

Professional
cooking
equipment

Price List
2025



ata
cooking equipment

Price list 2025

Listino prezzi - Tarif public - Preisliste - Lista de precios - Прайс-лист



Fire is the soul of all light.

(György Lukács, 1916)

Il fuoco è l'anima di ogni luce.

(György Lukács, 1916)

Le feu est l'âme de toute la lumière.

(György Lukács, 1916)

Feuer ist die Seele eines jeden Lichts.

(György Lukács, 1916)

El fuego es el alma de toda luz.

(György Lukács, 1916)

Огонь - это душа любого света

(Дьёрдь Лукач, 1916)



cooking equipment

ATA

A company in continuous evolution



ATA

Una realtà in costante evoluzione

The entrepreneurial ability and the continuous search for new technical and business solutions make ATA a company in continuous evolution.

Every day we make studies and market research in order to offer you an always wider product range with unique, innovative features.

ATA works according to the European directives and guidelines in force.

La capacità imprenditoriale abbinata alla continua ricerca di nuove soluzioni sia tecnologiche che commerciali rende ATA una realtà in costante evoluzione ed espansione, grazie a quotidiani studi ed indagini per offrire una gamma di prodotti sempre più ampia con caratteristiche uniche ed innovative.

ATA opera secondo le attuali direttive e le linee guida dell'Unione Europea.

ATA

Une réalité en évolution constante

C'est grâce à sa capacité d'entreprendre allée à la recherche continue de nouvelles solutions aussi bien du point de vue technologique que commercial qu'ATA est une réalité en évolution et en expansion constante. Elle s'appuie sur des études et des recherches quotidiens pour offrir une gamme de produits toujours plus variée présentant des caractéristiques uniques et innovantes.

ATA se conforme aux normes en vigueur et aux directives de l'Union européenne.



ATA
**Ein Unternehmen in ständiger
Entwicklung**

Die Unternehmensfähigkeit sowie die ständige Suche nach neuen technologischen und geschäftlichen Lösungen machen ATA zu einem Unternehmen, das dank täglicher Studien und Untersuchungen einem ständigen Entwicklungs- und Expansionsprozess ausgesetzt ist, um ein immer umfangreicheres Produktsortiment mit einzigartigen und innovativen Eigenschaften anbieten zu können.

ATA arbeitet gemäß den aktuellen Bestimmungen und Richtlinien der Europäischen Union.

ATA
**Una realidad en constante
evolución**

El espíritu empresarial y la continua búsqueda de nuevas soluciones, tanto tecnológicas como comerciales, convierten a ATA en una realidad en constante evolución y expansión, gracias a sus encuestas y análisis diarios dirigidos a ofrecer una gama de productos cada vez más amplia y con características únicas e innovadoras.

ATA actúa de acuerdo con las disposiciones y las directivas actuales de la Unión Europea.

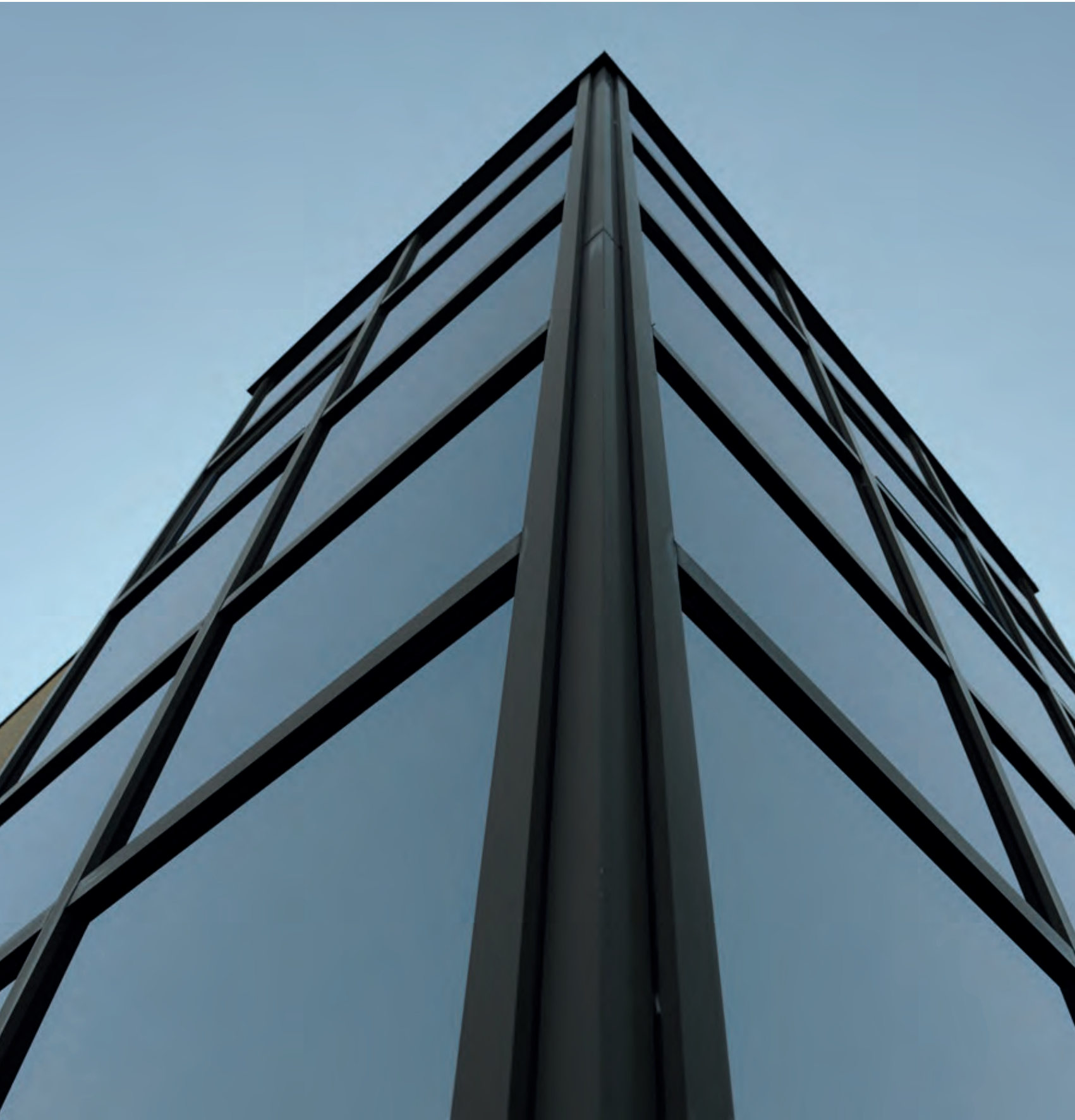
ATA
**это стремительно
развивающаяся компания**

Предпринимательские навыки в сочетании с постоянным поиском новых решений в плане технологий и сбыта являются залогом стремительного развития и расширения компании, фокусирующей свою деятельность на проведении ежедневных исследований и опросов рынка для того, чтобы предложить всё более широкий перечень продукции, отличающейся уникальными и передовыми характеристиками.

Все этапы деятельности ATA соответствуют требованиям настоящих директив и руководящих принципов Европейского союза.

ATA

Pioneers of Quality





CERTIFICATE
for a quality management system in accordance with
ISO 9001

SQ-9001CO0020

The company



A.T.A. SRL
Viale del Progresso, 20 - ZI, I-35026 Conselve (PD)

has introduced and applies a quality system for

**Designing and manufacturing of professional dishwashers and
cooking equipment**

Compliance with the requirements of the following standards was verified in a certification procedure:

DIN EN ISO 9001:2015 (November 2015)
Quality management systems; requirements

This certificate is valid from 24.09.2024 to 23.09.2027

17.10.2024 Pö A



DVGW CERT GmbH
Zertifizierungsstelle
Josef-Wirmer-Str. 1-3
53123 Bonn
Tel. +49 228 91 88 - 888
Fax +49 228 91 88 - 993
www.dvgw-cert.com
info@dvgw-cert.com

www.atasrl.com



Series 600 Serie 600 Série 600	Serie 600 Serie 600 Серия 600	9
--	-------------------------------------	---

Series 700 Serie 700 Série 700	Serie 700 Serie 700 Серия 700	25
--	-------------------------------------	----

Series 900 Serie 900 Série 900	Serie 900 Serie 900 Серия 900	85
--	-------------------------------------	----

Salamanders Salamandre Salamandres	Salamander Salamandras Грили-саламандры	131
--	---	-----

Spare parts & all technical details in the restricted area of our web site

Documentazione tecnica completa disponibile nell'area riservata del nostro sito

Documentation technique complète disponible dans d'accès restreint de notre site

Ersatzteile und alle technischen Details finden Sie auf dem geschützten Teil unsere Web Site

Documentación técnica completa disponible en la zona restringida de nuestra página web

Полный перечень технической документации доступен в личном кабинете на нашем сайте

ATA

Series 600


























Corrie onion	9,90	LE
PROVENCE PRO		Lett
Onion marmalade,		pick
brie cheese	7€	LE
RICHELIEU		Lett
Roquefort cheese,		onio
confit pear	7,5€	STR
PASSION RED		Phil
Organic peppers	6,5€	conf
HOLLY SANDWICHES ✨		
VEGGIEWOOD		TER
Tomato, lettuce,		Terry
onion, mayo	5€	lett
CLUB SANDWICH		HOL
Chicken, bacon, tomato,		Chick
lettuce, onion, mayo	5,5€	egg,
MADRAS CLUB		MON
Curry chicken, tomato,		Ham,
lettuce, red onion	6€	
HOLLY STARTERS ✨ HOL		
CONVENT CHICKEN WINGS	4,5€	CHO
ONION RINGS OF FIRE	4€	Thres
CAESAR'S SALAD	6,5€	HOL
TRINITY CHEESE SALAD	6,5€	From
DIVINE FRENCH FRIES	3€	HOL
		Coof
 FOLLOW US ON facebook ✨		

Gas ranges - Cucine a gas - Fourneaux à gaz Gasherde - Cocinas a gas - Газовые плиты	10
Electric ranges - Cucine elettriche - Fourneaux électriques Elektroherde - Cocinas eléctricas - Электрические плиты	11
Induction ranges - Cucine a induzione - Cuisinières à induction Induktionsherde - Cocinas inducción - Индукционные плиты	12
Gas griddle plates - Fry-top a gas - Grillades à gaz Gas-Griddle/Grillplatten - Fry top a gas - Газовые жарочные поверхности	13
Electric griddle plates - Fry-top elettrici - Grillades électriques Elektro-Griddle/Grillplatten - Fry top eléctricos - Электрические жарочные поверхности	14
Fixed lavastone grill for meat - Griglie fisse pietra lavica per carne - Grilles fixes pierre volcanique pour viande Feste Lavasteingrills für Fleisch - Parrillas fija de piedra volcanica para carne - Фиксированные лавовые грили для мяса и рыбы	15
Gas and electric fryers - Friggitrici a gas ed elettriche - Friteuses à gaz et électriques Gas- u. Elektrofritteusen - Freidoras a gas y eléctricas - Газовые и электрические фритюрницы	16
Electric chip scuttle - Scaldapatate elettrici - Bacs à frites électriques Elektro-Frittenwanne - Conservador de patatas electrico - Электрические подогреватели для картофеля фри	19
Electric pasta cookers - Cuocipasta elettrici - Cuiseurs à pâte électriques Elektronudelkocher - Cuoce pasta eléctricas - Электрическая макаронovarка	19
Electric bain maries - Bagnomaria elettrici - Bain-marie électriques Elektrowasserbäder - Baño-maria eléctricos - Электрические пароварки	20
Neutral units - Elementi neutri - Elements neutres Neutralelemente - Elementos neutros - Нейтральные элементы	21
Accessories - Accessori - Accessoires Zubehöre - Accesorios - Аксессуары	22











600 Gas ranges

Cucine a gas - Fourneaux à gaz - Gasherde - Cocinas a gas - Газовые плиты

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div></div> <div></div> </div>	K6GCUS05TT Top gas range 2 burners table top Cucina gas 2 fuochi da banco Fourneau à gaz 2 brûleurs à poser Gasherde 2 Kochstellen Tischgerät Cocinas a gas 2 quemadores de banco Газовая плита с 2 конфорками настольная	a 600	10,5	0,12	13	11178 44382	-	-
		b 300						
 <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> </div>	K6GCUS10TT Top gas range 4 burners table top Cucina gas 4 fuochi da banco Fourneau à gaz 4 brûleurs à poser Gasherde 4 Kochstellen Tischgerät Cocina a gas 4 quemadores de banco Газовая плита с 4 конфорками настольная	a 600	18,5	0,21	26	22356 88764	-	-
		b 600						
 <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> </div>	K6GCUS10F1 Gas range 4 burners + gas oven 1/1 GN Cucina gas 4 fuochi + forno gas 1/1 GN Fourneau à gaz 4 brûleurs + four à gaz 1/1 GN Gasherde 4 Kochstellen + Gasbackofen 1/1 GN Cocina a gas 4 quemadores + horno a gas 1/1 GN Газовая плита с 4 конфорками и газовой духовкой 1/1 GN	a 600	58	0,53	30,6	26311 104468	230~1N	0,1
		b 600						
 <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> </div>	K6MCUS10F1 Gas range 4 burners + electric oven 1/1 GN Cucina 4 fuochi gas + forno elettrico 1/1 GN Fourneau à gaz 4 brûleurs + four électrique 1/1 GN Gasherde 4 Kochstellen + Elektrobackofen 1/1 GN Cocina a gas 4 quemadores + horno eléctrico 1/1 GN Газовая плита с 4 конфорками и электрической духовкой 1/1 GN	a 600	59	0,53	26	22356 88764	230~1N	3
		b 600						







600 Electric ranges

Cucine elettriche - Fourneaux électriques - Elektroherde - Cocinas eléctricas - Электрические плиты

Model Price							
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 K6ECU05TT	a 600 b 300 h 295	10	0,12	-	-	400~3N	4
	Top electric range 2 plates table top Cucina 2 piastre elettriche da banco Fourneau électrique 2 plaques à poser Elektroherd 2 Kochplatten Tischgerät Cocina eléctrica 2 placas de banco Электрическая плита с 2 конфорками настольная						
 K6ECU10TT	a 600 b 600 h 295	18	0,21	-	-	400~3N	8
	Top electric range 4 plates table top Cucina 4 piastre elettriche da banco Fourneau électrique 4 plaques à poser Elektroherd 4 Kochplatten Tischgerät Cocina eléctrica 4 placas de banco Электрическая плита с 4 конфорками настольная						
 K6ECU15TT	a 600 b 900 h 295	29	0,265	-	-	400~3N	12
	Top electric range 6 plates table top Cucina 6 piastre elettriche da banco Fourneau électrique 6 plaques à poser Elektroherd 6 Kochplatten Tischgerät Cocina eléctrica 6 placas de banco Электрическая плита с 6 конфорками настольная						
 K6ECU10FF	a 600 b 600 h 850	60	0,53	-	-	400~3N	11
	Electric range 4 plates + electric oven 1/1 GN Cucina 4 piastre elettriche + forno elettrico 1/1 GN Fourneau électrique 4 plaques + four électrique 1/1 GN Elektroherd 4 Kochplatten + Elektrobackofen 1/1 GN Cocina eléctrica 4 placas + horno eléctrico 1/1 GN Электрическая плита с 4 конфорками + электрическая духовка 1/1 GN						
 K6ECU15FF	a 600 b 900 h 850	80	0,73	-	-	400~3N	15
	Electric range 6 plates + electric oven 1/1 GN Cucina 6 piastre elettriche + forno elettrico 1/1 GN Fourneau électrique 6 plaques + four électrique 1/1 GN Elektroherd 6 Kochplatten + Elektrobackofen 1/1 GN Cocina eléctrica 6 placas + horno eléctrico 1/1 GN Электрическая плита с 6 конфорками + электрическая духовка 1/1 GN						
	Optional n.1 K6PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						










600 Induction ranges

Cucine a induzione - Cuisinières à induction - Induktionsherde - Cocinas inducción - Индукционные плиты

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
	K6ECI05TT Top induction range 2 plates Cucina induzione top 2 piastre Cuisinière à induction 2 plaques 2-Felder Induktionsherd Cocina inducción 2 fuegos Индукционная плита с 2 конфорками настольная	a 300	9	0,12	-	-	230~1N	3,5
		b 600						
h 295								
	K6ECI10TT Top induction range 4 plates Cucina induzione top 4 piastre Cuisinière à induction 4 plaques 4-Felder Induktionsherd Cocina inducción 4 fuegos Индукционная плита с 4 конфорками настольная	a 600	16	0,21	-	-	400~3N	7
		b 600						
h 295								










600 Gas griddle plates

Fry-top a gas - Grillades à gaz - Gas-Griddle/Grillplatten - Fry top a gas - Газовые жарочные поверхности

Model Price							
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 K6GFL05TT	a 600 b 300 h 295	21	0,14	4	3439 13656	230~1N	0,1
	Gas griddle plate smooth table top Fry top a gas liscio da banco Grillade à gaz lisse à poser Gasgriddleplatte glatt Tischgerät Fry top a gas plancha lisa de banco Гладкая газовая жарочная поверхность настольная						
 K6GFR05TT	a 600 b 300 h 295	21	0,14	4	3439 13656	230~1N	0,1
	Gas griddle plate grooved table top Fry top a gas rigato da banco Grillade à gaz nervurée à poser Gasgriddleplatte gerillt Tischgerät Fry top a gas plancha rizada de banco Рифлёная газовая жарочная поверхность настольная						
 K6GFL10TT	a 600 b 600 h 295	39	0,31	8	6879 27312	230~1N	0,1
	Gas griddle plate smooth table top Fry top a gas liscio da banco Grillade à gaz lisse à poser Gasgriddleplatte glatt Tischgerät Fry top a gas plancha lisa de banco Гладкая газовая жарочная поверхность настольная						
 K6GFR10TT	a 600 b 600 h 295	39	0,31	8	6879 27312	230~1N	0,1
	Gas griddle plate ½ smooth ½ grooved table top Fry top a gas ½ liscio ½ rigato da banco Grillade à gaz ½ lisse ½ nervurée à poser Gasgriddleplatte ½ glatt ½ gerillt Tischgerät Fry top a gas plancha ½ lisa ½ rizada de banco Газовая жарочная поверхность ½ гладкая + ½ рифлёная настольная						








600 Electric griddle plates

Fry-top elettrici - Grillades électriques - Elektro-Griddle/Grillplatten
 Fry top eléctricos - Электрические жарочные поверхности

Model Price							
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 K6EFL05TT Electric griddle plate smooth table top Fry top elettrico liscio da banco Grillade électrique lisse à poser Elektrogriddleplatte glatt Tischgerät Fry top eléctrico plancha lisa de banco Гладкая электрическая жарочная поверхность настольная	a 600 b 300 h 295	19	0,14	-	-	230~1N	3,6
	 K6EFR05TT Electric griddle plate grooved table top Fry top elettrico rigato da banco Grillade électrique nervurée à poser Elektrogriddleplatte gerillt Tischgerät Fry top eléctrico plancha rizada de banco Рифлёная электрическая жарочная поверхность настольная	a 600 b 300 h 295	19	0,14	-	-	230~1N
 K6EFL10TT Electric griddle plate smooth table top Fry top elettrico liscio da banco Grillade électrique lisse à poser Elektrogriddleplatte glatt Tischgerät Fry top eléctrico plancha lisa de banco Гладкая электрическая жарочная поверхность настольная	a 600 b 600 h 295	35	0,31	-	-	400~3N	7,2
	 K6EFR10TT Electric griddle plate ½ smooth ½ grooved table top Fry top elettrico ½ liscio ½ rigato da banco Grillade électrique ½ lisse ½ nervurée à poser Elektrogriddleplatte ½ glatt ½ gerillt Tischgerät Fry top eléctrico plancha ½ lisa ½ rizada de banco Электрическая жарочная поверхность ½ гладкая + ½ рифлёная настольная	a 600 b 600 h 295	35	0,31	-	-	400~3N










600 Fixed lavastone grill for meat

Griglie fisse pietra lavica per carne - Grilles fixes pierre volcanique pour viande - Feste Lavasteingrills für Fleisch
Parrillas fija de piedra volcanica para carne - Фиксированные лавовые грили для мяса и рыбы

Model Price								
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW	
 K6GPL05TT	a 600 b 300 h 295	19	0,14	6	4901 19459	-	-	
	½ Top unit for meat - ½ Modulo top per carne ½ Module pour viande - ½ Modul für Fleisch ½ Módulo para carne top - Настольный модуль ½ для мяса							
Standard Stainless steel grate for meat - Griglia carne inox - Grille inox viande Fleischrost aus Edelstahl - Rejilla de acero inox para carne - Гриль для мяса из нержавеющей стали								
 K6GPL10TT	a 600 b 600 h 295	33	0,31	12	9888 39261	-	-	
	Top unit for meat - Modulo top per carne Module pour viande - Modul für Fleisch Módulo para carne top - Настольный модуль для мяса							
Standard Stainless steel grate for meat - Griglia carne inox - Grille inox viande Fleischrost aus Edelstahl - Rejilla de acero inox para carne - Гриль для мяса из нержавеющей стали								








600 Gas and electric fryers

Friggitrici a gas ed elettriche - Friteuses à gaz et électriques - Gas- u. Elektrofritteusen
Freidoras a gas y eléctricas - Газовые и электрические фритюрницы

Model Price							
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 K6GFG05TT	a 600 b 300 h 295	17	0,12	6,7	6019 23898	-	-
	Gas fryer 8 lt. table top Friggitrice a gas 8 lt. da banco Friteuse à gaz 8 lt. à poser Gasfritteuse 8 Lt. Tischgerät Freidora a gas 8 lt. de banco Фритюрница газовая 8 л. настольная						
Standard n.1 K26428 Basket - Cesto - Panier - Korb - Cesta - Корзина							
Optional n.1 K6COPGFG Fryer lid - Coperchio - Couvercle - Deckel - Тара - Крышка для фритюрницы							
 K6GFG10TT	a 600 b 600 h 295	36	0,31	13,4	12038 47796	-	-
	Gas fryer 8 + 8 lt. table top Friggitrice a gas 8 + 8 lt. da banco Friteuse à gaz 8 + 8 lt. à poser Gasfritteuse 8 + 8 Lt. Tischgerät Freidora a gas 8 + 8 lt. de banco Фритюрница электрическая 8 + 8 л. настольная						
Standard n.2 K26428 Basket - Cesto - Panier - Korb - Cesta - Корзина							
Optional n.2 K6COPGFG Fryer lid - Coperchio - Couvercle - Deckel - Тара - Крышка для фритюрницы							
 K6EFG05TT	a 600 b 300 h 295	13	0,14	-	-	400~3N	8
	Electric fryer 10 lt. table top Friggitrice elettrica 10 lt. da banco Friteuse électrique 10 lt. à poser Elektrofritteuse 10 Lt. Tischgerät Freidora eléctrica 10 lt. de banco Фритюрница электрическая 10 л. настольная						
Standard n.1 K26440 Basket - Cesto - Panier - Korb - Cesta - Корзина							
Optional n.1 K6COPEFG Fryer lid - Coperchio - Couvercle - Deckel - Тара - Крышка для фритюрницы							
 K6EFG10TT	a 600 b 600 h 295	24	0,31	-	-	400~3N	16
	Electric fryer 10 + 10 lt. table top Friggitrice elettrica 10 + 10 lt. da banco Friteuse électrique 10 + 10 lt. à poser Elektrofritteuse 10 + 10 Lt. Tischgerät Freidora eléctrica 10 + 10 lt. de banco Фритюрница электрическая 10 + 10 л. настольная						
Standard n.2 K26440 Basket - Cesto - Panier - Korb - Cesta - Корзина							
Optional n.2 K6COPEFG Fryer lid - Coperchio - Couvercle - Deckel - Тара - Крышка для фритюрницы							

600 Electric fryers

Friggitrici elettriche - Friteuses électriques - Elektrofritteusen
Freidoras eléctricas - Электрические фритюрницы

Model Price							
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 K6EFG0512	a 600 b 300 h 295	17	0,12	-	-	400~3N	8,7
	Fryer 11 lt. table top Friggitrice 11 lt. da banco Friteuse 11 lt. à poser Fritteuse 11 Lt. Tischgerät Freidora 11 lt. de banco Фритюрница 11 л. настольная						
Standard n.1 K26580 Basket - Cesto - Panier - Korb - Cesta - Корзина							
Optional n.1 K6COPEFGR Fryer lid - Coperchio - Couvercle - Deckel - Тара - Крышка для фритюрницы							
 K6EFG1012	a 600 b 600 h 295	36	0,31	-	-	400~3N	17,4
	Fryer 11 + 11 lt. table top Friggitrice 11 + 11 lt. da banco Friteuse 11 + 11 lt. à poser Fritteuse 11 + 11 Lt. Tischgerät Freidora 11 + 11 lt. de banco Фритюрница 11 + 11 л. настольная						
Standard n.2 K26580 Basket - Cesto - Panier - Korb - Cesta - Корзина							
Optional n.2 K6COPEFGR Fryer lid - Coperchio - Couvercle - Deckel - Тара - Крышка для фритюрницы							







600 Accessories for fryers

Accessori per friggitori - Accessoires pour friteuses - Zubehöre für Fritteusen
 Accesorios para freidoras - Аксессуары для фритюрниц

	Model Price					Description
		mm	Kg	m ³		
	K26428	a 260 b 200 h 130	-	-	-	Basket for gas fryer 1/1 Cesto friggitrice a gas 1/1 Panier friteuse à gaz 1/1 Gas-Fritteusenkorb 1/1 Cesta freidora a gas 1/1 Корзина для газовой фритюрницы 1/1 [K6GFG05TT - K6GFG10TT]
	K26473	a 260 b 97 h 130	-	-	-	Basket for gas fryer 1/2 Cesto friggitrice a gas 1/2 Panier friteuse à gaz 1/2 Gas-Fritteusenkorb 1/2 Cesta freidora a gas 1/2 Корзина для газовой фритюрницы 1/2 [K6GFG05TT - K6GFG10TT]
	K26440	a 310 b 200 h 100	-	-	-	Basket for electric fryer 1/1 Cesto friggitrice elettrica 1/1 Panier friteuse électrique 1/1 Elektro-Fritteusenkorb 1/1 Cesta freidora eléctrica 1/1 Корзина для электрической фритюрницы 1/1 [K6EFG05TT - K6EFG10TT]
	K26439	a 310 b 97 h 100	-	-	-	Basket for electric fryer 1/2 Cesto friggitrice elettrica 1/2 Panier friteuse électrique 1/2 Elektro-Fritteusenkorb 1/2 Cesta freidora eléctrica 1/2 Корзина для электрической фритюрницы 1/2 [K6EFG05TT - K6EFG10TT]
	K26580	a 200 b 285 h 100	-	-	-	Basket for fryer 1/1 Cesto friggitrice 1/1 Panier friteuse 1/1 Fritteusenkorb 1/1 Cesta freidora 1/1 Корзина для фритюрницы 1/1 [K6EFG0512 - K6EFG1012]
	K6COPEFG	a 370 b 250 h 50	-	-	-	Lid for electric fryer Coperchio per friggitrice elettrica Couvercle pour friteuse électrique Deckel für Elektro-Friteuse Tapa para freidora eléctrica Крышка для электрической фритюрницы
	K6COPEFGR	a 370 b 250 h 50	-	-	-	Lid for electric fryer Coperchio per friggitrice elettrica Couvercle pour friteuse électrique Deckel für Elektro-Friteuse Tapa para freidora eléctrica Крышка для электрической фритюрницы [K6EFG0512 - K6EFG1012]
	K6COPGFG	a 370 b 250 h 50	-	-	-	Lid for gas fryer Coperchio per friggitrice a gas Couvercle pour friteuse à gaz Deckel für Gasfriteuse Tapa para freidora a gas Крышка для газовой фритюрницы
	ARGFRY	a - b - h -	-	-	-	Detergent tablets for fryers 120 pcs Detergente in compresse per friggitori 120 pz Détergent comprimé pour friteuses 120 pcs Tabelle-Reinigungsmittel für Fritteusen 120 Stk Detergente en pastillas para freidoras 120 u. Моющие таблетки для фритюрниц 120 шт
	K6PORTAFG	a 42 b 290 h 410	2,85	-	-	Door for gas fryer Porta per friggitrice a gas Porte pour friteuse à gaz Tür für Gas-Friteuse Puerta para freidora a gas Дверца для газовой фритюрницы

600 Electric chip scuttle









Scaldapatate elettrici - Bacs à frites électriques - Elektro-Frittenwanne
 Conservador de patatas eléctrico - Электрические подогреватели для картофеля фри

Model Price							
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 K6ESP05TT	a 600	10	0,14	-	-	230~1N	0,75
	b 300						
h 295							
Electric chip scuttle table top Scaldapatate elettrico da banco Bac à frites électrique à poser Elektro-Frittenwanne Tischgerät Conservador de patatas eléctrico de banco Электрический подогреватель для картофеля фри настольный							

Series 600







600 Electric pasta cooker

Cuocipasta elettrico - Cuiseur à pâte électrique - Elektronudelkocher
 Cuece pasta eléctrico - Электрическая макаронovарка

Model Price							
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 K6ECP05TT	a 600	12	0,14	-	-	400~3N	4,35
	b 300						
h 295							
Electric pasta cooker 12 lt. - Cuocipasta elettrico 12 lt. Cuiseur à pate électrique cuve simple 12 Lt. à poser - Elektronudelkocher Tischgerät 12 Lt. Cuece pasta eléctrico 12 lt. de banco - Электрическая макаронovарка 12 л. Standard Inox tank AISI 316 - Vasca inox AISI 316 - Cuve acier inox AISI 316 Tank aus AISI 316 - Caba inox AISI 316 - Емкость из нержавеющей стали AISI 316							
 K26475	a 290	-	-	-	-	-	-
	b 115						
h 150							
Basket for pasta cooker 1/4 GN h. 150 Cesto cuocipasta 1/4 GN h. 150 Panier pour cuiseur à pâte 1/4 GN h. 150 Korb für Nudelkocher 1/4 GN h. 150 Cesta para cuece-pasta 1/4 GN h. 150 Корзина для макаронovарки 1/4 GN высота 150							
 K6COPCP	a 340	-	-	-	-	-	-
	b 258						
h 85							
Lid for pasta cooker Coperchio per cuocipasta Couvercle pour cuisier à pâte Deckel für Nudelkocher Tapa para cuece-pasta Крышка для макаронovарки							








600 Electric bain maries

Bagnomaria elettrici - Bain-marie électriques - Elektrowasserbäder
 Baño-maria eléctricos - Электрические водяные бани

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
	K6EBM05TT	a 600 b 300 h 295	16	0,13	-	-	230~1N	1
Single tank top 3/4 GN ½ Modulo top vasca 3/4 GN ½ Module top 3/4 GN 1 Becken Top 3/4 GN 1 Cuba top 3/4 GN Верхний модуль ½ ванна GN 3/4								











600 Accessories for bain maries

Accessori per bagnomaria - Accessoires pour bain-marie - Zubehöre für Wasserbäder
 Accesorios para baño-maria - Аксессуары для пароварки

	Model Price								Description
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h	Btu/h	kW	
	K20233	a 156 b 260 h 150	-	-	-	-	-	-	1/4 GN stainless steel container with lid for bain-marie Vaschetta 1/4 GN con coperchio per bagnomaria Cuve inox avec couvercle pour bain-marie 1/4 GN 1/4 GN Behälter mit Deckel für Bain-marie Recipiente con tapa 1/4 GN para baño mária Ванночка 1/4 GN с крышкой для пароварки
	K90029	a 325 b 265 h 150	-	-	-	-	-	-	1/2 GN stainless steel container with lid for bain-marie Vaschetta 1/2 GN con coperchio per bagnomaria Cuve inox avec couvercle pour bain-marie 1/2 GN 1/2 GN Behälter mit Deckel für Bain-marie Recipiente con tapa 1/2 GN para baño mária Ванночка 1/2 GN с крышкой для пароварки









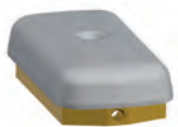

600 Neutral units

Elementi neutri - Elements neutres - Neutralelemente - Elementos neutros - Нейтральные элементы

