



S E R I E S N A C K
S N A C K L I N E
S E R I E S N A C K
S E R I E S N A C K



Serie Snack, contenute

SMALL CATERING, praticità e prestazione.

Una linea di apparecchiature per la cottura di dimensioni ridotte, concepita per chi, pur in piccoli spazi, non vuole rinunciare alle grandi prestazioni. Realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10, finemente rifinita con satinatura Scotch Brite, si presenta con spigoli arrotondati ed involucri di grossa capienza; ha profondità 600/650 mm e larghezza modulare di 400/600/700/800/1000 mm; la serie è completata da supporti base a giorno, armadiati oppure basi refrigerate. Le apparecchiature sono facilmente componibili l'una all'altra fino a costituire un tutt'uno, compatto, privo di interstizi grazie ad un profilo coprifughe che garantisce la protezione contro i trafileamenti e quindi la massima igienicità. Camini alti, manopole ergonomiche montate su un cruscotto inclinato per facilitarne la visibilità, conferiscono alla gamma facilità d'uso fin dal primo approccio. Tutti i modelli sono approvati CE.

Small Catering



dimensioni, elevate prestazioni

Snack Line, compact size, high performance

Serie Snack, kleine Abmessung, große Leistungen

Série Snack, dimensions réduites, performances élevées

Serie Snack, dimension contenida, elevadas prestaciones



SMALL CATERING
practicality and performance.

A line of compact cooking appliances, designed for people who do not want to give up on high performance, even in small spaces.
Made of AISI 304 18/10 stainless steel, elegantly finished with Scotch Brite satin finish, it has rounded edges and capacious recessed areas; it is 600/650 mm long and has a modular width of 400/600/700//800/1000 mm; the series comes complete with open base supports, with cupboards or refrigerated bases.
The appliances can be easily put together to build a unit, that is compact, without any gaps thanks to a covering profile that guarantees protection against leaks and therefore excellent hygiene. High flues, ergonomic knobs mounted on a sloped control panel for better visibility, make this range easy to use from the very first time.
All models are CE-approved.

SMALL CATERING
Praktisch und Leistungsstark.

Eine Reihe von Kochgeräten mit kleinen Abmessungen für den, der auch bei in kleinen Räumen nicht auf große Leistung verzichten möchte. Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 18/10, fein nachbearbeitet mit Satinierung Scotch Brite, mit abgerundeten Ecken und großräumige Behälter; Tiefe 600/650 mm modulare Breite 400/600/700//800/1000 mm; die Reihe wird durch offene, geschlossene oder mit Gefrierzelle versehene Untersätze ergänzt. Die Gerätschaften sind einfach miteinander kombinierbar bis eine Einheit geschaffen ist, kompakt und ohne Zwischenräume dank eines Fugenabdeckprofils ist, das einen Einsickerschutz und somit höchste Hygiene gewährt. Hochliegende Kamine, ergonomische Reglerknöpfe auf einer schrägen Bedienblende montiert für eine bessere Sicht verleihen der Reihe einen leichten Umgang ab dem ersten Gebrauch.
Alle Modelle besitzen eine EG-Zulassung.

SMALL CATERING
commodité et performance.

Une ligne d'appareils de cuisson aux dimensions réduites, conçue pour ceux qui, dans un petit espace, ne veulent pas renoncer aux grandes performances. Réalisée en acier inox AISI 304 18/10, finie de façon raffinée avec un satinage Scotch Brite, elle se présente avec des angles arrondis et des récipients d'une grande capacité; elle a 600/650 mm de profondeur et 400/600/700//800/1000 mm de largeur modulaire. La série est complétée par des supports de base visibles, en armoire ou à bases réfrigérées. Les appareils sont facilement modulables l'un avec l'autre, afin de constituer une unité, compacte, sans espaces, grâce à un profil couvre-joints qui garantit la protection contre les fuites et donc la plus grande hygiène. Hautes cheminées, boutons ergonomiques montés sur un tableau de bord incliné pour en faciliter la visibilité: voilà ce qui confère à la gamme une utilisation facile dès la première approche. Tous les modèles sont approuvés CE.

SMALL CATERING
practicidad y prestaciones.

Una línea de equipos para la cocción en dimensiones reducidas, concebida para quien, a pesar de los espacios pequeños, no desea renunciar a las grandes prestaciones. Realizada en acero inoxidable AISI 304 18/10, finamente refinada con satinado Scotch Brite, se presenta con bordes redondeados y ranuras de gran capacidad; tiene una profundidad de 600/650 mm y un ancho modular de 400/600/700//800/1000 mm; la serie cuenta con soportes de base abierta, con armarios o con base refrigerada. Los equipos se empalman con facilidad uno al otro hasta formar un todo, compacto, sin espacios gracias a un perfil cubrefugas que garantiza la protección contra fugas y, por lo tanto, una máxima higiene. Chimeneas altas, pomos ergonómicos montados en un tablero inclinado para facilitar la visibilidad, confieren a la serie facilidad de uso desde la primera vez. Todos los modelos tienen marca CE.

Cucine a gas

I piani cottura dispongono di potenze che sono proprie dei modelli di grandi dimensioni. Bruciatori da 3.5 kW e 5.5 kW. Il piano cottura è stampato in un pezzo unico, in acciaio inox AISI 304 18/10 con finitura Scotch Brite, con ampie raggiature e grande capacità di raccolta dei liquidi debordanti. Griglie in ghisa smaltata per assicurare una lunga durata nel tempo. I piani a gas sono stati progettati con fiamma pilota, termocoppia e rubinetto valvolato per garantire il massimo della sicurezza. Lampada spia per segnalare l'apparecchiatura sotto tensione. I forni di dimensioni GN 1/1 sono disponibili a gas con temperatura regolabile da 140-280°C, ed elettrici sia statici che ventilati con temperatura regolabile da 110 - 280°C.



Gas cookers / Gasherde Cuisinières à gaz / Cocinas a gas

These hobs have the power of large-size models. 3.5 kW and 5.5 kW burners. The hob is moulded from a single piece of AISI 304 18/10 stainless steel with Scotch Brite finish, with ample rounded corners and large capacity to collect overflowing liquids. Enamelled cast iron pan stands ensuring that they will last over time. The gas hobs are designed with pilot flame, thermocouple and valved tap to ensure maximum safety. A light indicates when the appliance is powered. GN 1/1-size ovens are available in the gas version with adjustable temperature from 140-280°C, and in the static or ventilated electric versions with adjustable temperature from 110 - 280°C.

