

SERIE 700

SERIE 700 > SERIE 700 > SERIE 700



SERIE 700



I LA COTTURA MODULARE 700 SILKO HA PROFONDITÀ 70 CM E LARGHEZZE DI 40/80/120 CM. È COSTRUITA IN ACCIAIO INOX AISI 304 18/10 CON PIANI DI LAVORO DI SPESSORE 12/10 E SPIGOLI RAGGIATI.

SOBRIA ED ACCURATA NELLE FINITURE, RISPONDE PERFETTAMENTE ALLE ESIGENZE DEI RISTORATORI GARANTENDO OTTIME PRESTAZIONI, CONSUMI ENERGETICI CONTENUTI E LA CONFORMITÀ AI PIÙ RIGOROSI STANDARD DI SICUREZZA ED ERGONOMIA.

GRAZIE ALL'AMPIEZZA DELLA GAMMA (SONO DISPONIBILI ANCHE NUMEROSI MODELLI TOP ED ELEMENTI ARMADIATI), LA SERIE 700 SILKO OFFRE LE PIÙ SVARIATE SOLUZIONI DI COMPONIBILITÀ IN MODO DA SODDISFARE OGNI ESIGENZA DI LAVORO.

GB THE SILKO 700 MODULAR RANGE HAS A 70 CM COMMON DEPTH AND 40/80/120 CM WIDE MODULES. THE EQUIPMENT IS MANUFACTURED IN AISI 304 STAINLESS STEEL WITH 1,2 MM TOPS THICK AND ROUNDED EDGES.

SOBER AND SUPERBLY FINISHED, THE 700 SERIE PERFECTLY SUITS TO THE RESTAURANTS REQUIREMENTS ASSURING GOOD PERFORMANCES, LOW ENERGY CONSUMPTION AND CONFIRMITY TO STRINGENT STANDARDS ON SAFETY AND ERGONOMY.

THANKS TO THE WIDE PRODUCT RANGE (A HIGH NUMBER OF TOPS AND NEUTRAL/COLD CABINETS ARE ALSO AVAILABLE) THE SILKO 700 SERIE OFFERS ALL THE TECHNICAL AND MODULAR SOLUTIONS TO DIFFERENT WORKING PREFERENCES.

D DIE MODERNEN KOCHGERÄTE DER LINIE 700 SILKO, MIT TIEFE 70 CM UND MODULBREITE 40/80/120 CM, SIND GANZ AUS STAHL AISI 304 UND MIT ARBEITSFLÄCHEN 12/10 DICKE UND ABGERUNDETER KANTEN HERGESTELLT.

IN IHRER SCHLICHTEN UND SORGFÄLTIGEN AUSFÜHRUNG ENTSPRICHT DIE SERIE 700 DEN ANFORDERUNGEN DER RESTAURANTS. SIE GARANTIERT OPTIMALEN ENERGIEVERBRAUCH SOWIE DIE EINHALTUNG DER STRENGSTEN VORSCHRIFTEN HINSICHTLICH SICHERHEIT UND ERGONOMIE.

DANK IHRER BESONDEREN MODULARITÄT (ZAHLREICHE KOCHPLATTEN UND NEUTRAL-, KÜHLUNTERBAUEN SIND VERFÜGBAR) BIETET DIE SERIE 700 FORTSCHRITTLICHE UND TECHNOLOGISCHEN LÖSUNGEN AN, WELCHE DEN VERSCHIEDENSTEN ARBEITSANFORDERUNGEN NACHKOMMEN.

F LA SÉRIE DE CUISSON MODULAIRE 700 SILKO A UNE PROFONDEUR DE 70 CM ET UNE LARGEUR DE 40/80/120 CM. RÉALISÉE EN ACIER INOX AISI 304 18/10 AVEC DES SURFACES DE TRAVAIL À L'ÉPAISSEUR 12/10 ET DES COINS RAYONNÉS.

SOBRE ET BIEN FINIE, ELLE RÉPOND PARFAITEMENT AUX EXIGENCES DES RESTAURANTS EN ASSURANT DE SUPERBES PRESTATIONS ET PERMETTANT DE SURCROÎT UNE CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE OPTIMISÉE ET LE RESPECT ABSOLU DES STANDARDS DE SÉCURITÉ ET D'ERGONOMIE.

GRÂCE À LA POLYVALENCE DE LA GAMME (ON A AUSSI À DISPOSITION DE NOMBREUX MODÈLES TOP ET ARMOIRES) LA SÉRIE 700 SILKO OFFRE BEAUCOUP DE SOLUTIONS POUR CE QUI REGARDE LES POSSIBILITÉS DE COMBINAISON TEL QU'ELLES PEUVENT SATISFAIRE TOUTES LES CONDITIONS DE TRAVAIL.

I Rivestimento esterno in acciaio inox, piani di lavoro di spessore 12/10 con spigoli raggiati. Bruciatori a fiamma stabilizzata con corpo in ghisa e spartifiamma in ottone del tipo a doppia corona; tubo Venturi orizzontale per la migliore miscelazione aria/gas. Valvola di sicurezza a termocoppia con fiamma pilota. Bacinelle di piano amovibili in AISI 304, stampate a spigoli arrotondati. Forni a gas ed elettrici di dimensione GN 2/1 in acciaio inox AISI 430 con strutture portateghe estraibili per la completa pulizia della camera. Forno a gas controllato da valvola termostatica di sicurezza, regolabile da 100 a 315 °C, accensione piezoelettrica del bruciatore. Forno elettrico alimentato da resistenze corazzate installate sopra e sotto la camera e controllate da termostato di esercizio regolabile da 50 a 310 °C e termostato di sicurezza. Eventuale armadietto caldo alimentato elettricamente e controllato da termostato di esercizio regolabile da 30 a 90 °C e termostato di sicurezza. Accessori in dotazione: una griglia di riduzione per fuochi aperti; una griglia in acciaio cromato nel forno e nell'armadietto.

D Ausführung aus Edelstahl Deckplatte in 12/10 Stärke mit abgerundeten Kanten. Stabilisierende Flammenbrenner mit Gusskörper und zweikreisbrennige Messing-Brennerdeckel; horizontales eingesetztes Venturi-Rohr für eine bessere Gas/Luft Mischung. Sicherheitssventil mit Thermoelement und Zündflamme. Herausnehmbare Kochmulden aus Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Kanten. Backöfen aus Edelstahl AISI 430 zur Aufnahme von GN 2/1, in Gas- oder Elektroausführung; die herausnehmbare Führungsschienen ermöglichen eine problemlose Reinigung. Der Gasbackofen wird durch ein Sicherheits-Thermostatventil, von 100-315 °C einstellbar, und mittels Piezozündung des Brenners geregelt. Der Elektrobackofen wird mittels geschützte und unabhängig einstellbare Heizelemente, oberhalb und unterhalb des Muffelraums angebracht, und durch einen Betriebsthermostat, von 50-310 °C einstellbar, und Sicherheitsthermostat geregelt. Elektro-Wärmefach wird durch Betriebsthermostat, von 30-90 °C einstellbar, und Sicherheitsthermostat geregelt. Die Standard-Ausführung beinhaltet: 1 Reduzierkreuz für offene Flammen, Rost aus verchromtem Stahl

GB Constructed in stainless steel. Tops are 1,2 mm. thick with rounded edges. Burners are stabilised flame type with cast iron base and brass, double ring, flame spreader. Horizontally mounted venturi tubes for improved blending of the air/gas mixture. Thermocouple safety valve with pilot flame. Removable spillover trays in AISI 304 stainless steel, with radiused corners. Ovens are in AISI 430 stainless steel, they are GN 2/1 size and are available in gas or electric heated versions; tray slides are removable to facilitate cleaning. Gas oven is controlled by a thermostatic safety valve, adjustable from 100 to 315 °C; burner has piezoelectric ignition. Electric oven is heated by means of armoured heating elements fitted to the top and bottom of the chamber, controlled independently; temperature adjustable from 50 to 310°C, with high limit safety thermostat. Hotcupboards are electrically heated by means of armoured elements controlled by a thermostat, adjustable from 30 to 90 °C, with high limit safety thermostat. Standard fittings include: 1 pan reduction grid for open burners, chrome plated wire grid for the oven & hotcupboard.

F Construction en acier inox, plans de cuisson épaisseur 1,2 mm avec bords arrondis. Brûleurs à flamme stabilisée, corps en fonte et chapeaux en laiton à double couronne; tuyau Venturi horizontal pour un excellent mélange air/gaz. Soupape de sûreté à thermocouple avec flamme pilote. Cuvettes plan amovibles en acier inox (AISI 304), embouties avec bords arrondis. Fours gaz et électriques à dimension GN 2/1 en acier inox (AISI 430) avec structures porte-plaques amovibles pour faciliter le nettoyage complet. Four à gaz équipé de soupape thermostatique de sécurité réglable de 100 à 315 °C, allumage piézo électrique du brûleur. Four électrique chauffé par des résistances blindées, installées au-dessus et en-dessous du moufle et contrôlées par thermostat de travail réglable de 50 à 310 °C et thermostat de sécurité. Option placard électrique chaud, avec contrôle par thermostat de travail réglable de 30 à 90 °C et thermostat de sécurité. Accessoires livrés: 1 grille de réduction pour feux nus. Grille en acier chromé dans le four et dans le placard.