Model Price								
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h	Btu/h	kW	
 K6NNE05TT	a 600 b 300 h 295	7	0,12	-	-	-	-	
	Neutral top Top neutro Top neutre Neutralelement Mesa de trabajo neutra Столешница							
 K6NNL10TT	a 600 b 600 h 295	13	0,21	-	-	-	-	
	Neutral top with sink Top neutro con lavello Top neutre avec evier Neutralelement mit Becken Mesa de trabajo neutra con fregadero Столешница с раковиной							
 K6NNV05	a 550 b 300 h 570	9	0,14	-	-	-	-	
	Open cabinet Vano base Baie ouverte Offener Unterschrank Base abierta Шкаф-основание							
 K6NNV10	a 550 b 600 h 570	11	0,21	-	-	-	-	
	Open cabinet Vano base Baie ouverte Offener Unterschrank Base abierta Шкаф-основание							
 K6NNV15	a 550 b 900 h 570	19	0,45	-	-	-	-	
	Open cabinet Vano base Baie ouverte Offener Unterschrank Base abierta Шкаф-основание							

600 Accessories

Accessori - Accessoires - Zubehöre - Accesorios - Аксессуары

	Model Price							Description
		mm	Kg	m³				
	K6AFP	a	-	-	-	-	-	Built-in pot holder for electric ranges Applicazione fermapentole cucina elettrica Fixation des casseroles pour fourneau électrique Topfbefestigung für Elektroherd Opción sujeta-olla para cocina eléctrica Стопор для кастрюль для электрических плит
	K26274	a	325	-	1,5	-	-	Oven grid Griglia per forno Grille four Rost für backofen Rejilla para horno Гриль для духовки
	NEOFOUR	a	-	-	-	-	-	Liquid detergent for ovens and griddle plates 12 pcs Detergente liquido per forno e fry top 12 pz Détergent liquide pour four et grillade 12 pcs Reiniger flüßig für Ofen u. Griddleplatten 12 Stk. Detergente líquido para horno y planchas 12 u. Жидкое моющее средство для духовок и жарочных поверхностей 12 шт.
	K26024	a	-	-	0,25	-	-	Teflon plug with wooden handle for griddle plates Tappo in Teflon con manico in legno per fry top Buchon en Teflon avec manche en bois pour grillades Teflonverschluss mit Holzgriff für Grillplatten Tapón en teflon con mango en madera para fry-top Тефлоновая пробка с деревянной ручкой для жарочной поверхности
	K26019	a	-	-	0,40	-	-	Scraper for gridale plates Raschietto fry top Grattoir pour grillades Spachtel für Grillplatten Espátula para fry-top Скребок для жарочной поверхности
	K9LMLS	a	-	-	-	-	-	10 pieces blades for smooth scraper Kit 10 lame per raschietto liscio Kit de 10 lames pour grattoir lisse 10 Stück Klängen für glatten Spachtel Kit de 10 hojas para espátula lisa Комплект из 10 лезвий для гладкого скребка
	C2LMRG	a	-	-	-	-	-	10 pieces blades for grooved scraper Kit 10 lame per raschietto rigato Kit de 10 lames pour grattoir nervuré 10 Stück Klängen für gerillten Spachtel Kit de 10 hojas para espátula rizada Комплект из 10 лезвий для рифлёного скребка
	K00088	a	-	-	-	-	-	Connecting kit series 700/600 Kit giunzione serie 700/600 Kit connexion série 700/600 Verbindungssatz Serie 700/600 Kit conexión serie 700/600 Комплект соединительных частей для серий 700/600
	K6PORTA	a	42	-	2,85	-	-	Door Porta Porte Tür Puerta Дверца



ATA

Series 700



Gas ranges - Cucine a gas - Fourneaux à gaz Gasherde - Cocinas a gas - Газовые плиты	27
Gas range with solid top - Cucine a gas con tuttapiastra - Fourneaux à gaz avec Coup de feu Gasherde mit Glühplatten - Cocinas a gas de placa radiante - Газовые плиты со сплошной варочной поверхностью	34
Electric ranges - Cucine elettriche - Fourneaux électriques Elektroherde - Cocinas eléctricas - Электрические плиты	35
Pyroceram ranges - Cucine vetroceramica - Fourneaux vitrocéramiques Ceranherde - Cocinas vitrocerámicas - Плиты из стеклокерамики	41
Induction ranges - Cucine a induzione - Cuisinières à induction Induktionsherde - Cocinas inducción - Индукционные плиты	43
Gas Solid tops - Cucine tuttapiastra a gas - Coup de feu à gaz Gas-Glühplattenherde - Cocinas de placa radiante à gas - Газовые керамические плиты	45
Electric Solid tops - Cucine tuttapiastra elettriche - Coup de feu électrique Elektro-Glühplattenherde - Cocinas de placa radiante eléctricas - Электрические керамические плиты	46
Gas griddle plates - Fry-top a gas - Grillades à gaz Gas-Griddle/Grillplatten - Fry top a gas - Газовые жарочные поверхности	47
Electric griddle plates - Fry-top elettrici - Grillades électriques Elektro-Griddle/Grillplatten - Fry top eléctricos - Электрические жарочные поверхности	51
Direct electric grill - Griglia diretta elettrica - Grille électrique directe Direkter Elektro-Grill - Parrilla eléctrica directa - Электрический гриль прямого нагрева	55
Movable lavastone grills - Griglie mobili pietra lavica - Grilles mobiles pierre volcanique Bewegliche Lavasteingrills - Parrillas moviles de piedra volcanica - Передвижные лавовые грили	56
Gas fryers - Friggitrici a gas - Friteuses à gaz Gasfritteusen - Freidoras gas - Газовые фритюрницы	57
Electric fryers - Friggitrici elettriche - Friteuses électriques Elektrofritteusen - Freidoras eléctricas - Электрические фритюрницы	60
Electric chip scuttle - Scaldapatate elettrici - Bacs à frites électriques Elektro-Frittenwanne - Conservador de patatas electrico - Электрические подогреватели для картофеля фри	66
Gas and electric pasta cookers - Cuocipasta a gas ed elettrici - Cuisseurs à pâte à gaz et électriques Gas und Elektronudelkocher - Cuelece pasta a gas y eléctricos - Газовые и электрические макаронварки	67
Gas and electric boiling pans - Pentole a gas ed elettriche - Marmites à gaz et électriques Gas-und Elektrokochkessel - Marmitas a gas y eléctricas - Газовые и электрические кастрюли	70
Gas and electric bratt pans - Brasiere gas ed elettriche - Sauteuses à gaz et électriques Gas-und Elektro-Bratpfannen - Sarténes a gas y eléctricas - Газовые и электрические сковороды	71
Electric multi-purpose bratt pans - Brasiere multifunzione elettriche - Sauteuses multifonctions électriques Elektro-Multibräter - Sarténes eléctricas multifuncionales - Многофункциональные электрические сковороды	72
Electric bain maries - Bagnomaria elettrici - Bain-marie électriques Elektrowasserbäder - Baño-maria eléctricos - Электрические пароварки	73
Neutral units - Elementi neutri - Elements neutres Neutralelemente - Elementos neutros - Нейтральные элементы	76
Accessories - Accessori - Accessoires Zubehöre - Accesorios - Аксессуары	79

Series 700 **S**olution

Burners power: 6,5 kw and 8,2 kw

Potenza dei bruciatori: 6,5 kw e 8,2 kw

Brûleurs: 6,5 kw et 8,2 kw

Kochstellen: 6,5 kw und 8,2 kw

Quemadores: 6,5 kw y 8,2 kw

Мощность горелок: 6,5 kw + 8,2 kw

Watertight top version

Versione con piano stagno

Version avec surface supérieure fermée à l'eau

Wasserdichte Oberseite

Versión con encimera hermética

Водонепроницаемая верхняя часть горелки



Series 700 **P**erformance

Burners power: 8,5 Kw and 6,2 Kw

Potenza dei bruciatori: 8,5 Kw e 6,2 Kw

Brûleurs: 8,5 Kw et 6,2 Kw

Kochstellen: 8,5 Kw und 6,2 Kw

Quemadores: 8,5 Kw y 6,2 Kw

Мощность горелок: 8,5 Kw + 6,2 Kw

Version with removable basin

Versione con bacinella rimovibile

Version avec bac amovible

Version mit abnehmbarer Schale










Versión con bandeja desmontable

Версия со съёмной чашей горелки












700 Gas ranges

Cucine a gas - Fourneaux à gaz - Gasherde - Cocinas a gas - Газовые плиты

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
Solution 	K7GCUS05TT Top gas range 2 burners - Cucina gas 2 fuochi top Fourneau à gaz 2 brûleurs - Gasherde 2 Kochstellen Cocinas a gas 2 quemadores - Газовая плита с 2 конфорками настольная	a 700 b 400 h 265	20	0,21	14,7	12640 50186	-	-
		Built-in pilot ignition - Versione con accensione pilota - Version avec allumage par flamme pilote Option Zündflamme - Versión con opción piloto - Поджиг пилотной горелкой K7GCUS05TTPI	65kW 82kW					
Performance 	K7GCUP05TT Top gas range 2 burners - Cucina gas 2 fuochi top Fourneau à gaz 2 brûleurs - Gasherde 2 Kochstellen Cocinas a gas 2 quemadores - Газовая плита с 2 конфорками настольная	a 700 b 400 h 265	21,5	0,21	14,7	12640 50186	-	-
		Standard Stainless steel burner tray - Bacinella fuochi inox - Bacs brûleurs inox Auffangbehälter aus Edelstahl - Bandejas quemadores en inox - Стол плиты из нержавеющей стали	High-power version - Versione potenziata - Puissance augmentée - Höhere Leistung Quemadores potenciados - Модификация с увеличенной мощностью kW 17 K7GCUP05TTP 1	62kW 85kW				
Solution 	K7GCUS05VV Gas range 2 burners + open cabinet - Cucina gas 2 fuochi + vano aperto Fourneau à gaz 2 brûleurs + baie libre ouverte - Gasherde 2 Kochstellen + offener Unterschrank Cocina a gas 2 quemadores + base abierta - Газовая плита с 2 конфорками + открытый шкаф	a 700 b 400 h 850	33,5	0,45	14,7	12640 50186	-	-
		Optional n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца	Built-in pilot ignition - Versione con accensione pilota - Version avec allumage par flamme pilote Option Zündflamme - Versión con opción piloto - Поджиг пилотной горелкой K7GCUS05VVPI	65kW 82kW				
Performance 	K7GCUP05VV Gas range 2 burners + open cabinet - Cucina gas 2 fuochi + vano aperto Fourneau à gaz 2 brûleurs + baie libre ouverte - Gasherde 2 Kochstellen + offener Unterschrank Cocina a gas 2 quemadores + base abierta - Газовая плита с 2 конфорками + открытый шкаф	a 700 b 400 h 850	35	0,45	14,7	12640 50186	-	-
		Standard Stainless steel burner tray - Bacinella fuochi inox - Bacs brûleurs inox Auffangbehälter aus Edelstahl - Bandejas quemadores en inox - Стол плиты из нержавеющей стали Optional n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца	High-power version - Versione potenziata - Puissance augmentée - Höhere Leistung Quemadores potenciados - Модификация с увеличенной мощностью kW 17 K7GCUP05VVP	62kW 85kW				


































700 Gas ranges

Cucine a gas - Fourneaux à gaz - Gasherde - Cocinas a gas - Газовые плиты

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
Solution 	K7GCUS10TT	a 700	38	0,38	29,4	25279 100372	-	-
		b 800						
		h 265						
		Top gas range 4 burners - Cucina gas 4 fuochi top Fourneau à gaz 4 brûleurs - Gasherde 4 Kochstellen Cocina a gas 4 quemadores - Газовая плита с 4 конфорками настольная						
		Built-in pilot ignition - Versione con accensione pilota - Version avec allumage par flamme pilote Option Zündflamme - Versión con opción piloto - Поджиг пилотной горелкой K7GCUS10TTPI						
Performance 	K7GCUP10TT	a 700	40,5	0,38	29,4	25279 100372	-	-
		b 800						
		h 265						
		Top gas range 4 burners - Cucina gas 4 fuochi top Fourneau à gaz 4 brûleurs - Gasherde 4 Kochstellen Cocina a gas 4 quemadores - Газовая плита с 4 конфорками настольная						
		Standard Stainless steel burner tray - Bacinella fuochi inox - Bacs brûleurs inox Auffangbehälter aus Edelstahl - Bandejas quemadores en inox - Стол плиты из нержавеющей стали						
		High-power version - Versione potenziata - Puissance augmentée - Höhere Leistung Quemadores potenciados - Модификация с увеличенной мощностью kW 34 K7GCUP10TTP						
Solution 	K7GCUS10VV	a 700	56	0,80	29,4	25279 100372	-	-
		b 800						
		h 850						
		Gas range 4 burners + open cabinet - Cucina gas 4 fuochi + vano aperto Fourneau à gaz 4 brûleurs + baie libre ouverte - Gasherde 4 Kochstellen + offener Unterschrank Cocina a gas 4 quemadores + base abierta - Газовая плита с 4 конфорками + открытый шкаф						
		Optional n.2 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
		Built-in pilot ignition - Versione con accensione pilota - Version avec allumage par flamme pilote Option Zündflamme - Versión con opción piloto - Поджиг пилотной горелкой K7GCUS10VVPI						
Performance 	K7GCUP10VV	a 700	58,5	0,80	29,4	25279 100372	-	-
		b 800						
		h 850						
		Gas range 4 burners + open cabinet - Cucina gas 4 fuochi + vano aperto Fourneau à gaz 4 brûleurs + baie libre ouverte - Gasherde 4 Kochstellen + offener Unterschrank Cocina a gas 4 quemadores + base abierta - Газовая плита с 4 конфорками + открытый шкаф						
		Standard Stainless steel burner tray - Bacinella fuochi inox - Bacs brûleurs inox Auffangbehälter aus Edelstahl - Bandejas quemadores en inox - Стол плиты из нержавеющей стали Optional n.2 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
		High-power version - Versione potenziata - Puissance augmentée - Höhere Leistung Quemadores potenciados - Модификация с увеличенной мощностью kW 34 K7GCUP10VVP						










700 Gas ranges

Cucine a gas - Fourneaux à gaz - Gasherde - Cocinas a gas - Газовые плиты

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
Solution 	K7GCUS15TT Top gas range 6 burners - Cucina gas 6 fuochi top Fourneau à gaz 6 brûleurs - Gasherde 6 Kochstellen Cocinas a gas 6 quemadores - Газовая плита с 6 конфорками настольная	a 700 b 1200 h 265	55	0,54	44,1	37919 150557	-	-
		Built-in pilot ignition - Versione con accensione pilota - Version avec allumage par flamme pilote Option Zündflamme - Versión con opción piloto - Поджиг пилотной горелкой K7GCUS15TTPI	     					
Performance 	K7GCUP15TT Top gas range 6 burners - Cucina gas 6 fuochi top Fourneau à gaz 6 brûleurs - Gasherde 6 Kochstellen Cocina a gas 6 quemadores - Газовая плита с 6 конфорками настольная	a 700 b 1200 h 265	60	0,54	44,1	37919 150557	-	-
		Standard Stainless steel burner tray - Bacinella fuochi inox - Bacs brûleurs inox Auffangbehälter aus Edelstahl - Bandejas quemadores en inox - Стол плиты из нержавеющей стали	High-power version - Versione potenziata - Puissance augmentée - Höhere Leistung Quemadores potenciados - Модификация с увеличенной мощностью kW 51 K7GCUP15TTP	     				
Solution 	K7GCUS15VV Gas range 6 burners + open cabinet - Cucina gas 6 fuochi + vano aperto Fourneau à gaz 6 brûleurs + baie libre ouverte - Gasherde 6 Kochstellen + offener Unterschrank Cocina a gas 6 quemadores + base abierta - Газовая плита с 6 конфорками + открытый шкаф	a 700 b 1200 h 850	77,5	1,15	44,1	37919 150557	-	-
		Optional n.3 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца	Built-in pilot ignition - Versione con accensione pilota - Version avec allumage par flamme pilote Option Zündflamme - Versión con opción piloto - Поджиг пилотной горелкой K7GCUS15VVI	     				
Performance 	K7GCUP15VV Gas range 6 burners + open cabinet - Cucina gas 6 fuochi + vano aperto Fourneau à gaz 6 brûleurs + baie libre ouverte - Gasherde 6 Kochstellen + offener Unterschrank Cocina a gas 6 quemadores + base abierta - Газовая плита с 6 конфорками + открытый шкаф	a 700 b 1200 h 850	82,5	1,15	44,1	37919 150557	-	-
		Standard Stainless steel burner tray - Bacinella fuochi inox - Bacs brûleurs inox Auffangbehälter aus Edelstahl - Bandejas quemadores en inox - Стол плиты из нержавеющей стали Optional n.3 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца	High-power version - Versione potenziata - Puissance augmentée - Höhere Leistung Quemadores potenciados - Модификация с увеличенной мощностью kW 51 K7GCUP15VVP	     				










700 Gas ranges

Cucine a gas - Fourneaux à gaz - Gasherde - Cocinas a gas - Газовые плиты

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
Solution 	K7GCUS10F1	a 700	87	0,80	34,4	29579 117442	230~1N	0,1
		b 800						
Gas range 4 burners + gas oven 1/1 GN - Cucina gas 4 fuochi + forno gas 1/1 GN Fourneau à gaz 4 brûleurs + four à gaz 1/1 GN - Gasherde 4 Kochstellen + Gasbackofen 1/1 GN Cocina a gas 4 quemadores + horno a gas 1/1 GN - Газовая плита с 4 конфорками + газовая духовка 1/1 GN Built-in pilot ignition - Versione con accensione pilota - Version avec allumage par flamme pilote Option Zündflamme - Versión con opción piloto - Поджиг пилотной горелкой K7GCUS10F1PI								
Performance 	K7GCUP10FF	a 700	101	0,80	36,9	31728 125977	-	-
		b 800						
Gas range 4 burners + gas oven 2/1 GN - Cucina gas 4 fuochi + forno gas 2/1 GN Fourneau à gaz 4 brûleurs + four à gaz 2/1 GN - Gasherde 4 Kochstellen + Gasbackofen 2/1 GN Cocina a gas 4 quemadores + horno a gas 2/1 GN - Газовая плита с 4 конфорками + газовая духовка 2/1 GN Standard Stainless steel burner tray - Bacinella fuochi inox - Bacs brûleurs inox Auffangbehälter aus Edelstahl - Bandejas quemadores en inox - Стол плиты из нержавеющей стали Optional n.1 K7A25019 Oven floor of cast iron - Suola in ghisa per forno - Sole du four en fonte Ofensohle aus Gusseisen - Base en fundición por horno - Чугунное дно духовки High-power version - Versione potenziata - Puissance augmentée - Höhere Leistung Quemadores potenciados - Модификация с увеличенной мощностью kW 41,5 K7GCUP10FFP								
Solution 	K7GCUS15F1	a 700	120,5	1,15	49,1	42218 167627	230~1N	0,1
		b 1200						
Gas range 6 burners + gas oven 1/1 GN + open cabinet - Cucina 6 fuochi gas + forno gas 1/1 GN + vano aperto Fourneau à gaz 6 brûleurs + four à gaz 1/1 GN + baie libre ouverte - Gasherde 6 Kochstellen + Gasbackofen 1/1 GN + offener Unterschrank - Cocina a gas 6 quemadores + horno a gas 1/1 GN + base abierta - Газовая плита с 6 конфорками + газовая духовка 1/1 GN + открытый шкаф Optional n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца Built-in pilot ignition - Versione con accensione pilota - Version avec allumage par flamme pilote Option Zündflamme - Versión con opción piloto - Поджиг пилотной горелкой K7GCUS15F1PI								
Performance 	K7GCUP15FF	a 700	137	1,15	51,6	44368 176162	-	-
		b 1200						
Gas range 6 burners + gas oven 2/1 GN + open cabinet - Cucina 6 fuochi gas + forno gas 2/1 GN + vano aperto Fourneau à gaz 6 brûleurs + four à gaz 2/1 GN + baie libre ouverte - Gasherde 6 Kochstellen + Gasbackofen 2/1 GN + offener Unterschrank - Cocina a gas 6 quemadores + horno a gas 2/1 GN + base abierta - Газовая плита с 6 конфорками + газовая духовка 2/1 GN + открытый шкаф Standard Stainless steel burner tray - Bacinella fuochi inox - Bacs brûleurs inox Auffangbehälter aus Edelstahl - Bandejas quemadores en inox - Стол плиты из нержавеющей стали Optional n.1 K7A25019 Oven floor of cast iron - Suola in ghisa per forno - Sole du four en fonte Ofensohle aus Gusseisen - Base en fundición por horno - Чугунное дно духовки n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца High-power version - Versione potenziata - Puissance augmentée - Höhere Leistung Quemadores potenciados - Модификация с увеличенной мощностью kW 58,5 K7GCUP15FFP								










700 Gas ranges

Cucine a gas - Fourneaux à gaz - Gasherde - Cocinas a gas - Газовые плиты

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
Solution 	K7GCUS15FM	a 700 b 1200 h 850	123,5	1,15	52,1	44798 177869	-	-
		Gas range 6 burners + gas oven 105x53 cm - Cucina 6 fuochi gas + forno gas maxi 105x53 cm Fourneau à gaz 6 brûleurs + four à gaz 105x53 cm - Gasherde 6 Kochstellen + Gasbackofen 105x53 cm Cocina a gas 6 quemadores + horno a gas 105x53 cm - Газовая плита с 6 конфорками + большая газовая духовка 105x53 cm Built-in pilot ignition - Versione con accensione pilota - Version avec allumage par flamme pilote Option Zündflamme - Versión con opción piloto - Поджиг пилотной горелкой K7GCUS15FMPI						
Performance 	K7GCU15FFM	a 700 b 1200 h 850	143,5	1,15	57,6	49527 196646	-	-
		Gas range 6 burners + gas oven 105x53 cm - Cucina 6 fuochi gas + forno gas maxi 105x53 cm Fourneau à gaz 6 brûleurs + four à gaz 105x53 cm - Gasherde 6 Kochstellen + Gasbackofen 105x53 cm Cocina a gas 6 quemadores + horno a gas 105x53 cm - Газовая плита с 6 конфорками + большая газовая духовка maxi 105x53 cm Standard Stainless steel burner tray - Bacinella fuochi inox - Bacs brûleurs inox Auffangbehälter aus Edelstahl - Bandejas quemadores en inox - Стол плиты из нержавеющей стали Optional n. 1 K7A25025 Oven floor of cast iron - Suola in ghisa per forno - Sole du four en fonte Ofensole aus Gusseisen - Base en fundición por horno - Чугунное дно духовки High-power version - Versione potenziata - Puissance augmentée - Höhere Leistung Quemadores potenciados - Модификация с увеличенной мощностью kW 64,5 K7GCU15FFMP						
Solution 	K7MCUS10F1	a 700 b 800 h 850	92	0,80	29,4	25279 100372	230~1N	3
		Gas range 4 burners + electric oven 1/1 GN - Cucina 4 fuochi gas + forno elettrico 1/1 GN Fourneau à gaz 4 brûleurs + four électrique 1/1 GN Gasherde 4 Kochstellen + Elektrobackofen 1/1 GN Cocina a gas 4 quemadores + horno eléctrico 1/1 GN - Газовая плита с 4 конфорками + электрическая духовка 1/1 GN Built-in pilot ignition - Versione con accensione pilota - Version avec allumage par flamme pilote Option Zündflamme - Versión con opción piloto - Поджиг пилотной горелкой K7MCUS10F1PI						
Performance 	K7MCUP10FF	a 700 b 800 h 850	109	0,80	29,4	25279 100372	400~3N	5,4
		Gas range 4 burners + electric oven 2/1 GN - Cucina 4 fuochi gas + forno elettrico 2/1 GN Fourneau à gaz 4 brûleurs + four électrique 2/1 GN - Gasherde 4 Kochstellen + Elektrobackofen 2/1 GN Cocina a gas 4 quemadores + horno eléctrico 2/1 GN - Газовая плита с 4 конфорками + электрическая духовка 2/1 GN Standard Stainless steel burner tray - Bacinella fuochi inox - Bacs brûleurs inox Auffangbehälter aus Edelstahl - Bandejas quemadores en inox - Стол плиты из нержавеющей стали Optional n.1 K7A25019 Oven floor of cast iron - Suola in ghisa per forno - Sole du four en fonte Ofensole aus Gusseisen - Base en fundición por horno - Чугунное дно духовки High-power version - Versione potenziata - Puissance augmentée - Höhere Leistung Quemadores potenciados - Модификация с увеличенной мощностью kW 34 + 5,4 K7MCUP10FFP						











700 Gas ranges

Cucine a gas - Fourneaux à gaz - Gasherde - Cocinas a gas - Газовые плиты

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
Solution 	K7MCUS10FV	a 700	97	0,80	29,4	25279 100372	400~3N	3,65
		b 800						
h 850								
		Gas range 4 burners + electric ventilated oven 1/1 GN - Cucina 4 fuochi gas + forno elettrico ventilato 1/1 GN - Fourneau à gaz 4 brûleurs + four électrique ventilé 1/1 GN - Gasherde 4 Kochstellen + Elektrobackofen mit Umluft 1/1 GN - Cocina a gas 4 quemadores + horno eléctrico ventilado 1/1 GN - Газовая плита с 4 конфорками + электрическая вентилируемая духовка 1/1 GN						
		Built-in pilot ignition - Versione con accensione pilota - Version avec allumage par flamme pilote Option Zündflamme - Versión con opción piloto - Поджиг пилотной горелкой K7MCUS10FVPI						
Performance 	K7MCUP10FV	a 700	102	0,80	29,4	25279 100372	400~3N	3,65
		b 800						
h 850								
		Gas range 4 burners + electric ventilated oven 1/1 GN - Cucina 4 fuochi gas + forno elettrico ventilato 1/1 GN - Fourneau à gaz 4 brûleurs + four électrique ventilé 1/1 GN - Gasherde 4 Kochstellen + Elektrobackofen mit Umluft 1/1 GN - Cocina a gas 4 quemadores + horno eléctrico ventilado 1/1 GN - Газовая плита с 4 конфорками + электрическая вентилируемая духовка 1/1 GN						
		Standard Stainless steel burner tray - Bacinella fuochi inox - Bacs brûleurs inox Auffangbehälter aus Edelstahl - Bandejas quemadores en inox - Стол плиты из нержавеющей стали Optional n.1 K7A25029 Cast iron floor for electric ventilated oven - Suola in ghisa per forno elettrico ventilato Sole en fonte pour four électrique ventilé - Ofensohle aus Gusseisen - Base en fundición por horno eléctrico convector Чугунное дно для вентилируемой электрической духовки						
		High-power version - Versione potenziata - Puissance augmentée - Höhere Leistung Quemadores potenciados - Модификация с увеличенной мощностью kW 34 + 3,6 K7MCUP10FVP						
Solution 	K7MCUS15F1	a 700	119,5	1,15	44,1	37919 150557	230~1N	3
		b 1200						
h 850								
		Gasrange 6 burners + electric oven 1/1 GN + open cabinet - Cucina 6 fuochi gas + forno elettrico 1/1 GN + vano aperto - Fourneau à gaz 6 brûleurs + four électrique 1/1 GN + baie libre ouverte - Gasherde 6 Kochstellen + Elektrobackofen 1/1 GN + offener Unterschrank - Cocina a gas 6 quemadores + horno eléctrico 1/1GN + base abierta - Газовая плита с 6 конфорками + электрическая духовка 1/1 GN + открытый шкаф						
		Optional n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
		Built-in pilot ignition - Versione con accensione pilota - Version avec allumage par flamme pilote Option Zündflamme - Versión con opción piloto - Поджиг пилотной горелкой K7MCUS15F1PI						
Performance 	K7MCUP15FF	a 700	136	1,15	44,1	37919 150557	400~3N	5,4
		b 1200						
h 850								
		Gas range 6 burners + electric oven 2/1 GN + open cabinet - Cucina 6 fuochi gas + forno elettrico 2/1 GN + vano aperto - Fourneau à gaz 6 brûleurs + four électrique 2/1 GN+ baie libre ouverte - Gasherde 6 Kochstellen + Elektrobackofen 2/1 GN + offener Unterschrank - Cocina a gas 6 quemadores + horno eléctrico 2/1GN + base abierta - Газовая плита с 6 конфорками + электрическая духовка 2/1 GN + открытый шкаф						
		Standard Stainless steel burner tray - Bacinella fuochi inox - Bacs brûleurs inox Auffangbehälter aus Edelstahl - Bandejas quemadores en inox - Стол плиты из нержавеющей стали Optional n.1 K7A25019 Oven floor of cast iron - Suola in ghisa per forno - Sole du four en fonte Ofensohle aus Gusseisen - Base en fundición por horno - Чугунное дно духовки n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
		High-power version - Versione potenziata - Puissance augmentée - Höhere Leistung Quemadores potenciados - Модификация с увеличенной мощностью kW 51 + 5,4 K7MCUP15FFP						










700 Gas ranges

Cucine a gas - Fourneaux à gaz - Gasherde - Cocinas a gas - Газовые плиты

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
Solution 	K7MCUS15FV	a 700 b 1200 h 850	131,5	1,15	44,1	37919 150557	400~3N	3,65
		Gas range 6 burners + electric ventilated oven 1/1 GN + open cabinet - Cucina 6 fuochi gas + forno elettrico ventilato 1/1 GN + vano aperto - Fourneau à gaz 6 brûleurs + four électrique ventilé 1/1 GN + baie libre ouverte - Gasherde 6 Kochstellen + Elektrobackofen 1/1 GN mit Umluft + offener Unterschrank - Cocina a gas 6 quemadores + horno eléctrico ventilado 1/1 GN + base abierta - Газовая плита с 6 конфорками + вентилируемая электрическая духовка 1/1 GN + открытый шкаф Optional n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца Built-in pilot ignition - Versione con accensione pilota - Version avec allumage par flamme pilote Option Zündflamme - Versión con opción piloto - Поджиг пилотной горелкой K7MCUS15FVPI						
Performance 	K7MCUP15FV	a 700 b 1200 h 850	136,5	1,15	44,1	37919 150557	400~3N	3,65
		Gas range 6 burners + electric ventilated oven 1/1 GN + open cabinet - Cucina 6 fuochi gas + forno elettrico ventilato 1/1 GN + vano aperto - Fourneau à gaz 6 brûleurs + four électrique ventilé 1/1 GN + baie libre ouverte - Gasherde 6 Kochstellen + Elektrobackofen 1/1 GN mit Umluft + offener Unterschrank - Cocina a gas 6 quemadores + horno eléctrico ventilado 1/1 GN + base abierta - Газовая плита с 6 конфорками + вентилируемая электрическая духовка 1/1 GN + открытый шкаф Standard Stainless steel burner tray - Bacinella fuochi inox - Bacs brûleurs inox Auffangbehälter aus Edelstahl - Bandejas quemadores en inox - Стол плиты из нержавеющей стали Optional n. 1 K7A25029 Cast iron floor for electric ventilated oven - Suola in ghisa per forno elettrico ventilato Sole in fonte pour four électrique ventilé - Ofensohle aus Gusseisen - Base en fundición por horno eléctrico convector Чугунное дно для вентилируемой электрической духовки n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца High-power version - Versione potenziata - Puissance augmentée - Höhere Leistung Quemadores potenciados - Модификация с увеличенной мощностью kW 51 + 3,6 K7MCUP15FVP						
Solution 	K7ASC05	a - b - h -	-	-	-	-	-	-
		Working top drain 1/2 M Applicazione scarico piano cucina 1/2 M Vidange pour plan de travail de fourneau 1/2 M Abfluß für Herde 1/2 M Opción desagüe de la encimera de cocina 1/2 M Дополнительно: слив стола плиты 1/2 M						
Solution 	K7ASC10	a - b - h -	-	-	-	-	-	-
		Working top drain 1 M Applicazione scarico piano cucina 1 M Vidange pour plan de travail de fourneau 1 M Abfluß für Herde 1 M Opción desagüe de la encimera de cocina 1 M Дополнительно: слив стола плиты 1 M						
Solution 	K7ASC15	a - b - h -	-	-	-	-	-	-
		Working top drain 1+1/2 M Applicazione scarico piano cucina 1+1/2 M Vidange pour plan de travail de fourneau 1+1/2 M Abfluß für Herde 1+1/2 M Opción desagüe de la encimera de cocina 1+1/2 M Дополнительно: слив стола плиты 1+1/2 M						














700 Gas range with solid top

Cucine a gas con tuttapiastra - Fourneaux à gaz avec Coup de feu - Gasherde mit Glühplatten
Cocinas a gas de placa radiante - Газовая плита со сплошной варочной поверхностью