Die Kochflächen erbringen Leistungen, die denen von großen Modellen eigen sind. Brenner mit 3.5 kW und 5.5 kW Leistung. Die Kochebene ist aus einem einzigen Stück gepresst, sie besteht aus Edelstahl AISI 304 18/10 mit einem Finish Scotch Brite, breitem Radius und einer großen Auffangleistung vor überlaufende Flüssigkeiten. Emailierte Gusseisenroste für eine lange Lebensdauer. Die Gaskochflächen sind mit Zündflamme, Thermoelement und Sicherheitsventile zur Garantierung höchster Sicherheit ausgestattet. Kontrollleuchte zur Anzeige, dass das Gerät unter Spannung steht. Die Öfen in den Maßen GN 1/1 stehen in Gasversion zur Verfügung mit einstellbarer Temperatur von 140-280°C, und in der Elektroversion sowohl statisch wie mit Gebläse mit einstellbarer Temperatur von 110 - 280°C.

Les tables de cuisson disposent de puissances propres aux modèles de grandes dimensions. Feux de 3.5 kW et 5.5 kW. La table de cuisson est moulée en une seule pièce, en acier inox AISI 304 18/10 avec finition Scotch Brite, avec de vastes rayons et une grande capacité de récolte des liquides débordants. Grilles en fonte émaillée pour garantir une longue durée dans le temps. Les tables de cuisson à gaz ont été conçues avec flamme pilote, thermocouple et robinets de sécurité, afin de garantir la plus grande sécurité. Voyant pour signaler que l'appareil est sous tension. Les fours de dimensions GN 1/1 sont disponibles à gaz, avec température réglable de 140-280°C, et électriques, aussi bien statiques que ventilés, avec température réglable de 110 - 280°C.

Los planos de cocción disponen de potencias que son propias de los modelos de gran tamaño. Quemadores de 3,5 kW y de 5,5 kW. El plano de cocción está moldeado en una única pieza, de acero inoxidable AISI 304 18/10 con acabado Scotch Brite, con amplias circunferencias y gran capacidad de recolección de los líquidos que se desbordan. Rejillas en hierro fundido esmaltadas para asegurar una larga duración en el tiempo. Los planos de gas están diseñados con llama piloto, termopar y grifo con válvula para garantizar la mayor seguridad. Luz testigo para indicar que el equipo está bajo tensión. Los hornos de tamaño GN 1/1 están disponibles a gas con temperatura regulable de 140-280 °C, y eléctricos tanto estáticos como ventilados con temperatura regulable de 110 - 280 °C.



		Dimensioni Dimensions Größe Dimensions	Bruciatori Gas burner Größe Ofen Bruleurs a gaz Quemadores	Dimensioni forno Dimensions oven Größe Ofen Dimensions four Dimensiones horno	Forno Oven Ofen Four Horno		Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance totale Potencia total	
		mm	N° - kW	mm	Kw gas	kW el.	Kw	v/-/Hz
	 6NPC/G411	400x650x295/490	1 x 3.5 kW 1 x 5.5 kW	-	-	-	9	-
	6NPC/G722	700x650x295/490	2 x 3.5 kW 2 x 5.5 kW	-	-	-	18	-
	6NPC/GF722	700x650x870/1065	2 x 3.5 kW 2 x 5.5 kW	570x530x295	5	-	23	-
	6NPC/GFE722	700x650x870/1065	2 x 3.5 kW 2 x 5.5 kW	570x530x295	-	4.2	18	400V 3N
	6NPC/GFEV722	700x650x870/1065	2 x 3.5 kW 2 x 5.5 kW	570x490x295	-	4.2	18	400V 3N
	6NPC/GF1222	1100x650x870/1065	3 x 3.5 kW 3 x 5.5 kW	570x530x295	5	-	32	-

b

Cucine elettriche

Le cucine elettriche sono dotate di piastre in ghisa rotonde fissate ermeticamente sul piano ed hanno un diametro di 180 mm e 220 mm, con potenza rispettivamente da 1,5 e 2,6 kW. Disponibili anche in versione potenziata con tutte le piastre da 2,6 kW. Forno elettrico GN 1/1 statico o ventilato con temperatura regolabile da 110-280°C.



Electric cookers / Elektroherde Cuisinières électriques / Cocinas eléctricas

The electric cookers are equipped with cast iron hotplates hermetically secured to the top and have a diameter of 180 mm and 220 mm, with a respective power of 1.5 and 2.6 kW. Also available in a more powerful version where all hotplates are 2.6 kW. GN 1/1 static or ventilated electric oven with adjustable temperature between 110-280°C.

Die Elektroherde sind mit Rundplatten aus Gusseisen, die hermetisch an der Ebene befestigt sind und einen Durchmesser von 180 mm und 220 mm besitzen, mit entsprechenden Leistungen von 1,5 und 2,6 kW. Verfüg auch in stärkeren Leistungen von 2,6 kW auf allen Platten. Elektro-Backofen GN 1/1 statisch oder mit Gebläse mit einstellbarer Temperatur von 110-280°C.

Les cuisinières électriques sont équipées de plaques en fonte, rondes, fixées de façon hermétique sur la table de cuisson ; elles ont un diamètre de 180 mm et 220 mm, avec une puissance respectivement de 1,5 et 2,6 kW. Disponibles également dans la version puissance augmentée avec toutes les plaques de 2,6 kW. Four électrique GN 1/1 statique ou ventilé, avec température réglable de 110-280°C.

Las cocinas eléctricas presentan planchas de hierro fundido redondas fijadas herméticamente sobre el plano y tienen un diámetro de 180 mm y de 220 mm, con potencia respectivamente de 1,5 y de 2,6 kW. Disponibles también en versión potenciada con todas las planchas de 2,6 kW. Horno eléctrico GN 1/1 estático o ventilado con temperatura regulable de 110 - 280 °C.



		Dimensioni Dimensions Größe Dimensions Dimensiones	Resistenze Heating elem. Widerstände Résistances Resistencias	Dimensioni forno Dimensions oven Größe Ofen Dimensions four Dimensiones horno	Forno Oven Ofen Four Horno	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance totale Potencia total	
		mm	N° - kW	mm	Kw el.	Kw el.	v/-/Hz
	6NPC/E400 °	400x600x295	1 x 2.6 kW 1 x 1.5 kW	-	-	4.1	400 V 3N 230V 3
	● 6NPC/E400P °	400x600x295	2 x 2.6 kW	-	-	5.2	400 V 3N 230V 3
	6NPC/E700 °	700x600x295	2 x 2.6 kW 2 x 1.5 kW	-	-	8.2	400 V 3N 230V 3
	● 6NPC/E700P	700x600x295	4 x 2.6 kW	-	-	10.4	400 V 3N 230V 3
	6NPC/EFE700	700x650x870/1065	2 x 2.6 kW 2 x 1.5 kW	570x530x295	4.2	12.4	400 V 3N 230V 3
	● 6NPC/EFE700P	700x650x870/1065	4 x 2.6 kW	570x530x295	4.2	14.6	400 V 3N 230V 3
	6NPC/EFEV700	700x650x870/1065	2 x 2.6 kW 2 x 1.5 kW	570x490x295	4.2	12.4	400 V 3N 230V 3
	● 6NPC/EFEV700P	700x650x870/1065	4 x 2.6 kW	570x490x295	4.2	14.6	400 V 3N 230V 3