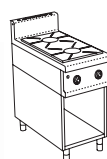
CG76HPS



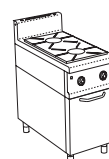
CG76FPS



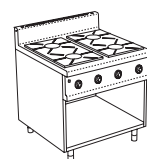
CG74TPS



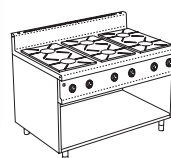
CG72GPS



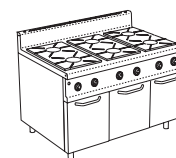
CG72APS



CG74GPS



CG76GPS



CG76APS

CG76FPS
CG76EPS

CUCINE A GAS

GAS RANGES

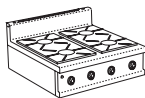
GASHERDE

FOURNEAUX GAZ

CG74FPS



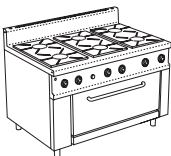
CG72TPS



CG74TPS



CG74APS

CG74FPS
CG74EPS

CG76HPS

MODELLO MODEL MODELL MODELE	DIMENSIONI / DIMENSIONS MASSE / DIMENSIONS		POTENZA / POWER RATING LEISTUNG / PUISSANCE				Tensione d'aliment. Electrics Spannung Tension d'aliment.		POTENZA POWER RATING LEISTUNG PUISSANCE
	Esterne External Aussen Externes	Forno Oven Backofen Four	Bruciatori Burners Brenner Brûleurs			Tot.			Forno Oven Backofen Four
			C 3,5kW	D 5,5kW	F ^(°) 8kW				
	L x P x H cm					kW			kW
CG72TPS	40x70x30		1	1		9			
CG74TPS	80x70x30		2	2		18			
CG72GPS	40x70x90		1	1		9			
CG72APS*	40x70x90		1	1		9			
CG74GPS	80x70x30		2	2		18			
CG74APS*	80x70x90		2	2		18			
CG74FPS	80x70x90	GN 2/1	2	2	1	26			
CG74EPS	80x70x90	GN 2/1	2	2		18	VAC400-3N 50/60 Hz*	5.4	
CG76GPS	120x70x90		4	2		25			
CG76APS*	120x70x90		4	2		25			
CG76FPS	120x70x90	GN 2/1	4	2	1	33			
CG76EPS	120x70x90	GN 2/1	4	2		25	VAC400-3N 50/60 Hz*	5.4	
CG76HPS	120x70x90	77x55x38 h	4	2	1	33			

(°) F = Bruciatore forno / Oven Burner / Ofenbrenner / Brûleur four

(•) Trasformabile / Convertible / Transformierbar / Transformable: "3/PE AC 230V"

* Con portine / With doors / Mit Türen / Avec portes

I Rivestimento esterno in acciaio inox, piani di lavoro di spessore 12/10 con spigoli raggiati. Bruciatori aperti a fiamma stabilizzata con corpo in ghisa e spartifiamma in ottone del tipo a doppia corona; tubo Venturi orizzontale per la migliore miscelazione aria/gas. Piani di cottura in differenti versioni di abbinamento tra fuochi aperti e piastre in ghisa di grosso spessore, con anello centrale amovibile, riscaldate da bruciatore circolare in acciaio inox AISI 430 di alta potenzialità. Accensione piezo-elettrica dei bruciatori e regolazione di fiamma tramite rubinetti valvolati con sistema di sicurezza a termocoppia, e fiamma pilota. Forno a gas di dimensioni GN 2/1 in acciaio inox AISI 430 con struttura portateghe estraibile per la completa pulizia della camera. Alimentazione e controllo tramite valvola termostatica di sicurezza da 100 a 315 °C; accensione piezoelettrica del bruciatore. Eventuale armadietto caldo alimentato elettricamente e controllato da termostato di esercizio regolabile da 30 a 90 °C e termostato di sicurezza. Accessori in dotazione: una griglia di riduzione per fuochi aperti, griglia in acciaio cromato nel forno e nell'armadietto, un gancio per estrazione anello centrale.

D Ausführung , Abdeckung aus 1,2 mm starkem CNS mit abgerundeten Kanten. Offene Kochstellenbrenner mit Halteflamme mit Gusskörper und zweikreisbrennige Messing-Brennerdeckel. Horizontales Venturi-Rohr für eine optimale Gas/Luft-Mischung. Verschiedene Aufstellvarianten zwischen offene Kochstellen-Brenner und Gusskochplatten sind möglich. Die Glühplatte ist von beträchtlicher Dicke, mit herausnehmbarer Ringeinlage versehen, und durch Hochleistungs-Kreisbrenner aus Edelstahl beheizt. Die Piezozündung der Brenner wird durch ein Ventilhorn mit Thermoelement geregelt, und Zündflamme. Gasbackofen, GN 2/1, aus Edelstahl mit herausnehmbaren Führungsschienen ermöglichen eine problemlose Reinigung. Beheizung und Temperaturkontrolle mittels thermostatischer Sicherheitsventil, von 100 - 315 °C regelbar, und Piezozündung des Brenners. Elektrobeheiztes Wärmefach mittels Heizelement, von 30 - 90 °C regelbar, und Temperaturbegrenzer. Die Standard-Ausführung beinhaltet: 1 Reduzierkreuz für offene Flammen, je 1 Rost aus verchromtem Stahl für Backofen und Wärmefach und Haken für Ringeinlageabhebung.

GB Constructed in stainless steel. Tops are 1,2 mm. thick with rounded edges. Open burners are stabilised flame type with cast iron base and brass, double ring, flame spreader. Horizontally mounted venturi tubes for improved blending of the air/gas mixture. Tops available in different combinations with solid top and open burners. The solid top is of rugged cast iron construction with removable «bulls eye» centre ring, and is heated by means of a high capacity circular stainless steel burner. Piezoelectric ignition of the burners which are controlled by heavy duty cocks provided with safety flame failure device, with pilot flame. Oven (gas heated), GN 2/1 size, is constructed in AISI 430 stainless steel with removable tray slides to facilitate cleaning. It is controlled by a thermostatic safety valve, adjustable from 100 to 315 °C: burner has piezoelectric ignition. Hotcupboard is electrically heated by means of armoured elements controlled by a thermostat, adjustable from 30 to 90 °C, with high limit safety thermostat. Standard fittings include: 1 pan reduction grid for open burners, chrome plated wire grid for the oven & hotcupboard, lever for removing «bulls eye».

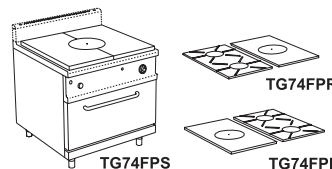
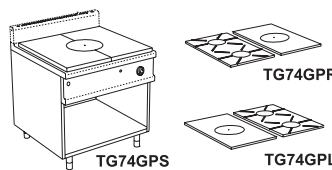
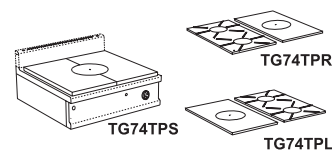
F Construction extérieure en acier inox, avec angles arrondis. Brûleurs à flamme stabilisée avec corps en fonte et chapeau en laiton, à double couronne; tuyau Venturi, horizontal, pour un meilleur mélange air/gaz. Plans de cuisson proposés avec plusieurs combinaisons feux/plaques en fonte épaisse. La plaque a un anneau central amovible et est chauffée par un brûleur circulaire très puissant, réalisé en acier inox AISI 430. Allumage piézo électrique des brûleurs et régulation de la flamme par des robinets avec système de sécurité à thermocouple, et flamme pilote. Four à gaz, dimension GN 2/1, en acier inox AISI 430, avec structure porte-plaques amovible pour en faciliter le nettoyage complet. Alimentation et contrôle par soupape thermostatique de sécurité de 100 à 315 °C. Allumage électrique du brûleur. Option placard chaud électrique équipé de thermostat réglable de 30 à 90 °C et de thermostat de sécurité. Accessoires livrés: 1 grille de réduction pour feux nus. Grille en acier chromé dans le four et dans le placard.