Model Price							
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
Performance 	a 700 b 800 h 850	80	0,80	20,7	17800 70670	-	-
	K7GCTP10VV Gas range 2 burners with solid top + open cabinet Cucina 2 fuochi gas con tuttapiastra su vano aperto Fourneau à gaz 2 brûleurs avec coup de feu+ baie libre ouverte Gasherd 2 Kochstellen mit Glühplatte + offener Unterschrank Cocina a gas 2 quemadores de placa radiante + base abierta Газовая плита с 2 горелками со сплошной варочной поверхностью + открытый шкаф Under certification In certificazione En certification Wird zertifiziert En certification В процессе сертификации	Optional n.2 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца					
Performance 	a 700 b 800 h 850	130	0,80	28,2	24248 96275	-	-
	K7GCTP10FF Gas range 2 burners with solid top + gas oven Cucina 2 fuochi gas con tuttapiastra + forno a gas Fourneau à gaz 2 brûleurs avec coup de feu+ four à gaz Gasherd 2 Kochstellen mit Glühplatte + Gasbackofen Cocina a gas 2 quemadores de placa radiante + horno a gas Газовая плита с 2 горелками со сплошной варочной поверхностью + газовая духовка Under certification In certificazione En certification Wird zertifiziert En certification В процессе сертификации	Optional n.1 K7A25019 Oven floor of cast iron - Suola in ghisa per forno - Sole du four en fonte Ofensohle aus Gusseisen - Base en fundición por horno - Чугунное дно для духовки					
Performance 	a 700 b 1200 h 850	115	1,15	35,4	30438,5 120856	-	-
	K7GCTP15VV Gas range 4 burners with solid top + open cabinet Cucina 4 fuochi gas con tuttapiastra su vano aperto Fourneau à gaz 4 brûleurs avec coup de feu+ baie libre ouverte Gasherd 4 Kochstellen mit Glühplatte + offener Unterschrank Cocina a gas 4 quemadores de placa radiante + base abierta Газовая плита с 4 горелками со сплошной варочной поверхностью + открытый шкаф Under certification In certificazione En certification Wird zertifiziert En certification В процессе сертификации	Optional n.3 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца					
Performance 	a 700 b 1200 h 850	170	1,15	42,9	36887,4 146461	-	-
	K7GCTP15FF Gas range 4 burners with solid top + gas oven Cucina 4 fuochi gas con tuttapiastra + forno a gas Fourneau à gaz 4 brûleurs avec coup de feu+ four à gaz Gasherd 4 Kochstellen mit Glühplatte + Gasbackofen Cocina a gas 4 quemadores de placa radiante + horno a gas Газовая плита с 4 горелками со сплошной варочной поверхностью + газовая духовка Under certification In certificazione En certification Wird zertifiziert En certification В процессе сертификации	Optional n.1 K7A25019 Oven floor of cast iron - Suola in ghisa per forno - Sole du four en fonte Ofensohle aus Gusseisen - Base en fundición por horno - Чугунное дно для духовки n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца					



700 Electric ranges

Cucine elettriche - Fourneaux électriques - Elektroherde - Cocinas eléctricas - Электрические плиты

Model Price							
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 	a 700 b 400 h 265	19	0,21	-	-	400~3N	5,2
	K7ECU05TT Top electric range 2 plates Cucina 2 piastre elettriche top Fourneau électrique 2 plaques Elektroherd 2 Kochplatten Cocina eléctrica 2 placas Электрическая плита с 2 конфорками настольная						
 	a 700 b 400 h 265	23	0,21	-	-	400~3N	5,2
	K7ECU05TTQ Top electric range 2 plates Cucina 2 piastre elettriche top Fourneau électrique 2 plaques Elektroherd 2 Kochplatten Cocina eléctrica 2 placas Электрическая плита с 2 конфорками настольная						
 	a 700 b 400 h 850	31	0,45	-	-	400~3N	5,2
	K7ECU05VV Electric range 2 plates + open cabinet Cucina 2 piastre elettriche + vano aperto Fourneau électrique 2 plaques + baie libre ouverte Elektroherd 2 Kochplatten + offener Unterschrank Cocina eléctrica 2 placas + base abierta Электрическая плита с 2 конфорками + открытый шкаф						
Optional n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца							
 	a 700 b 400 h 850	35	0,45	-	-	400~3N	5,2
	K7ECU05VVQ Electric range 2 plates + open cabinet Cucina 2 piastre elettriche + vano aperto Fourneau électrique 2 plaques + baie libre ouverte Elektroherd 2 Kochplatten + offener Unterschrank Cocina eléctrica 2 placas + base abierta Электрическая плита с 2 конфорками + открытый шкаф						
Optional n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца							














700 Electric ranges

Cucine elettriche - Fourneaux électriques - Elektroherde - Cocinas eléctricas - Электрические плиты

Model Price							
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 	a 700 b 800 h 265	32	0,38	-	-	400~3N	10,4
	K7ECU10TT Top electric range 4 plates Cucina 4 piastre elettriche top Fourneau électrique 4 plaques Elektroherd 4 Kochplatten Cocina eléctrica 4 placas Электрическая плита с 4 конфорками настольная						
 	a 700 b 800 h 265	40	0,38	-	-	400~3N	10,4
	K7ECU10TTQ Top electric range 4 plates Cucina 4 piastre elettriche top Fourneau électrique 4 plaques Elektroherd 4 Kochplatten Cocina eléctrica 4 placas Электрическая плита с 4 конфорками настольная						
 	a 700 b 800 h 850	51	0,80	-	-	400~3N	10,4
	K7ECU10VV Electric range 4 plates + open cabinet Cucina 4 piastre elettriche + vano aperto Fourneau électrique 4 plaques + baie libre ouverte Elektroherd 4 Kochplatten + offener Unterschrank Cocina eléctrica 4 placas + base abierta Электрическая плита с 4 конфорками + открытый шкаф	Optional n.2 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца					
 	a 700 b 800 h 850	59	0,80	-	-	400~3N	10,4
	K7ECU10VVQ Electric range 4 plates + open cabinet Cucina 4 piastre elettriche + vano aperto Fourneau électrique 4 plaques + baie libre ouverte Elektroherd 4 Kochplatten + offener Unterschrank Cocina eléctrica 4 placas + base abierta Электрическая плита с 4 конфорками + открытый шкаф	Optional n.2 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца					














700 Electric ranges

Cucine elettriche - Fourneaux électriques - Elektroherde - Cocinas eléctricas - Электрические плиты

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 	K7ECU15TT	a 700 b 1200 h 265	68	0,54	-	-	400~3N	15,6
		Top electric range 6 plates Cucina 6 piastre elettriche top Fourneau électrique 6 plaques Elektroherd 6 Kochplatten Cocina eléctrica 6 placas Электрическая плита с 6 конфорками настольная						
 	K7ECU15TTQ	a 700 b 1200 h 265	80	0,54	-	-	400~3N	15,6
		Top electric range 6 plates Cucina 6 piastre elettriche top Fourneau électrique 6 plaques Elektroherd 6 Kochplatten Cocina eléctrica 6 placas Электрическая плита с 6 конфорками настольная						
 	K7ECU15VV	a 700 b 1200 h 850	81	1,15	-	-	400~3N	15,6
		Electric range 6 plates + open cabinet Cucina 6 piastre elettriche + vano aperto Fourneau électrique 6 plaques + baie libre ouverte Elektroherd 6 Kochplatten + offener Unterschrank Cocina eléctrica 6 placas + base abierta Электрическая плита с 6 конфорками + открытый шкаф						
		Optional n.3 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
 	K7ECU15VVQ	a 700 b 1200 h 850	93	1,15	-	-	400~3N	15,6
		Electric range 6 plates + open cabinet Cucina 6 piastre elettriche + vano aperto Fourneau électrique 6 plaques + baie libre ouverte Elektroherd 6 Kochplatten + offener Unterschrank Cocina eléctrica 6 placas + base abierta Электрическая плита с 6 конфорками + открытый шкаф						
		Optional n.3 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						














700 Electric ranges

Cucine elettriche - Fourneaux électriques - Elektroherde - Cocinas eléctricas - Электрические плиты

	Model Price								
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW	
 	C2ECU10FF	a 700 b 800 h 850	79	0,80	-	-	400~3N	13,4	
		Electric range 4 plates + electric oven 1/1 GN Cucina 4 piastre elettriche + forno elettrico 1/1 GN Fourneau électrique 4 plaques + four électrique 1/1 GN Elektroherd 4 Kochplatten + Elektrobackofen 1/1 GN Cocina eléctrica 4 placas + horno eléctrico 1/1 GN Электрическая плита с 4 конфорками + электрическая духовка 1/1 GN							
 	K7ECU10FF	a 700 b 800 h 850	111	0,80	-	-	400~3N	15,8	
		Electric range 4 plates + electric oven 2/1 GN Cucina 4 piastre elettriche + forno elettrico 2/1 GN Fourneau électrique 4 plaques + four électrique 2/1GN Elektroherd 4 Kochplatten + Elektrobackofen 2/1 GN Cocina eléctrica 4 placas + horno eléctrico 2/1 GN Электрическая плита с 4 конфорками + электрическая духовка 2/1 GN							
 	K7ECU10FV	a 700 b 800 h 850	104	0,80	-	-	400~3N	14,05	
		Electric range 4 plates + electric ventilated oven 1/1 GN Cucina 4 piastre elettriche + forno elettrico ventilato 1/1 GN Fourneau électrique 4 plaques + four électrique ventilé 1/1GN Elektroherd 4 Kochplatten + Elektrobackofen mit Umluft 1/1 GN Cocina eléctrica 4 placas + horno eléctrico ventilado 1/1 GN Электрическая плита с 4 конфорками + вентилируемая электрическая духовка 1/1 GN							
 	K7ECU10FVQ	a 700 b 800 h 850	112	0,80	-	-	400~3N	14,05	
		Electric range 4 plates + electric ventilated oven 1/1 GN Cucina 4 piastre elettriche + forno elettrico ventilato 1/1 GN Fourneau électrique 4 plaques + four électrique ventilé 1/1GN Elektroherd 4 Kochplatten + Elektrobackofen mit Umluft 1/1 GN Cocina eléctrica 4 placas + horno eléctrico ventilado 1/1 GN Электрическая плита с 4 конфорками + вентилируемая электрическая духовка 1/1 GN							
		Optional		n. 1 K7A25019 Oven floor of cast iron - Suola in ghisa per forno - Sole du four en fonte Ofensohle aus Gusseisen - Base en fundición por horno - Чугунное дно духовки					
		Optional		n. 1 K7A25029 Cast iron floor for electric ventilated oven - Suola in ghisa per forno elettrico ventilato Sole en fonte pour four électrique ventilé - Ofensohle aus Gusseisen - Base en fundición por horno eléctrico convector Чугунное дно для вентилируемой электрической духовки					
		Optional		n. 1 K7A25029 Cast iron floor for electric ventilated oven - Suola in ghisa per forno elettrico ventilato Sole en fonte pour four électrique ventilé - Ofensohle aus Gusseisen - Base en fundición por horno eléctrico convector Чугунное дно для вентилируемой электрической духовки					

700 Electric ranges

Cucine elettriche - Fourneaux électriques - Elektroherde - Cocinas eléctricas - Электрические плиты

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 	C2ECU15FF	a 700 b 1200 h 850	100	1,15	-	-	400~3N	18,6
		Electric range 6 plates + electric oven 1/1 GN + open cabinet Cucina 6 piastre elettriche + forno elettrico 1/1 GN + vano aperto Fourneau électrique 6 plaques + four électrique 1/1 GN + baie libre ouverte Elektroherd 6 Kochplatten + Elektrobackofen 1/1 GN + offener Unterschrank Cocina eléctrica 6 placas + horno eléctrico 1/1 GN + base abierta Электрическая плита с 6 конфорками + электрическая духовка 1/1 GN + открытый шкаф						
 	K7ECU15FF	a 700 b 1200 h 850	135	1,15	-	-	400~3N	21
		Electric range 6 plates + electric oven 2/1 GN + open cabinet Cucina 6 piastre elettriche + forno elettrico 2/1 GN + vano aperto Fourneau électrique 6 plaques + four électrique 2/1 GN + baie libre ouverte Elektroherd 6 Kochplatten + Elektrobackofen 2/1 GN + offener Unterschrank Cocina eléctrica 6 placas + horno eléctrico 2/1 GN + base abierta Электрическая плита с 6 конфорками + электрическая духовка 2/1 GN + открытый шкаф						
 	K7ECU15FV	a 700 b 1200 h 850	133	1,15	-	-	400~3N	19,25
		Electric range 6 plates + electric ventilated oven 1/1 GN + open cabinet Cucina 6 piastre elettriche + forno elettrico ventilato 1/1 GN + vano aperto Fourneau électrique 6 plaques + four électrique ventilé 1/1 GN + baie libre ouverte Elektroherd 6 Kochplatten + Elektrobackofen mit Umluft 1/1 GN + offener Unterschrank Cocina eléctrica 6 placas + horno eléctrico ventilado 1/1 GN + base abierta Электрическая плита с 6 конфорками + вентилируемая электрическая духовка 1/1 GN + открытый шкаф						
 	K7ECU15FVQ	a 700 b 1200 h 850	145	1,15	-	-	400~3N	19,25
		Electric range 6 plates + electric ventilated oven 1/1 GN + open cabinet Cucina 6 piastre elettriche + forno elettrico ventilato 1/1 GN + vano aperto Fourneau électrique 6 plaques + four électrique ventilé 1/1 GN + baie libre ouverte Elektroherd 6 Kochplatten + Elektrobackofen mit Umluft 1/1 GN + offener Unterschrank Cocina eléctrica 6 placas + horno eléctrico ventilado 1/1 GN + еская плита с 6 конфорками + вентилируемая электрическая духовка 1/1 GN + открытый шкаф						
















700 Electric ranges

Cucine elettriche - Fourneaux électriques - Elektroherde - Cocinas eléctricas - Электрические плиты

Model Price							
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 	a 700 b 800 h 265	73	0,38	-	-	400~3N	10
	K7ERU10TT Electric cooking range 4 plates top unit Cucina a 4 piastre elettrica top Fourneau électrique 4 plaques Elektro-Herd 4 Platten Tischmodel Cocina eléctrica 4 placas top Электрическая плита с 4 конфорками настольная						
 	a 700 b 800 h 850	101	0,80	-	-	400~3N	10
	K7ERU10VV Electric cooking range 4 plates + open cabinet Cucina a 4 piastre elettrica + vano aperto Fourneau électrique 4 plaques + baie libre ouverte Elektro-Herd 4 Platten + offener Unterschrank Cocina eléctrica 4 placas + base abierta Электрическая плита с 4 конфорками + открытый шкаф	Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца					
 	a 700 b 800 h 850	143	0,80	-	-	400~3N	13,65
	K7ERU10FV Electric cooking range 4 plates + electric ventilated oven 1/1 GN Cucina a 4 piastre elettrica + forno elettrico ventilato 1/1 GN Fourneau électrique 4 plaques + four électrique ventilé 1/1 GN Elektro-Herd 4 Platten + Elektrobackofen mit Umluft 1/1 GN Cocina eléctrica 4 placas + horno eléctrico ventilado 1/1 GN Электрическая плита с 4 конфорками + вентилируемая электрическая духовка 1/1 GN	Optional n. 1 K7A25029 Cast iron floor for electric ventilated oven - Suola in ghisa per forno elettrico ventilato Sole en fonte pour four électrique ventilé - Ofensohle aus Gusseisen - Base en fundición por horno eléctrico convector Чугунное дно для вентилируемой электрической духовки					
















700 Pyroceram ranges

Cucine vetroceramica - Fourneaux vitroc ramiques - Ceranherde
Cocinas vitrocerámicas - Плиты из стеклокерамики

Model Price							
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 	a 700 b 400 h 265	15	0,21	-	-	400~3N	4,6
	K7EVC05TT Top electric range 2 pyroceram plates Cucina elettrica vetroceramica 2 piastre top Fourneau électrique vitroc�ramique 2 plaques top 2-Felder Ceranherd Top Cocina �lectrica vitrocerámica 2 placas top Электрическая плита из стеклокерамики с 2 конфорками настольная						
 	a 700 b 400 h 850	30	0,45	-	-	400~3N	4,6
	K7EVC05VV Electric range 2 pyroceram plates + open cabinet Cucina elettrica vetroceramica 2 piastre +vano Fourneau électrique vitroc�ramique 2 plaques sur placard ouvert 2-Felder Ceranherd offener Unterbau Cocina �lectrica vitrocerámica 2 placas sobre base abierta Электрическая плита из стеклокерамики с 2 конфорками + шкаф Optional n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - T�r - Puerta - Дверца						
 	a 700 b 800 h 265	28	0,38	-	-	400~3N	9,2
	K7EVC10TT Top electric range 4 pyroceram plates Cucina elettrica vetroceramica 4 piastre top Fourneau électrique vitroc�ramique 4 plaques top 4-Felder Ceranherd Top Cocina �lectrica vitrocerámica 4 placas top Электрическая плита из стеклокерамики с 4 конфорками настольная						
 	a 700 b 800 h 850	46	0,80	-	-	400~3N	9,2
	K7EVC10VV Electric range 4 pyroceram plates + open cabinet Cucina elettrica vetroceramica 4 piastre +vano Fourneau électrique vitroc�ramique 4 plaques sur placard ouvert 4-Felder Ceranherd offener Unterbau Cocina �lectrica vitrocerámica 4 placas sobre base abierta Электрическая плита из стеклокерамики с 4 конфорками + шкаф Optional n.2 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
 	a 700 b 800 h 850	102	0,80	-	-	400~3N	12,85
	K7EVC10FV Pyroceram electric range 4 plates with electric ventilated oven 1/1 GN Cucina elettrica vetroceramica 4 piastre + forno elettrico ventilato 1/1 GN Fourneau électrique vitrocéramique 4 plaques + four électrique ventilé 1/1 GN 4-Felder Ceranherd mit Elektro-Umluftbackofen 1/1 GN Cocina �lectrica vitrocerámica 4 placas + horno �lectrico ventilado 1/1 GN Электрическая плита из стеклокерамики с 4 конфорками + вентилируемая электрическая духовка 1/1 GN Optional n. 1 K7A25029 Cast iron floor for electric ventilated oven - Suola in ghisa per forno elettrico ventilato Sole en fonte pour four électrique ventil� - Ofensole aus Gusseisen - Base en fundición por horno �lectrico convector Чугунное дно для вентилируемой электрической духовки						



700 Pyroceram cooking ranges with pot detection

Cucine vetroceramica con riconoscimento pentola - Fourneaux vitroceramiques a détection casserole
 Glaskeramik-Kochfelder mit Topferkennung - Cocinas vitrocerámicas con reconocimiento de ollas
 Стеклокерамические плиты с функцией распознавания кастрюль

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 	K7EVR05TT	a 700 b 400 h 265	15	0,21	-	-	400~3N	4,6
		Tabletop pyroceram cooking range 2 plates with pot detection Cucina vetroceramica top 2 piastre con riconoscimento pentola Fourneau vitroceramique 2 plaques top à détection casserole Ceranherd Tischgerät 2 Felder mit Topferkennung Cocina vitrocerámica 2 placas top con reconocimiento de ollas Стеклокерамические плиты с функцией распознавания кастрюль						
 	K7EVR05VV	a 700 b 400 h 850	30	0,45	-	-	400~3N	4,6
		Pyroceram cooking range 2 plates with pot detection + open cabinet Cucina vetroceramica 2 piastre con riconoscimento pentola + vano aperto Fourneau vitroceramique 2 plaques à détection casserole + baie libre Ceranherd 2 Felder mit Topferkennung + Unterbau offen Cocina vitrocerámica 2 placas con reconocimiento de ollas + base abierta Стеклокерамические плиты с функцией распознавания кастрюль						
 	K7EVR10TT	a 700 b 800 h 265	28	0,38	-	-	400~3N	9,2
		Tabletop pyroceram cooking range 4 plates with pot detection Cucina vetroceramica top 4 piastre con riconoscimento pentola Fourneau vitroceramique 4 plaques top à détection casserole Ceranherd Tischgerät 4 Felder mit Topferkennung Cocina vitrocerámica 4 placas top con reconocimiento de ollas Стеклокерамические плиты с функцией распознавания кастрюль						
 	K7EVR10VV	a 700 b 800 h 850	46	0,80	-	-	400~3N	9,2
		Pyroceram cooking range 4 plates with pot detection + open cabinet Cucina vetroceramica 4 piastre con riconoscimento pentola + vano aperto Fourneau vitroceramique 4 plaques à détection casserole + baie libre Ceranherd 4 Felder mit Topferkennung + Unterbau offen Cocina vitrocerámica 4 placas con reconocimiento de ollas + base abierta Стеклокерамические плиты с функцией распознавания кастрюль						
 	K7EVR10FV	a 700 b 800 h 850	102	0,80	-	-	400~3N	12,85
		Pyroceram cooking range 4 plates with pot detection + electric ventilated oven 1/1GN Cucina vetroceramica 4 piastre con riconoscimento pentola + forno elettrico ventilato 1/1GN Fourneau vitroceramique 4 plaques à détection casserole + four électrique ventilé 1/1GN Ceranherd 4 Felder mit Topferkennung + Elektro-BO mit Umluft Cocina vitrocerámica 4 placas con reconocimiento de ollas + horno eléctrico ventilado 1/1GN Стеклокерамические плиты с функцией распознавания кастрюль						
		Optional n. 1 K7A25029 Cast iron floor for electric ventilated oven - Suola in ghisa per forno elettrico ventilato Sole in fonte pour four électrique ventilé - Ofensohle aus Gusseisen - Base en fundición por horno eléctrico convector Чугунное дно для вентилируемой электрической духовки						








700 Induction ranges

Cucine a induzione - Cuisinières à induction - Induktionsherde - Cocinas inducción - Индукционные плиты

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
Performance 	K7ECI05TT	a 700	23	0,21	-	-	400-3	10
		b 400						
h 265								
		Top induction range 2 plates Cucina induzione top 2 piastre Cuisinière à induction 2 plaques 2-Felder Induktionsherd Cocina inducción 2 fuegionная плита с 2 конфорками настольная						
Performance 	K7ECI05VV	a 700	38	0,45	-	-	400-3	10
		b 400						
h 850								
		Induction range 2 plates + open cabinet Cucina induzione 2 piastre + vano aperto Cuisinière à induction 2 plaques + baie libre ouverte 2-Felder Induktionsherd + offener Unterschrank Cocina inducción 2 fuegos + base abierta Индукционная плита с 2 конфорками + открытый шкаф						
		Optional n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
Performance 	K7ECI10TT	a 700	46	0,38	-	-	400-3	20
		b 800						
h 265								
		Top induction range 4 plates Cucina induzione top 4 piastre Cuisinière à induction 4 plaques 4-Felder Induktionsherd Cocina inducción 4 fuegos Индукционная плита с 4 конфорками настольная						
Performance 	K7ECI10VV	a 700	69	0,80	-	-	400-3	20
		b 800						
h 850								
		Induction range 4 plates + open cabinet Cucina induzione 4 piastre + vano aperto Cuisinière à induction 4 plaques + baie libre ouverte 4-Felder Induktionsherd + offener Unterschrank Cocina inducción 4 fuegos + base abierta Индукционная плита с 4 конфорками + открытый шкаф						
		Optional n.2 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						











700 Induction ranges

Cucine a induzione - Cuisinières à induction - Induktionsherde - Cocinas inducción - Индукционные плиты

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
Performance 	K7EWK05TT Induction wok top Wok ad induzione top Wok à induction top Induktionswok Wok inducción top Индукционная плита Wok настольная	a 700	21	0,21	-	-	400~3N	5
		b 400						
Performance 	K7EWK05VV Induktion wok + open cabinet Wok a induzione + vano aperto Wok à induction + baie libre ouverte Induktionswok + offener Unterschrank Wok inducción + base abierta Индукционная плита Wok + открытый шкаф	a 700	32	0,45	-	-	400~3N	5
		b 400						
		h 850						
		Optional n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						



700 Gas Solid tops

Cucine tuttapiastra a gas - Coup de feu à gaz - Gas-Glühplattenherde
Cocinas de placa radiante a gas - Газовые керамические плиты

Model Price								
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW	
 	K7GTP10TT Gas solid top Tuttapiastra a gas top Plaque coup de feu à gaz Gas-Glühplattenherd Cocina de placa radiante a gas top Газовая керамическая плита настольная	a 700 b 800 h 265	89	0,38	11,5	9888 39261	-	-
 	K7GTP10VV Gas solid top + open cabinet Tuttapiastra a gas + vano aperto Plaque coup de feu à gaz + baie libre ouverte Gas-Glühplattenherd + offener Unterschrank Cocina de placa radiante a gas + base abierta Газовая керамическая плита + открытый шкаф	a 700 b 800 h 850	109	0,80	11,5	9888 39261	-	-
		Optional n.2 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
 	K7GTP10FF Gas solid top + gas oven 2/1 GN Tuttapiastra a gas + forno a gas 2/1 GN Plaque coup de feu à gaz + four à gaz 2/1 GN Gas-Glühplattenherd + Gasbackofen 2/1 GN Cocina de placa radiante a gas + horno a gas 2/1 GN Газовая керамическая плита + газовая духовка 2/1 GN	a 700 b 800 h 850	169	0,80	19,05	16380 65037	-	-
		Optional n.1 K7A25019 Oven floor of cast iron - Suola in ghisa per forno - Sole du four en fonte Ofensole aus Gusseisen - Base en fundición por horno - Чугунное дно духовки						














700 Electric Solid tops

Cucine tuttapiastra elettriche - Coup de feu électrique - Elektro-Glühplattenherde
Cocinas de placa radiante eléctricas - Электрические керамические плиты

Model Price								
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW	
 	a 700 b 800 h 265	73	0,38	-	-	400~3N	9	
	K7ETP10TT	Electric solid top Tuttapiastra elettrico top Plaque coup de feu électrique Elektro-Glühplattenherd Cocina de placa radiante eléctrica top Электрическая керамическая плита настольная						
 	a 700 b 800 h 850	97	0,80	-	-	400~3N	9	
	K7ETP10VV	Electric solid top + open cabinet Tuttapiastra elettrico + vano aperto Plaque coup de feu électrique + baie libre ouverte Elektro-Glühplattenherd + offener Unterschrank Cocina de placa radiante eléctrica + base abierta Электрическая керамическая плита + открытый шкаф						
 	a 700 b 800 h 850	147	0,80	-	-	400~3N	12,65	
	K7ETP10FV	Electric solid top on electric ventilated oven 1/1 GN Tuttapiastra elettrico + forno elettrico ventilato 1/1 GN Coup de feu électrique + four électrique ventilé 1/1GN Elektro-Glühplattenherd mit Elektrobackofen mit Umluft 1/1 GN Cocina de placa radiante eléctrica + horno eléctrico ventilado 1/1 GN Электрическая керамическая плита + вентилируемая электрическая духовка 1/1 GN						
		Optional n.2 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
		Optional n. 1 K7A25029 Cast iron floor for electric ventilated oven - Suola in ghisa per forno elettrico ventilato Sole en fonte pour four électrique ventilé - Ofensohle aus Gusseisen - Base en fundición por horno eléctrico convector Чугунное дно для вентилируемой электрической духовки						














700 Gas griddle plates

Fry-top a gas - Grillades à gaz - Gas-Griddle/Grillplatten - Fry top a gas - Газовые жарочные поверхности

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 	C2GFL05TT	a 700	29	0,21	5,25	4514 17923	230~1N	0,1
		b 400						
h 265								
		Gas griddle plate, smooth, mild steel plate with splash guard Fry top gas, liscio, acciaio dolce con paraspruzzi Grillade à gaz, lisse, acier doux avec pare-jets Gas-Grillplatte, glatt, weicher Stahl mit Spritzschutz Fry top a gas, placa lisa en acero dulce con chapa antisalpicaduras Газовая жарочная поверхность, гладкая, мягкая сталь, с защитными экранами от брызг						
 	K7GFB05TTL	a 700	32	0,21	7	6878 27296	-	-
		b 400						
h 265								
		½ module, smooth, low-built plate of stainless steel with polish finishing ½ modulo liscio, piastra ribassata in acciaio inox con finitura a specchio ½ module lisse, plaque surbaissée en acier inox avec finition miroir ½ Modul, glatt, eingelassene Platte aus Edelstahl mit spiegelartiger Oberfläche ½ módulo, placa lisa de perfil bajo en acero inoxidable con acabado de espejo ½ модуль, гладкая, заглублённая плита из нержавеющей стали с полированной поверхностью						
 	C2GFR05TT	a 700	29	0,21	5,25	4514 17923	230~1N	0,1
		b 400						
h 265								
		Gas griddle plate, grooved, mild steel plate with splash guard Fry top gas, rigato, acciaio dolce con paraspruzzi Grillade à gaz, nervurée, acier doux avec pare-jets Gas-Grillplatte, gerillt, weicher Stahl mit Spritzschutz Fry top a gas, placa rizada en acero dulce con chapa antisalpicaduras Газовая жарочная поверхность, рифлёная, мягкая сталь, с защитными экранами от брызг						
 	K7GFB05TTR	a 700	32	0,21	7	6878 27296	-	-
		b 400						
h 265								
		½ module, grooved, low-built plate of stainless steel with polish finishing ½ modulo rigato, piastra ribassata in acciaio inox con finitura a specchio ½ module nervuré, plaque surbaissée en acier inox avec finition miroir ½ Modul, gerillt, eingelassene Platte aus Edelstahl mit spiegelartiger Oberfläche ½ módulo, placa rizada de perfil bajo en acero inoxidable con acabado de espejo ½ модуль, рифлёная, заглублённая плита из нержавеющей стали с полированной поверхностью						














700 Gas griddle plates

Fry-top a gas - Grillades à gaz - Gas-Griddle/Grillplatten - Fry top a gas - Газовые жарочные поверхности

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 	C2GFL05VV	a 700 b 400 h 850	41	0,45	5,25	4514 17923	230~1N	0,1
		Gas griddle plate, smooth, mild steel plate with splash guard + open cabinet Fry top gas, liscio, acciaio dolce con paraspruzzi + vano aperto Grillade à gaz, lisse, acier doux avec pare-jets + baie libre ouverte Gas-Grillplatte, glatt, weicher Stahl mit Spritzschutz + offener Unterschrank Fry top a gas, placa lisa en acero dulce con chapa antisalpicaduras + base abierta Газовая жарочная поверхность, гладкая, мягкая сталь, с защитными экранами от брызг + открытый шкаф Optional n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
 	K7GFB05VVL	a 700 b 400 h 850	45	0,45	7	6878 27296	-	-
		½ module, smooth, low-built plate of stainless steel with polish finishing + open cabinet ½ modulo liscio, piastra ribassata in acciaio inox con finitura a specchio + vano aperto ½ module lisse, plaque surbaissée en acier inox avec finition miroir + baie libre ouverte ½ Modul, glatt, eingelassene Platte aus Edelstahl mit spiegelartiger Oberfläche + Unterschrank ½ módulo, placa lisa de perfil bajo en acero inoxidable con acabado de espejo + base abierta ½ модуль, гладкая, заглублённая плита из нержавеющей стали с полированной поверхностью Optional n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
 	C2GFR05VV	a 700 b 400 h 850	41	0,45	5,25	4514 17923	230~1N	0,1
		Gas griddle plate, grooved, mild steel plate with splash guard + open cabinet Fry top gas, rigato, acciaio dolce con paraspruzzi + vano aperto Grillade à gaz, nervurée, acier doux avec pare-jets + baie libre ouverte Gas-Grillplatte, gerillt, weicher Stahl mit Spritzschutz + offener Unterschrank Fry top a gas, placa rizada en acero dulce con chapa antisalpicaduras + base abierta Газовая жарочная поверхность, рифлёная, мягкая сталь, с защитными экранами от брызг + открытый шкаф Optional n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
 	K7GFB05VVR	a 700 b 400 h 850	45	0,45	7	6878 27296	-	-
		½ module, grooved, low-built plate of stainless steel with polish finishing + open cabinet ½ modulo rigato, piastra ribassata in acciaio inox con finitura a specchio + vano aperto ½ module nervuré, plaque surbaissée en acier inox avec finition miroir + baie libre ouverte ½ Modul, gerillt, eingelassene Platte aus Edelstahl mit spiegelartiger Oberfläche + Unterschrank ½ módulo, placa rizada de perfil bajo en acero inoxidable con acabado de espejo + base abierta ½ модуль, рифлёная, заглублённая плита из нержавеющей стали с полированной поверхностью Optional n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						










700 Gas griddle plates

Fry-top a gas - Grillades à gaz - Gas-Griddle/Grillplatten - Fry top a gas - Газовые жарочные поверхности