Potenziata - Enhanced - Potenziert - Plus - Potenciada ●

Apparecchiature commutabili a 230V / Appliances switchable 230V / Geräte umschaltbar 230V / Appareils commutable 230V / Equipamiento las máquinas commutable a 230V °

Cucine vetroceramica e

Le cucine con piano in vetroceramica sono disponibili con 2 o 4 zone di cottura che sono contrassegnate da una serigrafia circolare. Il regolatore di energia consente di impostare la temperatura e una lampada spia segnala l'eventuale calore residuo sul piano. Forno elettrico GN 1/1 statico o ventilato con temperatura regolabile da 110-280°C. Le cucine ad induzione sono disponibili con 1 o 2 zone (diam 220 mm) di cottura e in versione WOK (diam 300 mm) per una potenza di 5kW a zona. L'apparecchiatura è dotata di dispositivo rileva presenza pentola e spia di funzionamento.



		Dimensioni Dimensions Größe Dimensions	Resistenze Heating elem. Widerstände Résistances Resistencias	Dimensioni forno Dimensions oven Größe Ofen Dimensions four Dim. horno	Forno Oven Ofen Four Horno	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puisissance totale Potencia total	
						Kw el.	v/-/Hz
	6NPC/I411	400x600x295	1 x 2.5 Kw ø 220 1 x 1.8 Kw ø 180	-	-	4.3	400 V 3N 230V 3
	6NPC/I411P	400x600x295	2 x 2.5 Kw ø 220	-	-	5	400 V 3N 230V 3
	6NPC/I722	700x600x295	2 x 2.5 Kw ø 220 1 x 1.8 Kw ø 180 1 x 1.2 Kw ø 145	-	-	8	400 V 3N 230V 3
	6NPC/I722P	700x600x295	4 x 2.5 Kw ø 220	-	-	10	400 V 3N 230V 3
	6NPC/IFEV722	700x600x870/1065	2 x 2.5 Kw ø 220 1 x 1.8 Kw ø 180 1 X 1.2 kW ø 145	570x490x295	4.2	12.2	400 V 3N
	6NPC/IFEV722P	700x600x870/1065	4 x 2.5 Kw ø 220	570x490x295	4.2	14.2	400 V 3N

- Potenziata - Enhanced - Potenziert - Plus - Potenciada
- Apparecchiature commutabili a 230V / Appliances switchable 230V / Geräte umschaltbar 230V / Appareils commutable 230V / Equipamiento las máquinas commutable a 230V

ad induzione

Glass-ceramic and induction cookers / Glaskeramik und Induktionsherde / Cuisinières en vitrocéramique et à induction / Cocinas de vitrocerámica y a inducción

The cookers with glass-ceramic top are available with 2 or 4 cooking areas that are marked with a round silk-screen print. The energy regulating device allows you to set the temperature and a light indicates whether there is any residual heat on the top. GN 1/1 static or ventilated electric oven with adjustable temperature between 110-280°C The induction cookers are available with 1 or 2 cooking areas (diam 220 mm) in the WOK version (diam 300 mm) for 5kW of power per area. The appliance is fitted with a device that detects the presence of the pan and an operating light.

Die Herde mit Ebenen aus Glaskeramik stehen mit 2 oder 4 Kochbereichen zur Verfügung, die durch runden Siebdruck gekennzeichnet sind. Der Energieregler ermöglicht eine Temperatureinstellung und eine Kontrollleuchte zeigt die eventuelle Restwärme auf der Platte an. Elektro-Backofen GN 1/1 statisch oder mit Gebläse mit einstellbarer Temperatur von 110-280°C Die Induktionsherde sind mit 1 oder 2 Kochbereichen (Durchm. 220 mm) oder in der Wok-Ausführung (Durchm. 300 mm) für eine Leistung von 5kW pro Bereich erhältlich. Das Gerät ist mit einer Vorrichtung versehen, die das Vorhandensein eines Topfes erfasst und Betriebskontrollleuchte.

Les cuisinières avec table de cuisson en vitrocéramique sont disponibles avec 2 ou 4 zones de cuisson, qui se distinguent par une sérigraphie circulaire. Le régulateur d'énergie permet de configurer la température et un voyant signale l'éventuelle chaleur résiduelle sur la table de cuisson. Four électrique GN 1/1 statique ou ventilé, avec température réglable de 110-280°C Les cuisinières à induction sont disponibles avec 1 ou 2 zones (diam 220 mm) de cuisson et en version WOK (diam 300 mm) pour une puissance de 5kW par zone. L'appareil est équipé d'un dispositif qui détecte la présence de casserole et d'un voyant de fonctionnement.

Las cocinas con plano de vitrocerámica están disponibles con 2 o 4 zonas de cocción que están marcadas por una serigrafía circular. El regulador de energía permite configurar la temperatura y una luz testigo indica el eventual calor residual en el plano. Horno eléctrico GN 1/1 estático o ventilado con temperatura regulable de 110-280 °C Las cocinas a inducción están disponibles con 1 o 2 zonas (diám. 220 mm) de cocción y en versión WOK (diám. 300 mm) para una potencia de 5 kW por zona. El equipo presenta un dispositivo que registra la presencia de la olla y un indicador de funcionamiento.



		Dimensioni Dimensions Größe Dimensions Dimensiones	Resistenze Heating elem. Widerstände Résistances Resistencias	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance totale Potencia total	
		mm	N° - mm	Kw el.	v/-/Hz
	6NPC/IND411	400x650x295	1 x 5 kW ø 220	5	400 V 3N
	6NPC/IND722	700x650x295	2. x 5 kW ø 220	10	400 V 3N
	6NPC/WOK411	400x650x295	1 x 5 kW ø 300	5	400 V 3N

Fry-Top a gas ed elettrici

Le piastre cottura cromate e in acciaio, nelle varie dimensioni e forme sono riscaldate da bruciatori gas o resistenze elettriche ad alta potenza, tali da garantire una rapida salita della temperatura ed il mantenimento dei valori prescelti. Per i modelli a gas non cromati, la temperatura è regolabile da 120-280°C, per la versione cromata da 90-250°C, per gli elettrici da 0 a 300°C. Le piastre sono dotate di paraspruzzi in modo da assicurare una perfetta pulizia ed igienicità del piano di cottura. Il piano di lavoro è leggermente inclinato in modo da convogliare sughi, grassi e condimenti, nell'apposito cassetto di raccolta ad ampia capacità. Tutti i modelli cromati ed elettrici, dispongono di un controllo termostatico della temperatura, di termostato di sicurezza e spie luminose di accensione. I modelli gas sono dotati di accensione piezoelettrica, fiamma pilota, termocoppia e rubinetto valvolato per garantire il massimo della sicurezza.