TG76FPS



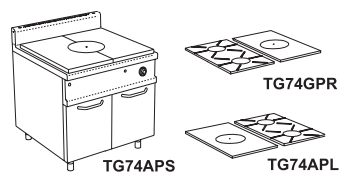
TG74TPS



TUTTAPIASTRA A GAS
GAS SOLID TOP RANGES
GAS-GLÜHPLATTENHERDE
PLAQUE COUP-DE-FEU

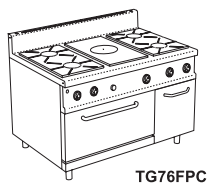


TG76FPC

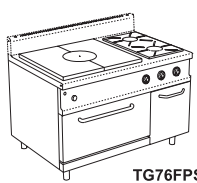


TG74APS

TG74APL



TG76FPC



TG76FPS

MODELLO MODEL MODELL MODELE	DIMENSIONI / DIMENSIONS MASSE / DIMENSIONS		 POTENZA / POWER RATING LEISTUNG / PUISSANCE						Tensione d'alimentaz. Electrics Spannung Tension d'alimentaz.	
	Esterne External Aussen Externes	Forno Oven Backofen Four	Bruciatori Burners Brenner Brûleurs							Tot.
	L x P x H cm	L x P x H cm	C 3,5kW	D 5,5kW	L 11kW	H 5kW	F 8kW	kW		
TG74TPS	80x70x30				1			11	1/NPE AC 230V	
TG74TPR	80x70x30		1	1		1		14	1/NPE AC 230V	
TG74TPL	80x70x30		1	1		1		14	1/NPE AC 230V	
TG74GPS	80x70x90				1			11	1/NPE AC 230V	
TG74GPR	80x70x90		1	1		1		14	1/NPE AC 230V	
TG74GPL	80x70x90		1	1		1		14	1/NPE AC 230V	
TG74APS*	80x70x90				1			11	1/NPE AC 230V	
TG74APR*	80x70x90		1	1		1		14	1/NPE AC 230V	
TG74APL*	80x70x90		1	1		1		14	1/NPE AC 230V	
TG74FPS	80x70x90	60x56x30			1		1	19	1/NPE AC 230V	
TG74FPR	80x70x90	66x56x30	1	1		1	1	22	1/NPE AC 230V	
TG74FPL	80x70x90	66x56x30	1	1		1	1	22	1/NPE AC 230V	
TG76FPC	120x70x90	66x56x30	2	2		1	1	31	1/NPE AC 230V	
TG76FPS	120x70x90	67x56x30	1	1	1		1	28	1/NPE AC 230V	

F = Bruciatore forno / Oven burner / Ofenbrenner / Brûleur four

L = Bruciatore tuttapiastro / Solid top burner / Glühplattebrenner / Brûleur plaque coup de feu

H = Bruciatore piastra scaldante / Hot plate burner / Wärmeplattebrenner / Brûleur plaque chauffante

* Con portine / With doors / Mit Türen / Avec portes

I Rivestimento esterno in acciaio inox, piani di lavoro di spessore 12/10 con spigoli raggiati e con invaso stampato idoneo al contenimento di liquidi di tracimazione. Piastre di cottura rapide in ghisa, tonde diam. mm. 220 e quadre mm. 220x220, regolabili tramite commutatore a 6 posizioni. Forno di dimensione GN 2/1 in acciaio inox AISI 430 con struttura portateghe estraibile per la completa pulizia della camera. Riscaldamento mediante resistenze corazzate installate sopra e sotto la camera e controllate da termostato di esercizio regolabile da 50 a 310 °C e termostato di sicurezza. Eventuale armadietto caldo alimentato da resistenza corazzata e controllato da termostato di esercizio regolabile da 30 a 90 °C e termostato di sicurezza. Accessori in dotazione: una griglia in acciaio cromato nel forno e nell'armadietto.

D Ausführung. Abdeckung aus 1,2 mm starkem CNS mit abgerundeten Kanten und Überfallrand zum Auffangen von überkochenden Speisen. Guss-Kochplatten, rund (Durchm. 220 mm) oder quadratisch (220x220 mm) durch einen 6-stelligen Umschalter einstellbar. Backofen (elektrisch) zur Aufnahme von GN 2/1, aus CNS; die herausnehmbaren Einschubleisten ermöglichen eine problemlose Reinigung. Der Backofen wird durch geschützte und unabhängig einstellbare Heizelemente, ober- u. unterhalb des Muffelraums angebracht, beheizt. Die Temperaturregelung, von 50 - 310 °C, wird durch Betriebsthermostat und Temperaturbegrenzer geregelt. Wärmefach mittels geschützte und unabhängig einstellbare Heizelemente beheizt durch Betriebsthermostat, von 30-90 °C einstellbar, und Sicherheitsthermostat versehen. Die Standardausführung beinhaltet: je 1 Rost aus verchromtem Stahl für Backofen und Wärmefach.

GB Constructed in stainless steel. Tops are 1,2 mm thick with rounded edges and embossed to contain spillovers. Hot plates are in cast iron, round (diam. 220 mm) or square (220x220 mm); plates are controlled by a 6 position selector switch. Oven (electric heated), GN 2/1 size, is constructed in AISI 430 stainless steel with removable tray slides to facilitate cleaning. Oven is heated by means of armoured heating elements fitted to the top and bottom of the chamber, independently controlled; temperature adjustable from 50 to 310 °C, with high limit thermostat. Hotcupboard is electrically heated by means of armoured elements controlled by a thermostat, adjustable from 30 to 90 °C, with high limit safety thermostat. Standard fittings include: chrome plated wire grid for oven & hotcupboard.

F Construction en acier inox avec bords arrondis et embossage spécial anti débordement. Plaques de cuisson rapide en fonte, rondes, diam. 220 mm ou carrées 220x220 mm, à 6 positions. Four dimension GN 2/1 en acier inox (AISI 430) avec structure porte-plates amovible pour en faciliter le nettoyage complet. Chauffage par résistances blindées installées au-dessus et au-dessous de la moufle et contrôlées par thermostat réglable de 50 à 310 °C et thermostat de sécurité. Option placard chaud, chauffé par résistance blindée et contrôlé par thermostat réglable de 30 à 90 °C et thermostat de sécurité. Accessoires livrés: grille en acier chromé dans le four et dans le placard.



CUCINE ELETTRICHE

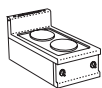
ELECTRIC RANGES

ELEKTROHERDE

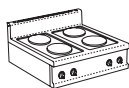
FOURNEAUX ELECTRIQUES

MODELLO MODEL MODELL MODELE	DIMENSIONI / DIMENSIONS MASSE / DIMENSIONS		POTENZA / POWER RATING LEISTUNG / PUISSANCE			Tensione d'aliment. Electrics Spannung Tension d'aliment. (*)
	Esterne External Aussen Externes	Forno Oven Backofen Four	Piano Top Top Plan	Forno Oven Backofen Four	Tot.	
	L x P x H cm		kW	kW	kW	
CE72TPT	40x70x30		4.75/2.9		4.75/2.9	VAC400-3N 50/60Hz
CE74TPT	80x70x30		9.5/5.8		9.5/5.8	VAC400-3N 50/60Hz
CE72TPQ	40x70x30		4.75		4.75	VAC400-3N 50/60Hz
CE74TPQ	80x70x30		9.75		9.75	VAC400-3N 50/60Hz
CE72GPT	40x70x90		4.75/2.9		4.75/2.9	VAC400-3N 50/60Hz
CE72GPQ	40x70x90		4.75		4.75	VAC400-3N 50/60Hz
CE72APQ	40x70x90		4.75		4.75	VAC400-3N 50/60Hz
CE72APT	40x70x90		4.75/2.9		4.75/2.9	VAC400-3N 50/60Hz
CE74GPT	80x70x90		9.5/5.8		9.5/5.8	VAC400-3N 50/60Hz
CE74APT	80x70x90		9.5/5.8		9.5/5.8	VAC400-3N 50/60Hz
CE74GPQ	80x70x90		9.5		9.5	VAC400-3N 50/60Hz
CE74APQ	80x70x90		9.5		9.5	VAC400-3N 50/60Hz
CE74EPT	80x70x90	GN 2/1	9.5/5.8	5.4	14.9/11.2	VAC400-3N 50/60Hz
CE74EPQ	80x70x90	GN 2/1	9.5	5.4	14.9	VAC400-3N 50/60Hz
CE76EPT	120x70x90	GN 2/1	14.25	5.4	19.65	VAC400-3N 50/60Hz
CE76EPQ	120x70x90	GN 2/1	14.25	5.4	19.65	VAC400-3N 50/60Hz

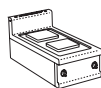
(*) Trasformabile / Convertible / Transformierbar / Transformable: "3/PE AC 230V"



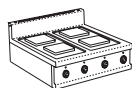
CE72TPT



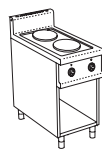
CE74TPT



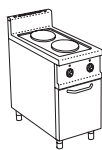
CE72TPQ



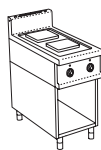
CE74TPQ



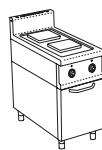
CE72GPT



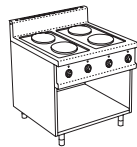
CE74APT



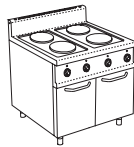
CE72GPQ



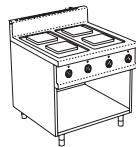
CE74APQ



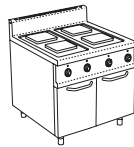
CE74GPT



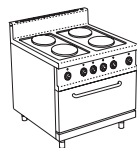
CE74APT



CE74GPQ



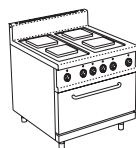
CE74APQ



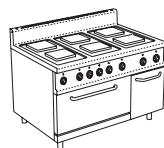
CE74EPT



CE76EPT



CE74EPQ



CE76EPQ



CE74TPQ



CE74EPQ



CE76EPT

I Serie formata da piani montati su vani a giorno e armadiati. Esecuzione interamente

in acciaio inox al cromo-nichel 18/10. Bordi anteriori arrotondati e piedini in acciaio inox regolabili in altezza.

Piani induzione:

Piani a due o quattro zone di cottura.

Altissima resistenza alle sollecitazioni termiche ed agli urti. Rendimenti elevati (oltre il 90%) e costanti con qualsiasi tipo di pentolame (escluso alluminio). Consumo energetico solo durante la cottura.