	Model Price								
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW	
 	C2GFL10TT	a 700	54	0,38	10,5	9028 35847	230~1N	0,1	Gas griddle plate, smooth, mild steel plate with splash guard Fry top gas, liscio, acciaio dolce con paraspruzzi Grillade à gaz, lisse, acier doux avec pare-jets Gas-Grillplatte, glatt, weicher Stahl mit Spritzschutz Fry top a gas, placa lisa en acero dulce con chapa antisalpicaduras Газовая жарочная поверхность, гладкая, мягкая сталь, с защитными экранами от брызг
		b 800							h 265
 	K7GFB10TTL	a 700							61
		b 800	h 265						
 	C2GFR10TT	a 700	54	0,38	10,5	9028 35847	230~1N	0,1	
		b 800							h 265
 	K7GFB10TTR	a 700							61
		b 800	h 265						










700 Gas griddle plates

Fry-top a gas - Grillades à gaz - Gas-Griddle/Grillplatten - Fry top a gas - Газовые жарочные поверхности

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
Solution 	C2GFL10VV	a 700	70	0,80	10,5	9028 35847	230~1N	0,1
		b 800						
h 850								
		Gas griddle plate, smooth, mild steel plate with splash guard + open cabinet Fry top gas, liscio, acciaio dolce con paraspruzzi + vano aperto Grillade à gaz, lisse, acier doux avec pare-jets + baie libre ouverte Gas-Grillplatte, glatt, weicher Stahl mit Spritzschutz + offener Unterschrank Fry top a gas, placa lisa en acero dulce con chapa antisalpicaduras + base abierta Газовая жарочная поверхность, гладкая, мягкая сталь + открытый шкаф, с защитными экранами от брызг						
		Optional n.2 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
Performance 	K7GFB10VVL	a 700	78	0,80	13,8	11866 47087	-	-
		b 800						
h 850								
		1 module smooth, low-built plate of stainless steel with polish finishing + open cabinet 1 modulo liscio, piastra ribassata in acciaio inox con finitura a specchio + vano aperto 1 module lisse, plaque surbaissée en acier inox avec finition miroir + baie libre ouverte 1 Modul, glatt, eingelassene Platte aus rostfreiem Stahl mit spiegelartiger Oberfläche + offener Unterschrank 1 módulo, placa lisa de perfil bajo en acero inoxidable con acabado de espejo + base abierta 1 гладкий модуль + открытый шкаф, заглублённая плита из нержавеющей стали с полированной поверхностью						
		Optional n.2 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
Solution 	C2GFR10VV	a 700	70	0,80	10,5	9028 35847	230~1N	0,1
		b 800						
h 850								
		Gas griddle plate, ½ smooth ½ grooved, mild steel plate with splash guard+ open cabinet Fry top gas, ½ liscio ½ rigato, acciaio dolce con paraspruzzi + vano aperto Grillade à gaz, ½ lisse ½ nervurée, acier doux avec pare-jets + baie libre ouverte Gas-Grillplatte, ½ glatt ½ gerillt, weicher Stahl mit Spritzschutz + offener Unterschrank Fry top a gas, placa ½ lisa ½ rizada en acero dulce con chapa antisalpicaduras + base abierta Газовая жарочная поверхность, ½ гладкая ½ рифлёная, мягкая сталь, с защитными экранами от брызг + открытый шкаф						
		Optional n.2 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
Performance 	K7GFB10VVR	a 700	78	0,80	13,8	11866 47087	-	-
		b 800						
h 850								
		1 module, 1/2 smooth 1/2 groove, low-built plate of stainless steel with polish finishing + open cabinet 1/2 liscio, 1/2 rigato, piastra ribassata in acciaio inox con finitura a specchio + vano aperto 1 module, plaque 1/2 lisse, 1/2 nervurée, surbaissée en acier inox avec finition miroir + baie libre ouverte 1 Modul, 1/2 glatte 1/2 gerillte, eingelassene Platte aus rostfreiem Stahl mit spiegelartiger Oberfläche + offener Unterschrank 1 módulo, placa 1/2 lisa 1/2 rizada de perfil bajo en acero inoxidable con acabado de espejo + base abierta 1 модуль на открытом шкафу, 1/2 гладкая 1/2 рифлёная, заглублённая плита из нержавеющей стали с полированной поверхностью						
		Optional n.2 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						














700 Electric griddle plates

Fry-top elettrici - Grillades électriques - Elektro-Griddle/Grillplatten
Fry top eléctricos - Электрические жарочные поверхности

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
Solution 	C2EFL05TT	a 700	27	0,21	-	-	400~3N	4,1
		b 400						
h 265								
		Electric griddle plate, smooth, mild steel plate with splash guard Fry top elettrico, liscio, piastra in acciaio dolce con paraspruzzi Grillade électrique, lisse, plaque en acier doux avec pare-jets Elektro-Grillplatte, glatt, platte aus weichem Stahl mit Spritzschutz Fry top eléctrico, placa lisa en acero dulce con chapa antisalpicaduras Электрическая жарочная поверхность, гладкая, мягкая сталь, с защитными экранами от брызг						
Performance 	K7EFB05TTL	a 700	30	0,21	-	-	400~3N	5
		b 400						
h 265								
		½ module top, smooth, low-built plate of stainless steel with polish finishing ½ modulo top, liscio, piastra ribassata in acciaio inox con finitura a specchio ½ module, lisse, plaque surbaissée en acier inox avec finition miroir ½ Modul, glatt, eingelassene Platte aus rostfreiem Stahl mit spiegelartiger Oberfläche ½ módulo, placa lisa de perfil bajo en acero inoxidable con acabado de espejo Настольный модуль ½, гладкая, заглублённая плита из нержавеющей стали с полированной поверхностью						
Solution 	C2EFR05TT	a 700	27	0,21	-	-	400~3N	4,1
		b 400						
h 265								
		Electric grooved griddle plate table top made of mild steel with splash-guards Fry top elettrico da banco piastra rigata in acciaio dolce con paraspruzzi Plaque a snacker électrique a poser nervurée en acier doux avec pare-jets Elektro-grillplatte Tischgerät gerillte Bratfläche aus weichem Stahl mit Spritzschutz fry top electrico de banco plancha rizada en acero dulce con chapa antisalpicaduras Электрическая жарочная поверхность настольная с защитными экранами мягкая сталь ребристая конфорка						
Performance 	K7EFB05TTR	a 700	30	0,21	-	-	400~3N	5
		b 400						
h 265								
		½ module top, grooved, low-built plate of stainless steel with polish finishing ½ modulo top, rigato, piastra ribassata in acciaio inox con finitura a specchio ½ module, nervuré, plaque surbaissée en acier inox avec finition miroir ½ Modul, gerillt, eingelassene Platte aus rostfreiem Stahl mit spiegelartiger Oberfläche ½ módulo, placa rizada de perfil bajo en acero inoxidable con acabado de espejo Настольный модуль ½, рифлёная, заглублённая плита из нержавеющей стали с полированной поверхностью						













700 Electric griddle plates

Fry-top elettrici - Grillades électriques - Elektro-Griddle/Grillplatten
Fry top eléctricos - Электрические жарочные поверхности

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 	C2EFL05VV	a 700	49	0,45	-	-	400~3N	4,1
		b 400						
h 850								
		Electric griddle plate, smooth, mild steel plate with splash guard + open cabinet Fry top elettrico, liscio, piastra in acciaio dolce con paraspruzzi + vano aperto Grillade électrique, lisse, plaque en acier doux avec pare-jets + baie libre ouverte Elektro-Grillplatte, glatt, platte aus weichem Stahl mit Spritzschutz + offener Unterschrank Fry top eléctrico, placa lisa en acero dulce con chapa antisalpicaduras + base abierta Электрическая жарочная поверхность, гладкая, мягкая сталь, с защитными экранами от брызг + открытый шкаф						
		Optional n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
 	K7EFB05VVL	a 700	58	0,45	-	-	400~3N	5
		b 400						
h 850								
		½ module, smooth, low-built plate of stainless steel with polish finishing + open cabinet ½ modulo liscio, piastra ribassata in acciaio inox con finitura a specchio + vano aperto ½ module lisse, plaque surbaissée en acier inox avec finition miroir + baie libre ouverte ½ Modul, glatt, eingelassene Platte aus Edelstahl mit spiegelartiger Oberfläche + offener Unterschrank ½ módulo, placa lisa de perfil bajo en acero inoxidable con acabado de espejo + base abierta Модуль ½ гладкая + открытый шкаф, заглублённая плита из нержавеющей стали с полированной поверхностью						
		Optional n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
 	C2EFR05VV	a 700	49	0,45	-	-	400~3N	4,1
		b 400						
h 850								
		Electric griddle plate, grooved, mild steel plate with splash guard + open cabinet Fry top elettrico, rigato, piastra in acciaio dolce con paraspruzzi + vano aperto Grillade électrique, nervurée, plaque en acier doux avec pare-jets+ baie libre ouverte Elektro-Grillplatte, gerillt, platte aus weichem Stahl mit Spritzschutz + offener Unterschrank Fry top eléctrico, placa rizada en acero dulce con chapa antisalpicaduras + base abierta Электрическая жарочная поверхность, рифлёная, мягкая сталь, с защитными экранами от брызг + открытый шкаф						
		Optional n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
 	K7EFB05VVR	a 700	58	0,45	-	-	400~3N	5
		b 400						
h 850								
		½ module, grooved, low-built plate of stainless steel with polish finishing + open cabinet ½ modulo rigato, piastra ribassata in acciaio inox con finitura a specchio + vano aperto ½ module nervuré, plaque surbaissée en acier inox avec finition miroir + baie libre ouverte ½ Modul, gerillt, eingelassene Platte aus Edelstahl mit spiegelartiger Oberfläche+ offener Unterschrank ½ módulo, placa rizada de perfil bajo en acero inoxidable con acabado de espejo + base abierta Модуль ½ рифлёная + открытый шкаф, заглублённая плита из нержавеющей стали с полированной поверхностью						
		Optional n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						














700 Electric griddle plates

Fry-top elettrici - Grillades électriques - Elektro-Griddle/Grillplatten
Fry top eléctricos - Электрические жарочные поверхности

	Model Price								
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW	
 	C2EFL10TT	a 700 b 800 h 265	49	0,38	-	-	400~3N	8,2	Electric griddle plate, smooth, mild steel plate with splash guard Fry top elettrico, liscio, piastra in acciaio dolce con paraspruzzi Grillade électrique, lisse, plaque en acier doux avec pare-jets Elektro-Grillplatte, glatt, platte aus weichem Stahl mit Spritzschutz Fry top eléctrico, placa lisa en acero dulce con chapa antisalpicaduras Электрическая жарочная поверхность, гладкая, мягкая сталь, с защитными экранами от брызг
 	K7EFB10TTL	a 700 b 800 h 265	58	0,38	-	-	400~3N	10	1 module top, smooth, low-built plate of stainless steel with polish finishing 1 modulo top, liscio, piastra ribassata in acciaio inox con finitura a specchio 1 module, lisse, plaque surbaissée en acier inox avec finition miroir 1 Modul Tischgerät, glatt, eingelassene Platte aus rostfreiem Stahl mit spiegelartiger Oberfläche 1 módulo, placa lisa de perfil bajo en acero inoxidable con acabado de espejo Настольный модуль 1, гладкая, заглублённая плита из нержавеющей стали с полированной поверхностью
 	C2EFR10TT	a 700 b 800 h 265	49	0,38	-	-	400~3N	8,2	Electric griddle plate, ½ smooth ½ grooved, mild steel plate with splash guard Fry top elettrico, ½ liscio ½ rigato, piastra in acciaio dolce con paraspruzzi Grillade électrique, ½ lisse ½ nervurée, plaque en acier doux avec pare-jets Elektro-Grillplatte, ½ glatt ½ gerillt, platte aus weichem Stahl mit Spritzschutz Fry top eléctrico, ½ lisa ½ rizada, placa en acero dulce con chapa antisalpicaduras Электрическая жарочная поверхность, ½ гладкая ½ рифлёная, мягкая сталь, с защитными экранами от брызг
 	K7EFB10TTR	a 700 b 800 h 265	58	0,38	-	-	400~3N	10	1 module top, 1/2 smooth 1/2 grooved, low-built plate of stainless steel with polish finishing 1 modulo top, 1/2 liscio 1/2 rigato, piastra ribassata in acciaio inox con finitura a specchio 1 module top, 1/2 lisse, 1/2 nervurée, plaque surbaissée en acier inox avec finition miroir 1 Modul Tischgerät, 1/2 glatte 1/2 gerillt, eingelassene Platte aus Edelstahl mit spiegelartiger Oberfläche 1 módulo top, placa 1/2 lisa 1/2 rizada de perfil bajo en acero inoxidable con acabado de espejo Настольный модуль 1, 1/2 гладкая 1/2 рифлёная, заглублённая плита из нержавеющей стали с полированной поверхностью

700 Electric griddle plates

Fry-top elettrici - Grillades électriques - Elektro-Griddle/Grillplatten
Fry top eléctricos - Электрические жарочные поверхности

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 	C2EFL10VV	a 700	67	0,80	-	-	400~3N	8,2
		b 800						
h 850								
		Electric griddle plate, smooth, mild steel plate with splash guard + open cabinet Fry top elettrico, liscio, piastra in acciaio dolce con paraspruzzi + vano aperto Grillade électrique, lisse, plaque en acier doux avec pare-jets + baie libre ouverte Elektro-Grillplatte, glatt, platte aus weichem Stahl mit Spritzschutz + offener Unterschrank Fry top eléctrico, placa lisa en acero dulce con chapa antisalpicaduras + base abierta Электрическая жарочная поверхность, гладкая, мягкая сталь, с защитными экранами от брызг + открытый шкаф,						
		Optional n.2 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
 	K7EFB10VVL	a 700	75	0,80	-	-	400~3N	10
		b 800						
h 850								
		1 module, smooth, low-built plate of stainless steel with polish finishing + open cabinet 1 modulo liscio, piastra ribassata in acciaio inox con finitura a specchio + vano aperto 1 module lisse, plaque surbaissée en acier inox avec finition miroir + baie libre ouverte 1 Modul, glatt, eingelassene Platte aus Edelstahl mit spiegelartiger Oberfläche + Unterschrank 1 módulo, placa lisa de perfil bajo en acero inoxidable con acabado de espejo + base abierta 1 Модуль, гладкая + открытый шкаф, заглублённая плита из нержавеющей стали с полированной поверхностью						
		Optional n.2 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
 	C2EFR10VV	a 700	67	0,80	-	-	400~3N	8,2
		b 800						
h 850								
		Electric griddle plate, ½ smooth ½ grooved, mild steel plate with splash guard + open cabinet Fry top elettrico, ½ liscio ½ rigato, piastra in acciaio dolce con paraspruzzi + vano aperto Grillade électrique, ½ lisse ½ nervurée, plaque en acier doux avec pare-jets + baie libre ouverte Elektro-Grillplatte, ½ glatt ½ gerillt, platte aus weichem Stahl mit Spritzschutz + offener Unterschrank Fry top eléctrico, placa ½ lisa ½ rizada en acero dulce con chapa antisalpicaduras + base abierta Электрическая жарочная поверхность, ½ гладкая ½ рифлёная, мягкая сталь с защитными экранами от брызг + открытый шкаф						
		Optional n.2 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
 	K7EFB10VVR	a 700	75	0,80	-	-	400~3N	10
		b 800						
h 850								
		1 module, ½ smooth ½ grooved, low-built plate of stainless steel with polish finishing + open cabinet 1 modulo, ½ liscio ½ rigato, piastra ribassata in acciaio inox con finitura a specchio + vano aperto 1 module, plaque ½ lisse ½ nervurée, surbaissée en acier inox avec finition miroir + baie libre ouverte 1 Modul, ½ glatte ½ gerillte, eingelassene Platte aus Edelstahl mit spiegelartiger Oberfläche + Unterschrank 1 módulo, placa ½ lisa ½ rizada de perfil bajo en acero inoxidable con acabado de espejo + base abierta 1 модуль на открытом шкафу, ½ гладкая ½ рифлёная, заглублённая плита из нержавеющей стали с полированной поверхностью						
		Optional n.2 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						










700 Direct electric grill

Griglia elettrica diretta - Grille électrique directe - Direkter Elektro-Grill
 Parrilla eléctrica directa - Электрическая гриль прямого нагрева

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
Performance 	K7EGD05TT	a 700	40	0,25	-	-	400~3N	4,1
		b 400						
h 265								
		Direct Electric grill Griglia elettrica diretta Grille électrique directe Direkter Elektrogrill Parrilla eléctrica directa Электрический гриль прямого нагрева						
Performance 	K7EGD05VV	a 700	48	0,47	-	-	400~3N	4,1
		b 400						
h 850								
		Direct Electric grill + open cabinet Griglia elettrica diretta + vano aperto Grille électrique directe + baie libre ouverte Direkter Elektrogrill + offener Unterschrank Parrilla eléctrica directa + base abierta Электрический гриль прямого нагрева + открытый шкаф						
		Optional n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
Performance 	K7EGD10TT	a 700	55	0,44	-	-	400~3N	8,2
		b 800						
h 265								
		Direct Electric grill Griglia elettrica diretta Grille électrique directe Direkter Elektrogrill Parrilla eléctrica directa Электрический гриль прямого нагрева						
Performance 	K7EGD10VV	a 700	65	0,83	-	-	400~3N	8,2
		b 800						
h 850								
		Direct Electric grill + open cabinet Griglia elettrica diretta + vano aperto Grille électrique directe + baie libre ouverte Direkter Elektrogrill + offener Unterschrank Parrilla eléctrica directa + base abierta Электрический гриль прямого нагрева + открытый шкаф						
		Optional n.2 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						












700 Movable lavastone grills

Griglie mobili pietra lavica - Grilles mobiles pierre volcanique - Bewegliche Lavasteingrills
Parrillas moviles de piedra volcanica - Передвижные лавовые грили

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
Performance 	K7GPL05TTC	a 700	36	0,25	9	7738 30726	-	-
		b 400						
		h 265						
		½ Top unit for meat - ½ Modulo top per carne - ½ Module pour viande ½ Modul für Fleisch - ½ Módulo para carne top - Настольный модуль ½ для мяса Standard Stainless steel movable grate for meat - Griglia carne inox mobile Grille mobile inox viande - Beweglicher Fleischrost aus Edelstahl - Rejilla móvil de acero inox para carne Передвижной гриль для мяса, нержавеющая сталь ½ Top unit for fish - ½ Modulo top per pesce - ½ Module pour poisson ½ Modul für Fisch - ½ Módulo para pescado top - Настольный модуль ½ для рыбы kW 9 K7GPL05TTP						
Performance 	K7GPL05VVC	a 700	53	0,47	9	7738 30726	-	-
		b 400						
		h 850						
		½ Unit for meat + open cabinet - ½ Modulo per carne + vano aperto ½ Module pour viande + baie libre ouverte - ½ Modul für Fleisch + offener Unterschrank ½ Módulo para carne + base abierta - Модуль ½ для мяса + открытый шкаф Standard Stainless steel movable grate for meat - Griglia carne inox mobile - Grille mobile inox viande Beweglicher Fleischrost aus Edelstahl - Rejilla móvil de acero inox para carne Передвижной гриль для мяса, нержавеющая сталь Optional n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца ½ Unit for fish + open cabinet - ½ Modulo per pesce + vano aperto ½ Module pour poisson + baie libre ouverte - ½ Modul für Fisch + offener Unterschrank ½ Módulo para pescado + base abierta - Модуль ½ для рыбы + открытый шкаф						
Performance 	K7GPL10TTC	a 700	54	0,44	18	15477 61452	-	-
		b 800						
		h 265						
		Top unit for meat - Modulo top per carne - Module pour viande Modul für Fleisch - Módulo para carne top - Настольный модуль для мяса Standard Stainless steel movable grate for meat - Griglia carne inox mobile Grille mobile inox viande - Beweglicher Fleischrost aus Edelstahl - Rejilla móvil de acero inox para carne Передвижной гриль для мяса, нержавеющая сталь Top unit for fish - Modulo top per pesce - Module pour poisson Modul für Fisch - Módulo para pescado top - Настольный модуль для рыбы kW 18 K7GPL10TTP						
Performance 	K7GPL10VVC	a 700	77	0,83	18	15477 61452	-	-
		b 800						
		h 850						
		Unit for meat + open cabinet - Modulo per carne + vano aperto Module pour viande + baie libre ouverte - Modul für Fleisch + offener Unterschrank Módulo para carne + base abierta - Модуль для мяса + открытый шкаф Standard Stainless steel grate for meat - Griglia carne inox - Grille inox viande Fleischrost aus Edelstahl - Rejilla de acero inox para carne - Гриль для мяса, нержавеющая сталь Optional n.2 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца Unit for fish + open cabinet - Modulo per pesce + vano aperto - Module pour poisson + baie libre ouverte Modul für Fisch + offener Unterschrank - Módulo para pescado + base abierta - Модуль для рыбы + открытый шкаф						










700 Gas fryers

Friggitrici a gas - Friteuses à gaz - Gasfritteusen - Freidoras gas - Газовые фритюрницы

	Model Price								
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW	
 	K7GFG0507	a 700 b 400 h 850	53	0,45	11,5	9888 39261	-	-	
		Double tank 7 + 7 Lt. - ½ modulo 7 + 7 Lt. - ½ module 7 + 7 Lt. 2 Becken à 7 Lt. Je Becken - 2 cubas 7 + 7 Lt. - Модуль ½, 7 + 7 л.							
		Standard Container for collecting oil + stainless steel filter - Bacinella raccogli olio + filtro inox Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали n.2 K26537 Basket - Cesto - Panier - Korb - Cesta - Корзина n.2 K7COPFG9 Fryer lid - Coperchio - Couvercle - Deckel - Тара - Крышка для фритюрницы							
 	K7GFG0507A	a 700 b 400 h 850	53	0,45	11,5	9888 39261	-	-	
		Double tank 7 + 7 Lt. - ½ modulo 7 + 7 Lt. - ½ module 7 + 7 Lt. 2 Becken à 7 Lt. Je Becken - 2 cubas 7 + 7 Lt. - Модуль ½, 7 + 7 л.							
		Standard Container for collecting oil + stainless steel filter - Bacinella raccogli olio + filtro inox Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали n.2 K26537 Basket - Cesto - Panier - Korb - Cesta - Корзина n.2 K7COPFG9 Fryer lid - Coperchio - Couvercle - Deckel - Тара - Крышка для фритюрницы							
 	C2GFG0512	a 700 b 400 h 850	40	0,45	12	10318 40968	-	-	
		Gas fryer, single tank - 12 Lt. - Friggitrice a gas, 1/2 modulo - 12 Lt. Friteuse à gaz, 1/2 module - 12 Lt - Gasfritteuse, 1 Becken - 12 Lt. Freidora a gas, 1 cuba - 12 Lt. - Газовая фритюрница, модуль 1/2- 12 л.							
		Standard n.1 K26440 Basket - Cesto - Panier - Korb - Cesta - Корзина n.1 C2COPFG Fryer lid - Coperchio - Couvercle - Deckel - Тара - Крышка для фритюрницы Optional n. 1 Container for collecting oil + stainless steel filter - Bacinella raccogli olio + filtro inox Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали							
 	K7GFG0515	a 700 b 400 h 850	50	0,45	15	12897 51210	-	-	
		Single tank 15 Lt. - ½ modulo 15 Lt. - ½ module 15 Lt 1 Becken à 15 Lt. - 1 cuba 15 Lt. - Модуль ½ 15 л.							
		Standard Container for collecting oil + stainless steel filter - Bacinella raccogli olio + filtro inox Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали n.1 K26281 Basket - Cesto - Panier - Korb - Cesta - Корзина n.1 K7COPFG9 Fryer lid - Coperchio - Couvercle - Deckel - Тара - Крышка для фритюрницы							










700 Gas fryers

Friggitrici a gas - Friteuses à gaz - Gasfritteusen - Freidoras gas - Газовые фритюрницы

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
Performance 	K7GFG0515A	a 700 b 400 h 850	50	0,45	15	12897 51210	-	-
		Single tank 15 lt. - ½ modulo 15 lt. - ½ module 15 lt. 1 Becken à 15 Lt. - 1 cuba 15 Lt. - Модуль ½ 15 л. Standard Container for collecting oil + stainless steel filter - Bacinella raccogli olio + filtro inox Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали n.1 K26281 Basket - Cesto - Panier - Korb - Cesta - Корзина n.1 K7COPFGP Fryer lid - Coperchio - Couvercle - Deckel - Тара - Крышка для фритюрницы						
Performance 	K7GFE0515	a 700 b 400 h 850	54	0,45	15	12897 51210	230-1N	0,005
		Single tank 15 lt. Electronic control - ½ modulo 15 lt. Comandi elettronici Melting ½ module 15 Lt. Commandes électroniques - 1 Becken à 15 Lt. Elektronische Kontrolle 1 cuba 15 lt. Mandos electrónicos - Модуль ½ 15 л. Электронное управление Standard Container for collecting oil + stainless steel filter - Bacinella raccogli olio + filtro inox Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали n.1 K26281 Basket - Cesto - Panier - Korb - Cesta - Корзина n.1 K7COPFGP Fryer lid - Coperchio - Couvercle - Deckel - Тара - Крышка для фритюрницы						
Solution 	C2GFG1012	a 700 b 800 h 850	67	0,80	24	20636 81936	-	-
		Gas fryer, double tank - 12 + 12 lt. - Friggitrici a gas, 1 modulo - 12 + 12 lt. Friteuse à gaz, 1 module - 12 + 12 lt. - Gasfritteuse, 2 Becken à 12 Lt. Je Becken Freidora a gas, 2 cubas - 12 + 12 lt. - Газовая фритюрница, модуль 1- 12 + 12 л. Standard n.2 K26440 Basket - Cesto - Panier - Korb - Cesta - Корзина n.2 C2COPFG Fryer lid - Coperchio - Couvercle - Deckel - Тара - Крышка для фритюрницы Optional Container for collecting oil + stainless steel filter - Bacinella raccogli olio + filtro inox Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали						
Performance 	K7GFG1015	a 700 b 800 h 850	88	0,80	30	25795 102420	-	-
		Double tank 15 + 15 lt. - Modulo 15 + 15 lt. - Module 15 + 15 lt. 2 Becken à 15 Lt. Je Becken - 2 cubas 15 + 15 lt. - Модуль 15 + 15 л. Standard Container for collecting oil + stainless steel filter - Bacinella raccogli olio + filtro inox Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали n.2 K26281 Basket - Cesto - Panier - Korb - Cesta - Корзина n.2 K7COPFGP Fryer lid - Coperchio - Couvercle - Deckel - Тара - Крышка для фритюрницы						

700 Gas fryers

Friggitrici a gas - Friteuses à gaz - Gasfritteusen - Freidoras gas - Газовые фритюрницы

	Model Price								
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW	
 	K7GFG1015A	a 700	88	0,80	30	25795 102420	-	-	
		b 800							
h 850									
Double tank 15 + 15 lt. - Modulo 15 + 15 lt. - Module 15 + 15 lt. 2 Becken à 15 Lt. Je Becken - 2 cubas 15 + 15 lt. - Модуль 15 + 15 л.									
Standard Container for collecting oil + stainless steel filter - Bacinella raccogli olio + filtro inox Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали									
n.2 K26281 Basket - Cesto - Panier - Korb - Cesta - Корзина n.2 K7COPFGP Fryer lid - Coperchio - Couvercle - Deckel - Тара - Крышка для фритюрницы									
 	K7GFE1015	a 700	95	0,80	30	25795 102420	230~1N	0,04	
		b 800							
h 850									
Double tank 15+15 lt. Electronic control - Modulo 15+15 lt. Comandi elettronici Melting Module 15+15 lt. Commandes électroniques - 2 Becken à 15 Lt. Je Becken Elektronische Kontrolle 2 cubas 15+15 lt. Mandos electrónicos - Модуль 15 + 15 л. Электронное управление									
Standard Container for collecting oil + stainless steel filter - Bacinella raccogli olio + filtro inox Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали									
n.2 K26281 Basket - Cesto - Panier - Korb - Cesta - Корзина n.2 K7COPFGP Fryer lid - Coperchio - Couvercle - Deckel - Тара - Крышка для фритюрницы									

700 Electric fryers

Friggitrici elettriche - Friteuses électriques - Elektrofritteusen - Freidoras eléctricas - Электрические фритюрницы

Model Price								
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW	
 	K7EFG05TT	a 700 b 400 h 265	48	0,45	-	-	400~3N	8,7
		Single tank 11 lt. - 1 modulo 11 lt. - 1 module 11 lt. 1 Becken à 11 Lt. - 1 cuba 11 Lt. - Модуль 11 л.						
		Standard n.1 K26580 Basket - Cesto - Panier - Korb - Cesta - Корзина Optional n.1 K6COPEFGR Fryer lid - Coperchio - Couvercle - Deckel - Тара - Крышка для фритюрницы						
 	K7EFG07TT	a 700 b 600 h 265	48	0,45	-	-	400~3N	17,4
		Double tank 11 + 11 lt. - 1 modulo 11 + 11 lt. - 1 module 11 + 11 lt. 1 Becken à 11 + 11 Lt. - 1 cuba 11 + 11 Lt. - Модуль 11 + 11						
		Standard n.2 K26580 Basket - Cesto - Panier - Korb - Cesta - Корзина Optional n.2 K6COPEFGR Fryer lid - Coperchio - Couvercle - Deckel - Тара - Крышка для фритюрницы						
 	K7EFG0507	a 700 b 400 h 850	48	0,45	-	-	400~3N	15
		Double tank 9 + 9 lt. - ½ modulo 9 + 9 lt. - ½ module 9 + 9 lt. 2 Becken à 9 + 9 Lt. - 2 cubas 9 + 9 Lt. - Модуль ½ 9 + 9 л.						
		Standard n.1 Container for collecting oil + stainless steel filter - Bacinella raccogli olio + filtro inox Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали n.2 K26524 Basket - Cesto - Panier - Korb - Cesta - Корзина n.2 K7COPFG9 Fryer lid - Coperchio - Couvercle - Deckel - Тара - Крышка для фритюрницы						
 	K7EFE0507	a 700 b 400 h 850	48	0,45	-	-	400~3N	15
		Double tank 9 + 9 lt. Electronic control - ½ modulo 9 + 9 lt. Comandi elettronici Melting ½ module 9 + 9 lt. Commandes électroniques - 2 Becken à 9 + 9 Lt. Elektronische Kontrolle 2 cubas 9 + 9 Lt. Mandos electrónicos - Модуль ½ 9 + 9 л. Электронное управление						
		Standard n.1 Container for collecting oil + stainless steel filter - Bacinella raccogli olio + filtro inox Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали n.2 K26524 Basket - Cesto - Panier - Korb - Cesta - Корзина n.2 K7COPFG9 Fryer lid - Coperchio - Couvercle - Deckel - Тара - Крышка для фритюрницы						












700 Electric fryers

Frigitrici elettriche - Friteuses électriques - Elektrofritteusen - Freidoras eléctricas - Электрические фритюрницы

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h		V
Solution 	C2EFG0510	a 700	33	0,45	-	-	400~3N	8
		b 400						
Electric fryer, single tank - 10 Lt. - Frigitrice elettrica, 1/2 modulo - 10 lt. Friteuse électrique, 1/2 module - 10 Lt. - Elektrofritteuse, 1 Becken - 10 Lt. Freidora eléctrica, 1 cuba - 10 Lt. - Электрическая фритюрница, модуль 1/2- 10 л.								
Standard n.1 K26440 Basket - Cesto - Panier - Korb - Cesta - Корзина n.1 C2COPFG Fryer lid - Coperchio - Couvercle - Deckel - Тара - Крышка для фритюрницы Optional Container for collecting oil + stainless steel filter - Bacinella raccogli olio + filtro inox Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали								
Performance 	K7EFG0515	a 700	42	0,45	-	-	400~3N	15
		b 400						
Single tank 15 Lt. - 1/2 modulo 15 Lt. - 1/2 module 15 Lt 1 Becken à 15 Lt. - 1 cuba 15 Lt. - Модуль 1/2 15 л.								
Standard Container for collecting oil + stainless steel filter - Bacinella raccogli olio + filtro inox Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали n.1 K26237 Basket - Cesto - Panier - Korb - Cesta - Корзина n.1 K7COPFGP Fryer lid - Coperchio - Couvercle - Deckel - Тара - Крышка для фритюрницы								
Performance 	K7EFE0515	a 700	42	0,45	-	-	400~3N	15
		b 400						
Single tank 15 Lt. Electronic control - 1/2 modulo 15 Lt. Comandi elettronici Melting 1/2 module 15 Lt. Commandes électroniques - 1 Becken à 15 Lt. Elektronische Kontrolle 1 cuba 15 Lt. Mandos electrónicos - Модуль 1/2 15 л. Электронное управление								
Standard Container for collecting oil + stainless steel filter - Bacinella raccogli olio + filtro inox Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали n.1 K26237 Basket - Cesto - Panier - Korb - Cesta - Корзина n.1 K7COPFGP Fryer lid - Coperchio - Couvercle - Deckel - Тара - Крышка для фритюрницы								
Performance 	K7EFG0712	a 700	53	0,53	-	-	400~3N	17,4
		b 600						
Electric fryer, double tank - 11 + 11 Lt. - Frigitrice elettrica, 1 modulo - 11 + 11 lt. Friteuse électrique, 1 module - 11 + 11 Lt. - Elektrofritteuse, 2 Becken à 12 Lt. Je Becken Freidora eléctrica, 2 cubas - 11 + 11 Lt. - Электрическая фритюрница, модуль 1- 11 + 11 л.								
Standard n.2 K26580 Basket - Cesto - Panier - Korb - Cesta - Корзина n.2 K6COPEFGR Fryer lid - Coperchio - Couvercle - Deckel - Тара - Крышка для фритюрницы Optional n.1 K7PORTA07 Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца								











