPEED REGULATOR AND BLENDER	GROUPE MOTEUR AVEC MOTORÉDUCTEUR ET MÉLANGEUR	MOTOREINHEIT MIT DREHZAHLEGLER UND RÜHRER	BLOQUE MOTOR CON VARIADOR Y MEZCLADOR	МОТОРНЫМ БЛОКОМ С ВАРИАТОРОМ СКОРОСТИ И СМЕСИТЕЛЯ
	LIVELLO MASSIMO DI IMMERSIONE	IMMERSION LIMIT	NIVEAU MAXIMAL D'IMMERSION	MAXIMALE EINTAUCHTIEFE	MÁXIMO NIVEL DE INMERSIÓN	МАКС. УРОВЕНЬ ПОГРУЖЕНИЯ ВЕНЧИКА
	DIMENSIONE DELLA LAMA	BLADE SIZE	TAILLE DE LA LAME	KLINGENGRÖSSE	MEDIDA DE LA CUCHILLA	НОЖА
	TAGLIO UTILE	USEFUL CUT	COUPE UTILE	NÜTZLICHER SCHNITT	ÚTIL DE CORTE	ПОЛЕЗНАЯ ДЛИНА РЕЗКИ
	BARRA SALDANTE	SEALING BAR	BARRE DE SOUDURE	SCHWEISSSTAB	BARRA TERMOSELLADO	СВАРОЧНАЯ ПЛАНКА
	POMPA VUOTO	VACUUM PUMP	POMPE A VIDER	VAKUUM PUMPE	BOMBA VACÍO	ВАКУУМНЫЙ НАСОС
	VUOTO MAX OTTENIBILE	MAX OBTAINABLE VACUUM	VIDE MAX POSSIBLE	MAX MÖGLICHES VAKUUM	MÁXIMO VACÍO OBTENIBLE	МАКСИМАЛЬНО ДОСТИЖИМЫЙ ВАКУУМ
	PRODUZIONE ORARIA	HOURLY PRODUCTION	PRODUCTION HORAIRE	STÜNDLICHE PRODUKTION	PRODUCCIÓN HORARIA	ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО
	NUMERO PEZZI	NUMBER OF PIECES	NOMBRE DE PIÈCES	TEILEANZAHL	NÚMERO DE PIEZAS	КОЛИЧЕСТВО ШТУК
	TEMPERATURA DI LAVORO	WORKING TEMPERATURE	TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT	BETRIEBSTEMPERATUR	TEMPERATURA DE TRABAJO	РАБОЧАЯ ТЕМПЕРАТУРА
	CAPACITÀ/DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	CAPACITY / DIMENSIONS OF THE COOKING CHAMBER	CAPACITÉ/DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON	KAPAZITÄT / ABMESSUNGEN DES GARRAUMS	CAPACIDAD / DIMENSIONES DE LA CÁMARA DE COCCIÓN	ВМЕСТИМОСТЬ / ГАБАРИТЫ ВАРОЧНОЙ КАМЕРЫ

	IT	EN	FR	DE	ES	RU
	CALORIE	CALORIES	CALORIES	KALORIEN	CALORÍAS	КАЛОРИИ
	CONSUMO METANO	NATURAL GAS CONSUMPTION	CONSOMMATION DE MÉTHANE	METHANVERBRAUCH	CONSUMO METANO	ПОТРЕБЛЕНИЕ МЕТАНА
	CONSUMO GPL	LPG CONSUMPTION	CONSOMMATION DE LPG	LPG-VERBRAUCH	CONSUMO GPL	ПОТРЕБЛЕНИЕ LPG
	RAGGIUNGIMENTO DELLA TEMPERATURA	TEMPERATURE ACHIEVEMENT	TEMPÉRATURE ATTEINTE	EINGESTELLTE TEMP. ERREICHT	ALCANCE TEMPERATURA	ДОСТИЖЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ
	NUMERO DI TEGLIE	NUMBER OF TRAYS	NOMBRE DE PLAQUES	ANZAHL DER BLECHE	NÚMERO BANDEJAS	КОЛИЧЕСТВО ЛОТКОВ
	CAPACITÀ OLIO	OIL CAPACITY	CAPACITÉ D'HUILE	ÖLKAPAZITÄT	CAPACIDAD ACEITE	МАСЛО КАПАБИЛЬНОСТЬ
	CAPACITÀ DEL CESTO	CAPACITY OF THE BASKET	CAPACITÉ DUPANIER	KORBKAPAZITÄT	CAPACIDAD CESTA	ВМЕСТИМОСТЬ КОРЗИНЫ
	DIMENSIONI DEL PIANO DI COTTURA	DIMENSIONS OF THE COOKING SURFACE	DIMENSIONS DE LA TABLE DE CUISSON	ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE	MEDIDAS DE LA PLACA DE COCCIÓN	РАЗМЕРЫ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ
	ALTEZZA UTILE PER LA COTTURA	USEFUL COOKING HEIGHT	HAUTEUR UTILE POUR LA CUISSON	NUTZHÖHE ZUM KOCHEN	ALTURA ÚTIL PARA LA COCCIÓN	ПОЛЕЗНАЯ ВЫСОТА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ
	CAPACITÀ CARNE	MEAT CAPACITY	CAPACITÉ DE VIANDE	FLEISCHKAPAZITÄT	CAPACIDAD CARNE	ПОТЕНЦИАЛЬНЫЙ МЯС ПОТЕНЦИАЛЬНЫЙ
	RESISTENZE	HEATING ELEMENTS	RESISTANCES	HEIZSTÄBE	RESISTENCIAS	РЕЗИСТАНЦИИ
	CAPACITÀ DEL BICHIERE	GLASS CAPACITY	CAPACITÉ DU VERRE	BECHEKAPAZITÄT	CAPACIDAD VASO	ЁМКОСТЬ СТЕКЛА
	SUPERFICIE DELLA PIASTRA	PLATE SURFACE	SURFACE DE LA PLAQUE	OBERFLÄCHE DER PLATTE	SUPERFICIE DE LA PLACA	ПОВЕРХНОСТЬ ПЛИТЫ
	DIMENSIONE RULLI	ROLLER DIMENSIONS	LONGUEUR DES ROULEAUX	ROLLENLÄNGE	LARGO RODILLOS ДЛИНА ВАЛКОВ	DIMENSIONE RULLI
	DIMENSIONE BOBINA	COIL DIMENSION	TAILLE DE BOBINE	SPÜLENGROÖE	TAMAÑO DE BOBINA	РАЗМЕР КАТУШКИ
	CAVALLETTO	STAND	SUPPORT	GESTELL	CABALLETE	МОЛЬБЕРТ