Comfort:

Pulizia agevole della zona di cottura; i cibi a contatto con il vetro non vengono bruciati. Nessun riscaldamento indesiderato nell'ambiente circostante.

D Die Serie besteht aus Kochfeldern, die auf offene oder mit Tür versehene Unterschränke installiert werden. Ausführung komplett aus 18/10 Chromnickel-Edelstahl. Abgerundete Frontkanten und höhenverstellbare Edelstahlfüße.

Induktionskochfelder:

Kochfelder mit zwei oder vier Kochzonen. Höchster Widerstand gegen Wärmespannungen und Schlagbeanspruchungen. Hohe (über 90%) und konstante Energieabgabe mit jeder Kochtopfart (Alluminium ausgenommen). Energieverbrauch nur während des Kochvorgangs.

Komfort:

Einfache Kochfeldreinigung; am Glas anhaftende Speisen brennen nicht ein. Kein unerwünschtes Erwärmen der unmittelbaren Umgebung.

GB Series with hobs fitted on top of open compartments and cabinets.

Manufactured entirely in 18/10 chrome-nickel stainless steel. Rounded front edges and height-adjustable feet in stainless steel.

Induction hobs:

Hobs with two or four cooking zones.

Excellent resistance to thermal stress and impact.

Constant, high yield (above 90%) with any type of pan (aluminium excluded). Energy consumption only during cooking.

Comfort:

Easy-clean cooking zones; any food spilt on the glass does not burn. No wasteful heating of the surrounding area.

F Gamme composée par des plans assemblés sur des placards ouverts et fermés.

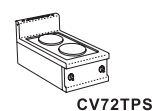
Entièrement réalisés en acier inox au chrome-nickel 18/10. Bords antérieurs arrondis et pieds en acier inox réglables en hauteur.

Plans induction:

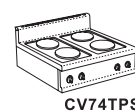
Plans à deux ou quatre zones de cuisson. Très grande résistance aux contraintes thermiques et aux chocs. Rendements élevés (plus de 90%) et constants avec n'importe quel type de casserole (aluminium exclu). Consommation d'énergie seulement durant la cuisson.

Confort:

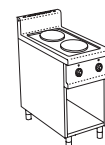
Nettoyage aisé de la zone de cuisson, les aliments en contact avec le verre ne sont pas brûlés. Pas de chauffage non désiré dans le milieu environnant.



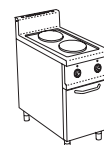
CV72TPS



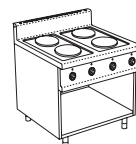
CV74TPS



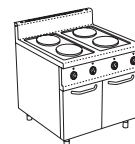
CI72GPS
CI72GMS
CI72GMP
CV72GPS



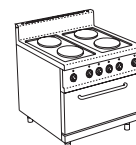
CI72APS
CI72AMS
CI72AMP
CV72APS



CI74GPS
CV74GPS



CI74APS
CV74APS



CV74EPS

Modelli "CV..." in vetroceramica
"CV..." models with glass/ceramic top
"CV..." Modelle mit Ceranfeld
Modèles "CV..." avec plan vitrocéramique



CUCINE VETROCERAMICA E INDUZIONE
ELECTRIC INDUCTION HOBBS AND CERAMIC COOKER
INDUKTIONSHERDE UND GLASKERAMIK
CUISINIÈRES ELECTRIQUES PLAQUES VITROCERAMIQUE ET INDUCTIONS

Cucine induzione / Electric induction cooker / Induktionsherde / Cuisinieres inductions

MODELLO MODEL MODELL MODELE	DIMENSIONI / DIMENSIONS MASSE / DIMENSIONS	POTENZA / POWER RATING LEISTUNG / PUISSANCE		Tensione d'aliment. Electrics Spannung Tension d'aliment.
	Esterne External Aussen Externes	Piano Top Top Plan	Tot.	
	L x P x H cm	kW	kW	
CI72GPS	40x70x90	2x3,5	7	VAC400-3N 50/60Hz
CI72APS*	40x70x90	2x3,5	7	VAC400-3N 50/60Hz
CI72GMS	40x70x90	2x2,8	5,6	VAC230-1 50/60Hz
CI72AMS*	40x70x90	2x2,8	5,6	VAC230-1 50/60Hz
CI72GMP	40x70x90	2x3,6	7,2	VAC230-1 50/60Hz
CI72AMP*	40x70x90	2x3,6	7,2	VAC230-1 50/60Hz
CI74GPS	80x70x90	4x3,5	14,0	VAC400-3N 50/60Hz
CI74APS*	80x70x90	4x3,5	14,0	VAC400-3N 50/60Hz

* Con portine / With doors / Mit Türen / Avec portes



Cucine vetroceramica / Ceramic cooker / Glaskeramik / Cuisinieres plaques vitroceramique

MODELLO MODEL MODELL MODELE	DIMENSIONI / DIMENSIONS MASSE / DIMENSIONS		POTENZA / POWER RATING LEISTUNG / PUISSANCE			Tensione d'aliment. Electrics Spannung Tension d'aliment. (*)
	Esterne External Aussen Externes	Forno Oven Backofen Four	Piano Top Top Plan	Forno Oven Backofen Four	Tot.	
	L x P x H cm		kW	kW	kW	
CV72TPS	40x70x30		4.75/2.9		4.75/2.9	VAC400-3N 50/60Hz
CV74TPS	80x70x30		9.5/5.8		9.5/5.8	VAC400-3N 50/60Hz
CV72GPS	40x70x90		4.75/2.9		4.75/2.9	VAC400-3N 50/60Hz
CV72APS	40x70x90		4.75/2.9		4.75/2.9	VAC400-3N 50/60Hz
CV74GPS	80x70x90		9.5/5.8		9.5/5.8	VAC400-3N 50/60Hz
CV74APS	80x70x90		9.5/5.8		9.5/5.8	VAC400-3N 50/60Hz
CV74EPS	80x70x90	GN 2/1	9.5/5.8	5.4	14.9/11.2	VAC400-3N 50/60Hz

(*) Trasformabile / Convertible / Transformierbar / Transformable: "3/PE AC 230V"



CV74APS



CI74APS

I Esecuzione in acciaio inox. Piastre in acciaio di grosso spessore nelle versioni lisce, rigate, 1/2 lisce e 1/2 rigate, cromate. Nei modelli modulo intero sono installati due bruciatori indipendenti per l'utilizzo anche parziale della piastra.

Tutti i modelli sono dotati di regolazione termostatica. Quelli cromati montano anche termostati di sicurezza.

Modelli a gas: accensione piezoelettrica del bruciatore pilota, termocoppie e valvole di sicurezza; bruciatori in acciaio.

Modelli elettrici: resistenze corazzate in acciaio inox a contatto diretto della piastra.

Commutatori per la selezione delle temperature di esercizio.

D Ausführung. Platten aus extrastarkem Stahl in den Ausführungen glatt, gerillt, halbglat, halbgerillt und verchromt. Das 800 mm Modul (Gas- u. Elektroversion) hat zwei unabhängig voneinander schalt- und regelbare Heizzonen mit Thermostatregelung.

Die verchromte Ausführung ist ebenfalls mit Temperaturbegrenzer ausgestattet.

Gas-Modelle: Piezozündung des Pilotbrenners, Thermoelemente und Sicherheitsventile; Stahlbrenner.

Elektro-Modelle: Gußgekapselte Widerstände aus rostfreiem Stahl in direktem Kontakt mit der Platte, Umschalter für die Wahl der Betriebstemperatur.

GB Stainless steel construction. Thick highly polished steel griddle plate, available in smooth, ribbed, half smooth/half ribbed or chrome plated versions.

The full module versions (both gas & electric) have two independently thermostatically controlled griddle areas.

Chrome versions have high limit safety thermostats too.

Gas models: with high efficiency steel burners controlled by a gas valve with safety flame failure device

and piezoelectric ignition.

Electric models: with armoured stainless steel elements fixed under the griddle plate.

Temperature controlled by a selector switch.

F Construction en acier inox, plaques en acier de grosse épaisseur pour les versions lisses, nervurées, demi-lisses et demi-nervurées et chromées. Les modèles réalisés en un seul module sont équipés de deux brûleurs indépendants, ce qui permet, si on le désire, de n'utiliser qu'une partie de la plaque. Tous les modèles ont une régulation thermostatique; les modèles chromés ont en plus des thermostats de sécurité.

Modèles à gaz: allumage piézo-électrique de la veilleuse, thermocouple de sécurité, brûleurs en acier.

Modèles électriques: résistances blindées en acier inox à contact direct de la plaque. Sélecteur des températures de fonctionnement.