700 Electric fryers

Friggitrici elettriche - Friteuses électriques - Elektrofritteusen - Freidoras eléctricas - Электрические фритюрницы

Model Price							
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 	a 700 b 800 h 850	53	0,80	-	-	400~3N	16
	C2EFG1010 Electric fryer, double tank - 10 + 10 Lt. - Friggitrice elettrica, 1 modulo - 10 + 10 Lt. Friteuse électrique, 1 module - 10 + 10 Lt. - Elektrofritteuse, 2 Becken à 10 Lt. Je Becken Freidora eléctrica, 2 cubas - 10 + 10Lt. - Электрическая фритюрница, модуль 1- 10 + 10 л. Standard n.2 K26440 Basket - Cesto - Panier - Korb - Cesta - Корзина n.2 C2COPFG Fryer lid - Coperchio - Couvercle - Deckel - Тара - Крышка для фритюрницы Optional Container for collecting oil + stainless steel filter - Bacinella raccogli olio + filtro inox Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали						
 	a 700 b 800 h 850	68	0,80	-	-	400~3N	30
	K7EFG1015 Double tank 15 + 15 Lt. - Modulo 15 + 15 Lt. - Module 15 + 15 Lt. 2 Becken à 15 Lt. Je Becken - 2 cubas 15 + 15 Lt. - Модуль 15 + 15 л. Standard Container for collecting oil + stainless steel filter - Bacinella raccogli olio + filtro inox Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали n.2 K26237 Basket - Cesto - Panier - Korb - Cesta - Корзина n.2 K7COPFGP Fryer lid - Coperchio - Couvercle - Deckel - Тара - Крышка для фритюрницы						
 	a 700 b 800 h 850	68	0,80	-	-	400~3N	30
	K7EFE1015 Double tank 15+15 Lt Electronic control - Modulo 15+15 Lt. Comandi elettronici Melting Module 15+15 Lt Commandes électroniques - 2 Becken à 15 Lt. Je Becken Elektronische Kontrolle 2 cubas 15+15 Lt. Mandos electrónicos - Модуль 15 + 15 л. Электронное управление Standard Container for collecting oil + stainless steel filter - Bacinella raccogli olio + filtro inox Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали n.2 K26237 Basket - Cesto - Panier - Korb - Cesta - Корзина n.2 K7COPFGP Fryer lid - Coperchio - Couvercle - Deckel - Тара - Крышка для фритюрницы						














700 Accessories for fryers

Accessori per friggitori - Accessoires pour friteuses - Zubehöre für Fritteusen
 Accesorios para freidoras - Аксессуары для фритюрниц

	Model Price					Description
		mm	Kg	m ³		
 	K26440	a 310 b 200 h 100	-	-	-	Basket for fryer 1/1 Cesto friggitrice 1/1 Panier friteuse 1/1 Fritteusenkorb 1/1 Cesta freidora 1/1 Корзина для фритюрницы 1/1 [C2EFG0510 - C2EFG1010 - C2GFG0512 - C2GFG1012]
 	K26439	a 310 b 97 h 100	-	-	-	Basket for fryer 1/2 Cesto friggitrice 1/2 Panier friteuse 1/2 Fritteusenkorb 1/2 Cesta freidora 1/2 Корзина для фритюрницы 1/2 [C2EFG0510 - C2EFG1010 - C2GFG0512 - C2GFG1012]
 	K26237	a 280 b 270 h 111	-	-	-	Fryer basket 1/1 Cesto friggitrice 1/1 Panier friteuse 1/1 Fritteusekorb 1/1 Cesta freidora 1/1 Корзина для фритюрницы 1/1 [K7EFG0515 - K7EFE0515 - K7EFG1015 - K7EFE1015]
 	K26238	a 280 b 130 h 111	-	-	-	Fryer basket 1/2 Cesto friggitrice 1/2 Panier friteuse 1/2 Fritteusekorb 1/2 Cesta freidora 1/2 Корзина для фритюрницы 1/2 [K7EFG0515 - K7EFE0515 - K7EFG1015 - K7EFE1015]
 	K26537	a 535 b 120 h 257	-	-	-	Basket for fryer Cesto friggitrice Panier friteuse Korb für Fritteuse Cesta freidora Корзина для фритюрницы [K7GFG0507 - K7GFG0507A]
 	K26524	a 540 b 120 h 269	-	-	-	Basket for fryer Cesto friggitrice Panier friteuse Korb für Fritteuse Cesta freidora Корзина для фритюрницы [K7EFG0507 - K7EFE0507]








700 Accessories for fryers

Accessori per friggitori - Accessoires pour friteuses - Zubehöre für Fritteusen
 Accesorios para freidoras - Аксессуары для фритюрниц

	Model Price					Description
		mm	Kg	m ³		
 	K26280	a 130 b 280 h 111	-	-	-	Basket for fryer 1/2 Cesto friggitrice 1/2 Panier friteuse 1/2 Fritteusenkorb 1/2 Cesta freidora 1/2 Корзина для фритюрницы 1/2 [K7GFG0515 - K7GFG0515A- K7GFE0515 K7GFG1015 - K7GFG1015A - K7GFE1015]
 	K26281	a 270 b 280 h 111	-	-	-	Basket for fryer 1/1 Cesto friggitrice 1/1 Panier friteuse 1/1 Fritteusenkorb 1/1 Cesta freidora 1/1 Корзина для фритюрницы 1/1 [K7GFG0515 - K7GFG0515A- K7GFE0515 K7GFG1015 - K7GFG1015A - K7GFE1015]
 	K26580	a 200 b 285 h 100	-	-	-	Basket for fryer 1/1 Cesto friggitrice 1/1 Panier friteuse 1/1 Fritteusenkorb 1/1 Cesta freidora 1/1 Корзина для фритюрницы 1/1 [K7EFG05TT - K7EFG07TT - K7EFG0712]
	C2VOFG	a 297 b 603 h 178	4	0,16	-	Stainless steel oil container with filter Vasca olio in acciaio inox con filtro Bac de récupération de l'huile avec filtre en acier inox Sammelbehälter für Öl mit Filter aus Edelstahl Recipiente par aceite con filtro de acero inoxidable Ёмкость для масла из нержавеющей стали с фильтром
	ARGFRY	a - b - h -	-	-	-	Detergent tablets for fryers 120 pcs Detergente in compresse per friggitori 120 pz Détergent comprimé pour friteuses 120 pcs Tabelle-Reinigungsmittel für Fritteusen 120 Stk Detergente en pastillas para freidoras 120 u. Моющие таблетки для фритюрниц 120 шт.
	C2COPFG	a - b - h -	-	-	-	Lid for fryers series C2 Coperchio per friggitori serie C2 Couvercle pour friteuses série C2 Deckel für Fritteuse Serie C2 Tapa para freidoras serie C2 Крышка для фритюрницы серии C2

700 Accessories for fryers








Accessori per friggitori - Accessoires pour friteuses - Zubehöre für Fritteusen
 Accesorios para freidoras - Аксессуары для фритюрниц

	Model Price					Description
		mm	Kg	m ³		
	K7COPFGP	a - b - h -				Lid for fryers series K7 Coperchio per friggitori serie K7 Couvercle pour friteuses série K7 Deckel für Fritteuse Serie K7 Tapa para freidoras serie K7 Крышка для фритюрницы серии K7
	K7COPFG9	a - b - h -				Lid for fryers Coperchio per friggitori Couvercle pour friteuses Deckel für Fritteuse Tapa para freidoras Крышка для фритюрницы [K7GFG0507 – K7GFG0507A K7EFG0507 – K7EFE0507]
	K6COPEFGR	a 370 b 250 h 50	-	-	-	Lid for electric fryer Coperchio per frigitrice elettrica Couvercle pour friteuse électrique Deckel für Elektro-Fritteuse Tapa para freidora eléctrica Крышка для электрической фритюрницы [K7EFG05TT – K7EFG07TT – K7EFG0712]

700 Electric chip scuttle














Scaldapatate elettrici - Bacs à frites électriques - Elektro-Frittenwanne

Conservador de patatas electrico - Электрические подогреватели для картофеля фри

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
Performance 	K7ESP05TT Electric chip scuttle top Scaldapatate elettrico top Bac à frites électrique Elektro-Frittenwanne Tischgerät Conservador de patatas eléctrico top Электрический подогреватель для картофеля фри настольный	a 700 b 400 h 265	20	0,21	-	-	230~1N	0,8
		a 700 b 400 h 850	30	0,45	-	-	230~1N	0,8
Performance 	K7ESP05VV Electric chip scuttle + open cabinet Scaldapatate elettrico + vano aperto Bac à frites électrique + baie libre ouverte Elektro-Frittenwanne + offener Unterschrank Conservador de patatas eléctrico + base abierta Электрический подогреватель для картофеля фри + открытый шкаф	Optional n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						











700 Gas and electric pasta cookers

Cuocipasta a gas ed elettrici - Cuisseurs à pâte à gaz et électriques - Gas und Elektronudelkocher
Cuece pasta a gas y eléctricos - Газовые и электрические макаронovарки

Model Price							
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 	a 700 b 400 h 850	49	0,45	8,7	7480 29702	-	-
	K7GCPP05	Single tank gas 26 lt. - Monovasca gas 26 lt. - Cuve simple gaz 26 lt. Gasgerät 1 Becken à 26 Lt. - 1 cuba a gas 26 lt - Одноёмкостная газовая макаронovарка 26 л. Standard Stainless steel AISI 316 tank and pipe fittings - Vasca e raccorderia inox AISI 316 Cuve et raccords inox AISI 316 - Tank und Verbindungsstücke aus Stahl AISI 316 Cuba y conexiones de acero AISI 316 - Ёмкость и трубная арматура-нержавеющая сталь AISI 316 Optional Baskets - Cesti - Paniers - Körbe - Cestas - Корзины					
 	a 700 b 800 h 850	86	0,80	17,4	14961 59404	-	-
	K7GCPP10	Double tank gas 26 + 26 lt. - 2 Vasche gas 26 + 26 lt. - Cuve double gaz 26 + 26 lt. Gasgerät 2 Becken à 26 Lt. je Becken - 2 cubas a gas 26 + 26 lt. - Двухёмкостная газовая макаронovарка 26 + 26 л. Standard Stainless steel AISI 316 tank and pipe fittings - Vasca e raccorderia inox AISI 316 Cuve et raccords inox AISI 316 - Tank und Verbindungsstücke aus Stahl AISI 316 Cuba y conexiones de acero AISI 316 - Ёмкость и трубная арматура-нержавеющая сталь AISI 316 Optional Baskets - Cesti - Paniers - Körbe - Cestas - Корзины					
 	a 700 b 400 h 850	44	0,45	-	-	400~3N	7
	K7ECP05	Single tank electric 26 lt. - Monovasca elettrico 26 lt. - Cuve simple électrique 26 lt. Elektrogerät 1 Becken à 26 Lt. - Eléctrico 1 cuba 26 lt. - Одноёмкостная электрическая макаронovарка 26 л. Standard Stainless steel AISI 316 tank and pipe fittings - Vasca e raccorderia inox AISI 316 Cuve et raccords inox AISI 316 - Tank und Verbindungsstücke aus Stahl AISI 316 Cuba y conexiones de acero AISI 316 - Ёмкость и трубная арматура-нержавеющая сталь AISI 316 Optional Baskets - Cesti - Paniers - Körbe - Cestas - Корзины					
 	a 700 b 800 h 850	73	0,80	-	-	400~3N	14
	K7ECP10	Double tank electric 26 + 26 lt. - 2 Vasche elettrico 26 + 26 lt. - Cuve double électrique 26 + 26 lt. Elektrogerät 2 Becken à 26 Lt. je Becken - Eléctrico 2 cubas 26 + 26 lt. Двухёмкостная электрическая макаронovарка 26 + 26 л. Standard Stainless steel AISI 316 tank and pipe fittings - Vasca e raccorderia inox AISI 316 Cuve et raccords inox AISI 316 - Tank und Verbindungsstücke aus Stahl AISI 316 Cuba y conexiones de acero AISI 316 - Ёмкость и трубная арматура-нержавеющая сталь AISI 316 Optional Baskets - Cesti - Paniers - Körbe - Cestas - Корзины					

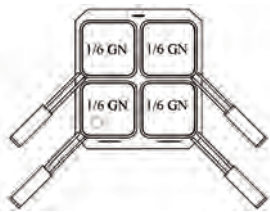
700 Accessories for pasta cookers

Accessori per cuocipasta - Accessoires pour cuiseurs à pâte - Zubehöre für Nudelkocher
 Accesorios para cuece pasta - Аксессуары для макаронотварки

	Model Price							Description	
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h			Btu/h
	C2COPCP	a 358 b 340 h 85	-	-	-	-	-	-	Pasta cooker lid Coperchio per cuocipasta Couvercle pour cuiseurs à pâte Nudelkocherdeckel Tapa para cuece pasta Крышка для макаронотварки
	K26028	a 160 b 290 h 200	-	-	-	-	-	-	Pasta cooker basket 1/3 GN Cestello cuocipasta 1/3 GN Panier pour cuiseurs à pâte 1/3 GN Nudelkocherkorb 1/3 GN Cesta para cuece pastas 1/3 GN Корзина для макаронотварки 1/3 GN
	K26029	a 140 b 140 h 200	-	-	-	-	-	-	Pasta cooker basket 1/6 GN Cestello cuocipasta 1/6 GN Panier pour cuiseurs à pâte 1/6 GN Nudelkocherkorb 1/6 GN Cesta para cuece pastas 1/6 GN Корзина для макаронотварки 1/6 GN
	K26032	a 290 b 290 h 200	-	-	-	-	-	-	Pasta cooker basket 2/3 GN Cestello cuocipasta 2/3 GN Panier pour cuiseurs à pâte 2/3 GN Nudelkocherkorb 2/3 GN Cesta para cuece pastas 2/3 GN Корзина для макаронотварки 2/3 GN
	K26072	a 290 b 140 h 200	-	-	-	-	-	-	Pasta cooker basket 1/3 GN Cestello cuocipasta 1/3 GN longitudinale Panier pour cuiseurs à pâte 1/3 GN Nudelkocherkorb 1/3 GN Cesta para cuece pastas 1/3 GN Корзина для макаронотварки 1/3 GN продольная

700 Basket possibilities Series Performance

Configurazioni - Configurations - Korbmöglichkeiten - Configuraciones - Конфигурации



4 x K26029 (1/6 GN)



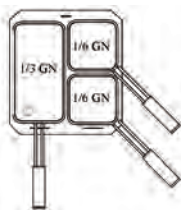
2 x K26029 (1/6 GN)
1 x K26028 (1/3 GN)



2 x K26028 (1/3 GN)



2 x K26072 (1/3 GN)



2 x K26029 (1/6 GN)
1 x K26072 (1/3 GN)
















1 x K26032 (2/3 GN)

Basket possibilities for
Configurazioni per
Configurations pour
Korbmöglichkeiten für
Configuraciones para
Конфигурации для

K7GCPP05 - K7GCPP10 - K7ECP05 - K7ECP10
K7GCPP05 - K7GCPP10 - K7ECP05 - K7ECP10
K7GCPP05 - K7GCPP10 - K7ECP05 - K7ECP10
K7GCPP05 - K7GCPP10 - K7ECP05 - K7ECP10
K7GCPP05 - K7GCPP10 - K7ECP05 - K7ECP10














700 Gas and electric boiling pans

Pentole a gas ed elettriche - Marmites à gaz et électriques - Gas-und Elektrokochkessel
Marmitas a gas y eléctricas - Газовые и электрические кастрюли

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 	K7GPD1005	a 700	72	0,92	15,5	13328 52917	-	-
		b 800						
h 850								
		Gas, directly heated, 55 lt. Gas, riscaldamento diretto 55 lt. Gaz, chauffage directe, 55 lt. Gasgerät, direkt beheizt, 55 Lt. A gas, calentamiento directo, 55 lt. Газовая, прямой нагрев 55 л.						
 	K7GPI1005	a 700	87	0,92	15,5	13328 52917	-	-
		b 800						
h 850								
		Gas, indirectly heated, 55 lt. Gas, riscaldamento indiretto 55 lt. Gaz, chauffage indirect, 55 lt. Gasgerät, indirekt beheizt 55 Lt. A gas, calentamiento indirecto, 55 lt. Газовая, не прямой нагрев 55 л.						
 	K7EPI1005	a 700	88	0,92	-	-	400~3N	12
		b 800						
h 850								
		Electric, indirectly heated, 55 lt. Elettrica, riscaldamento indiretto 55 lt. Électrique, chauffage indirect, 55 lt. Elektrogerät, indirekt beheizt, 55 Lt. Eléctrica, calentamiento indirecto, 55 lt. Электрическая, не прямой нагрев 55 л.						
 	K20153	h 400	-	0,04	-	-	-	-
		ø 360						
		Basket kettle lt.55 Colapasta per recipienti da lt.55 Panier lt.55 Korb lt.55 Cesta para marmita lt. 55 Дуршлаг для емкостей на 55 л.						








700 Gas and electric bratt pans

Brasiere gas ed elettriche - Sauteuses à gaz et électriques - Gas-und Elektro-Bratpfannen
Sarténas a gas y eléctricas - Газовые и электрические сковороды

Model Price							
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 	a 700 b 800 h 850	117	0,99	12,5	10748 42675	230~1N	0,05
	K7GBR10MA Gas, manual, 50 lt. Gas, manuale, 50 lt. Gaz, relevage manuel, 50 lt Gasgerät, Handkurbel, 50 Lt. A gas, manual, 50 lt. Газовая, с ручным приводом, 50 л.						
 	a 700 b 800 h 850	122	0,99	12,5	10748 42675	230~1N	0,25
	K7GBR10MO Gas, motorized, 50 lt. Gas, motorizzata, 50 lt. Gaz, relevage motorisé, 50 lt. Gasgerät, motorische Kippung, 50 Lt. A gas, motorizada, 50 lt. Газовая, механизированная, 50 л.						
 	a 700 b 800 h 850	120	0,99	-	-	400~3N	10,2
	K7EBR10MA Electric, manual, 50 lt. Elektrica, manuale, 50 lt. Électrique, relevage manuel, 50 lt. Elektrogerät, Handkurbel, 50 Lt. Eléctrica, manual, 50 lt. Электрическая, с ручным приводом, 50 л.						
 	a 700 b 800 h 850	125	0,99	-	-	400~3N	10,5
	K7EBR10MO Electric, motorized, 50 lt. Elektrica, motorizzata, 50 lt. Électrique, relevage motorisé, 50 lt. Elektrogerät, motorische Kippung, 50 Lt. Eléctrica, motorizada, 50 lt. Электрическая, механизированная, 50 л.						

700 Electric multi-purpose bratt pans

Brasiera multifunzione elettrica - Sauteuses multifonctions électriques - Elektro-Multibräter
Sarténas eléctricas multifuncionales - Многофункциональные электрические жаровни

Model Price							
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 	a 700	52	0,45	-	-	400~3N	4,5
	b 400						
h 850							
<p>Electric multi-purpose bratt pan 12 Lt. + open cabinet Brasiera multifunzione elettrica 12 lt. su vano aperto Sauteuse multifonctions électrique 12 Lt.+ baie libre Elektro-Multibräter 12 Lt. + offener Unterschrank Sartén eléctrica multifuncional 12 lt. + base abierta Многофункциональная электрическая жаровня 12 л. на открытом шкафу</p>							
<p>Optional n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца</p>							













700 Electric bain maries

Bagnomaria elettrici - Bain-marie électriques - Elektrowasserbäder
Baño-maria eléctricos - Электрические пароварки

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
Performance 	K7EBM05TT	a 700	19	0,21	-	-	230~1N	1
		b 400						
Single tank top 1/1 GN - ½ Modulo top vasca 1/1 GN - ½ Module top 1/1 GN 1 Becken Top 1/1 GN - 1 Cuba top 1/1 GN - Настольный модуль ½ ванна GN 1/1								
Standard Water filling tap - Rubinetto carico acqua - Robinet eau Wasserhahn - Grifo para carga de agua - кран заливки воды								
Performance 	K7EBM05VV	a 700	29	0,45	-	-	230~1N	1
		b 400						
Single tank 1/1 GN + open cabinet - ½ Modulo vasca 1/1 GN+ vano aperto ½ Module 1/1 GN + baie libre ouverte - 1 Becken 1/1 GN + offener Unterschrank 1 Cuba 1/1 GN + base abierta - Модуль ½ ванна 1/1 GN + открытый шкаф								
Standard Water filling tap - Rubinetto carico acqua - Robinet eau Wasserhahn - Grifo para carga de agua - кран заливки воды								
Optional n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца								
Performance 	K7EBM10TT	a 700	24	0,38	-	-	230~1N	2
		b 800						
Top unit 2/1 GN - Modulo top vasca 2/1 GN - Module top 2/1 GN Modul 2/1 GN - Módulo 2/1 GN top - Настольный модуль ванна 2/1 GN								
Standard Water filling tap - Rubinetto carico acqua - Robinet eau Wasserhahn - Grifo para carga de agua - кран заливки воды								
Performance 	K7EBM10VV	a 700	40	0,80	-	-	230~1N	2
		b 800						
Top unit 2/1 GN + open cabinet - Modulo vasca 2/1 GN+ vano aperto Module 2/1 GN + baie libre ouverte - Modul 2/1 GN + offener Unterschrank Módulo 2/1 GN + base abierta - Модуль ванна 2/1 GN + открытый шкаф								
Standard Water filling tap - Rubinetto carico acqua - Robinet eau Wasserhahn - Grifo para carga de agua - кран заливки воды								
Optional n.2 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца								

700 Accessories for bain maries

Accessori per bagnomaria - Accessoires pour bain-marie - Zubehöre für Wasserbäder
 Accesorios para baño-maria - Аксессуары для пароварки

	Model Price									Description
		mm	Kg	m ³			kW	kcal/h		
	K90024	a 325 b 530 h 150	-	-	-	-	-	-	-	1/1 GN stainless steel container with lid for bain-marie Vaschetta 1/1 GN con coperchio per bagnomaria Cuve inox avec couvercle pour bain-marie 1/1 GN 1/1 GN Behälter mit Deckel für Bain-marie Recipiente con tapa 1/1 GN para baño mária Ванночка 1/1 GN с крышкой для пароварки
	K90025	a 176 b 325 h 150	-	-	-	-	-	-	-	1/3 GN stainless steel container with lid for bain-marie Vaschetta 1/3 GN con coperchio per bagnomaria Cuve inox avec couvercle pour bain-marie 1/3 GN 1/3 GN Behälter mit Deckel für Bain-marie Recipiente con tapa 1/3 GN para baño mária Ванночка 1/3 GN с крышкой для пароварки
	K90027	a 176 b 162 h 150	-	-	-	-	-	-	-	1/6 GN stainless steel container with lid for bain-marie Vaschetta 1/6 GN con coperchio per bagnomaria Cuve inox avec couvercle pour bain-marie 1/6 GN 1/6 GN Behälter mit Deckel für Bain-marie Recipiente con tapa 1/6 GN para baño mária Ванночка 1/6 GN с крышкой для пароварки
	K90028	a 352 b 325 h 150	-	-	-	-	-	-	-	2/3 GN stainless steel container with lid for bain-marie Vaschetta 2/3 GN con coperchio per bagnomaria Cuve inox avec couvercle pour bain-marie 2/3 GN 2/3 GN Behälter mit Deckel für Bain-marie Recipiente con tapa 2/3 GN para baño mária Ванночка 2/3 GN с крышкой для пароварки
	K90029	a 325 b 265 h 150	-	-	-	-	-	-	-	1/2 GN stainless steel container with lid for bain-marie Vaschetta 1/2 GN con coperchio per bagnomaria Cuve inox avec couvercle pour bain-marie 1/2 GN 1/2 GN Behälter mit Deckel für Bain-marie Recipiente con tapa 1/2 GN para baño mária Ванночка 1/2 GN с крышкой для пароварки
	K70426	a 530 b 23 h 6	-	-	-	-	-	-	-	Bain-marie separator 530 mm Separatore bagnomaria 530 mm Séparateur pour bain-marie 530 mm Trenner für Bain-marie 530 mm Separador para baño mária 530 mm Разделитель для пароварки 530 мм
	K90339	a 336 b 20 h 11	-	-	-	-	-	-	-	Bain-marie separator 325 mm Separatore bagnomaria 325 mm Séparateur pour bain-marie 325 mm Trenner für Bain-marie 325 mm Separador para baño mária 325 mm Разделитель для пароварки 325 мм

700 Configuration possibilities

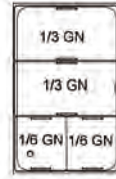
Configurazioni per vasca - Configurations cuves - Behältermöglichkeiten
 Configuraciones recipientes - Конфигурации ванны



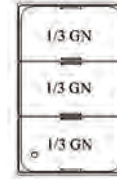
6 x K90027 (1/6 GN)
 2 x K90339



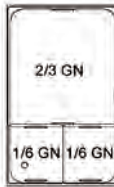
4 x K90027 (1/6 GN)
 1 x K90025 (1/3 GN)
 2 x K90339



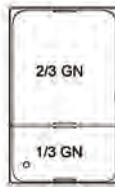
2 x K90027 (1/6 GN)
 2 x K90025 (1/3 GN)
 1 x K90339



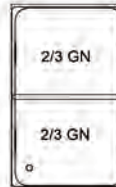
3 x K90025 (1/3 GN)



2 x K90027 (1/6 GN)
 1 x K90028 (2/3 GN)
 1 x K90339



1 x K90025 (1/3 GN)
 1 x K90028 (2/3 GN)












2 x K90029 (1/2 GN)



1 x K90024 (1/1 GN)







700 Neutral units

Elementi neutri - Elements neutres - Neutralelemente - Elementos neutros - Нейтральные элементы

	Model Price								
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW	
Performance 	K7NNE05TT	a 700	13	0,21	-	-	-	-	
		b 400							h 265
Neutral top Top neutro Top neutre Neutralelement Mesa de trabajo neutra Нейтральная столешница									
Performance 	K7NNE05VV	a 700	29	0,45	-	-	-	-	
		b 400							h 850
		Neutral top + open cabinet - Top neutro + vano aperto Top neutre + baie libre ouverte - Neutralelement + offener Unterschrank Mesa de trabajo neutra + base abierta - Нейтральная столешница + открытый шкаф							
Optional n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца n.1 K7ACASS2 Installation of 2 drawers in a cabinet - Applicazione 2 cassetti su vano Installation de 2 tiroirs dans un placard - Installation von 2 Schubladen in einen Unterschrank Instalación de 2 cajónes en una base - Вставка 2 выдвигаемых ящиков в шкаф									
Performance 	K7NNC05TT	a 700	21	0,21	-	-	-	-	
		b 400							h 265
		Neutral top with drawer - Top neutro con cassetto - Top neutre avec tiroir Neutralelement mit Schublade - Mesa de trabajo neutra con cajón - Нейтральная столешница с ящиком							
Optional n.1 K4ACT05 Drawer with Gastronorm 1/1 GN container - Cassetto con bacinella gastronorm 1/1 GN Tiroir pour plaque gastronorm 1/1 GN - Schublade mit Gastronormbehälter 1/1 GN Cajón con cubeta gastronorm 1/1 GN - Ящик Выдвижной ящик с лотком gastronorm GN1/1									
Performance 	K7NNC05VV	a 700	35	0,45	-	-	-	-	
		b 400							h 850
		Neutral top with drawer + open cabinet - Top neutro con cassetto + vano aperto Top neutre avec tiroir + baie libre ouverte - Neutralelement mit Schublade + offener Unterschrank Mesa de trabajo neutra con cajón + base abierta - Нейтральная столешница с выдвижным ящиком + открытый шкаф							
Optional n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца n.1 K4ACT05 Drawer with Gastronorm 1/1 GN container - Cassetto con bacinella gastronorm 1/1 GN Tiroir pour plaque gastronorm 1/1 GN - Schublade mit Gastronormbehälter 1/1 GN Cajón con cubeta gastronorm 1/1 GN - Ящик с лотком GN1/1 n.1 K7ACASS2 Installation of 2 drawers in a cabinet - Applicazione 2 cassetti su vano Installation de 2 tiroirs dans un placard - Installation von 2 Schubladen in einen Unterschrank Instalación de 2 cajónes en una base - Вставка 2 выдвигаемых ящиков в шкаф									










700 Neutral units

Elementi neutri - Elements neutres - Neutralelemente - Elementos neutros - Нейтральные элементы

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
Performance 	K7NNE10TT	a 700 b 800 h 265	41	0,38	-	-	-	-
Neutral top Top neutro Top neutre Neutralelement Mesa de trabajo neutra Нейтральная столешница								
Performance 	K7NNE10VV	a 700 b 800 h 850	56	0,80	-	-	-	-
Neutral top + open cabinet - Top neutro + vano aperto - Top neutre + baie libre ouverte Neutralelement + offener Unterschrank - Mesa de trabajo neutra + base abierta Нейтральная столешница + открытый шкаф								
Performance 	K7NNC10TT	a 700 b 800 h 265	50	0,38	-	-	-	-
Neutral top with drawer - Top neutro con cassetto unico - Top neutre avec tiroir Neutralelement mit Schublade - Mesa de trabajo neutra con cajón - Нейтральная столешница с одним выдвижным ящиком								
Performance 	K7NNC10VV	a 700 b 800 h 850	64	0,80	-	-	-	-
Neutral top with drawer + open cabinet - Top neutro con cassetto unico + vano aperto Top neutre avec tiroir + baie libre ouverte - Neutralelement mit Schublade + offener Unterschrank Mesa de trabajo neutra con cajón + base abierta - Нейтральная столешница с выдвижным ящиком + открытый шкаф								
		Optional n.2 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
		Optional K4ACT10 Drawer with Gastronorm 1/1 GN container - Cassetto con bacinella gastronorm 1/1 GN Tiroir pour plaque gastronorm 1/1 GN - Schublade mit Gastronormbehälter 1/1 GN Cajón con cubeta gastronorm 1/1 GN - Ящик с лотком gastronorm GN1/1						
		Optional K4ACT10 Drawer with Gastronorm 1/1 GN container - Cassetto con bacinella gastronorm 1/1 GN Tiroir pour plaque gastronorm 1/1 GN - Schublade mit Gastronormbehälter 1/1 GN Cajón con cubeta gastronorm 1/1 GN - Выдвижной ящик с лотком gastronorm GN1/1						













700 Neutral units

Elementi neutri - Elements neutres - Neutralelemente - Elementos neutros - Нейтральные элементы

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
Performance 	K7ACASS2	a 615 b 394 h 460	-	-	-	-	-	-
Installation of 2 drawers in a cabinet Applicazione 2 cassette su vano Installation de 2 tiroirs dans un placard Installation von 2 Schubladen in einen Unterschrank Instalación de 2 cajones en una base Вставка 2 выдвижных ящиков в шкаф								
Performance 	K7NNV05	a 610 b 400 h 613	7	0,30	-	-	-	-
Open cabinet Vano neutro Baie ouverte Offener Unterschrank Base abierta Открытый шкаф								
Performance 	K7NNV10	a 610 b 800 h 613	10	0,54	-	-	-	-
Open cabinet Vano neutro Baie ouverte Offener Unterschrank Base abierta Открытый шкаф								
Performance 	K7NNV15	a 610 b 1200 h 613	15	0,78	-	-	-	-
Open cabinet Vano neutro Baie ouverte Offener Unterschrank Base abierta Открытый шкаф								






700 Accessories

Accessori - Accessoires - Zubehöre - Accesorios - Аксессуары

	Model Price					Description
		mm	Kg	m ³	kW	
	K9CALL	a 65,5 b 544 h 935	18	0,16	-	Cowl 500 mm Mitra scarico fumi 500 mm Cheminée 500 mm Abgaskamin 500 mm Chimenea 500 mm Предохранительный колпак вытяжной трубы 500 мм
	K9CAL5	a 65,5 b 344 h 935	15	0,13	-	Cowl 300 mm Mitra scarico fumi 300 mm Cheminée 300 mm Abgaskamin 300 mm Chimenea 300 mm Предохранительный колпак вытяжной трубы 300 мм
	K7CAL5	a 65,5 b 294 h 935	10	0,09	-	Cowl mm 250 Mitra scarico fumi mm 250 Cheminée mm 250 Abgaskamin mm 250 Chimenea mm 250 Предохранительный колпак вытяжной трубы 250 мм
	K9CPAL	a 185 b 544 h 1120	23	0,32	-	Draught diverter 500 mm Camino antivento 500 mm Interrupteur de tirage 500 mm Abgaskamin 500 mm Chimenea extractora de aire 500 mm Труба вытяжная ветрозащищённая 500 мм
	K9CPAS	a 185 b 344 h 1120	20	0,27	-	Draught diverter 300 mm Camino antivento 300 mm Interrupteur de tirage 300 mm Abgaskamin 300 mm Chimenea extractora de aire 300 mm Труба вытяжная ветрозащищённая 300 мм
	K7CPAS	a 185 b 294 h 1120	12	0,24	-	Draught diverter mm 250 Camino antivento mm 250 Interrupteur de tirage mm 250 Abgaskamin mm 250 Chimenea de extractora de aire mm 250 Труба вытяжная ветрозащищённая 250 мм
	K9CA150L	a 65,5 b 544 h 200	6	0,02	-	Cowl h.150 500 mm Camino h. 150 500 mm Cheminée h.150 500 mm Abgaskamin h.150 500 mm Chimenea h.150 500 mm Труба вытяжная, высота 150 500 мм
	K7CA150	a 65,5 b 294 h 200	4,5	0,02	-	Cowl h.150 mm 250 Camino h. 150 mm 250 Cheminée h.150 mm 250 Abgaskamin h.150 mm 250 Chimenea h.150 mm 250 Труба вытяжная, высота 150 мм 250






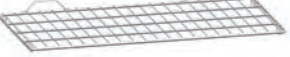



700 Accessories

Accessori - Accessoires - Zubehöre - Accesorios - Аксессуары

	Model Price					Description
		mm	Kg	m ³	kW	
	K7CA250	a 65,5 b 294 h 300	6	0,02	-	Cowl h.250 mm 250 Camino h. 250 mm 250 Cheminée h.250 mm 250 Abgaskamin h.250 mm 250 Chimenea h.250 mm 250 Труба вытяжная, высота 250 мм 250
	K0EAV05	a 280 b 310 h 92	5	0,02	2	Hotcupboard kit Kit armadio caldo Kit armoire chaude Wärmeschränk Kit armario caliente Комплект сушильного шкафа
	K7PONTE10	a - b 800 h -	5	0,10	-	Bridge structure 1 module Kit per struttura a ponte 1 modulo Structure à pont 1 module Brückenunterbau 1 Modul Estructura para puente 1 módulo Комплект для мостовой конструкции, модуль 1
	K7PONTE15	a - b 1200 h -	7	0,15	-	Bridge structure 1,5 modules Kit per struttura a ponte 1,5 moduli Structure à pont 1,5 modules Brückenunterbau 1,5 Module Estructura para puente 1,5 módulos Комплект для мостовой конструкции, модуль 1,5
	K7PONTE20	a - b 1600 h -	9	0,20	-	Bridge structure 2 modules Kit per struttura a ponte 2 moduli Structure à pont 2 modules Brückenunterbau 2 Module Estructura para puente 2 módulos Комплект для мостовой конструкции, модуль 2
	K9COLL	a - b - h -	-	-	-	Water column Colonnina acqua Colonne d'arrivée eau Säule mit Wasserhahn Columna de suministro de agua Водяная колонка
	K7PFR--	a 80 b - h 55	-	-	-	Plate shelf (price per meter, max 2,70 meters) Pianetto frontale (prezzo/metro al max 2,70 mt.) Tablette porte-assiettes (prix/metre, max 2,70 mt.) Tellerablage (Meterpreis, 2,70 Mt. Max) Tabla para platos (precio/metro, max 2,70 mt.) Передняя полочка (на заказ) макс 2,70 м.
	K7ZP	a 587 b - h 161	-	-	-	Perimetric plinth (price/mt.) Zoccolatura perimetrale (prezzo al mt.) Plinthe périmétrale (prix/mt) Front-und Seitensockel (meter preis) Zócalo (precio/mt.) Периметральный цоколь (цена за м).