		 Dimensioni Dimensions Größe Dimensions Dimensiones	Dimensioni piastra Criddle plate dim. Plattenabmessungen Dim. de la plaque Dim. de la planch	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance totale Potencia total
		mm	mm	Kw gas
	6NFT/G400L	400x650x295	396x555	5
	6NFT/G600L	600x650x295	596x555	5 + 5
	6NFT/G800L	800x650x295	796x555	6.25 + 6.25
	6NFT/G600LR	600x650x295	596x555	5 + 5
	6NFT/G800LR	800x650x295	796x555	6.25 + 6.25
	6NFT/G400C	400x650x295	396x555	5
	6NFT/G600LC	600x650x295	596x555	5 + 5
	6NFT/G800LC	800x650x295	796x555	6.25 + 6.25
	6NFT/G800LRC	800x650x295	796x555	6.25 + 6.25

Gas and electric fry tops / Elektrisch und gasbeheizte Grillplatten Fry-tops à gaz et électriques / Fry top a gas y eléctricos

The chromed and steel cooking plates, in the various sizes and shapes are heated by gas burners or high-power electric heating elements, so as to guarantee that the temperature will rise rapidly and maintain the preselected values. For gas models that are not chromed, the temperature can be adjusted from 120-280°C, from 90-250°C in the chromed version, from 0 to 300°C in the electric ones. The plates are equipped with splash guards so that the hob can be kept perfectly clean and hygienic. The work surface is slightly sloped so as to send sauces, grease and dressings into the capacious drip tray designed for this purpose. All chromed and electric models are equipped with thermostatic temperature control, a safety thermostat and power lights. The gas models are designed with piezoelectric ignition, pilot flame, thermocouple and valved tap to ensure maximum safety.

Die verchromten und Edelstahlkochplatten in unterschiedlichen Ausmaßen und Formen werden durch Gasbrenner oder elektrische Heizwiderstände erhitzt, welche einen schnellen Temperaturanstieg und die Einhaltung der vorgewählten Werte garantiert. Für die nichtchromierten Gasmodelle beträgt die einstellbare Temperatur zwischen 120-280°C, in der chromierten Version 90-250°C, für die elektrische Ausführung von 0 bis 300°C. Die Platten verfügen über einen Spritzschutzrand, um eine perfekte Reinigung und Hygiene der Kochebene zu garantieren. Die Arbeitsebene ist leicht geneigt, um Soßen, Fette und Dressings in den entsprechenden Fangschalen mit großem Fassungsvermögen einzuleiten. Alle chromierten und elektrischen Modelle besitzen eine Thermostatsteuerung der Temperatur, Sicherheitsthermostat und Betriebskontrollleuchten. Die Gasmodelle sind mit piezoelektrische Funkenentzündung, Zündflamme, Thermoelement und Sicherheitsventile zur Garantierung höchster Sicherheit ausgestattet.

Les plaques de cuisson chromées et en acier, dans les diverses dimensions et formes, sont réchauffées par des feux à gaz ou des résistances électriques à haute puissance, permettant de garantir une montée rapide de la température et le maintien des valeurs choisies. Pour les modèles à gaz non chromés, la température est réglable de 120-280°C, pour la version chromée de 90-250°C, pour les modèles électriques de 0 à 300°C. Les plaques sont équipées d'anti-éclaboussures, de façon à garantir une propreté et une hygiène parfaite de la table de cuisson. Le plan de travail est légèrement incliné, de façon à faire écouler les jus, graisses et sauces dans le tiroir de récupération prévu à cet effet, à grande capacité. Tous les modèles chromés et électriques disposent d'un système de contrôle thermostatique de la température, de thermostat de sécurité et de voyants lumineux d'allumage. Les modèles à gaz sont équipés d'allumage piézoélectrique, flamme pilote, thermocouple et robinet de sécurité, afin de garantir la plus grande sécurité.

Las placas de cocción cromadas y de acero, en los diferentes tamaños y formas se calientan mediante quemadores a gas o resistencias eléctricas de alta potencia, que garantizan una rápida subida de la temperatura y el mantenimiento de los valores previamente seleccionados. Para los modelos a gas no cromados, la temperatura se regula de 120-180 °C, para la versión cromada de 90-250 °C, para las eléctricas de 0 a 300 °C. Las planchas presentan protectores de salpicaduras para asegurar una perfecta limpieza e higiene del plano de cocción. El plano de trabajo está ligeramente inclinado de forma de arrastrar, grasas y condimentos, al cajón apropiado de recolección de amplia capacidad. Todos los modelos cromados y eléctricos, disponen de un control termostático de temperatura, termostato de seguridad e indicadores luminosos de encendido. Los modelos a gas presentan encendido piezoeléctrico, llama piloto, termopar y grifo con válvula para garantizar la mayor seguridad.



		Dimensioni Dimensions Größe Dimensions Dimensiones	Dimensioni piastra Criddle plate dim. Plattenabmessungen Dim. de la plaque Dim. de la planch	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance totale Potencia total	
		mm	mm	Kw el.	v/-/Hz
	6NFT/E400L	400x600x295	396x555	3.9	400 V 3N
	6NFT/E600L	600x600x295	596x555	7.8	400 V 3N
	6NFT/E1000L	1000x600x295	996x555	11.7	400 V 3N
	6NFT/E400R	400x600x295	396x555	3.9	400 V 3N
	6NFT/E600LR	600x600x295	596x555	7.8	400 V 3N
	6NFT/E1000LR	1000x600x295	996x555	11.7	400 V 3N
	6NFT/E400LC	400x600x295	396x555	3.9	400 V 3N
	6NFT/E600LC	600x600x295	596x555	7.8	400 V 3N
	6NFT/E1000LRC	1000x600x295	996x555	11.7	400 V 3N

Friggitrici a gas ed elettr

Le friggitrici dispongono di potenze specifiche elevate per assicurare un'alta qualità del prodotto fritto, poiché riduce la quantità di olio assorbito. Le potenze specifiche fornite di 1 kW/l per il gas e 0,9 kW/l per l'elettrico nella versione potenziata, sono proprie delle macchine professionali di grandi dimensioni. La sensibilità del termostato con bulbo posizionato al centro della vasca, garantisce il massimo controllo della temperatura con rapidi tempi di risposta ai cali di temperatura. I modelli elettrici sono dotati di controllo della temperatura, di termostato di sicurezza, spie luminose di accensione e resistenze completamente estraibili per permettere una facile operazione di pulizia. Temperatura regolabile da 100 a 190°C. I modelli a gas sono corredati di accensione piezoelettrica, fiamma pilota e valvola con termocoppia per garantire massima sicurezza. Temperatura regolabile da 60 a 190°C. Lo scalda patate è atto a contenere una bacinella GN 1/1 H. 150 mm che viene mantenuta alla giusta temperatura grazie alla combinazione di una resistenza inferiore e di un riscaldatore ceramico a raggi infrarossi, con interruttori indipendenti. Temperatura regolabile da 30-90°C. Il falsofondo forato facilita il prelievo del contenuto nonché lo sgocciolamento dell'eventuale olio superfluo.