	
 BG72TLL	BE72TLL
 BG72TRR	BE72TRR
 BG72TLC*	BE72TLC*

	
 BG74TLL	BE74TLL
 BG74TRR	BE74TRR
 BG74TLR	BE74TLR
 BG74TLC*	BE74TLC*
 BG74TMC*	BE74TMC*

	
 BG72GLL	BE72GLL
 BG72GRR	BE72GRR
 BG72GLC*	BE72GLC*
 BG72GRC*	BE72GRC*

	
 BG72ALL	BE72ALL
 BG72ARR	BE72ARR
 BG72ALC*	BE72ALC*
 BG72ARC*	BE72ARC*

	
 BG74GLL	BE74GLL
 BG74GRR	BE74GRR
 BG74GLR	BE74GLR
 BG74GLC*	BE74GLC*
 BG74GMC*	BE74GMC*
 BG74GRC*	BE74GRC*

	
 BG74ALL	BE74ALL
 BG74ARR	BE74ARR
 BG74ALR	BE74ALR
 BG74ALC*	BE74ALC*
 BG74AMC*	BE74AMC*
 BG74ARC*	BE74ARC*

*Piastra cromata / Chrome plate / Chromplatte
Plaqué en chrome



BG74TLL



FRY-TOP
GRIDDLE PLATES
GRILLPLATTEN
PLAQUES GRILLADES

MODELLO MODEL MODELL MODELE	DIMENSIONI / DIMENSIONS MASSE / DIMENSIONS		
	Esterne External Aussen Externes	Piastra Plate Platte Plaque	
	L x P x H cm	L x P cm	
BG72TLL	40x70x30	39.6x54,7	6.3
BG72TRR	40x70x30	39.6x54,7	6.3
BG72TLC	40x70x30	39.6x54,7	6.3
BG74TLL	80x70x30	79.6x54,7	12.6
BG74TRR	80x70x30	79.6x54,7	12.6
BG74TLR	80x70x30	79.6x54,7	12.6
BG74TLC	80x70x30	79.6x54,7	12.6
BG74TMC	80x70x30	79.6x54,7	12.6
BG72GLL/ALL	40x70x90	39.6x54,7	6.3
BG72GRR/ARR	40x70x90	39.6x54,7	6.3
BG72GLC/GRC	40x70x90	39.6x54,7	6.3
BG72GRC/ARC	40x70x90	39.6x54,7	6.3
BG74GLL/ALL	80x70x90	79.6x54,7	12.6
BG74GRR/ARR	80x70x90	79.6x54,7	12.6
BG74GLR/ALR	80x70x90	79.6x54,7	12.6
BG74GLC/ALC	80x70x90	79.6x54,7	12.6
BG74GRC/ARC	80x70x90	79.6x54,7	12.6
BG74GMC/AMC	80x70x90	79.6x54,7	12.6

MODELLO MODEL MODELL MODELE	DIMENSIONI / DIMENSIONS MASSE / DIMENSIONS			
	Esterne External Aussen Externes	Piastra Plate Platte Plaque	Tensione d'alim. Electrics Spannung Tension d'aliment. (*)	Potenza totale Power rating Gesamtleistung Puissance tot.
	L x P x H cm	L x P cm	Volt	kW
BE72TLL/BE72TRR	40x70x30	39.6x54,7	VAC400-3N 50/60 Hz	4.4
BE72TLC	40x70x30	39.6x54,7	VAC400-3N 50/60 Hz	4.4
BE74TLL/BE74TLC	80x70x30	79.6x54,7	VAC400-3N 50/60 Hz	8.7
BE74TRR	80x70x30	79.6x54,7	VAC400-3N 50/60 Hz	8.7
BE74TLR/BE74TMC	80x70x30	79.6x54,7	VAC400-3N 50/60 Hz	8.7
BE72GLL/BE72ALL	40x70x90	39.6x54,7	VAC400-3N 50/60 Hz	4.4
BE72GRR/BE72ARR	40x70x90	39.6x54,7	VAC400-3N 50/60 Hz	4.4
BE72GLC/BE72ALC	40x70x90	39.6x54,7	VAC400-3N 50/60 Hz	4.4
BE72GRC/BE72ARC	40x70x90	39.6x54,7	VAC400-3N 50/60 Hz	4.4
BE74GLL/BE74ALL	80x70x90	79.6x54,7	VAC400-3N 50/60 Hz	8.7
BE74GRR/BE74ARR	80x70x90	79.6x54,7	VAC400-3N 50/60 Hz	8.7
BE74GLR/BE74ALR	80x70x90	79.6x54,7	VAC400-3N 50/60 Hz	8.7
BE74GLC/BE74ALC	80x70x90	79.6x54,7	VAC400-3N 50/60 Hz	8.7
BE74GRC/BE74ARC	80x70x90	79.6x54,7	VAC400-3N 50/60 Hz	8.7
BE74GMC/BE74AMC	80x70x90	79.6x54,7	VAC400-3N 50/60 Hz	8.7

(*) - Trasformabile / Convertible / Transformierbar /
Trasformable: "3/PE AC 230V"



BG72GIL



BE74ALR

I Rivestimento esterno in acciaio inox e strutture portanti in acciaio inox AISI 430.

Piani stampati, con spigoli arrotondati, di spessore 12/10. Bacinella inox di filtraggio olio e cestelli in acciaio cromato sono in dotazione.

Modelli a gas: riscaldamento a mezzo bruciatori ad alto rendimento situati sulla zona frontale dei tubi di fiamma posti all'interno della vasca. Controllo termostatico della temperatura di esercizio e termostato di sicurezza.

Modelli elettrici: riscaldamento tramite pacco di resistenze corazzate in acciaio inox montate all'interno della vasca. Una rotazione di 90° del pacco resistenze consente la facile e completa pulizia della zona fredda sottostante. Temperatura regolata da termostato di esercizio e controllata da termostato di sicurezza.

D Aussenverkleidung und Tragstruktur. Tiefgezogene Abdeckung und Becken, 1,2 mm stark, mit abgerundeten Kanten. Fettauffangbehälter aus Edelstahl und Korb aus verchromtem Stahl gehören zur Ausstattung.

Gas-Modelle: Heizung durch Hochleistungs-Rohrbrenner, im Beckeninneren angebracht. Thermostatische Kontrolle der Betriebstemperatur und Temperaturbegrenzer.

Elektro-Modelle: Heizung mittels gussgepackelte Edelstahl-Heizkörper, im Beckeninneren angebracht. Die Heizelemente können um 90°, zwecks einer leichteren Reinigung der "Kaltzone" herausgeschwenkt werden. Temperaturkontrolle durch Betriebsthermostat und Temperaturbegrenzer geregelt.

GB Stainless, steel construction; carrying structure in AISI 430 stainless steel. Top and pans are pressed type, 1,2 mm. thick, with radiused corners. Supplied with, stainless steel, oil drain-off pan complete with mesh filter and chrome plated wire frying baskets.

Gas models: heated by means of high capacity burners through fire tubes, inside the pan, controlled by thermostatic gas valve with flame failure device and piezo ignition. Units are provided with safety high limit thermostat.

Electric models: heated by means of armoured stainless steel elements located inside the pan. Elements can be rotated 90° to facilitate cleaning of the underlying «cool zone». Temperature controlled by a working thermostat and provided with safety high limit thermostat.

F Construction extérieure en acier inox et structures en acier inox (AISI 430). Plan et cuves emboutis, angles arrondis, épaisseur 1,2 mm. Livrée avec bac de récupération de l'huile et paniers en acier chromé.

Modèles à gaz: chauffage par brûleurs puissants installés à l'avant des tuyaux de chauffage situés à l'intérieur de la cuve. Contrôle thermostatique de la température de service et thermostat de sécurité.

Modèles électriques: chauffage par résistances blindées en acier inox, montées à l'intérieur de la cuve. La batterie des résistances bascule à 90° pour faciliter le nettoyage complet de la zone froide en-dessous. Température régulée par thermostat de service et contrôlée par thermostat de sécurité.

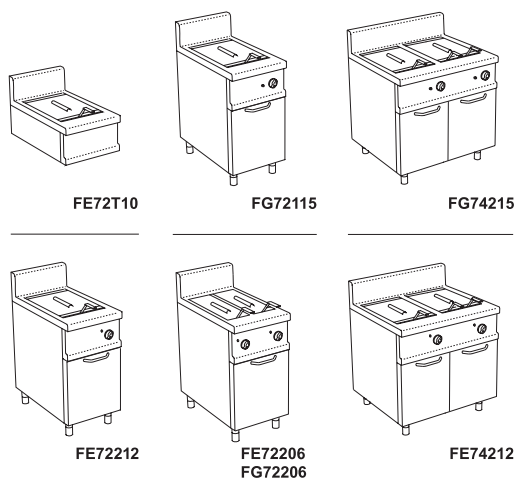


Resistenze ruotabili
Rotating heating elements
Schwenkbare Heizelemente
Résistances tournantes

Sistema scarico dell'olio
Oil drain-off
Ölfiltersystem
Système de décharger d'huile

FRIGGITRICI
FRYERS
FRITEUSEN
FRITEUSES





MODELLO MODEL MODELL MODELE	Dimensioni Dimensions Masse Dimensions	Capacità vasca Pan capacity Wanne Kapazität Capacité cuve			
			Potenza totale Power rating Gasamtleistung Puissance tot.	Tensione d'aliment. Electrics Spannung Tension d'aliment.	Potenza totale Power rating Gasamtleistung Puissance tot.
			kW		kW
FE72T10	40x70x30	10		VAC400-3N 50/60 Hz	9
FG72115	40x70x90	15	14		
FG72206	40x70x90	6+6	11,5		
FG74215	80x70x90	15+15	28		
FE72212	40x70x90	12		VAC400-3N 50/60 Hz	10
FE72206	40x70x90	12		VAC400-3N 50/60 Hz	12
FE74212	80x70x90	6+6		VAC400-3N 50/60 Hz	20



I Robusta struttura portante in acciaio inox. Rivestimento esterno e piano stampato (sp. 12/10) in acciaio inox.