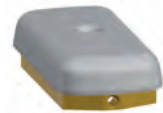

700 Accessories

Accessori - Accessoires - Zubehöre - Accesorios - Аксессуары

	Model Price						Description
		mm	Kg				
	K26245	a 530 b 648 h 67	2	-	-	-	Oven grid 2/1 GN Griglia forno 2/1 GN Grille four 2/1 GN Rost für Backofen 2/1 GN Rejilla para horno 2/1 GN Решётка для духовки 2/1 GN
	K26274	a 325 b 530 h 67	1,5	-	-	-	Electric oven grid 1/1 GN Griglia per forno elettrico 1/1 GN Grille four électrique 1/1 GN Rost für Elektrobackofen 1/1 GN Rejilla para horno eléctrico 1/1 GN Решётка для электрической духовки 1/1 GN
	K26309	a 530 b 1045 h 69	2	-	-	-	Maxi oven grid Griglia per forno maxi Grille four Rost für backofen Rejilla para horno maxi Решётка для духовки maxi
	K25021	a 575 b 375 h 38	18	-	-	-	Smooth plate Piastra liscia Plaque lisse Glatte Platte Plancha lisa Гладкая конфорка
	K25022	a 575 b 375 h 38	18	-	-	-	Grooved plate Piastra rigata Plaque nervurée Gerillte Platte Plancha rizada Рифлёная конфорка
	NEOFOUR	a - b - h -	-	-	-	-	Liquid detergent for ovens and griddle plates 12 pcs Detergente liquido per forno e fry top 12 pz Détergent liquide pour four et grillade 12 pcs Reiniger flüßig für Ofen u. Griddleplatten 12 Stk. Detergente líquido para horno y planchas 12 u. Жидкое моющее средство для духовок и жарочных поверхностей 12 шт.
	K26019	a - b - h -	0,4	-	-	-	Scraper for griddle plates Raschietto fry top Grattoir pour grillades Spachtel für Grillplatten Espátula para fry-top Скребок для жарочной поверхности

700 Accessories

Accessori - Accessoires - Zubehöre - Accesorios - Аксессуары

	Model Price					Description
		mm	Kg	m ³	kW	
	K9LMLS	a - b - h -	-	-	-	10 pieces blades for smooth scraper Kit 10 lame per raschietto liscio Kit de 10 lames pour grattoir lisse 10 Stück Klängen für glatten Spachtel Kit de 10 hojas para espátula lisa Комплект из 10 лезвий для гладкого скребка
	C2LMRG	a - b - h -	-	-	-	10 pieces blades for grooved scraper Kit 10 lame per raschietto rigato Kit de 10 lames pour grattoir nervuré 10 Stück Klängen für gerillten Spachtel Kit de 10 hojas para espátula rizada Комплект из 10 лезвий для рифлёного скребка
	K26450	a - b - h -	0,40	-	-	Teflon plug for griddle plates Tappo in Teflon per fry top Buchon en teflon pour grillades Teflonverschluss für Griddleplatten Tapón en teflon para fry top Тефлоновая пробка для жарочной поверхности с высокими краями
	K20091	a - b - h -	5	-	-	Lava-stone 5 kg Sacco lava 5 kg pietra lavica Pierre volcanique 5 kg Lavastein 5 kg Piedra volcanica 5 kg Мешок лавы 5 кг, лавовый камень
	K7AFP	a - b - h -	-	-	-	Built-in pot holder for electric ranges Applicazione fermapentole cucina elettrica Fixation des casseroles pour fourneau électrique Topfbefestigung für Elektroherd Opción sujeta-olla para cocina eléctrica Дополнительный стопор для кастрюль для электрических плит
	K00088	a - b - h -	-	-	-	Connecting kit series 700 Kit giunzione serie 700 Kit connexion série 700 Verbindungssatz Serie 700 Kit conexión serie 700 Комплект соединительных частей, серия 700
	K7PORTA	a 88 b 395 h 460	-	-	-	Door Porta Porte Tür Puerta Дверца

700 Accessories

Accessori - Accessoires - Zubehöre - Accesorios - Аксессуары

	Model Price				Description
		mm	Kg	m ³	
	K7TAMP1F	a 700 b 52 h 920	-	-	Side panels Elemento di tamponamento Element de fermeture Verschlusselement Panel lateral Боковая панель
	K7TAMP2F	a 1400 b 52 h 920	-	-	Side panels Elemento di tamponamento Element de fermeture Verschlusselement Paneles laterales Боковая панель
	K7PT10	a 600 b 800 h 30	-	-	Pan support rest 80 cm Supporto 80 cm Element de support 80 cm Tragendes Element 80 cm Soporte para ollas 80 cm подставка для лотков на 80 см
	K7TPT30	a 1400 b 2500 h 1730	-	-	Side panels + pan support rest 240cm Elemento di tamponamento + Supporto 240 cm Element de fermeture + Support 240 cm Verschluss- + Tragendes Element 240 cm Paneles laterales + Soporte para ollas 240 cm (plurale?) бокoвины и подставка для лотков на 240 см
	K7TPTS30	a 1400 b 2600 h 1730	-	-	Side panels + pan support rest with salamander 240cm Elemento di tamponamento + Supporto con salamandra 240 cm Element de fermeture + Support avec salamandre 240 cm Verschluss- + Tragendes Element mit Salamander 240 cm Paneles laterales + Soporte para ollas con soporte para salamandra 240 cm Две боковые панели К7 + держатель для приборов + саламандра X 3 модуля на 240 см
		a - b - h -	-	-	Colored front and plinth (price/mt.) Cruscotto e zoccolo colorato (prezzo al mt.) Panneau de commande et plinthe périmétrale en couleur (prix/mt.) Farbiger Front- u. Seitensockel (Meterpreis) Panel y Zócalo en color (precio/mt.) Порошковая окраска (цена за п.м)

ATA

Series 900



Gas ranges - Cucine a gas - Fourneaux à gaz Gasherde - Cocinas a gas - Газовые плиты	89
Electric ranges - Cucine elettriche - Fourneaux électriques Elektroherde - Cocinas eléctricas - Электрические плиты	95
Pyroceram cooking ranges with pot detection Cucine vetroceramica con riconoscimento pentola Fourneaux vitroceramiques a détection casserole - Glaskeramik-Kochfelder mit Topferkennung Cocinas vitrocerámicas con reconocimiento de ollas - Стеклокерамические плиты с функцией распознавания кастрюль	97
Induction ranges - Cucine a induzione - Cuisinières à induction Induktionsherde - Cocinas inducción - Индукционные плиты	98
Gas griddle plates - Fry-top a gas - Grillades à gaz Gas-Griddle/Grillplatten - Fry top a gas - Газовые жарочные поверхности	99
Electric griddle plates - Fry-top elettrici - Grillades électriques Elektro-Griddle/Grillplatten - Fry top eléctricos - Электрические жарочные поверхности	103
Movable lavastone grills - Griglie mobili pietra lavica - Grilles mobiles pierre volcanique Bewegliche Lavasteingrills - Parrillas moviles de piedra volcanica - Передвижные лавовые грили	107
Direct gas grill - Griglia gas diretta - Grille à gaz directe Direkter Gas-Grill - Parilla a gas directa - Грили прямого нагрева	108
Direct electric grill - Griglia diretta elettrica - Grille électrique directe Direkter Elektro-Grill - Parilla eléctrica directa - Электрический гриль прямого нагрева	109
Gas fryers - Friggitrici a gas - Friteuses à gaz Gasfritteusen - Freidoras gas - Газовые фритюрницы	110
Electric fryers - Friggitrici elettriche - Friteuses électriques Elektrofritteusen - Freidoras eléctricas - Электрические фритюрницы	112
Gas and electric pasta cookers - Cuocipasta a gas ed elettrici - Cuiseurs à pâte à gaz et électriques Gas und Elektronudelkocher - Cuece pasta a gas y eléctricos - Газовые и электрические макаронварки	115
Boiling pans - Pentole - Marmites Kochkessel - Marmitas - Кастрюли	118
Gas bratt pans - Brasiere gas - Sauteuses à gaz Gas-Bratpfannen - Sarténes a gas - Газовые сковороды	122
Electric bratt pans - Brasiere elettriche - Sauteuses électriques Elektro-Bratpfannen - Sarténes eléctricas - Электрические сковороды	123
Electric bain maries - Bagnomaria elettrici - Bain-marie électriques Elektrowasserbäder - Baño-maria eléctricos - Электрические пароварки	124
Neutral units - Elementi neutri - Elements neutres Neutralelemente - Elementos neutros - Нейтральные элементы	127
Accessories - Accessori - Accessoires Zubehöre - Accesorios - Аксессуары	129

Series 900

Burners power: 8,5 kw and 10,7 kw

Potenza dei bruciatori: 8,5 kw e 10,7 kw

Brûleurs: 8,5 kw et 10,7 kw

Kochstellen: 8,5 kw und 10,7 kw

Queimadores: 8,5 kw y 10,7 kw

Мощность горелок: 8,5 kw + 10,7 kw

Powered version in the Performance Series

Versione potenziata nella serie Performance

Version augmentée dans la série Performance

Verstärkte Ausführung in der Performance -Serie

Versión potenciada en la serie Performance

Версия с увеличенной мощностью горелок серии Performance

Watertight top version

Versione con piano stagno

Version avec surface supérieure fermée à l'eau

Wasserdichte Oberseite


















Versión con encimera hermética

Водонепроницаемая верхняя часть горелки




























900 Gas ranges

Cucine a gas - Fourneaux à gaz - Gasherde - Cocinas a gas - Газовые плиты

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
Solution   	K4GCU05TTS Top gas range 2 burners Cucina gas 2 fuochi top Fourneau à gaz 2 brûleurs Gasherde 2 Kochstellen Cocinas a gas 2 quemadores Газовая плита с 2 конфорками настольная	a 900 b 400 h 265	27,5	0,26	17	14617 58038	-	-
		a 900 b 400 h 265	31,5	0,26	19,2	16509 65549	-	-
Performance   	K4GCU05TTP Top gas range 2 burners Cucina gas 2 fuochi top Fourneau à gaz 2 brûleurs Gasherde 2 Kochstellen Cocinas a gas 2 quemadores Газовая плита с 2 конфорками настольная	a 900 b 400 h 265	43	0,56	17	14617 58038	-	-
		a 900 b 400 h 850	47	0,56	19,2	16509 65549	-	-
Solution   	K4GCU05VVS Gas range 2 burners + open cabinet Cucina gas 2 fuochi + vano aperto Fourneau à gaz 2 brûleurs + baie libre ouverte Gasherde 2 Kochstellen + offener Unterschrank Cocina a gas 2 quemadores + base abierta Газовая плита с 2 конфорками + открытый шкаф	a 900 b 400 h 850	Optional n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца					
		a 900 b 400 h 850	Optional n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца					
Performance   	K4GCU05VVP Gas range 2 burners + open cabinet Cucina gas 2 fuochi + vano aperto Fourneau à gaz 2 brûleurs + baie libre ouverte Gasherde 2 Kochstellen + offener Unterschrank Cocina a gas 2 quemadores + base abierta Газовая плита с 2 конфорками + открытый шкаф	a 900 b 400 h 850	Optional n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца					
		a 900 b 400 h 850	Optional n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца					







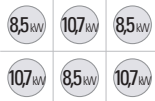

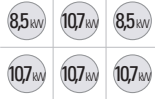

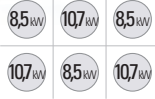

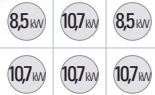
900 Gas ranges

Cucine a gas - Fourneaux à gaz - Gasherde - Cocinas a gas - Газовые плиты

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
Solution 	K4GCU10TTS	a 900	51	0,47	38,4	33018 131098	-	-
		b 800						
h 265								
		Top gas range 4 burners Cucina gas 4 fuochi top Fourneau à gaz 4 brûleurs Gasherd 4 Kochstellen Cocina a gas 4 quemadores Газовая плита с 4 конфорками настольная						
		 						
		 						
Performance 	K4GCU10TTP	a 900	58	0,47	40,6	34910 138608	-	-
		b 800						
h 265								
		Top gas range 4 burners Cucina gas 4 fuochi top Fourneau à gaz 4 brûleurs Gasherd 4 Kochstellen Cocina a gas 4 quemadores Газовая плита с 4 конфорками настольная						
		 						
		 						
Solution 	K4GCU10VVS	a 900	73	0,99	38,4	33018 131098	-	-
		b 800						
h 850								
		Gas range 4 burners + open cabinet Cucina gas 4 fuochi + vano aperto Fourneau à gaz 4 brûleurs + baie libre ouverte Gasherd 4 Kochstellen + offener Unterschrank Cocina a gas 4 quemadores + base abierta Газовая плита с 4 конфорками + открытый шкаф						
		Optional n.2 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
		 						
		 						
Performance 	K4GCU10VVP	a 900	80	0,99	40,6	34910 138608	-	-
		b 800						
h 850								
		Gas range 4 burners + open cabinet Cucina gas 4 fuochi + vano aperto Fourneau à gaz 2 brûleurs + baie libre ouverte Gasherd 4 Kochstellen + offener Unterschrank Cocina a gas 4 quemadores + base abierta Газовая плита с 4 конфорками + открытый шкаф						
		Optional n.2 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
		 						
		 						







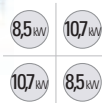

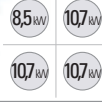

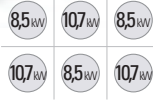

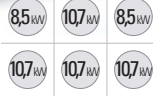
900 Gas ranges

Cucine a gas - Fourneaux à gaz - Gasherde - Cocinas a gas - Газовые плиты

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
Solution  	K4GCU15TTS	a 900	77	0,67	57,6	49527 196646	-	-
		b 1200						
h 265								
		Top gas range 6 burners Cucina gas 6 fuochi top Fourneau à gaz 6 brûleurs Gasherde 6 Kochstellen Cocinas a gas 6 quemadores Газовая плита с 6 конфорками настольная						
Performance  	K4GCU15TTP	a 900	87	0,67	59,8	51419 204157	-	-
		b 1200						
h 265								
		Top gas range 6 burners Cucina gas 6 fuochi top Fourneau à gaz 6 brûleurs Gasherde 6 Kochstellen Cocinas a gas 6 quemadores Газовая плита с 6 конфорками настольная						
Solution  	K4GCU15VVS	a 900	114	1,43	57,6	49527 196646	-	-
		b 1200						
h 850								
		Gas range 6 burners + open cabinet Cucina gas 6 fuochi + vano aperto Fourneau à gaz 6 brûleurs + baie libre ouverte Gasherde 6 Kochstellen + offener Unterschrank Cocina a gas 6 quemadores + base abierta Газовая плита с 6 конфорками + открытый шкаф						
		Optional n.3 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
Performance  	K4GCU15VVP	a 900	124	1,43	59,8	51419 204157	-	-
		b 1200						
h 850								
		Gas range 6 burners + open cabinet Cucina gas 6 fuochi + vano aperto Fourneau à gaz 6 brûleurs + baie libre ouverte Gasherde 6 Kochstellen + offener Unterschrank Cocina a gas 6 quemadores + base abierta Газовая плита с 6 конфорками + открытый шкаф						
		Optional n.3 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						







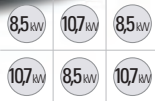

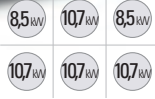

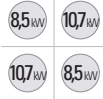

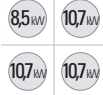
900 Gas ranges

Cucine a gas - Fourneaux à gaz - Gasherde - Cocinas a gas - Газовые плиты

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
Solution 	K4GCU10FFS Gas range 4 burners + gas oven 2/1 GN Cucina gas 4 fuochi + forno gas 2/1 GN Fourneau à gaz 4 brûleurs + four à gaz 2/1 GN Gasherd 4 Kochstellen + Gasbackofen 2/1 GN Cocina a gas 4 quemadores + horno a gas 2/1 GN Газовая плита с 4 конфорками + газовая духовка 2/1 GN	a 900 b 800 h 850	112	0,99	45,95	39510 159873	-	-
								
Performance 	K4GCU10FFP Gas range 4 burners + gas oven 2/1 GN Cucina gas 4 fuochi + forno gas 2/1 GN Fourneau à gaz 4 brûleurs + four à gaz 2/1 GN Gasherd 4 Kochstellen + Gasbackofen 2/1 GN Cocina a gas 4 quemadores + horno a gas 2/1 GN Газовая плита с 4 конфорками + газовая духовка 2/1 GN	a 900 b 800 h 850	119	0,99	48,15	41402 164384	-	-
			Optional n.1 K7A25019 Built-in cast iron bottom - Applicazione suola in ghisa - Sole en fonte Sohle aus Gusseisen - Opción base en fierro fundido - Дополнительно: чугунное дно					
Solution 	K4GCU15FFS Gas range 6 burners + gas oven 2/1 GN + open cabinet Cucina 6 fuochi gas + forno gas 2/1 GN + vano aperto Fourneau à gaz 6 brûleurs + four à gaz 2/1 GN + baie libre ouverte Gasherd 6 Kochstellen + Gasbackofen 2/1 GN + offener Unterschrank Cocina a gas 6 quemadores + horno a gas 2/1 GN + base abierta Газовая плита с 6 конфорками + газовая духовка 2/1 GN + открытый шкаф	a 900 b 1200 h 850	156	1,43	65,15	56019 222422	-	-
			Optional n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца					
Performance 	K4GCU15FFP Gas range 6 burners + gas oven 2/1 GN + open cabinet Cucina 6 fuochi gas + forno gas 2/1 GN + vano aperto Fourneau à gaz 6 brûleurs + four à gaz 2/1 GN + baie libre ouverte Gasherd 6 Kochstellen + Gasbackofen 2/1 GN + offener Unterschrank Cocina a gas 6 quemadores + horno a gas 2/1 GN + base abierta Газовая плита с 6 конфорками + газовая духовка 2/1 GN + открытый шкаф	a 900 b 1200 h 850	172	1,43	67,35	57911 229933	-	-
			Optional n.1 K7A25019 Built-in cast iron bottom - Applicazione suola in ghisa - Sole en fonte Sohle aus Gusseisen - Opción base en fierro fundido - Дополнительно: чугунное дно n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца					







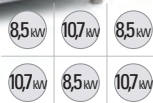

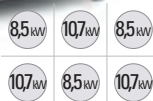



900 Gas ranges

Cucine a gas - Fourneaux à gaz - Gasherde - Cocinas a gas - Газовые плиты

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
Solution 	K4GCU15FMS Gas range 6 burners + gas oven 105x53 cm Cucina 6 fuochi gas + forno gas maxi 105x53 cm Fourneau à gaz 6 brûleurs + four à gaz 105x53 cm Gasherd 6 Kochstellen + Gasbackofen 105x53 cm Cocina a gas 6 quemadores + horno a gas 105x53 cm Газовая плита с 6 конфорками + большая газовая духовка maxi 105x53 cm	a 900 b 1200 h 850	172	1,43	65,6	56406 223958	-	-
								
Performance 	K4GCU15FMP Gas range 6 burners + gas oven 105x53 cm Cucina 6 fuochi gas + forno gas maxi 105x53 cm Fourneau à gaz 6 brûleurs + four à gaz 105x53 cm Gasherd 6 Kochstellen + Gasbackofen 105x53 cm Cocina a gas 6 quemadores + horno a gas 105x53 cm Газовая плита с 6 конфорками + большая газовая духовка maxi 105x53 cm	a 900 b 1200 h 850	187	1,43	72,8	62597 248539	-	-
			Optional n. 1 K7A25025 Built-in cast iron bottom - Applicazione suola in ghisa - Sole en fonte Sohle aus Gusseisen - Опция base en fierro fundido - Дополнительно: чугунное дно					
Solution 	K4MCU10FFS Gas range 4 burners + electric oven 2/1 GN Cucina 4 fuochi gas + forno elettrico 2/1 GN Fourneau à gaz 4 brûleurs + four électrique 2/1 GN Gasherd 4 Kochstellen + Elektrobackofen 2/1 GN Cocina a gas 4 quemadores + horno eléctrico 2/1 GN Газовая плита с 4 конфорками + электрическая духовка 2/1 GN	a 900 b 800 h 850	115	0,99	38,4	33018 131098	400~3N	5,4
								
Performance 	K4MCU10FFP Gas range 4 burners + electric oven 2/1 GN Cucina 4 fuochi gas + forno elettrico 2/1 GN Fourneau à gaz 4 brûleurs + four électrique 2/1 GN Gasherd 4 Kochstellen + Elektrobackofen 2/1 GN Cocina a gas 4 quemadores + horno eléctrico 2/1 GN Газовая плита с 4 конфорками + электрическая духовка 2/1 GN	a 900 b 800 h 850	122	0,99	40,6	34910 138608	400~3N	5,4
			Optional n.1 K7A25019 Built-in cast iron bottom - Applicazione suola in ghisa - Sole en fonte Sohle aus Gusseisen - Опция base en fierro fundido - Дополнительно: чугунное дно					

900 Gas ranges

Cucine a gas - Fourneaux à gaz - Gasherde - Cocinas a gas - Газовые плиты

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
Solution  	K4MCU15FFS	a 900 b 1200 h 850	142	1,43	57,6	49527 196646	400~3N	5,4
		Gas range 6 burners + electric oven 2/1 GN + open cabinet Cucina 6 fuochi gas + forno elettrico 2/1 GN + vano aperto Fourneau à gaz 6 brûleurs + four électrique 2/1 GN + baie libre ouverte Gasherde 6 Kochstellen + Elektrobackofen 2/1 GN + offener Unterschrank Cocina a gas 6 quemadores + horno eléctrico 2/1GN + base abierta Газовая плита с 6 конфорками + электрическая духовка 2/1 GN + открытый шкаф Optional n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
Performance  	K4MCU15FFP	a 900 b 1200 h 850	157	1,43	59,8	51419 204157	400~3N	5,4
		Gas range 6 burners + electric oven 2/1 GN + open cabinet Cucina 6 fuochi gas + forno elettrico 2/1 GN + vano aperto Fourneau à gaz 6 brûleurs + four électrique 2/1 GN + baie libre ouverte Gasherde 6 Kochstellen + Elektrobackofen 2/1 GN + offener Unterschrank Cocina a gas 6 quemadores + horno eléctrico 2/1GN + base abierta Газовая плита с 6 конфорками + электрическая духовка 2/1 GN + открытый шкаф Optional n.1 K7A25019 Built-in cast iron bottom - Applicazione suola in ghisa - Sole en fonte Sohle aus Gusseisen - Opción base en hierro fundido - Дополнительно: чугунное дно n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
	K4ASC05	a - b - h -	-	-	-	-	-	-
		Working top drain 1/2 M Applicazione scarico piano cucina 1/2 M Vidange pour plan de travail de fourneau 1/2 M Abfluß für Herde 1/2 M Opción desagüe de la encimera de cocina 1/2 M Дополнительно: слив стола плиты 1/2 M						
	K4ASC10	a - b - h -	-	-	-	-	-	-
		Working top drain 1 M Applicazione scarico piano cucina 1 M Vidange pour plan de travail de fourneau 1 M Abfluß für Herde 1 M Opción desagüe de la encimera de cocina 1 M Дополнительно: слив стола плиты 1 M						
	K4ASC15	a - b - h -	-	-	-	-	-	-
		Working top drain 1+1/2 M Applicazione scarico piano cucina 1+1/2 M Vidange pour plan de travail de fourneau 1+1/2 M Abfluß für Herde 1+1/2 M Opción desagüe de la encimera de cocina 1+1/2 M Дополнительно: слив стола плиты 1+1/2 M						













900 Electric ranges

Cucine elettriche - Fourneaux électriques - Elektroherde - Cocinas eléctricas - Электрические плиты

Model Price							
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 	a 900 b 400 h 265	40	0,26	-	-	400~3N	8
	K4ECUP05TT Top electric range 2 plates Cucina 2 piastre elettriche top Fourneau électrique 2 plaques Elektroherd 2 Kochplatten Cocina eléctrica 2 placas Электрическая плита с 2 конфорками настольная						
 	a 900 b 400 h 850	48	0,56	-	-	400~3N	8
	K4ECUP05VV Electric range 2 plates + open cabinet Cucina 2 piastre elettriche + vano aperto Fourneau électrique 2 plaques + baie libre ouverte Elektroherd 2 Kochplatten + offener Unterschrank Cocina eléctrica 2 placas + base abierta Электрическая плита с 2 конфорками + открытый шкаф	Optional n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца					
 	a 900 b 800 h 265	74	0,47	-	-	400~3N	16
	K4ECUP10TT Top electric range 4 plates Cucina 4 piastre elettriche top Fourneau électrique 4 plaques Elektroherd 4 Kochplatten Cocina eléctrica 4 placas Электрическая плита с 4 конфорками настольная						
 	a 900 b 800 h 850	94	0,99	-	-	400~3N	16
	K4ECUP10VV Electric range 4 plates + open cabinet Cucina 4 piastre elettriche + vano aperto Fourneau électrique 4 plaques + baie libre ouverte Elektroherd 4 Kochplatten + offener Unterschrank Cocina eléctrica 4 placas + base abierta Электрическая плита с 4 конфорками + открытый шкаф	Optional n.2 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца					
















900 Electric ranges

Cucine elettriche - Fourneaux électriques - Elektroherde - Cocinas eléctricas - Электрические плиты

Model Price							
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 	a 900 b 1200 h 265	100	0,67	-	-	400~3N	24
	K4ECUP15TT Top electric range 6 plates Cucina 6 piastre elettriche top Fourneau électrique 6 plaques Elektroherd 6 Kochplatten Cocina eléctrica 6 placas Электрическая плита с 6 конфорками настольная						
 	a 900 b 1200 h 850	120	1,43	-	-	400~3N	24
	K4ECUP15VV Electric range 6 plates + open cabinet Cucina 6 piastre elettriche + vano aperto Fourneau électrique 6 plaques + baie libre ouverte Elektroherd 6 Kochplatten + offener Unterschrank Cocina eléctrica 6 placas + base abierta Электрическая плита с 6 конфорками + открытый шкаф	Optional n.3 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца					
 	a 900 b 800 h 850	160	0,99	-	-	400~3N	21,4
	K4ECUP10FF Electric range 4 plates + electric oven 2/1 GN Cucina 4 piastre elettriche + forno elettrico 2/1 GN Fourneau électrique 4 plaques + four électrique 2/1GN Elektroherd 4 Kochplatten + Elektrobackofen 2/1 GN Cocina eléctrica 4 placas + horno eléctrico 2/1 GN Электрическая плита с 4 конфорками + электрическая духовка 2/1 GN	Optional n.1 K7A25019 Built-in cast iron bottom - Applicazione suola in ghisa - Sole en fonte Sohle aus Gusseisen - Opción base en hierro fundido -Дополнительно: чугунное дно					
 	a 900 b 1200 h 850	203	1,43	-	-	400~3N	29,4
	K4ECUP15FF Electric range 6 plates + electric oven 2/1 GN + open cabinet Cucina 6 piastre elettriche + forno elettrico 2/1 GN + vano aperto Fourneau électrique 6 plaques + four électrique 2/1GN + baie libre ouverte Elektroherd 6 Kochplatten + Elektrobackofen 2/1 GN + offener Unterschrank Cocina eléctrica 6 placas + horno eléctrico 2/1 GN + base abierta Электрическая плита с 6 конфорками + электрическая духовка 2/1 GN + открытый шкаф	Optional n.1 K7A25019 Built-in cast iron bottom - Applicazione suola in ghisa - Sole en fonte Sohle aus Gusseisen - Opción base en hierro fundido -Дополнительно: чугунное дно n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца					

900 Pyroceram cooking ranges with pot detection

Cucine vitroceramica con riconoscimento pentola - Fourneaux vitroceramiques a détection casserole
 Glaskeramik-Kochfelder mit Topferkennung - Cocinas vitrocerámicas con reconocimiento de ollas
 Стеклокерамические плиты с функцией распознавания кастрюль