		Dimensioni Dimensions Größe Dimensions Dimensiones	Dimensioni vasca Tank dimensions Größe Wanne Dimensions baignoire Dimensiones bañera	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance totale Potencia total
		mm	mm - lt	Kw gas
	6NFR/G400*	400x650x295	240x420 8 lt	7
	6NFR/G600**	600x650x295	2 x 240x420 8+8 lt	14

iche, scalda patate

Gas and electric fryers, potato warmer / Elektrisch und gasbeheizte Friteusen, Frittenwanne / Friteuses à gaz et électriques, chauffe-patates Freidoras a gas y eléctricas, calienta fritos

The fryers have specific high powers to ensure high quality of the fried product, as it reduces the amount of oil that is absorbed. The specific powers provided are 1 kW/l for the gas and 0.9 kW/l for the electric one in the more powerful version. These truly are the power levels of large-size professional machines. The sensitivity of the thermostat with bulb positioned in the centre of the tank, guarantees maximum temperature control with rapid response times to drops in temperature. The electrical models are equipped with temperature control, safety thermostat, power lights and heating elements that pull out completely to allow for easy cleaning. The temperature can be adjusted from 100 to 190°C. The gas models come with piezoelectric ignition, pilot flame and valve with thermocouple to ensure maximum safety. The temperature can be adjusted from 60 to 190°C. The potato warmer is suitable to contain a GN 1/1 H. 150 mm tray that is kept at the right temperature thanks to the combination of a lower heating element and a ceramic infrared heater, with independent switches. The temperature can be adjusted from 30-90°C. The perforated false bottom makes it easier to remove the contents as well as drip any excess oil.

Die Friteusen besitzen hohe spezifische Leistungen, um eine hohe Qualität des frittierten Produkts sicherzustellen, da die absorbierte Ölmenge reduziert wird. Die spezifischen Leistungen von 1 kW/l für gasbeheizte und 0,9 kW/l für elektrisch beheizte Friteusen in der leistungsverstärkten Ausführung sind Eigenschaften von professionellen Maschinen großer Abmessungen. Die Thermostatempfindlichkeit mit Thermokugel in der Wannenmitte garantiert maximale Kontrolle der Temperatur mit schnellen Reaktionszeiten bei Temperaturabfall. Die Elektromodelle sind mit Temperaturkontrolle, Sicherheitsthermostat, Betriebskontrollleuchten und komplett herausnehmbaren Heizwiderständen, um eine einfache Reinigung zu ermöglichen. Temperatureinstellung von 100 bis 190°C. Die Gasmodelle sind mit piezoelektrische Funkenentzündung, Zündflamme, Ventil mit Thermoelement ausgestattet, um höchste Sicherheit zu gewährleisten. Temperatureinstellung von 60 bis 190°C. Die Frittenwanne ist für die Aufnahme einer Wanne GN 1/1 H. 150 mm geeignet, die durch eine Kombination eines unteren Heizwiderstands und eines Keramikheizapparates mit Infrarotstrahlen und mit unabhängigen Schaltern auf richtiger Temperatur gehalten wird. Temperatureinstellung von 30-90°C. Der gelochte Bodeneinsatz erleichtert die Herausnahme des Inhalts, sowie das Abtropfen überflüssigen Öls.

Les friteuses disposent de puissances spécifiques élevées, pour garantir une haute qualité du produit frit, puisqu'elles réduisent la quantité d'huile absorbée. Les puissances spécifiques fournies de 1 kW/l pour le modèle à gaz et 0,9 kW/l pour le modèle électrique dans la version puissance augmentée, sont vraiment des machines professionnelles de grandes dimensions. La sensibilité du thermostat avec le bulbe placé au centre de la cuve, garantit le meilleur contrôle de la température, avec des temps de réponse rapides face aux baisses de température. Les modèles électriques sont équipés de contrôle de la température, de thermostat de sécurité, de voyants lumineux d'allumage et de résistances complètement amovibles pour permettre une opération de nettoyage facile. Température réglable de 100 à 190°C. Les modèles à gaz sont équipés d'allumage piézoélectrique, flamme pilote et valve avec thermocouple, afin de garantir la plus grande sécurité. Température réglable de 60 à 190°C. Le chauffe-patates peut contenir une cuvette GN 1/1 H. 150 mm qui est gardée à la bonne température grâce à la combinaison d'une résistance inférieure et d'un réchauffeur céramique à rayons infrarouges, avec interrupteurs indépendants. Température réglable de 30-90°C. Le double-fond facilite le prélèvement du contenu ainsi que l'écoulement de l'éventuelle huile superflue.

Las freidoras disponen de potencias específicas elevadas para asegurar una alta calidad del producto frito, ya que reducen la cantidad de aceite absorbido. Las potencias específicas proporcionadas de 1 kW/l para el gas y de 0,9 kW/l para el eléctrico en la versión potenciada, son propias de las máquinas profesionales de gran tamaño. La sensibilidad del termostato con bulbo ubicado en el centro de la cuba, garantiza el control máximo de la temperatura con rápidos tiempos de respuesta ante las reducciones de temperatura. Los modelos eléctricos presentan control de temperatura, termostato de seguridad, indicadores luminosos de encendido y resistencias completamente extraíbles para permitir una fácil operación de limpieza. Temperatura regulable de 100 a 190 °C. Los modelos a gas presentan encendido piezoeléctrico, flama piloto y válvula con termostato para garantizar la mayor seguridad. Temperatura regulable de 60 a 190 °C. El calienta fritos puede contener un recipiente GN 1/1 H. de 150 mm que se mantiene a la temperatura justa gracias a la combinación de una resistencia inferior y de un calentador de cerámica con rayos infrarrojos, con interruptores independientes. Temperatura regulable de 30-90 °C. El falso fondo perforado facilita la extracción del contenido y el escurrido del eventual aceite superficial.