Vasche, in acciaio inox AISI 316L. Riempimento della vasca tramite rubinetto posto sul cruscotto comandi.

Modelli a gas: riscaldamento diretto tramite camera di combustione esterna alla vasca. Accensione piezoelettrica. Bruciatore pilota. Bruciatore principale in acciaio inox. Dispositivo di sicurezza tramite termocoppia collegata al bruciatore pilota.

Modelli elettrici: riscaldamento diretto ottenuto tramite resistenze corazzate, in acciaio inox, immerse nell'acqua.

Controllo della temperatura tramite termostati di esercizio e di sicurezza.

D Kräftige Gestellkonstruktion aus CNS. Aussenverkleidung und tiefgezogene Abdeckung (1,2 mm stark). Becken aus Wassereinlasshahn an der Schalterblende angebracht.

Gas-Modelle: direkte Beheizung durch Verbrennungskammer unterhalb des Beckens angebracht.

Zündflammenbrenner mit piezoelektrischer Zündung.

Hauptbrenner aus Edelstahl. Sicherheitsvorrichtung durch Thermo-element, mit Pilotbrenner verbunden.

Elektro-Modelle: direkte Beheizung durch Tauchheizkörper aus Edelstahl. Temperaturkontrolle durch Betriebs- und Sicherheitsthermostat.

GB Robust carrying structure in stainless steel, with exterior cladding in (AISI 304) stainless steel. Top is pressed, in 1,2 mm thick, AISI 304. stainless steel. Pans are (AISI 316L) quality stainless steel. Water inlet is controlled from the front of the unit.

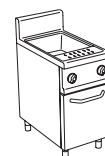
Gas heated versions: heated, directly, through a combustion chamber around the pan. These units are fitted with stainless steel main burners and pilot burners are provided with a safety (thermocouple) flame failure device with piezoelectric ignition.

Electric heated versions: heated by means of armoured stainless steel heating elements located inside the pans. Temperature is controlled by a thermostat and these units are fitted with an additional safety, high limit, thermostat.

F Structure portante robuste en acier inox. Habillage extérieur et plan supérieur embouti en acier inox 316L. Remplissage d'eau par robinet placé sur le panneau frontal.

Modèles à gaz: chauffage direct en chambre de combustion extérieure à la cuve. Allumage piézo-électrique. Brûleur pilote. Brûleur principal en acier inox. Dispositif de sécurité par thermocouple connectée au brûleur pilote.

Modèles électriques: chauffage direct par résistances blindées, en acier inox, placées dans la cuve. Température de fonctionnement contrôlée par un thermostat et thermostat supplémentaire de sécurité.



DG72128
DE72128



DG74228
DE74228



DG72128

MODELLO MODEL MODELL MODELE	Dimensioni Dimensions Masse Dimensions	Capacità Capacity Kapazität Capacité			
			Potenza totale Power rating Gasamtleistung Puissance tot.	Tensione d'alim. Electric Spannung Tension d'aliment.	
	L x P x H cm	l	kW		kW
DG72128	40x70x90	28	10,5		
DG74228	80x70x90	28+28	21		
DE72128	40x70x90	28		VAC400-3N 50/60 Hz	5,6
DE74228	80x70x90	28+28		VAC400-3N 50/60 Hz	11,2



CUOCIPASTA
PASTA COOKERS
NUDELKOCHER
CUISEURS A PATES



I Esecuzione interamente in acciaio inox.
Riscaldamento a mezzo bruciatori di alta potenzialità alimentati da rubinetto valvolato; accensione piezoelettrica. Piano di cottura regolabile sia in altezza (3 posizioni) che in inclinazione. Griglia per carni in dotazione, quella per pesce a richiesta.

GB Construction entirely in stainless steel. Heating by means of high capacity burners controlled by a gas cock with safety flame failure device; piezoelectric ignition. Grilling surface is adjustable in height (3 positions) and in inclination. Supplied with meat grate as standard fitting; fish grate as optional extra.

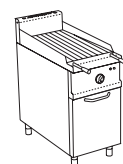
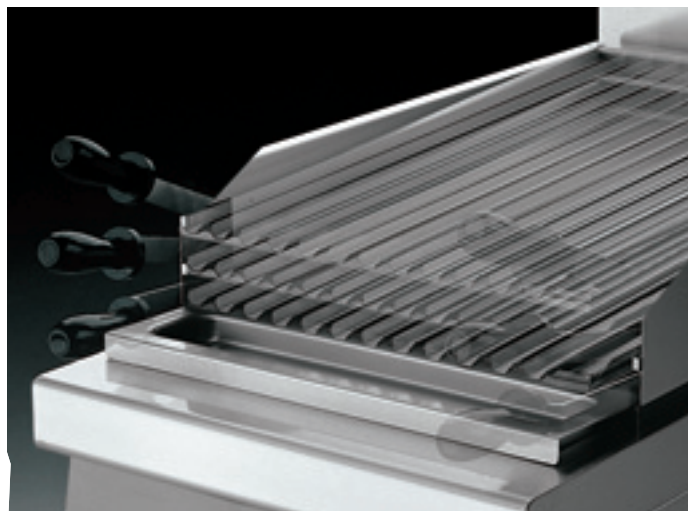
D Ausführung vollständig. Beheizung durch hochleistungsfähige Brenner und durch Ventilhahn kontrolliert; Piezoelektrische Zündung. Höhenverstellbare Grillfläche (3 Positionen) sowie schrägstellbar. Standardausführung mit Fleischrost; auf Verlangen Fischrost.

F Entièrement en acier inox. Chauffage par brûleurs très puissants alimentés par un robinet; allumage piézo-électrique, 3 hauteurs de cuisson et inclinaison réglable. Gril pour viande dans la version standard. Gril pour poisson en option.

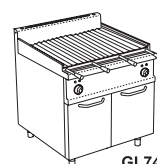
GL74AGC



Silko®
Grandi Cucine



GL72AGC



GL74AGC

GRIGLIE A PIETRA LAVICA
CHARGRILLS
LAVASTEINGRILL
GRILS PIERRE DE LAVE

MODELLO MODEL MODELL MODELE	DIMENSIONI / DIMENSIONS MASSE / DIMENSIONS		 Potenza totale Power rating Gasamtleistung Puissance tot.
	Esterne External Aussen Externes	Piano cottura Grill surface Grillfläche Plan cuisson	
	L x P x H cm	L x P cm	
GL72AGC	40x70x90	36.5x42.5	8
GL74AGC	80x70x90	76.5x42.5	16

I Esecuzione in acciaio inox. Vasche GN 1/1 e 2/1 stampate con angoli raggiati, adatte al contenimento di recipienti Gastronorm H=150.

Rubinetto di scarico a saracinesca.

Modelli elettrici: riscaldamento tramite gruppo di resistenze installate sulla superficie esterna del fondo vasca e facilmente accessibili per una agevole manutenzione.

Termostato di regolazione temperatura da 30 a 85 °C.

Immissione acqua nella vasca tramite elettrovalvola comandata da un pulsante posto sul cruscotto.

SCALDAPATATE: - Costruzione in acciaio inox, bacinella GN 1/1 altezza 150 mm., con falso fondo forato. Riscaldamento a mezzo resistenze: superiore ad infrarosso ed inferiore in acciaio inox posta sotto la vasca. Controllo termostatico della temperatura (30 - 90 °C).

D Ausführung aus Edelstahl. Formgepresste Becken 1/1 und 2/1 GN mit abgerundeten Kanten, geeignet für Gastronorm-Behälter, 150 mm tief. Wasserfülleinrichtung durch Elektroventil mit Druckknopfsteuerung an der Schalterblende. Ablasshahn mit Absperr. **Elektro-Modelle:** indirekte Beheizung, unterhalb des Behälterbodens angebracht, zu Wartungszwecken leicht herausnehmbar. Thermostatische Kontrolle der Temperatur von 30 - 85 °C. Wassereinfluss im Behälter durch Elektroventil, das von der Frontblende aus betätigt wird.

KARTOFFELWÄRMER: - Ausführung, GN 1/1 Behälter 150 mm. tief mit gelochtem Boden. Beheizung: oberhalb durch Infrarot-Widerstände und durch Edelstahl-Widerstände unterhalb der Wanne.

GB Construction in stainless steel. Wells are pressed type and have coved corners; these can accommodate GN 1/1 or GN 2/1 size containers with maximum height of 150 mm. Water drain with ball type valve.

Electric models: heated by means of stainless steel elements fitted to the underside of the well; these can be easily removed for maintenance. Temperature controlled by a thermostat, adjustable from 30 to 85 °C. Water is filled into the well by means of an electric powered valve operated by a switch on the fascia pan.

CHIP SCUTTLE: - Constructed in stainless steel, GN 1/1 pan 150 mm deep with perforated false bottom. Heating: by means of infrared element on the top and stainless steel elements on the underside of the pan. Temperature (30 to 90 °C) thermostatically controlled.