Model Price							
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 	a 900 b 400 h 265	33	0,26	-	-	400~3N	8
	K4EVRP05TT Tabletop pyroceram cooking range 2 plates with pot detection Cucina vitroceramica top 2 piastre con riconoscimento pentola Fourneau vitroceramique 2 plaques top à détection casserole Ceranherd Tischgerät 2 Felder mit Topferkennung Cocina vitrocerámica 2 placas top con reconocimiento de ollas Стеклокерамические плиты с функцией распознавания кастрюль						
 	a 900 b 400 h 850	39	0,56	-	-	400~3N	8
	K4EVRP05VV Pyroceram cooking range 2 plates with pot detection + open cabinet Cucina vitroceramica 2 piastre con riconoscimento pentola + vano aperto Fourneau vitroceramique 2 plaques à détection casserole + baie libre Ceranherd 2 Felder mit Topferkennung + Unterbau offen Cocina vitrocerámica 2 placas con reconocimiento de ollas + base abierta Стеклокерамические плиты с функцией распознавания кастрюль Optional n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
 	a 900 b 800 h 265	42	0,47	-	-	400~3N	16
	K4EVRP10TT Tabletop pyroceram cooking range 4 plates with pot detection Cucina vitroceramica top 4 piastre con riconoscimento pentola Fourneau vitroceramique 4 plaques top à détection casserole Ceranherd Tischgerät 4 Felder mit Topferkennung Cocina vitrocerámica 4 placas top con reconocimiento de ollas Стеклокерамические плиты с функцией распознавания кастрюль						
 	a 900 b 800 h 850	62	0,99	-	-	400~3N	16
	K4EVRP10VV Pyroceram cooking range 4 plates with pot detection + open cabinet Cucina vitroceramica 4 piastre con riconoscimento pentola + vano aperto Fourneau vitroceramique 4 plaques à détection casserole + baie libre Ceranherd 4 Felder mit Topferkennung + Unterbau offen Cocina vitrocerámica 4 placas con reconocimiento de ollas + base abierta Стеклокерамические плиты с функцией распознавания кастрюль Optional n.2 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
 	a 900 b 800 h 850	129	0,99	-	-	400~3N	21,4
	K4EVRP10FF Pyroceram cooking range 4 plates with pot detection + electric oven 2/1GN Cucina vitroceramica 4 piastre con riconoscimento pentola + forno elettrico 2/1GN Fourneau vitroceramique 4 plaques à détection casserole + four électrique 2/1GN Ceranherd 4 Felder mit Topferkennung + Elektro-BO 2/1GN Cocina vitrocerámica 4 placas con reconocimiento de ollas + horno eléctrico 2/1GN Стеклокерамические плиты с функцией распознавания кастрюль Optional n.1 K7A25019 Built-in cast iron bottom - Applicazione suola in ghisa - Sole en fonte Sohle aus Gusseisen - Opción base en hierro fundido -Дополнительно: чугунное дно						














900 Induction ranges

Cucine a induzione - Cuisinières à induction - Induktionsherde - Cocinas inducción - Индукционные плиты

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
Performance 	K4ECIP05TT	a 900	37	0,26	-	-	400~3N	14
		b 400						
h 265								
		Top induction range 2 plates Cucina induzione top 2 piastre Cuisinière à induction 2 plaques 2-Felder Induktionsherd Cocina inducción 2 fuegos Индукционная плита с 2 комфорками настольная						
Performance 	K4ECIP05VV	a 900	44	0,56	-	-	400~3N	14
		b 400						
h 850								
		Induction range 2 plates + open cabinet Cucina induzione 2 piastre + vano aperto Cuisinière à induction 2 plaques + baie libre ouverte 2-Felder Induktionsherd + offener Unterschrank Cocina inducción 2 fuegos + base abierta Индукционная плита с 2 комфорками + открытый шкаф						
		Optional n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
Performance 	K4ECIP10TT	a 900	64	0,47	-	-	400~3N	28
		b 800						
h 265								
		Top induction range 4 plates Cucina induzione top 4 piastre Cuisinière à induction 4 plaques 4-Felder Induktionsherd Cocina inducción 4 fuegos Индукционная плита с 4 комфорками настольная						
Performance 	K4ECIP10VV	a 900	75	0,99	-	-	400~3N	28
		b 800						
h 850								
		Induction range 4 plates + open cabinet Cucina induzione 4 piastre + vano aperto Cuisinière à induction 4 plaques + baie libre ouverte 4-Felder Induktionsherd + offener Unterschrank Cocina inducción 4 fuegos + base abierta Индукционная плита с 4 комфорками + открытый шкаф						
		Optional n.2 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						














900 Gas griddle plates

Fry-top a gas - Grillades à gaz - Gas-Griddle/Grillplatten - Fry top a gas - Газовые жарочные поверхности

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 	K4GFLS05TT	a 900	57	0,26	6	5159 20484	-	-
		b 400						
h 265								
		Gas griddle plate, smooth, mild steel Fry top gas, liscio, acciaio dolce Grillade à gaz, lisse, acier doux Gas-Grillplatte, glatt, weicher Stahl Fry top a gas, plancha lisa, acero dulce Газовая жарочная поверхность, гладкая, мягкая сталь						
 	K4GFBP05TTL	a 900	49	0,26	9	7738,6 30726	-	-
		b 400						
h 265								
		Low-built gas griddle plate, ½ module top, smooth Fry-top ribassato a gas, ½ modulo top, liscio Grillade surbaissé à gaz, ½ module, lisse Vertiefte Gas-Grillplatte, ½ Modul, Glatt Fry top rebajado a gas, ½ módulo, placa lisa Газовая заглаблённая жарочная поверхность, гладкий модуль 1/2						
 	K4GFRS05TT	a 900	57	0,26	6	5159 20484	-	-
		b 400						
h 265								
		Gas griddle plate, grooved mild steel Fry top a gas, rigato, acciaio dolce Grillade à gaz, nervurée, acier doux Gas-Grillplatte, gerillt, weicher Stahl Fry top a gas, plancha rizada, acero dulce Газовая жарочная поверхность, рифлёная, мягкая сталь						
 	K4GFBP05TTR	a 900	49	0,26	9	7738,6 30726	-	-
		b 400						
h 265								
		Low-built gas griddle plate, ½ module top, grooved Fry-top ribassato a gas, ½ modulo top, rigato Grillade surbaissé à gaz, ½ module, nervuré Vertiefte Gas-Grillplatte, ½ Modul, gerillt Fry top rebajado a gas, ½ módulo, placa rizada Газовая заглаблённая жарочная поверхность, рифлёный настольный модуль 1/2						














900 Gas griddle plates

Fry-top a gas - Grillades à gaz - Gas-Griddle/Grillplatten - Fry top a gas - Газовые жарочные поверхности

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 	K4GFLS05VV	a 900 b 400 h 850	63	0,56	6	5159 20484	-	-
		Gas griddle plate, smooth, mild steel + open cabinet Fry top gas, liscio, acciaio dolce + vano aperto Grillade à gaz, lisse, acier doux + baie libre ouverte Gas-Grillplatte, glatt, weicher Stahl + offener Unterschrank Fry top a gas, placa lisa, acero dulce + base abierta Газовая жарочная поверхность, гладкая, мягкая сталь + открытый шкаф Optional n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
 	K4GFBP05VVL	a 900 b 400 h 850	55	0,56	9	7738,6 30726	-	-
		Low-built gas griddle plate, ½ module top, smooth + open cabinet Fry-top ribassato a gas, ½ modulo top, liscio+ vano aperto Grillade surbaissé à gaz, ½ module, lisse+ baie libre ouverte Vertiefte Gas-Grillplatte, ½ Modul, Glatt + offener Unterschrank Fry top rebajado a gas, ½ módulo, placa lisa + base abierta Газовая заглублённая жарочная поверхность, гладкий модуль 1/2 + открытый шкаф Optional n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
 	K4GFRS05VV	a 900 b 400 h 850	63	0,56	6	5159 20484	-	-
		Gas griddle plate, grooved, mild steel + open cabinet Fry top gas, rigato, acciaio dolce + vano aperto Grillade à gaz, nervurée, acier doux + baie libre ouverte Gas-Grillplatte, gerillt, weicher Stahl + offener Unterschrank Fry top a gas, placa rizada, acero dulce + base abierta Газовая жарочная поверхность, рифлёная, мягкая сталь + открытый шкаф Optional n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
 	K4GFBP05VVR 2.860 €	a 900 b 400 h 850	55	0,56	9	7738,6 30726	-	-
		Low-built gas griddle plate, ½ module top, grooved + open cabinet Fry-top ribassato a gas, ½ modulo top, rigato + vano aperto Grillade surbaissé à gaz, ½ module, nervuré + baie libre ouverte Vertiefte Gas-Grillplatte, ½ Modul, gerillt + offener Unterschrank Fry top rebajado a gas, ½ módulo, placa rizada + base abierta Газовая заглублённая жарочная поверхность, рифлёный настольный модуль 1/2 + открытый шкаф Optional n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						














900 Gas griddle plates

Fry-top a gas - Grillades à gaz - Gas-Griddle/Grillplatten - Fry top a gas - Газовые жарочные поверхности

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 	K4GFLS10TT	a 900 b 800 h 265	89	0,47	12	10318 40968	-	-
Gas griddle plate, smooth, mild steel Fry top gas, liscio, acciaio dolce Grillade à gaz, lisse, acier doux Gas-Grillplatte, glatt, weicher Stahl Fry top a gas, placa lisa, acero dulce Газовая жарочная поверхность, гладкая, мягкая сталь								
 	K4GFBP10TTL	a 900 b 800 h 265	84	0,47	18	15477 61452	-	-
Low-built gas griddle plate, 1 module top, smooth Fry-top ribassato a gas, 1 modulo top, liscio Grillade surbaissé à gaz, 1 module, lisse Vertiefte Gas-Grillplatte, 1Modul, Glatt Fry top rebajado a gas, 1 módulo, placa lisa Газовая заглаблённая жарочная поверхность, гладкий настольный модуль 1								
 	K4GFRS10TT	a 900 b 800 h 265	89	0,47	12	10318 40968	-	-
Gas griddle plate, ½ smooth ½ grooved, mild steel Fry top a gas, ½ liscio ½ rigato, acciaio dolce Grillade à gaz, ½ lisse ½ nervurée, acier doux Gas-Grillplatte, ½ glatt ½ gerillt, weicher Stahl Fry top a gas, placa ½ lisa ½ rizada, acero dulce Газовая жарочная поверхность, ½ гладкая ½ рифлёная, мягкая сталь								
 	K4GFBP10TTR	a 900 b 800 h 265	84	0,47	18	15477 61452	-	-
Low-built gas griddle plate, 1 module top, ½ smooth ½ grooved Fry-top ribassato a gas, 1 modulo top, ½ liscio ½ rigato Grillade surbaissé à gaz, 1 module, ½ lisse ½ nervurée Vertiefte Gas-Grillplatte, 1 Modul, ½ glatt ½ gerillt Fry top rebajado a gas, 1 módulo, placa ½ lisa ½ rizada Газовая заглаблённая жарочная поверхность, настольный модуль 1, ½ гладкая ½ рифлёная								










900 Gas griddle plates

Fry-top a gas - Grillades à gaz - Gas-Griddle/Grillplatten - Fry top a gas - Газовые жарочные поверхности

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 	K4GFLS10VV	a 900 b 800 h 850	108	0,99	12	10318 40968	-	-
		Gas griddle plate, smooth, mild steel + open cabinet Fry top gas, liscio, acciaio dolce + vano aperto Grillade à gaz, lisse, acier doux + baie libre ouverte Gas-Grillplatte, glatt, weicher Stahl + offener Unterschrank Fry top a gas, placa lisa, acero dulce + base abierta Газовая жарочная поверхность, гладкая, мягкая сталь + открытый шкаф						
 	K4GFBP10VVL	a 900 b 800 h 850	104	0,99	18	15477 61452	-	-
		Low-built gas griddle plate, 1 module, smooth + open cabinet Fry-top ribassato a gas, 1 modulo, liscio + vano aperto Grillade surbaissé à gaz, 1 module, lisse + baie libre ouverte Vertiefte Gas-Grillplatte, 1 Modul, Glatt + offener Unterschrank Fry top rebajado a gas, 1 módulo, placa lisa + base abierta Газовая заглублённая жарочная поверхность, гладкий модуль 1 + открытый шкаф						
 	K4GFRS10VV	a 900 b 800 h 850	108	0,99	12	10318 40968	-	-
		Gas griddle plate, ½ smooth ½ grooved, mild steel + open cabinet Fry top gas, ½ liscio ½ rigato, acciaio dolce + vano aperto Grillade à gaz, ½ lisse ½ nervurée, acier doux + baie libre ouverte Gas-Grillplatte, ½ glatt ½ gerillt, weicher Stahl + offener Unterschrank Fry top a gas, placa ½ lisa ½ rizada, acero dulce + base abierta Газовая жарочная поверхность, ½ гладкая ½ рифлёная, мягкая сталь + открытый шкаф						
 	K4GFBP10VVR	a 900 b 800 h 850	104	0,99	18	15477 61452	-	-
		Low-built gas griddle plate, 1 module, ½ smooth ½ grooved + open cabinet Fry-top ribassato a gas, 1 modulo, ½ liscio ½ rigato + vano aperto Grillade surbaissé à gaz, 1 module, ½ lisse ½ nervurée + baie libre ouverte Vertiefte Gas-Grillplatte, 1 Modul, ½ glatt ½ gerillt + offener Unterschrank Fry top rebajado a gas, 1 módulo, placa ½ lisa ½ rizada + base abierta Газовая заглублённая жарочная поверхность, модуль 1, ½ гладкая ½ рифлёная + открытый шкаф						














900 Electric griddle plates

Fry-top elettrici - Grillades électriques - Elektro-Griddle/Grillplatten
Fry top eléctricos - Электрические жарочные поверхности

	Model Price								
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW	
Solution 	K4EFLS05TT	a 900 b 400 h 265	54	0,26	-	-	400~3N	6,5	Electric griddle plate, smooth, mild steel Fry top elettrico, liscio, acciaio dolce Grillade électrique, lisse, acier doux Elektro-Grillplatte, Glatt, weicher Stahl Fry top eléctrico, plancha lisa, acero dulce Электрические жарочные поверхности, гладкая, мягкая сталь
Performance 	K4EFBP05TTL	a 900 b 400 h 265	50	0,26	-	-	400~3N	7	Low-built electric griddle plate, ½ module top, smooth Fry-top ribassato elettrico, ½ modulo top, liscio Grillade surbaissé électrique, ½ module, lisse Vertiefte Elektro-Grillplatte, ½ Modul, Glatt Fry top rebajado eléctrico, ½ módulo, plancha lisa Электрическая заглублённая жарочная поверхность, настольный гладкий модуль 1/2
Solution 	K4EFRS05TT	a 900 b 400 h 265	54	0,26	-	-	400~3N	6,5	Electric griddle plate, grooved mild steel Fry top elettrico, rigato, acciaio dolce Grillade électrique, nervurée, acier doux Elektro-Grillplatte, gerillt, weicher Stahl Fry top eléctrico, plancha rizada, acero dulce Электрическая жарочная поверхность, рифлёная, мягкая сталь
Performance 	K4EFBP05TTR	a 900 b 400 h 265	50	0,26	-	-	400~3N	7	Low-built electric griddle plate, ½ module top, grooved Fry-top ribassato elettrico, ½ modulo top, rigato Grillade surbaissé électrique, ½ module, nervuré Vertiefte Elektro-Grillplatte, ½ Modul, gerillt Fry top rebajado eléctrico, ½ módulo, plancha rizada Электрическая заглублённая жарочная поверхность, настольный модуль 1/2, рифлёная

900 Electric griddle plates

Fry-top elettrici - Grillades électriques - Elektro-Griddle/Grillplatten
Fry top eléctricos - Электрические жарочные поверхности

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 	K4EFLS05VV	a 900	60	0,56	-	-	400~3N	6,5
		b 400						
Electric griddle plate, smooth, mild steel + open cabinet Fry top elettrico, liscio, acciaio dolce + vano aperto Grillade électrique, lisse, acier doux + baie libre ouverte Elektro-Grillplatte, Glatt, weicher Stah + offener Unterschrank Fry top eléctrico, plancha lisa, acero dulce + base abierta Электрическая жарочная поверхность, гладкая, мягкая сталь + открытый шкаф								
Optional n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца								
 	K4EFBP05VVL	a 900	58	0,56	-	-	400~3N	7
		b 400						
Low-built electric griddle plate, 1/2 module top, smooth + open cabinet Fry-top ribassato elettrico, 1/2 modulo top, liscio + vano aperto Grillade surbaissé électrique, 1/2 module, lisse + baie libre ouverte Vertiefte Elektro-Grillplatte, 1/2 Modul, Glatt + offener Unterschrank Fry top rebajado eléctrico, 1/2 módulo, plancha lisa + base abierta Электрическая заглаблённая жарочная поверхность, настольный модуль 1/2, гладкая + открытый шкаф								
Optional n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца								
 	K4EFRS05VV	a 900	60	0,56	-	-	400~3N	6,5
		b 400						
Electric griddle plate, grooved mild steel + open cabinet Fry top elettrico, rigato, acciaio dolce + vano aperto Grillade électrique, nervurée, acier doux + baie libre ouverte Elektro-Grillplatte, gerillt, weicher Stahl + offener Unterschrank Fry top eléctrico, plancha rizada, acero dulce + base abierta Электрическая заглаблённая жарочная поверхность, рифлёная, мягкая сталь + открытый шкаф								
Optional n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца								
 	K4EFBP05VVR	a 900	58	0,56	-	-	400~3N	7
		b 400						
Low-built electric griddle plate, 1/2 module top, grooved + open cabinet Fry-top ribassato elettrico, 1/2 modulo top, rigato + vano aperto Grillade surbaissé électrique, 1/2 module, nervuré + baie libre ouverte Vertiefte Elektro-Grillplatte, 1/2 Modul, gerillt + offener Unterschrank Fry top rebajado eléctrico, 1/2 módulo, plancha rizada + base abierta Электрическая заглаблённая жарочная поверхность, настольный модуль 1/2, рифлёная + открытый шкаф								
Optional n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца								














900 Electric griddle plates

Fry-top elettrici - Grillades électriques - Elektro-Griddle/Grillplatten
Fry top eléctricos - Электрические жарочные поверхности

	Model Price								
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW	
Solution 	K4EFLS10TT	a 900 b 800 h 265	81	0,47	-	-	400~3N	13	Electric griddle plate, smooth, mild steel Fry top elettrico, liscio, acciaio dolce Grillade électrique, lisse, acier doux Elektro-Grillplatte, Glatt, weicher Stah Fry top eléctrico, plancha lisa, acero dulce Электрическая жарочная поверхность, гладкая, мягкая сталь
Performance 	K4EFBP10TTL	a 900 b 800 h 265	79	0,47	-	-	400~3N	14	Low-built electric griddle plate, 1 module top, smooth Fry-top ribassato elettrico, 1 modulo top, liscio Grillade surbaissé électrique, 1 module, lisse Vertiefte Elektro-Grillplatte, 1 Modul, Glatt Fry top rebajado eléctrico, 1 módulo, plancha lisa Электрическая заглублённая жарочная поверхность, настольный модуль 1, гладкая
Solution 	K4EFRS10TT	a 900 b 800 h 265	81	0,47	-	-	400~3N	13	Electric griddle plate, 1 module top, ½ smooth ½ grooved Fry-top elettrico, 1 modulo top, ½ liscio ½ rigato Grillade électrique, 1 module, ½ lisse ½ nervurée Elektro-Grillplatte, 1 Modul, ½ glatt ½ gerillt Fry top eléctrico, 1 módulo, ½ lisa ½ rizada Электрическая жарочная поверхность, настольный модуль 1, гладкая ½ гладкая ½ рифлёная
Performance 	K4EFBP10TTR	a 900 b 800 h 265	79	0,47	-	-	400~3N	14	Low-built electric griddle plate, 1 module top, ½ smooth ½ grooved Fry-top ribassato elettrico, 1 modulo top, ½ liscio ½ rigato Grillade surbaissé électrique, 1 module, ½ lisse ½ nervurée Vertiefte Elektro-Grillplatte, 1 Modul, ½ glatt ½ gerillt Fry top rebajado eléctrico, 1 módulo, ½ lisa ½ rizada Электрическая заглублённая жарочная поверхность, настольный модуль 1, ½ гладкая ½ рифлёная










900 Electric griddle plates

Fry top elettrici - Grillades électriques - Elektro-Griddle/Grillplatten
Fry top eléctricos - Электрические жарочные поверхности

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 	K4EFLS10VV	a 900	103	0,99	-	-	400~3N	13
		b 800						
h 850								
		Electric griddle plate, smooth, mild steel + open cabinet Fry top elettrico, liscio, acciaio dolce + vano aperto Grillade électrique, lisse, acier doux + baie libre ouverte Elektro-Grillplatte, Glatt, weicher Stah + offener Unterschrank Fry top eléctrico, plancha lisa, acero dulce + base abierta Электрическая жарочная поверхность, гладкая, мягкая сталь + открытый шкаф						
		Optional n.2 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
 	K4EFBP10VVL	a 900	98	0,99	-	-	400~3N	14
		b 800						
h 850								
		Low-built electric griddle plate, 1 module top, smooth + open cabinet Fry-top ribassato elettrico, 1 modulo top, liscio + vano aperto Grillade surbaissé électrique, 1 module, lisse + baie libre ouverte Vertiefte Elektro-Grillplatte, 1 Modul, Glatt + offener Unterschrank Fry top rebajado eléctrico, 1 módulo, plancha lisa + base abierta Электрическая заглублённая жарочная поверхность, настольный модуль 1, гладкая + открытый шкаф						
		Optional n.2 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
 	K4EFRS10VV	a 900	103	0,99	-	-	400~3N	13
		b 800						
h 850								
		Electric griddle plate, 1 module top, ½ smooth ½ grooved + open cabinet Fry-top elettrico, 1 modulo top, ½ liscio ½ rigato + vano aperto Grillade électrique, 1 module, ½ lisse ½ nervurée + baie libre ouverte Elektro-Grillplatte, 1 Modul, ½ glatt ½ gerillt + offener Unterschrank Fry top eléctrico, 1 módulo, ½ lisa ½ rizada + base abierta Электрическая жарочная поверхность, настольный модуль 1, ½ гладкая ½ рифлёная + открытый шкаф						
		Optional n.2 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
 	K4EFBP10VVR	a 900	98	0,99	-	-	400~3N	14
		b 800						
h 850								
		Low-built electric griddle plate, 1 module top, ½ smooth ½ grooved + open cabinet Fry-top ribassato elettrico, 1 modulo top, ½ liscio ½ rigato + vano aperto Grillade surbaissé électrique, 1 module, ½ lisse ½ nervurée + baie libre ouverte Vertiefte Elektro-Grillplatte, 1 Modul, ½ glatt ½ gerillt + offener Unterschrank Fry top rebajado eléctrico, 1 módulo, ½ lisa ½ rizada + base abierta Электрическая заглублённая жарочная поверхность, настольный модуль 1, ½ гладкая ½ рифлёная + открытый шкаф						
		Optional n.2 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						










900 Movable lavastone grills

Griglie mobili pietra lavica - Grilles mobiles pierre volcanique - Bewegliche Lavasteingrills
Parrillas móviles de piedra volcanica - Передвижные лавовые грили

Model Price								
	mm	Kg	m ³	kW	V	kcal/h Btu/h	kW	
Performance 	a 900	53	0,26	11,5	-	9888 39265	-	-
	b 400							
	h 265							
	K4GPLP05TTC	½ Top unit for meat - ½ Modulo top per carne - ½ Module pour viande ½ Modul für Fleisch - ½ Módulo para carne top - Настольный модуль ½ для мяса Standard Stainless steel movable grate for meat - Griglia carne inox mobile Grille mobile inox viande - Beweglicher Fleischrost aus Edelstahl - Rejilla móvil de acero inox para carne Передвижной гриль для мяса нержавеющая сталь ½ Top unit for fish - ½ Modulo top per pesce - ½ Module pour poisson ½ Modul für Fisch - ½ Módulo para pescado top - Настольный модуль ½ для рыбы K4GPLP05TTP						
Performance 	a 900	75	0,56	11,5	-	9888 39265	-	-
	b 400							
	h 850							
	K4GPLP05VVC	½ Unit for meat + open cabinet - ½ Modulo per carne + vano aperto ½ Module pour viande + baie libre ouverte - ½ Modul für Fleisch + offener Unterschrank ½ Módulo para carne + base abierta - Модуль ½ для мяса + открытый шкаф Standard Stainless steel movable grate for meat - Griglia carne inox mobile - Grille mobile inox viande Beweglicher Fleischrost aus Edelstahl - Rejilla móvil de acero inox para carne Передвижной гриль для мяса, нержавеющая сталь Optional n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца ½ Unit for fish + open cabinet - ½ Modulo per pesce + vano aperto ½ Module pour poisson + baie libre ouverte - ½ Modul für Fisch + offener Unterschrank ½ Módulo para pescado + base abierta - Модуль ½ для рыбы + открытый шкаф K4GPLP05VVP						
Performance 	a 900	85	0,47	23	-	19776,4 78522	-	-
	b 800							
	h 265							
	K4GPLP10TTC	Top unit for meat - Modulo top per carne - Module pour viande Modul für Fleisch - Módulo para carne top - Настольный модуль для мяса Standard Stainless steel movable grate for meat - Griglia carne inox mobile Grille mobile inox viande - Beweglicher Fleischrost aus Edelstahl - Rejilla móvil de acero inox para carne Передвижной гриль для мяса нержавеющая сталь Top unit for fish - Modulo top per pesce - Module pour poisson Modul für Fisch - Módulo para pescado top - Настольный модуль для рыбы K4GPLP10TTP						
Performance 	a 900	105	0,99	23	-	19776,4 78522	-	-
	b 800							
	h 850							
	K4GPLP10VVC	Unit for meat + open cabinet - Modulo per carne + vano aperto Module pour viande + baie libre ouverte - Modul für Fleisch + offener Unterschrank Módulo para carne + base abierta - Модуль для мяса + открытый шкаф Standard Stainless steel grate for meat - Griglia carne inox - Grille inox viande Fleischrost aus Edelstahl - Rejilla de acero inox para carne - Гриль для мяса, нержавеющая сталь Optional n.2 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца Unit for fish + open cabinet - Modulo per pesce + vano aperto - Module pour poisson + baie libre ouverte Modul für Fisch + offener Unterschrank - Módulo para pescado + base abierta - Модуль для рыбы + открытый шкаф K4GPLP10VV						

900 Direct gas grill

Griglia gas diretta - Grille à gaz directe - Direkter Gas-Grill - Parrilla a gas directa - Грили прямого нагрева

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 	K4GGDP05 Direct gas grill 1/2 unit Griglia gas diretta 1/2 modulo Grille à gaz directe 1/2 module Direkter Gas-Grill 1/2 Modul Parrilla a gas directa 1/2 módulo Газовый гриль прямого нагрева, модуль ½	a 900	85	0,56	11,5	9888 39265	-	-
		b 400						
h 850								
 	K4GGDP10 Direct gas grill 1 unit Griglia gas diretta 1 modulo Grille à gaz directe 1 module Direkter Gas-Grill 1 Modul Parrilla a gas directa 1 módulo Газовый гриль прямого нагрева, модуль 1	a 900	135	0,99	23	19776,4 78522	-	-
		b 800						
h 850								










900 Direct electric grill

Griglia elettrica diretta - Grille électrique directe - Direkter Elektro-Grill
 Parrilla eléctrica directa - Электрический гриль прямого нагрева

Model Price							
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
Performance 	a 900 b 400 h 265	48	0,26	-	-	400~3N	5,4
	K4EGDP05TT Direct electric grill 1/2 top unit Griglia elettrica diretta 1/2 modulo top Grille électrique directe 1/2 module à poser Direkter Elektro-Grill 1/2 ModulTischgerät Parrilla eléctrica directa 1/2 top Электрический гриль прямого нагрева, настольный модуль ½						
Performance 	a 900 b 400 h 850	55	0,56	-	-	400~3N	5,4
	K4EGDP05VV Direct electric grill 1/2 unit + open cabinet Griglia elettrica diretta 1/2 modulo su vano Grille électrique directe 1/2 module + baie libre ouvert Direkter Elektro-Grill 1/2 Modul + offener Unterschrank Parrilla eléctrica directa 1/2 módulo + base abierta Электрический гриль прямого нагрева, модуль ½ + открытый шкаф						
Optional n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца							
Performance 	a 900 b 800 h 265	63	0,47	-	-	400~3N	10,8
	K4EGDP10TT Direct electric grill 1 top unit Griglia elettrica diretta 1 modulo top Grille électrique directe 1 module à poser Direkter Elektro-Grill 1 Modul Tischgerät Parrilla eléctrica directa 1 top Электрический гриль прямого нагрева, настольный модуль 1						
Performance 	a 900 b 800 h 850	83	0,99	-	-	400~3N	10,8
	K4EGDP10VV Direct electric grill 1 unit + open cabinet Griglia elettrica diretta 1 modulo su vano Grille électrique directe 1 module + baie libre ouvert Direkter Elektro-Grill 1 Modul + offener Unterschrank Parrilla eléctrica directa 1 módulo + base abierta Электрический гриль прямого нагрева, модуль 1 + открытый шкаф						
Optional n.2 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца							










900 Gas fryers

Friggitrici a gas - Friteuses à gaz - Gasfritteusen - Freidoras gas - Газовые фритюрницы

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 <p>Solution</p>	K4GFGS0520E	a 900 b 400 h 850	63	0,56	18	15480 61416	-	-
		<p>Single tank 20 lt. - ½ modulo 20 lt. - ½ module 20 lt1 Becken à 20 Lt. - 1 cuba 20 lt. - Модуль ½ 20 л.</p> <p>Standard n.1 K26025 Basket - Cesto - Panier - Korb - Cesta - Корзина n.1 K4COPFGS Fryer lid - Coperchio - Couvercle - Deckel - Тара - Крышка для фритюрницы</p> <p>Optional Container for collecting oil + stainless steel filter - Bacinella raccogli olio + filtro inox Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали</p>						
 <p>Performance</p>	K4GFGP0522N	a 900 b 400 h 850	63	0,56	21	18056,8 71694	230~1N	0,01
		<p>Single tank 22 lt. - ½ modulo 22 lt. - ½ module 22 lt1 Becken à 22 Lt. - 1 cuba 22 lt. - Модуль ½ 22 л.</p> <p>Standard Container for collecting oil + stainless steel filter - Bacinella raccogli olio + filtro inox Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали</p> <p>n.1 K26500 Basket - Cesto - Panier - Korb - Cesta - Корзина n.1 K4COPFGP Fryer lid - Coperchio - Couvercle - Deckel - Тара - Крышка для фритюрницы</p>						
 <p>Performance</p>	K4GFEP0522N	a 900 b 400 h 850	63	0,56	21	18056,8 71694	230~1N	0,01
		<p>Single tank 22 lt Electronic control – ½ modulo 22 lt. Comandi elettronici Melting 1 cuve 22 lt. Commande électronique - 1 Becken 22 Lt. Elektronische Kontrolle 1 cuba 22 lt. Mandos electrónicos– Одна чаша 22 л. Электронное управление</p> <p>Standard Container for collecting oil + stainless steel filter - Bacinella raccogli olio + filtro inox Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали</p> <p>n.1 K26500 Basket - Cesto - Panier - Korb - Cesta - Корзина n.1 K4COPFGP Fryer lid - Coperchio - Couvercle - Deckel - Тара - Крышка для фритюрницы</p>						
 <p>Solution</p>	K4GFGS1020E	a 900 b 800 h 850	107	0,99	36	30960 122800	-	-
		<p>Double tank 20 + 20 lt. - Modulo 20 + 20 lt. - Module 20 + 20 lt. 2 Becken à 20 Lt. Je Becken - 2 cubas 20 + 20 lt. - Модуль 20+ 20 л.</p> <p>Standard n.2 K26025 Basket - Cesto - Panier - Korb - Cesta - Корзина n.2 K4COPFGS Fryer lid - Coperchio - Couvercle - Deckel - Тара - Крышка для фритюрницы</p> <p>Optional Container for collecting oil + stainless steel filter - Bacinella raccogli olio + filtro inox Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали</p>						

900 Gas fryers

Friggitrici a gas - Friteuses à gaz - Gasfritteusen - Freidoras gas - Газовые фритюрницы