		⚡	Dimensioni Dimensions Größe Dimensions	Dimensioni vasca Tank dimensions Größe Wanne Dimensions baignoire Dimensiones bañera	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance totale Potencia total	
			mm	mm - lt	kW el.	v/-/Hz
	6NFR/E400R*		400x600x295	210x405 10 lt	6	400 V 3N
	6NFR/E400RP*	●	400x600x295	210x405 10 lt	9	400 V 3N
	6NFR/E600R**		600x600x295	2 x 210x405 10+10 lt	12	400 V 3N
	6NFR/E600RP**	●	600x600x295	2 x 210x405 10+10 lt	18	400 V 3N
	6NSP/E400		400x600x295	305x510x175	2	230 /1N

Bagnomaria elettrici

*Electric bain marie / Elektrischen - Bain Marie
Bains marie électriques / Baños maria electricos*

La potenza installata per i bagnomaria elettrici, assicura una rapida messa a regime dell'apparecchiatura ed il mantenimento della temperatura di esercizio prescelta. La vasca è predisposta a contenere le bacinelle Gastro Norm fino alla profondità di 150 mm ed è inclinata verso il fronte per permettere una corretta fuoriuscita dell'acqua attraverso il rubinetto di scarico posto sul fronte macchina. L'apparecchiatura è dotata di termostato di sicurezza, resistenze adesive e spia luminosa per segnalare l'attività di riscaldamento. La temperatura è regolabile per mezzo di un controllo termostatico da 30 a 90°C.



The installed power for the electric bain marie ensures that the heating capacity of the appliance is reached rapidly and the pre-selected operating temperature is maintained. The tank is designed to contain Gastro Norm containers up to a 150 mm high and is sloped towards the front to allow water to flow out correctly from the drain tap located on the front of the machine. The appliance is equipped with a safety thermostat, adhesive heating elements and a light signalling the heating function. The temperature can be adjusted with a thermostatic control from 30 to 90°C.

Die installierte Leistung für die elektrischen Bain Marie sichert eine schnelle Betriebsbereitschaft des Geräts und Temperaturkonstanz des voreingestellten Betriebs. Die Wanne ist auf die Aufnahme von Wannen Gastro Norm bis zu einer Tiefe von 150 mm vorbereitet und neigt sich zur Frontseite hin, um einen korrekten Abfluss des Wassers zum Abflusshahn an der Frontseite der Maschine zu ermöglichen. Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat, haftende Heizwiderstände und Kontrollleuchte für Beheizung ausgestattet. Die Temperatur ist über eine Thermostatkontrolle von 30 bis 90°C einstellbar.

La puissance installée pour les bains-marie électriques assure une rapide mise à régime de l'appareil et le maintien de la température d'exercice choisie. La cuve est prédisposée pour contenir les cuvettes Gastro Norm jusqu'à la profondeur de 150 mm et elle est inclinée vers l'avant pour permettre la sortie de l'eau à travers le robinet de vidange placé sur l'avant de la machine. L'appareil est équipé de thermostat de sécurité, de résistances adhésives et voyant lumineux pour signaler l'activité de chauffage. La température est réglable au moyen d'un contrôle thermostatique de 30 à 90°C.

La potencia instalada para los baños María eléctricos, asegura una rápida puesta en régimen del equipo y el mantenimiento de la temperatura de funcionamiento seleccionada previamente. La cuba puede contener recipientes Gastro Norm con una profundidad de hasta 150 mm y está inclinada hacia el frente para permitir la correcta salida del agua a través del grifo de descarga ubicado en el frente de la máquina. El equipo presenta termostato de seguridad, resistencias adhesivas e indicadores luminosos para señalar la actividad de calentamiento. La temperatura se regula por medio de un control termostático de 30 a 90 °C.

		Dimensioni Dimensions Größe Dimensions Dimensiones	Dimensioni vasca Tank dimensions Größe Wanne Dimensions baignoire Dimensiones bañera	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance totale Potencia total	
		mm	mm	Kw el.	v/-/Hz
	6NBM/E400	400x600x295	305x510x170	1	230/1 N
	6NBM/E600	600x600x295	510x510x170	1.8	230/1 N
	6NBM/E800	800x600x295	630x510x170	2	230/1 N

Cuocipasta

Pasta cooker / Nudelkocher Cuisieur a pate / Cuece-pastas

Le apparecchiature dispongono di potenze elevate per assicurare il mantenimento dell'ebollizione dell'acqua. La vasca ha una superficie sufficientemente ampia per garantire il drenaggio della schiuma dovuta agli amidi disciolti ed impedirne la fuoriuscita. L'apparecchiatura dispone di termostato di sicurezza e di una lampada spia di funzionamento.



These appliances are equipped with high power to maintain the water at boiling point. The tray has a sufficiently wide surface to make sure that the foam formed by the dissolved starches drains away and stops it from leaking out. The appliance has a safety thermostat and an operation light.

Die Geräte besitzen hohe Leistungen zur Sicherstellung des dauerhaften Kochbetriebs des Wassers. Die Wanne hat eine Oberfläche, die ausreichend breit ist, den Ablauf des durch die Auflösung der Stärke entstehenden Schaumes zu ermöglichen und ein Überlaufen zu verhindern. Das Gerät besitzt ein Sicherheitsthermostat und eine Betriebskontrollleuchte.

Les appareils disposent de puissances élevées pour assurer le maintien de l'ébullition de l'eau. La cuve a une surface suffisamment ample pour garantir le drainage de la mousse due à l'amidon libéré et pour empêcher la sortie. L'appareil dispose de thermostat de sécurité et d'un voyant de fonctionnement.

Los equipos disponen de potencias elevadas para asegurar que se mantenga la ebullición del agua. La cuba tiene una superficie lo suficientemente amplia para garantizar el drenaje de la espuma de los almidones disueltos y para impedir la fuga. El equipo dispone de termostato de seguridad y de una luz testigo de funcionamiento.



		Dimensioni Dimensions Größe Dimensions Dimensiones	Dimensioni vasca Tank dimensions Größe Wanne Dimensions baignoire Dimensiones bañera	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance totale Potencia total	
		mm	mm - lt	Kw el.	v/-/Hz
	6NCP/E400*	400x600x295	308x340x180 18.5 lt	5.67	400V 3N
	6NCP/E600**	600x600x295	490x340x180 28 lt	9	400V 3N



Contact grill

Il Contact grill é dotato di un gruppo di resistenze elettriche AISI 304 alimentate a sezione ovale per una cottura diretta. Bacinella GN 1/1 per il modello da 400 e GN 2/1 per il modello da 800 con funzione di umidificatore e raccolta grassi amovibile per le operazioni di pulizia. Temperatura controllata tramite regolatore di energia. Il gruppo resistenze è montato su un supporto basculante, mantenuto in posizione di lavoro o di pulizia da un perno di bloccaggio. La pulizia della superficie di cottura avviene per effetto pirolisi con l'ausilio di un rastrello opportunamente sagomato sulla geometria delle resistenze.