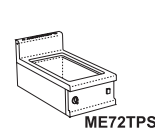
F Construction en acier inox, cuves GN 1/1 et 1/2 embouties avec bords arrondis, prévues pour recevoir des bacs Gastronorm H= 150. Robinet de vidange avec soupape à sphère.

Modèles électrique: chauffage par des résistances placées à l'extérieur du fond de la cuve et d'accès facile pour l'entretien. Thermostat de réglage de la température de 30 - 85 °C. Entrée eau dans la cuve par soupape électrique commandée par un bouton sur le panneau frontal.

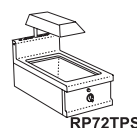
BAC DE SALAGE: - Construction en acier inox, cuve GN 1/1 150 mm. de haut avec faux-fond perforé. Chauffage par résistances infra-rouge en haut et en acier inox placées sous la cuve en bas. Réglage thermostatique de la température (30 - 90 °C).

MODELLO MODEL MODELL MODELE	DIMENSIONI / DIMENSIONS MASSE / DIMENSIONS		Tensione d'aliment. Electrics Spannung Tension d'aliment.	
	Esterne External Aussen Externes	Vasca Well Wanne Cuve		Potenza totale Power rating Gasamtleistung Puissance tot.
	L x P x H cm	L x P x H cm		kW
ME72TPS	40x70x30	GN H15	VAC230-1N 50/60 Hz	1,7
ME72GPS	40x70x90	30.5x51x21	VAC230-1N 50/60 Hz	1,5
ME72APS	40x70x90	30.5x51x21	VAC230-1N 50/60 Hz	1,5
ME74GPS	80x70x90	63x51x21	VAC400-3N 50/60 Hz	2,9
ME74APS	80x70x90	63x51x21	VAC400-3N 50/60 Hz	2,9
RP72TPS	40x70x30	GN 1/1 H15	VAC230-1N 50/60 Hz	1,7

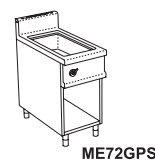
RP72TPS



ME72TPS



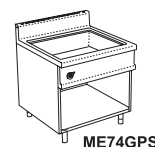
RP72TPS



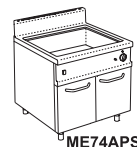
ME72GPS



ME72APS



ME74GPS



ME74APS



BAGNOMARIA/SCALDAPATATE

BAIN-MARIES/CHIP SCUTTLE

BAIN-MARIE/KARTOFFELWÄRMER

BAIN-MARIE/BAC DE SALAGE



ME72APS

I Esecuzione in acciaio inox.
Vasca con pareti in acciaio inox
AISI 304 spessore 20/10
e fondo termodiffusore in acciaio
di spessore 12 mm.

Modelli a gas: accensione
piezoelettrica del bruciatore pilota;
bruciatori in acciaio inox, alimentati
da valvola di sicurezza termostatica
regolabile da 50-300 °C;
termostato di sicurezza.

Modelli elettrici: resistenze corazzate
in acciaio inox a diretto contatto con
la parte esterna del fondo della vasca.
Termostato di esercizio regolabile
(50-300 °C); termostato di sicurezza.

D Ausführung. Tiegel und
Seitenwände aus 2 mm starkem
CNS und Thermoboden aus
12 mm starkem Stahl.

Gas-Modelle: Beheizung erfolgt durch
Brenner aus Edelstahl,
Zündflammenbrenner mit
piezoelektrischer Zündung und
Temperaturbegrenzer; vollzündgesicherter
Gashahn mit Temperaturregelung
von 50 - 300 °C.

Elektro-Modelle: Gussgekapselte
Widerstände aus Edelstahl in direktem
Kontakt mit der Aussenseite
des Tiegelbodens.
Regulierbarer Betriebsthermostat
(50 - 300 °C) und Temperaturbegrenzer.

GB Construction in stainless steel.
Pan has (AISI 304), 2 mm thick
stainless steel sides and 12 mm
thick thermal diffusion mild steel bottom.

Gas models: heated by means of
stainless steel burners, controlled by
a thermostatic valve with safety flame
failure device; provided with piezoelectric
ignition and safety thermostat.

Temperature adjustable from 50 to 300 °C.

Electric models: heated by means
of armoured stainless steel elements
in direct contact with the underside
of the pan. Provided with a working
thermostat, adjustable from
50 to 300 °C, and a safety thermostat.

F Construction en acier inox.
Cuve et parois en acier inox
(AISI 304), épaisseur 2 mm
et fond thermodiffuseur

en acier inox - épaisseur 1,2 mm.

Modèles à gaz: allumage
piézo-électrique de la veilleuse,
brûleurs en acier inox alimentés
par soupape de sécurité
thermostatique réglable
de 50 à 300 °C;
thermostat de sécurité.

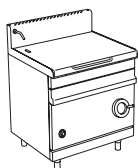
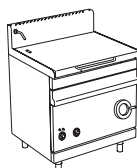
Modèles électriques: chauffage
par résistances blindées en acier inox
fixées sous le fond de la cuve.

Réglage de la température
de 50 à 300 °C et thermostat
de sécurité.



SE74IRM

MODELLO MODEL MODELL MODELE	DIMENSIONI / DIMENSIONS MASSE / DIMENSIONS		Acciaio dolce Iron-mild steel Weichstahl Acier doux	Inox compound Compound Edelstahl Acier compound	Capacità Capacity Kapazität Capacité			Potenza totale Power rating Gasamtleistung Puissance tot.
	Esterno External Aussen Externes	Vasca Well Wanne Cuve				Potenza totale Power rating Gasamtleistung Puissance tot.	Tens. d'alim. Electrics Spannung Tension d'alim.	
	L x P x H cm	L x P x H cm				L	kW	
SG74IRM	80x70x90	70x46.5x20	•		50	12		
SG74CRM	80x70x90	70x46.5x20		•	50	12		
SE74IRM	80x70x90	70x46.5x20	•		50		VAC400 3N 50/60 Hz	9
SE74CRM	80x70x90	70x46.5x20		•	50		VAC400 3N 50/60 Hz	9

SG74IRM
SG74CRMSE74IRM
SE74CRM

MODELLO MODEL MODELL MODELE	DIMENSIONI / DIMENSIONS MASSE / DIMENSIONS				Potenza totale Power rating Gasamtleistung Puissance tot.
	Esterno External Aussen Externes	Vasca Well Wanne Cuve	Vasca Well Wanne Cuve	Tensione d'aliment. Electrics Spannung Tension d'aliment.	
	L x P x H cm	L x P x H cm	L		
CM72APS	400x700x900	320x480x900	13,8	400VAC 3N 50/60Hz	4

Con portina, With door, Mit Tür, Avec porte

CM72APS

BRASIÈRE RIBALTABILI E MULTIFUNZIONE ELETTRICA

TILTING BRATT PANS AND MULTI-PERFORMANCES COOKING APPLIANCE

KIPPBRATPFANNEN UND ELETRO MULTI-BRÄTER

SAUTEUSES BASCULANTES ET APPAREIL MULTI-FONCTIONS

Silko®
Grandi Cucine

I Esecuzione interamente in acciaio inox. Piano superiore con invaso e foro di scarico acqua di spessore 12/10. Vasca in acciaio inox AISI 304 spessore 15/10 con fondo in AISI 316L (anticorrosivo), spessore 25/10.

Coperchio in AISI 304 spessore 12/10. Alimentazione acqua calda e fredda.

Riscaldamento gas diretto: tramite bruciatori in acciaio inox alimentati da rubinetto valvolato, camera di combustione coibentata.

Riscaldamento gas indiretto: come gas diretto ma con recipiente dotato di doppia parete in AISI 304, spessore 20/10. Il controllo della pressione nell'intercapedine è assicurato da valvola di sicurezza ed è visualizzato da manometro posto sul cruscotto. Sul pannello anteriore sono posti il rubinetto per carico acqua dell'intercapedine e il relativo indicatore di livello.

Riscaldamento elettrico indiretto: mediante resistenze corazzate in acciaio inox inserite nell'intercapedine comandate da interruttore e termostato. Altre caratteristiche costruttive

D Ausführung vollständig aus Edelstahl. Tiefgezogene Abdeckung aus 1,2, mit Wasserabflussöffnung. Kessel aus 1,5 mm starkem CNS und Kesselboden aus 2,5 mm starkem korrosionsfestem CNS. Deckel aus 1,2 mm starkem CNS. Ausgestattet mit Einlasshahn für Warm- und Kaltwasser.

Gas-Beheizung (direkt): durch gussgekapelte Edelstahl-Widerstände mit vollzündgesicherter Gasarmatur; piezoelektrische Zündung. Wärmeisolierte Verbrennungskammer.

Gas-Beheizung (indirekt): wie bei direkter Gasbeheizung, jedoch mit 2 mm starker Edelstahl-Doppelwand. Die Druckkontrolle im Doppelmantel wird durch Sicherheitsventil gewährleistet, dass an der Gerätefront durch den entsprechenden Druckmesser kontrollierbar ist. Wasserfüllung in der Doppelwand und Wasserstandanzeiger sind an der Frontblende angebracht.

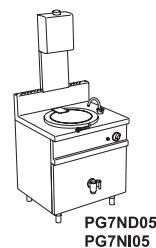
Elektro-Beheizung (indirekt): durch gussgekapelte Edelstahl-Widerstände in der Doppelwand eingebaut die durch Schalter und Thermostat betätigt werden. Weitere Eigenschaften siehe Version "direkte Gasbeheizung".