The Contact grill cooker is fitted with a set of heating elements with an oval section for direct cooking made with AISI 304 designed for food use. GN 1/1 tray for the 400 model and GN 2/1 tray for the 800 model with humidifier function and removable fat tray for cleaning purposes. Temperature controlled with energy regulating device. The set of heating elements is installed on a tilt support and held into place in either their working or cleaning position with a locking pin. The cooking surface is cleaned by means of pyrolysis with the support of a rake specially designed to fit with the design of the heating elements.

Der Contact grill besitzt eine Gruppe elektrischer Heizwiderstände aus nahrungsmittelgeeignetem AISI 304 mit ovalem Querschnitt für eine Zubereitung ohne Behälter. Behälter GN 1/1 für das Modell 400 und GN 2/1 für das Modell 800, mit Befeuchtungsfunktion und mit für die Reinigung herausziehbarer Fettfangschale. Temperaturkontrolle mittels Energieregler. Die Gruppe der Heizwiderstände ist auf einer Schwinghalterung montiert und wird von einem Sperrbolzen in der Arbeits- oder Reinigungsposition gehalten. Die Reinigung der Kochfläche erfolgt durch Pyrolyse unter Zuhilfenahme einer Reinigungsbürste, deren Form den Heizwiderständen angepasst ist.

Le "Contact grill" est équipé d'un groupe de résistances électriques AISI 304 alimentaire à section ovale pour cuisson directe. Cuvette GN 1/1 pour le modèle de 400 et GN 2/1 pour le modèle de 800 avec fonction d'humidificateur et collecte des graisses amovible pour les opérations de nettoyage. Température contrôlée au moyen de régulateur d'énergie. Le groupe de résistances est monté sur un support basculant, est maintenu en position de travail ou de nettoyage par un pivot de blocage. Le nettoyage de la surface de cuisson se produit par effet pyrolyse à l'aide d'un grattoir spécialement modelé sur la géométrie des résistances.

El "Contact grill" posee un grupo de resistencias eléctricas AISI 304 alimentarias de sección oval para la cocción directa. Bandeja GN 1/1 para el modelo de 400 y GN 2/1 para el modelo de 800 con función de humidificador y recolección de grasas amovible para las operaciones de limpieza. Temperatura controlada mediante regulador de energía. El grupo resistencias está instalado sobre un soporte basculante, es mantenido en posición de trabajo o de limpieza por un pasador de bloqueo. La limpieza de la superficie de cocción se verifica por efecto pirolisis con el auxilio de un rastrollo oportunamente perfilado en la geometría de las resistencias.

		Dimensioni Dimensions Größe Dimensions Dimensiones	Dimensioni griglia Grill rack dim. Grillfläche Abm. Dim. de la grille Dim. parilla	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance totale Potencia total	
		mm	mm	Kw el.	v/-/Hz
	6NCW/E400	400x600x295	274x440	4.08	400 V 3N
	6NCW/E800	800x600x295	540x440	8.16	400 V 3N



Griglia a pietra lavica

Lava rock grill / Lavasteingrill

Grilles a pierre volcanique / Barbacoa de piedra lavica

La gamma consente di scegliere tra i due modelli a gas modulo 400 e modulo 600. La griglia di cottura in tondino è adatta per la cottura di pesce. Su richiesta può essere fornita la griglia per la cottura della carne. Il piano di lavoro, dotato di bordi spraspruzzi è leggermente inclinato in modo da convogliare sughi, grassi e condimenti, nell'apposita bacinella di raccolta. Fiamma pilota, termocoppia, accensione piezoelettrica e rubinetto valvolato, garantiscono il massimo della sicurezza. Il bruciatore in acciaio è facilmente estraibile per la pulizia.



This range allows you to choose between two gas models, module 400 and module 600. The round cooking pan stand is suitable for cooking fish. On request the pan stand to cook meat can be supplied. The work surface, equipped with splash guard edges is slightly sloped so as to send sauces, grease and dressings into the capacious drip tray designed for this purpose. Pilot flame, thermocouple, piezoelectric ignition and valved tap, guarantee maximum safety. The steel burner can be easily removed for cleaning.

Das Sortiment ermöglicht die Wahl zwischen den beiden Gasmodellen Modul 400 und Modul 600. Der Grillrost ist für die Zubereitung von Fisch geeignet. Auf Anfrage kann auch der Grill für die Fleischzubereitung geliefert werden. Die Arbeitsebene ist mit einem leicht geneigten Spritzschutzrand versehen, damit die Saßen, Fette und Dressings in die entsprechende Auffangwanne geleitet werden. Zündflamme, Thermoelement, piezoelektrische Funkenentzündung und Sicherheitsventile garantieren höchste Sicherheit. Der Stahlbrenner ist einfach für die Reinigung herauszunehmen.

La gamme permet de choisir parmi les deux modèles à gaz module 400 et module 600. La grille de cuisson en soucoupe est adapté à la cuisson du poisson. Sur demande, la grille de cuisson de la viande est disponible. Le plan de travail, équipé de bords anti-éclaboussures, est légèrement incliné, de façon à faire écouler les jus, graisses et sauces dans la cuvette de récupération prévue à cet effet. Flamme pilote, thermocouple, allumage piézoélectrique et robinet de sécurité garantissent la plus grande sécurité. Le feu en acier est facilement amovible pour le nettoyage.

La serie permite elegir entre dos modelos a gas módulo 400 y módulo 600. La rejilla de cocción en barra permite cocer pescados. A pedido se puede proporcionar la rejilla para la cocción de carne. El plano de trabajo, con bordes antisalpicaduras, está ligeramente inclinado para arrastrar, grasas y condimentos, al recipiente apropiado de recolección. La Llama piloto, el termopar, el encendido piezoeléctrico y el grifo con válvula, garantizan la mayor seguridad. El quemador de acero es fácil de extraer para la limpieza.

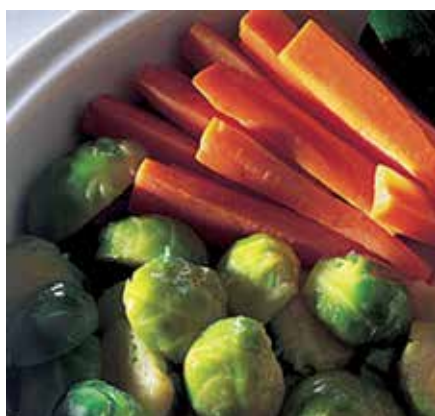


		Dimensioni Dimensions Größe Dimensions Dimensiones	Dimensioni griglia Grill rack dim. Grillfläche Abm. Dim. de la grille Dim. parilla	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance totale Potencia total
		mm	mm - m ²	Kw gas
	6NGL/G400	400x650x295	330x580 0.19	7
	6NGL/G800	800x650x295	2 x 330x580 0.38	14

Brasiera multifunzione

Multi-purpose bratt pan / Multibräter Sauteuse multi-fonction / Sartén multipla

La brasiera multifunzione é l'apparecchiatura ideale per essere utilizzata sia come fry-top che come brasiera ed é dotata di vasca in acciaio inox AISI 304. Il riscaldamento avviene tramite resistenza elettrica con termostato di sicurezza e spia di funzionamento. Lo scarico della vasca avviene per mezzo di foro di scarico di diametro adeguato chiuso da un tappo in inox.