GB Construction, entirely in stainless steel. Top, 1,2 mm thick stainless steel, is recessed with drain hole for spillages. Pan has 1,5 mm thick, AISI 304, sides & 2,5 mm thick AISI 316L anticorrosive stainless steel bottom. Lid is in 1,2 mm thick AISI 304 stainless steel. Provided with cold & hot water filler tap.

Gas. (direct) models: heated by means of stainless steel burners controlled by a gas cock with flame failure device; piezoelectric ignition. Insulated hot flues exchanger.

Gas (indirect) models: same as direct heated model but with, AISI 304, 2 mm thick stainless steel jacket. Pressure inside the jacket is controlled by a safety valve and checked on the relevant gauge on the fascia panel. Jacket water inlet valve and level indicator are fitted to the front panel.

Electric (indirect) models: heated by means of armoured stainless steel elements inside the jacket which are controlled by a thermostat. Other features, same as the gas heated version.



PG7ND05
PG7NI05



PE7NI05

F Construction entièrement en acier inox. Plan en acier inox, épaisseur 1,2 mm avec système antiécoulement et trou de vidange eau. Cuve en acier inox (AISI 304) 1,5 mm d'épaisseur et fond anti-corrosion en acier inox (AISI 316L), épaisseur 2,5 mm. Couvercle en acier inox (AISI 304), épaisseur 1,2 mm Col de cygne d'arrivée d'eau chaude et froide.

Modèles à gaz (chauffe directe): chauffage par brûleurs en acier inox alimentés par robinet, allumage piézo-électrique. Chambre de combustion calorifugée.

Modèles à gaz (chauffe indirecte): même que le modèle à chauffe directe mais avec cuve et double paroi en acier inox (AISI 304), épaisseur 2 mm. La pression dans la double paroi est contrôlée par une valve de sécurité et visualisée par un manomètre située sur le panneau frontal.

Modèles électrique (chauffe indirecte): par résistances blindées en acier inox plongées dans la double paroi et commandées par un interrupteur et un thermostat. Pour les autres caractéristiques voir la version chauffage "direct à gaz".



PENTOLE
BOILING PANS
KOCHKESSEL
MARMITES



MODELLO MODEL MODELL MODELE	DIMENSIONI / DIMENSIONS MASSE / DIMENSIONS					
	Esterne External Aussen Externes	Vasca Well Wanne Cuve		Potenza totale Power rating Gasamleistung Puissance tot.	Tensione d'aliment. Electric Spannung Tension d'alimentat.	Potenza totale Power rating Gasamleistung Puissance tot.
	L x P x H cm	Ø x H cm	I.	kW		kW
PG7ND05	80x70x90	40x45	50	11		
PG7NI05	80x70x90	40x45	50	11		
PE7NI05	80x70x90	40x45	50		VAC400 3N 50/60 Hz	6



PE7NI05

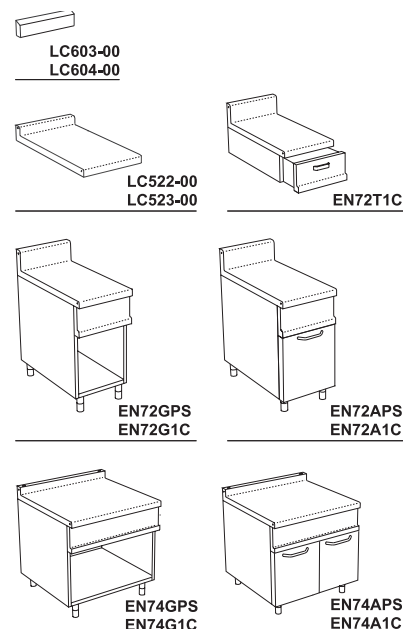


I Piani di lavoro modulari in acciaio inox, spessore 12/10. Disponibili nelle versioni con cassetti o senza e anche con elemento elettrico riscaldante in vetro temperato inserito nel piano. Realizzati sia nei modelli monoblocco su armadio aperto o chiuso, sia nei modelli top per applicazione «a ponte».

D Zwei Modulgrößen-Arbeitsplatten aus 1,2 mm., mit o. ohne Schublade und ausserdem mit elektrobeheiztem Hartglas (in der Platte eingebaut) erhältlich. Serie bestehend aus Elemente mit offenem oder geschlossenem Unterbau, oder aus Top zur "Brücken" - Aufstellung.

GB Modular work top units; construction entirely in stainless steel, 1,2 mm. thick for the top. Tops are available with or without drawers and also with electric tempered glass heating element inserted in the work surface. Units are available as floor standing models, on open base or cupboard or, as tops for «bridge type» applications.

F Plans de travail modulaires en acier inox, épaisseur 1,2 mm. Disponibles dans la version avec ou sans tiroir et avec verre trempé chauffant incorporé (dans le plan). Gamme qui comprend des modèles sur placard ouvert ou fermé ou bien des tops pour installation "en pont".



MODELLO MODEL MODELL MODELE	DIMENSIONI / DIMENSIONS MASSE / DIMENSIONS	
	Esterne External Aussen Externes	Cassetto Drawer Schublade Tiroir
	L x P x H cm	
LC522-00	40x70x5	
LC523-00	80x70x5	
LC603-00	40x6x17	
LC604-00	80x6x17	
EN72T1C	40x70x30	GN 1/1
EN72GPS	40x70x90	
EN72G1C	40x70x90	GN 1/1
EN72APS*	40x70x90	
EN72A1C*	40x70x90	GN 1/1
EN74GPS	80x70x90	
EN74G1C	80x70x90	•
EN74APS*	80x70x90	
EN74A1C*	80x70x90	•

* Con portine / With doors / Mit Türen / Avec portes



EN72APS



EN72T1C



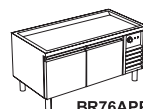
ELEMENTI NEUTRI
WORK TOP UNITS
NEUTRALE ELEMENTE
ÉLÉMENTS NEUTRES

I Struttura monoblocco, in acciaio inox AISI 304, iniettata con poliuretano espanso ad elevata capacità coibente. Celle, a misure GN 1/1, con fondo ribassato e spigoli arrotondati. Guarnizioni su porte e cassetti a quattro lati magnetici. Guide, per cassetti, telescopiche in acciaio inox. Gruppo frigorifero con compressore ad alto rendimento. Fluido refrigerante R404a. Espansione a capillare. Sbrinamento completamente automatico con programmatore di cicli.

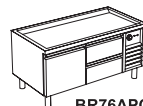
D Ausführung aus CNS mit starker Hochdruckpolyurethanisolierung. Kühlzellen GN 1/1 mit vertieftem Boden und abgerundeten Kanten. Alle Türen und Schubladen sind mit magnetischen Dichtungen versehen. Schubladenteleskopschienen aus Edelstahl. Kühleinheit mit Hochleistungsaggregat – Kältemittel R404a. Vollautomatische Abtauung.

GB Constructed in AISI 304 stainless steel with high efficiency polyurethane foam insulation. Compartments are GN 1/1 in size with recessed bottom and coved corners. Doors and drawers are provided with tight seal magnetic gaskets. Stainless steel telescopic drawer guides. High efficiency refrigeration system on R404a refrigerant. Automatic defrost.

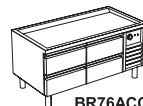
F Réalisées en acier inox (AISI 304) avec isolement en polyuréthane rigide expansé injecté. Cellules à dimension GN 1/1 avec fond abaissé et bords arrondis. Fermeture des portes et des tiroirs avec joints magnétiques. Tiroir montés sur rails télescopiques en acier inox. Groupe réfrigérant avec compresseur à haute performance - fluide caloporteur R404a. Degivrage complètement automatique avec programmatrice de cycles.



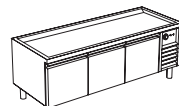
BR76APP -2° +8°C
BF76APP -15° -20°C



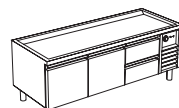
BR76APC -2° +8°C



BR76ACC -2° +8°C



BR78APP -2° +8°C
BF78APP -15° -20°C



BR78APC -2° +8°C



BR78APC



MODELLO / MODEL MODELL / MODELE	BR76APP	BF76APP	BR76APC	BR76ACC	BR78APP	BF78APP	BR78APC
Dimensioni esterne External dimensions Aussen Abmessungen Dimensions externes	mm. 1200x630x610	mm. 1200x630x610	mm. 1200x630x610	mm. 1200x630x610	mm. 1600x630x610	mm. 1600x630x610	mm. 1600x630x610
Temperatura d'esercizio Working temperature Betriebstemperatur Température d'exercice	-2° +8°C	-15° -20°C	-2° +8°C	-2° +8°C	-2° +8°C	-15° -20°C	-2° +8°C
Potenza max. assorbita Capacity Aufgenommene Höchstleistung W Puissance max. absorbée	0,109	0,109	0,109	0,109	0,109	0,109	0,109
Tensione d'alimentazione Electrics Spannung Tension d'alimentation	VAC230 1N 50/60 Hz						

BASI REFRIGERATE

REFRIGERATED BASE UNITS

KÜHLUNTERBAUTEN

SOUBASSEMENTS REFRIGERES