The multi-purpose bratt pan is the ideal appliance to be used either as a fry-top, or as a bratt pan and is equipped with an AISI 304 stainless steel tank. Heated by means of electric heating elements controlled by safety thermostat and pilot light. Tank is emptied through an adequate sized drain, closed by a stainless steel stopper.

Der elektrische Multibräter ist ideal für den Gebrauch als Grillplatte, sowie als Bräter und ist mit einer Wanne aus Edelstahl AISI 304 ausgestattet. Die Beheizung erfolgt über elektrische Heizwiderstände mit Sicherheitsthermostat und Betriebskontrollleuchte. Der Wasserablauf erfolgt durch ein Ablaufloch mit geeignetem Durchmesser und mit CNS Stopfen versehen.

La sauteuse multi-fonction est l'appareil idéal pour être utilisé aussi bien comme plaque de cuisson que comme sauteuse; elle est équipée d'une cuve en acier inox AISI 304. Le chauffage a lieu à l'aide d'une résistance électrique avec thermostat de sécurité et voyant de fonctionnement. Trou de vidange de diamètre adéquat fermé pour un bouchon inox.

La sartén multipla es el equipo ideal para ser utilizado tanto como fry-top así como sartén, y cuenta con cuba de acero inoxidable AISI 304. El calentamiento se realiza con resistencia eléctrica con termostato de seguridad e indicador de funcionamiento. La descarga de la cuba de diámetro adecuado está cerrada por un tapón inox. La descarga de la cuba de diámetro adecuado está cerrada por un tapón inox.

		Dimensioni Dimensions Größe Dimensions Dimensiones	Dimensioni vasca Tank dimensions Größe Wanne Dimensions baignoire Dimensiones bañera	Potenza totale Total power Gesamtleistung Puissance totale Potencia total	
		mm	mm	Kw el.	v/-/Hz
	6NBF/E400	400x600x870	320x480x92 13lt	4.05	400 V 3N
	6NBF/E600	600x600x870	520x480x92 21lt	8.1	400 V 3N

Elementi neutri, basi e lavello

*Neutral units, bases and sink top / Arbeitsplatten, Unterbauten und Spülbecken
Elements neutres, bases et evier / Elementos neutros, bases y seno de lavado*

Basi: disponibili nelle varie soluzioni aperte oppure chiuse con portine a battente o con cassetti a misura GN montati su guide telescopiche ad estrazione totale così da rendere facilmente accessibile il contenuto. Elementi neutri: disponibili nelle soluzioni con e senza cassetto, offrono la possibilità di un piano d'appoggio o di lavoro utilizzabile dove si voglia. Le dimensioni del cassetto permettono l'inserimento dei contenitori a misura GN. Lavello, perfettamente inseribile tra gli elementi di cottura, dà la disponibilità di applicare rubinetti diversi a seconda delle abitudini dell'utilizzatore finale.



Bases, available in the various solutions, either open or closed, with hinged doors or GN-sized fully-extractable drawers mounted on telescopic guides making it easy to access the contents. Neutral unit, available in solution with or without drawer, they offer the possibility of having a support or work surface that can be used where you like. The sizes of the drawer allow you to insert GN-sized containers. The sink, which can be inserted perfectly with the cooking elements, provides the possibility of applying different taps based on the habits of the final user.

Die Arbeitsplatten, es sind verschiedene offene oder geschlossenen Lösungen mit Klapptüren oder mit GN-Schubladen zur Verfügung, die auf Teleskopführungsschienen montiert sind, damit der Inhalt leicht zugänglich wird. Die Unterbauten In den Lösungen mit oder ohne Schubladen wird die Möglichkeit einer Auflag- oder Arbeitsebene angeboten, wo es gewünscht wird. Schubladenabmessungen gestatten es, Behälter nach GN-Maßen einzusetzen. An das Spülbecken, das perfekt zwischen die Kochelemente eingefügt werden kann, können verschiedene Hähne angebracht werden, je nach den Gewohnheiten des Endanwenders.

Les bases sont disponibles dans les diverses solutions ouvertes ou bien fermées, avec portes à battant ou avec tiroirs de mesure GN montés sur glissières télescopiques à extraction totale, de façon à rendre le contenu facilement accessible. Les éléments neutres sont disponibles dans les solutions avec et sans tiroir, ils offrent la possibilité d'un plan d'appui ou de travail à utiliser où on le souhaite. Les dimensions du tiroir permettent l'insertion des récipients de mesure GN. Evier parfaitement encastrable entre les éléments de cuisson, offrant la possibilité d'appliquer des robinets différents selon les habitudes de l'utilisateur final.

Los bases disponibles en diferentes soluciones abiertas o cerradas con puertas de dos hojas o con cajones a medida GN montados sobre guías telescópicas y con extracción total para que sea fácil acceder al contenido. Los elementos neutros disponibles en soluciones con o sin cajón, ofrecen la posibilidad de un plano de apoyo o de trabajo que se utiliza en donde se desea. Los tamaños del cajón permiten la introducción de los contenedores a medida GN. Fregadero, que se puede introducir perfectamente entre los elementos de cocción, y permite aplicar grifos diferentes según los hábitos del usuario final.

		Dimensioni Dimensions Größe Dimensions Dimensiones
		mm
	6NEC/400	400x600x295
	6NEC/600	600x600x295
	6NE/400	400x600x295
	6NE/600	600x600x295
	6NVA/400	400x535x600
	6NVA/600	600x535x600
	6NVA/700	700x535x600
	6NVA/800	800x535x600
	6NVA/1000	1000 x535x600
	6NLA/600	600x600x295



Sistema Qualità Certificato ISO 9001: 2008



Via del Boscon, n° 424
32100 - Belluno - ITALIA
Tel. +39 0437 855411 r.a.
Fax +39 0437 855444
info@baronprofessional.com
www.baronprofessional.com

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

Le modifiche ai prodotti possono essere apportate senza preavviso del costruttore. / The manufacturer reserves the right to make any changes without previous notice. / Die Änderungen an den Produkten können ohne vorherige Benachrichtigung des Herstellers vorgenommen werden. / Le fabricant se réserve le droit d'apporter toute modification sans préavis. / El fabricante se reserva el derecho de efectuar cualquier modificación sin previo aviso.
Le immagini sono puramente indicative. / Images are indicative only. / Abbildung ähnlich. / Ces Images sont à titre indicatif. / Estas imágenes son meramente indicativas.