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 	K4GFGP1022N	a 900 b 800 h 850	107	0,99	42	36113,5 143388	230~1N	0,02
		Double tank 22 + 22 Lt. - Modulo 22 + 22 lt. - Module 22 + 22 Lt. 2 Becken à 22 Lt. Je Becken - 2 cubas 22 + 22 lt. - Модуль 22+ 22 л. Standard Container for collecting oil + stainless steel filter - Bacinella raccogli olio + filtro inox Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали n.2 K26500 Baskets - Cesti - Paniers - Körbe - Cestas - Корзины n.2 K4COPFGP Fryer lid - Coperchio - Couvercle - Deckel - Тара - Крышка для фритюрницы						
 	K4GFEP1022N	a 900 b 800 h 850	107	0,99	42	36113,5 143388	230~1N	0,05
		Double tank 22+22 Lt Electronic control – Modulo 22+22 Lt. Comandi elettronici Melting 2cuves 22+22 Lt. Commande électronique - 2Becken 22+22 Lt. Elektronische Kontrolle 2cubas 22+22 Lt. Mandos electrónicos – Модуль 22+22 л. Электронное управление Standard Container for collecting oil + stainless steel filter - Bacinella raccogli olio + filtro inox Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали n.2 K26500 Baskets - Cesti - Paniers - Körbe - Cestas - Корзины n.2 K4COPFGP Fryer lid - Coperchio - Couvercle - Deckel - Тара - Крышка для фритюрницы						

















900 Electric fryers

Friggitrici elettriche - Friteuses électriques - Elektrofritteusen - Freidoras eléctricas - Электрические фритюрницы

Model Price							
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 	a 900 b 400 h 850	51	0,56	-	-	400~3N	18
	Single tank 20 lt. - ½ modulo 20 lt. - ½ module 20 lt. 1 Becken à 20 Lt. - 1 cuba 20 Lt. - Модуль ½ 20 л. Standard Container for collecting oil + stainless steel filter - Bacinella raccogli olio + filtro inox Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали n.1 K26497 Basket - Cesto - Panier - Korb - Cesta - Корзина n.1 K4COPFGP Fryer lid - Coperchio - Couvercle - Deckel - Тара - Крышка для фритюрницы						
 	a 900 b 400 h 850	51	0,56	-	-	400~3N	18,1
	Single tank 20lt Electronic control - ½ modulo 20 Lt. Comandi elettronici Melting 1 cuve 20 Lt. Commande électronique - 1 Becken 20 Lt. Elektronische Kontrolle 1 cuba 20 Lt. Mandos electrónicos - Модуль 1/2 20 л. Электронное управление Standard Container for collecting oil + stainless steel filter - Bacinella raccogli olio + filtro inox Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали n.1 K26497 Basket - Cesto - Panier - Korb - Cesta - Корзина n.1 K4COPFGP Fryer lid - Coperchio - Couvercle - Deckel - Тара - Крышка для фритюрницы						
 	a 900 b 800 h 850	89	0,99	-	-	400~3N	36
	Double tank 20 + 20 lt. - Modulo 20 + 20 lt. - Module 20 + 20 lt. 2 Becken à 20 Lt. Je Becken - 2 cubas 20 + 20 lt. - Модуль 20 + 20 л. Standard Container for collecting oil + stainless steel filter - Bacinella raccogli olio + filtro inox Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали n.2 K26497 Baskets - Cesti - Paniers - Körbe - Cestas - Корзины n.2 K4COPFGP Fryer lid - Coperchio - Couvercle - Deckel - Тара - Крышка для фритюрницы						
 	a 900 b 800 h 850	89	0,99	-	-	400~3N	36,2
	Double tank 20+20lt Electronic control - Modulo 20+20 Lt. Comandi elettronici Melting 2 cuves 20+20 Lt. Commande électronique - 2 Becken 20+20 Lt. Elektronische Kontrolle 2 cubas 20+20 Lt. Mandos electrónicos - Двой Модуль 20+20 л. Электронное управление Standard Container for collecting oil + stainless steel filter - Bacinella raccogli olio + filtro inox Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали n.2 K26497 Baskets - Cesti - Paniers - Körbe - Cestas - Корзины n.2 K4COPFGP Fryer lid - Coperchio - Couvercle - Deckel - Тара - Крышка для фритюрницы						








900 Accessories for fryers

Accessori per friggatrici - Accessoires pour friteuses - Zubehöre für Fritteusen
 Accesorios para freidoras - Аксессуары для фритюрниц

	Model Price					Description
		mm	Kg	m ³		
 	K26025	a 280 b 270 h 145	-	-	-	Basket 1/1 for gas fryer Cesto 1/1 per friggitrice a gas Panier 1/1 pour friteuse à gaz Korb 1/1 für Gasfritteuse Cesta 1/1 para freidora gas Корзина 1/1 для газовой фритюрницы [K4GFGS0520E - K4GFGS1020E]
 	K26026	a 280 b 130 h 145	-	-	-	Basket 1/2 for gas fryer Cesto 1/2 per friggitrice a gas Panier 1/2 pour friteuse à gaz Korb 1/2 für Gasfritteuse Cesta 1/2 para freidora gas Корзина 1/2 для газовой фритюрницы [K4GFGS0520E - K4GFGS1020E]
 	K26500	a 375 b 295 h 140	-	-	-	Basket 1/1 for gas fryer Cesto 1/1 per friggitrice a gas Panier 1/1 pour friteuse à gaz Korb 1/1 für Gasfritteuse Cesta 1/1 para freidora gas Корзина 1/1 для газовой фритюрницы [K4GFGP0522N - K4GFEP0522N K4GFGP1022N - K4GFEP1022N]
 	K26509	a 375 b 145 h 140	-	-	-	Basket 1/2 for gas fryer Cesto 1/2 per friggitrice a gas Panier 1/2 pour friteuse à gaz Korb 1/2 für Gasfritteuse Cesta 1/2 para freidora gas Корзина 1/2 для газовой фритюрницы [K4GFGP0522N - K4GFEP0522N K4GFGP1022N - K4GFEP1022N]
 	K26497	a 375 b 295 h 117	-	-	-	Basket 1/1 for electric fryer Cesto 1/1 per friggitrice elettrica Panier 1/1 pour friteuse électrique Korb 1/1 für Elektrofritteuse Cesta 1/1 para freidora eléctrica Корзина 1/1 для электрической фритюрницы [K4EFGP0520 - K4EFEP0520 K4EFGP1020 - K4EFEP1020]
 	K26508	a 375 b 145 h 117	-	-	-	Basket 1/2 for electric fryer Cesto 1/2 per friggitrice elettrica Panier 1/2 pour friteuse électrique Korb 1/2 für Elektrofritteuse Cesta 1/2 para freidora eléctrica Корзина 1/2 для электрической фритюрницы [K4EFGP0520 - K4EFEP0520 K4EFGP1020 - K4EFEP1020]














900 Accessories for fryers

Accessori per friggitori - Accessoires pour friteuses - Zubehöre für Fritteusen
 Accesorios para freidoras - Аксессуары для фритюрниц

	Model Price					Description
		mm	Kg	m ³		
	K4VOFG	a 297 b 710 h 178	5	0,17	-	Stainless steel oil container with filter Vasca olio in acciaio inox con filtro Bac de récupération de l'huile avec filtre en acier inox Sammelbehälter für Öl mit Filter aus Edelstahl Recipiente par aceite con filtro de acero inoxidable Ёмкость для масла из нержавеющей стали с фильтром
	ARGFRY	a - b - h -	-	-	-	Detergent tablets for fryers 120 pcs Detergente in compresse per friggitori 120 pz Détergent comprimé pour friteuses 120 pcs Tabelle-Reinigungsmittel für Fritteusen 120 Stk Detergente en pastillas para freidoras 120 u. Моющие таблетки для фритюрниц 120 шт.
	K4COPFGS	a - b - h -				Lid for fryers series SOLUTION Coperchio per friggitori serie SOLUTION Couvercle pour friteuses série SOLUTION Deckel für Fritteuse Serie SOLUTION Tapa para freidoras serie SOLUTION Крышка для фритюрницы серии SOLUTION
	K4COPFGP	a - b - h -				Lid for fryers series PERFORMANCE Coperchio per friggitori serie PERFORMANCE Couvercle pour friteuses série PERFORMANCE Deckel für Fritteuse Serie PERFORMANCE Tapa para freidoras serie PERFORMANCE Крышка для фритюрницы серии PERFORMANCE











900 Gas and electric pasta cookers

Cuocipasta a gas ed elettrici - Cuisseurs à pâte à gaz et électriques - Gas und Elektronudelkocher
Cuece pasta a gas y eléctricos - Газовые и электрические макаронварки

Model Price							
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 	a 900 b 400 h 850	60	0,56	14	12038 47796	-	-
	Single tank gas 40 lt. - Monovasca gas 40 lt. - Cuve simple gaz 40 lt. Gasgerät 1 Becken à 40 Lt. - 1 cuba a gas 40 lt - Одноёмкостная газовая макаронварка 40 л.						
	Standard Stainless steel AISI 316 tank and pipe fittings - Vasca e raccorderia inox AISI 316 Cuve et raccords inox AISI 316 - Tank und Verbindungsstücke aus Stahl AISI 316 Cuba y conexiones de acero AISI 316 - Ёмкость и трубная арматура из нержавеющей стали AISI 316 Optional Baskets - Cesti - Paniers - Körbe - Cestas - Корзины						
 	a 900 b 800 h 850	105	0,99	28	24075,7 95592	-	-
	Double tank gas 40 + 40 lt. - 2 Vasche gas 40 + 40 lt. - Cuve double gaz 40 + 40 lt. Gasgerät 2 Becken à 40 Lt. je Becken - 2 cubas a gas 40 + 40 lt. Двухъёмкостная газовая макаронварка 40 + 40 л.						
	Standard Stainless steel AISI 316 tank and pipe fittings - Vasca e raccorderia inox AISI 316 Cuve et raccords inox AISI 316 - Tank und Verbindungsstücke aus Stahl AISI 316 Cuba y conexiones de acero AISI 316 - Ёмкость и трубная арматура из нержавеющей стали AISI 316 Optional Baskets - Cesti - Paniers - Körbe - Cestas - Корзины						
 	a 900 b 400 h 850	51	0,56	-	-	400~3N	9,9
	Single tank electric 40 lt. - Monovasca elettrico 40 lt. - Cuve simple électrique 40 lt. Elektrogerät 1 Becken à 40 Lt. - Eléctrico 1 cuba 40 lt. - Одноёмкостная электрическая макаронварка 40 л.						
	Standard Stainless steel AISI 316 tank and pipe fittings - Vasca e raccorderia inox AISI 316 Cuve et raccords inox AISI 316 - Tank und Verbindungsstücke aus Stahl AISI 316 Cuba y conexiones de acero AISI 316 - Ёмкость и трубная арматура из нержавеющей стали AISI 316 Optional Baskets - Cesti - Paniers - Körbe - Cestas - Корзины						
 	a 900 b 800 h 850	93	0,99	-	-	400~3N	19,8
	Double tank electric 40 + 40 lt. - 2 Vasche elettrico 40 + 40 lt. - Cuve double électrique 40 + 40 lt. Elektrogerät 2 Becken à 40 Lt. je Becken - Eléctrico 2 cubas 40 + 40 lt. Двухъёмкостная электрическая макаронварка 40 + 40л.						
	Standard Stainless steel AISI 316 tank and pipe fittings - Vasca e raccorderia inox AISI 316 Cuve et raccords inox AISI 316 - Tank und Verbindungsstücke aus Stahl AISI 316 Cuba y conexiones de acero AISI 316 - Ёмкость и трубная арматура из нержавеющей стали AISI 316 Optional Baskets - Cesti - Paniers - Körbe - Cestas - Корзины						

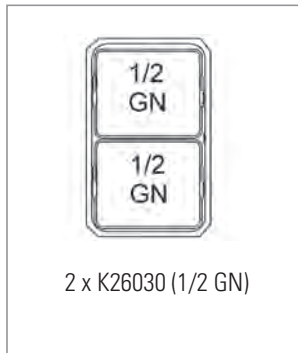
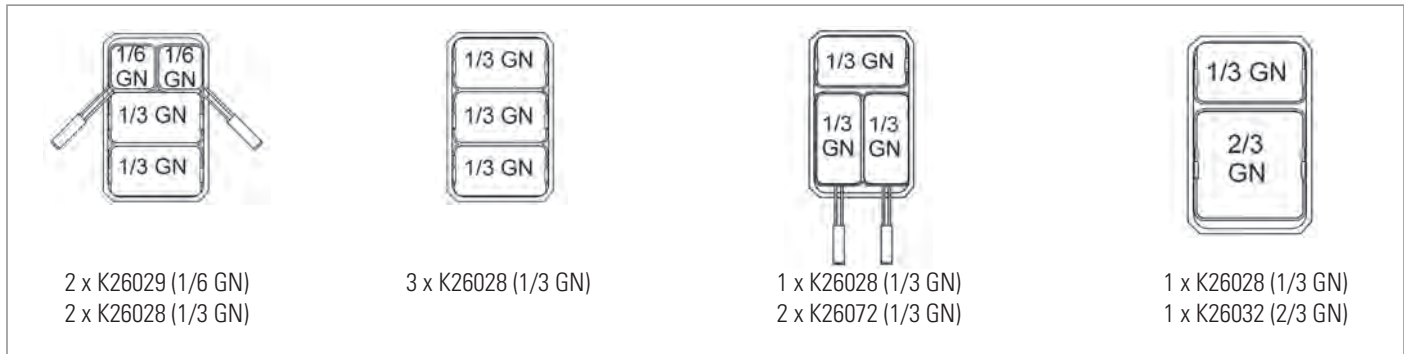
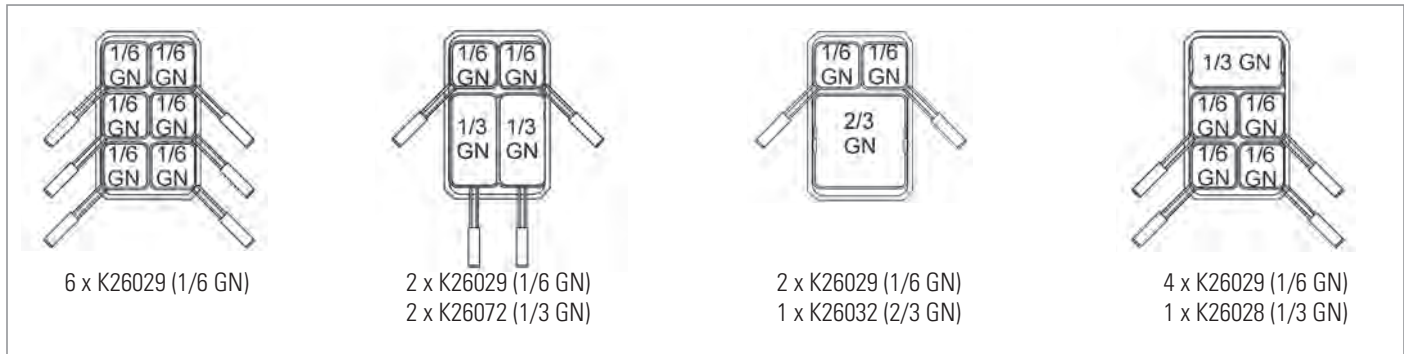
900 Accessories for pasta cookers

Accessori per cuocipasta - Accessoires pour cuiseurs à pâte - Zubehöre für Nudelkocher
 Accesorios para cuese pasta - Аксессуары для макаронварки

	Model Price						kW	Description
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h		
	K26028	a 160 b 290 h 200	-	-	-	-	-	Pasta cooker basket 1/3 GN Cestello cuocipasta 1/3 GN Panier pour cuisieurs à pâte 1/3 GN Nudelkocherkorb 1/3 GN Cesta para cuese pastas 1/3 GN Корзина для макаронварки 1/3 GN
	K26029	a 140 b 140 h 200	-	-	-	-	-	Pasta cooker basket 1/6 GN Cestello cuocipasta 1/6 GN Panier pour cuisieurs à pâte 1/6 GN Nudelkocherkorb 1/6 GN Cesta para cuese pastas 1/6 GN Корзина для макаронварки 1/6 GN
	K26030	a 240 b 290 h 200	-	-	-	-	-	Pasta cooker basket 1/2 GN Cestello cuocipasta 1/2 GN Panier pour cuisieurs à pâte 1/2 GN Nudelkocherkorb 1/2 GN Cesta para cuese pastas 1/2 GN Корзина для макаронварки 1/2 GN
	K26032	a 290 b 290 h 200	-	-	-	-	-	Pasta cooker basket 2/3 GN Cestello cuocipasta 2/3 GN Panier pour cuisieurs à pâte 2/3 GN Nudelkocherkorb 2/3 GN Cesta para cuese pastas 2/3 GN Корзина для макаронварки 2/3 GN
	K26072	a 290 b 140 h 200	-	-	-	-	-	Pasta cooker basket 1/3 GN Cestello cuocipasta 1/3 GN longitudinale Panier pour cuisieurs à pâte 1/3 GN Nudelkocherkorb 1/3 GN Cesta para cuese pastas 1/3 GN Корзина для макаронварки 1/3 GN продольная
	K4COPCP	a 311 b 511 h 80	-	-	-	-	-	Pasta cooker lid Coperchio per cuocipasta Couvercle pour cuisieurs à pâte Nudelkocherdeckel Tapa para cuese pasta Крышка для макаронварки

900 Basket possibilities Series Performance

Configurazioni - Configurations - Korbmöglichkeiten - Configuraciones - Конфигурации
















Basket possibilities for
Configurazioni per
Configurations pour
Korbmöglichkeiten für
Configuraciones para
Конфигурации для

K4GCPP05 - K4GCPP10 - K4ECP05 - K4ECP10
K4GCPP05 - K4GCPP10 - K4ECP05 - K4ECP10
K4GCPP05 - K4GCPP10 - K4ECP05 - K4ECP10
K4GCPP05 - K4GCPP10 - K4ECP05 - K4ECP10
K4GCPP05 - K4GCPP10 - K4ECP05 - K4ECP10
K4GCPP05 - K4GCPP10 - K4ECP05 - K4ECP10










900 Boiling pans

Pentole - Marmites - Kochkessel - Marmitas - Кастрюли

Model Price								
	mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW	
 	K4GPDS1011 Gas, directly heated, 100 lt. Gas, riscaldamento diretto 100 lt. Gaz, chauffage directe, 100 lt. Gasgerät, direkt beheizt, 100 Lt. A gas, calentamiento directo, 100 lt. Газовая, прямой нагрев 100 л.	a 900	107	1,19	21	18060	-	-
		b 800				71652		
 	K4GPIS1011 Gas, indirectly heated, 100 lt. Gas, riscaldamento indiretto 100 lt. Gaz, chauffage indirect, 100 lt. Gasgerät, indirekt beheizt 100 Lt. A gas, calentamiento indirecto, 100 lt. Газовая, непрямой нагрев 100 л.	a 900	128	1,19	21	18060	-	-
		b 800				71652		
 	K4GPDS1016 Gas, directly heated, 150 lt. Gas, riscaldamento diretto 150 lt. Gaz, chauffage directe, 150 lt. Gasgerät, direkt beheizt, 150 Lt. A gas, calentamiento directo, 150 lt. Газовая, прямой нагрев 150 л.	a 900	112	1,19	21	18060	-	-
		b 800				71652		
 	K4GPIS1016 Gas, indirectly heated, 150 lt. Gas, riscaldamento indiretto 150 lt. Gaz, chauffage indirect, 150 lt. Gasgerät, indirekt beheizt 150 Lt. A gas, calentamiento indirecto, 150 lt. Газовая, непрямой нагрев 150 л.	a 900	135	1,19	21	18060	-	-
		b 800				71652		
h 850								













900 Boiling pans

Pentole - Marmites - Kochkessel - Marmitas - Кастрюли

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 	K4EPIS1011	a 900	145	1,19	-	-	400~3N	16
		b 800						
h 850								
		Electric, indirectly heated, 100 lt. Elektrika, riscaldamento indiretto, 100 lt. Électrique, chauffage indirect, 100 lt Elektrogerät, indirekt beheizt, 100 Lt. Eléctrica, calentamiento indirecto, 100 lt. Электрическая, не прямой нагрев 100 л.						
 	K4EPIS1016	a 900	152	1,19	-	-	400~3N	18
		b 800						
h 850								
		Electric, indirectly heated, 150 lt. Elektrika, riscaldamento indiretto, 150 lt. Électrique, chauffage indirect, 150 lt. Elektrogerät, indirekt beheizt, 150 Lt. Eléctrica, calentamiento indirecto, 150 lt. Электрическая, не прямой нагрев 100 л.						

900 Accessories boiling pans

Accessori pentole - Marmites - Kochkessel - Marmitas - Аксессуары для кастрюль

	Model Price								Description
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h	Btu/h		
	K20150	a 650 h 300	-	0,1	-	-	-	-	Cous couss pan with lid of stainless steel Cous coussiera con coperchio in acciaio inox Kous Koussier avec couvercle inox Kous Kouss-Einsatz mit Deckel aus Stahl Introducción para cous-couss con tapa inox Кастрюля для приготовления кускуса с крышкой из нержавеющей стали
	K20154	a 560 h 350	-	0,09	-	-	-	-	Basket kettle for boiling pan 100 Lt. Colapasta 1 settore per pentola da 100 lt. Panier pour marmites de 100 Lt. Korb für Kochkessel 100 Lt. Cesta para marmitas de 100 Lt. Дуршлаг 1 сектор для кастрюли на 100 л.
	K20155	a 560 h 440	-	0,11	-	-	-	-	Basket kettle for boiling pan 150 Lt. Colapasta 1 settore per pentola da 150 lt. Panier pour marmites de 150 Lt. Korb für Kochkessel 150 Lt. Cesta para marmitas de 150 Lt. Дуршлаг 1 сектор для кастрюли на 150 л.
	K20156	a 560 h 350	-	0,09	-	-	-	-	Basket kettle 2 sections for boiling pan 100 Lt. Colapasta 2 settori per pentola da 100 lt. Panier 2 sections pour marmites de 100 Lt. Korb 2 Teile für Kochkessel 100 Lt. Cesta 2 sectores para marmitas de 100 Lt. Дуршлаг 2 сектора для кастрюли на 100 л.
	K20157	a 560 h 440	-	0,11	-	-	-	-	Basket kettle 2 sections for boiling pan 150 Lt. Colapasta 2 settori per pentola da 150 lt. Panier 2 sections pour marmites de 150 Lt. Korb 2 Teile für Kochkessel 150 Lt. Cesta 2 sectores para marmitas de 150 Lt. Дуршлаг 2 сектора для кастрюли на 150 л.
	K20158	a 560 h 350	-	0,09	-	-	-	-	Basket kettle 3 sections for boiling pan 100 Lt. Colapasta 3 settori per pentola da 100 lt. Panier 3 sections pour marmites de 100 Lt. Korb 3 Teile für Kochkessel 100 Lt. Cesta 3 sectores para marmitas de 100 Lt. Дуршлаг 3 сектора для кастрюли на 100 л.
	K20159	a 560 h 440	-	0,11	-	-	-	-	Basket kettle 3 sections for boiling pan 150 Lt. Colapasta 3 settori per pentola da 150 lt. Panier 3 sections pour marmites de 150 Lt. Korb 3 Teile für Kochkessel 150 Lt. Cesta 3 sectores para marmitas de 150 Lt. Дуршлаг 3 сектора для кастрюли на 150 л.

900 Gas bratt pans

Brasiere gas - Sauteuses à gaz - Gas-Bratpfannen - Sartènes a gas - Газовые сковороды

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 	K4GBRP10MA	a 900	180	1,19	23	19776 78522	-	-
		b 800						
h 850								
		Gas, manual, 80 lt. Gas, manuale, 80 lt. Gaz, relevage manuel, 80 lt Gasgerät, Handkurbel, 80 Lt. A gas, manual, 80 lt. Газовая, ручной привод 80 л.						
 	K4GBRP10MO	a 900	180	1,19	23	19776 78522	230~1N	0,3
		b 800						
h 850								
		Gas, motorized, 80 lt. Gas, motorizzata, 80 lt. Gaz, relevage motorisé, 80 lt. Gasgerät, motorische Kippung, 80 Lt. A gas, motorizada, 80 lt. Газовая, механизированная, 80 л.						
 	K4GBRP15MO	a 900	229	1,43	27	23216 92178	230~1N	0,3
		b 1200						
h 850								
		Gas, motorized, 130 lt. Gas, motorizzata 130 lt. Gaz, relevage motorisé, 130 lt Gasgerät, motorische Kippung, 130 Lt. A gas, motorizada, 130 lt. Газовая, механизированная, 130 л.						

900 Electric bratt pans

Brasiere elettriche - Sautieuses électriques - Elektro-Bratpfannen - Sarténes eléctricas - Электрические сковороды

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 	K4EBRP10MA	a 900 b 800 h 850	167	1,19	-	-	400~3N	13,2
Electric, manual, 80 lt. Elektrica, manuale, 80 lt. Électrique, relevage manuel, 80 lt. Elektrogerät, Handkurbel, 80 Lt. Eléctrica, manual, 80 lt. Электрическая, ручной привод 80 л.								
 	K4EBRP10MO	a 900 b 800 h 850	167	1,19	-	-	400~3N	13,5
Electric, motorized, 80 lt. Elektrica, motorizzata, 80 lt. Électrique, relevage motorisé, 80 lt. Elektrogerät, motorische Kippung, 80 Lt. Eléctrica, motorizada, 80 lt. Электрическая, механизированная, 80 л.								
 	K4EBRP15MO	a 900 b 1200 h 850	210	1,43	-	-	400~3N	20
Electric, motorized, 130 lt. Elektrica, motorizzata 130 lt. Électrique, relevage motorisé, 130 lt Elektrogerät, motorische Kippung, 130 Lt. Eléctrica, motorizada, 130 lt. Электрическая, механизированная, 130 л.								













900 Electric bain maries

Bagnomaria elettrici - Bain-marie électriques - Elektrowasserbäder
Baño-maria eléctricos - Электрические пароварки

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
Performance 	K4EBMP05TT	a 900	29	0,26	-	-	230~1N	1,5
		b 400						
h 265								
		Single tank top 1/1 + 1/3 GN - ½ Modulo top vasca 1/1 + 1/3 GN - ½ Module top 1/1 + 1/3 GN 1 Becken Top 1/1 + 1/3 GN - 1 Cuba top 1/1 + 1/3 GN - Настольный модуль ½ ванна 1/1 + 1/3 GN						
		Standard Water filling tap - Rubinetto carico acqua - Robinet eau Wasserhahn - Grifo para carga de agua - Кран заливки воды						
Performance 	K4EBMP05VV	a 900	36	0,56	-	-	230~1N	1,5
		b 400						
h 850								
		Single tank 1/1 + 1/3 GN + open cabinet - ½ Modulo vasca 1/1 + 1/3 GN + vano aperto ½ Module 1/1 + 1/3 GN + baie libre ouverte - 1 Becken 1/1 + 1/3 GN+ offener Unterschrank 1 Cuba 1/1 + 1/3 GN + base abierta - Модуль ½ ванна 1/1 + 1/3 GN + открытый шкаф						
		Standard Water filling tap - Rubinetto carico acqua - Robinet eau Wasserhahn - Grifo para carga de agua - Кран заливки воды						
		Optional n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
Performance 	K4EBMP10TT	a 900	46	0,47	-	-	230~1N	3
		b 800						
h 265								
		Top unit 2x(1/1+1/3) GN - Modulo top vasca 2x(1/1+1/3) GN - Module top 2x(1/1+1/3) GN Modul top 2x(1/1+1/3) GN - Módulo top 2x(1/1+1/3) GN top - Настольный модуль, ванна 2x (1/1 + 1/3) GN						
		Standard Water filling tap - Rubinetto carico acqua - Robinet eau Wasserhahn - Grifo para carga de agua - Кран заливки воды						
Performance 	K4EBMP10VV	a 900	56	0,99	-	-	230~1N	3
		b 800						
h 850								
		Top unit 2x(1/1+1/3) GN + open cabinet - Modulo vasca 2x(1/1+1/3) GN+ vano aperto Module 2x(1/1+1/3) GN + baie libre ouverte - Modul 2x(1/1+1/3) GN + offener Unterschrank Módulo 2x(1/1+1/3) GN + base abierta - Модуль ванна 2x (1/1 + 1/3) GN+ открытый шкаф						
		Standard Water filling tap - Rubinetto carico acqua - Robinet eau Wasserhahn - Grifo para carga de agua - Кран заливки воды						
		Optional n.2 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						

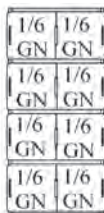
900 Accessories for bain maries

Accessori per bagnomaria - Accessoires pour bain-marie - Zubehöre für Wasserbäder
 Accesorios para baño-maria - Аксессуары для пароварки

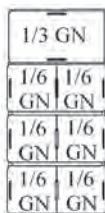
	Model Price							Description	
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h	Btu/h		kW
	K90024	a 325 b 530 h 150	-	-	-	-	-	-	1/1 GN stainless steel container with lid for bain-marie Vaschetta 1/1 GN con coperchio per bagnomaria Cuve inox avec couvercle pour bain-marie 1/1 GN 1/1 GN Behälter mit Deckel für Bain-marie Recipiente con tapa 1/1 GN para baño mária Ванночка 1/1 GN с крышкой для пароварки
	K90025	a 176 b 325 h 150	-	-	-	-	-	-	1/3 GN stainless steel container with lid for bain-marie Vaschetta 1/3 GN con coperchio per bagnomaria Cuve inox avec couvercle pour bain-marie 1/3 GN 1/3 GN Behälter mit Deckel für Bain-marie Recipiente con tapa 1/3 GN para baño mária Ванночка 1/3 GN с крышкой для пароварки
	K90027	a 176 b 162 h 150	-	-	-	-	-	-	1/6 GN stainless steel container with lid for bain-marie Vaschetta 1/6 GN con coperchio per bagnomaria Cuve inox avec couvercle pour bain-marie 1/6 GN 1/6 GN Behälter mit Deckel für Bain-marie Recipiente con tapa 1/6 GN para baño mária Ванночка 1/6 GN с крышкой для пароварки
	K90028	a 352 b 325 h 150	-	-	-	-	-	-	2/3 GN stainless steel container with lid for bain-marie Vaschetta 2/3 GN con coperchio per bagnomaria Cuve inox avec couvercle pour bain-marie 2/3 GN 2/3 GN Behälter mit Deckel für Bain-marie Recipiente con tapa 2/3 GN para baño mária Ванночка 2/3 GN с крышкой для пароварки
	K90029	a 325 b 265 h 150	-	-	-	-	-	-	1/2 GN stainless steel container with lid for bain-marie Vaschetta 1/2 GN con coperchio per bagnomaria Cuve inox avec couvercle pour bain-marie 1/2 GN 1/2 GN Behälter mit Deckel für Bain-marie Recipiente con tapa 1/2 GN para baño mária Ванночка 1/2 GN с крышкой для пароварки
	K92298	a 704 b 30 h 16	-	-	-	-	-	-	Bain-marie separator 720 mm Separatore bagnomaria 720 mm Séparateur pour bain-marie 720 mm Trenner für Bain-marie 720 mm Separador para baño mária 720 mm Разделитель для пароварки 720 мм
	K90339	a 336 b 20 h 11	-	-	-	-	-	-	Bain-marie separator 325 mm Separatore bagnomaria 325 mm Séparateur pour bain-marie 325 mm Trenner für Bain-marie 325 mm Separador para baño mária 325 mm Разделитель для пароварки 325 мм

900 Bain maries possibilities

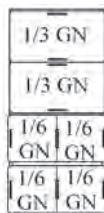
Configurazioni - Configurations - Korbmöglichkeiten - Configuraciones - Конфигурации



8 x K90027 (1/6 GN)
3 x K90339



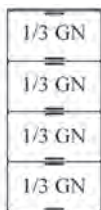
6 x K90027 (1/6 GN)
1 x K90025 (1/3 GN)
3 x K90339



4 x K90027 (1/6 GN)
2 x K90025 (1/3 GN)
2 x K90339



2 x K90027 (1/6 GN)
3 x K90025 (1/3 GN)
1 x K90339



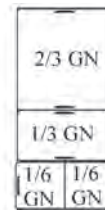
4 x K90025 (1/3 GN)



4 x K90027 (1/6 GN)
1 x K90028 (2/3 GN)
2 x K90339



2 x K90027 (1/6 GN)
2 x K90029 (1/2 GN)
1 x K90339



2 x K90027 (1/6 GN)
1 x K90028 (2/3 GN)
1 x K90025 (1/3 GN)
1 x K90339



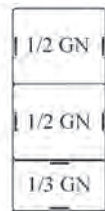
2 x K90027 (1/6 GN)
1 x K90024 (1/1 GN)
1 x K90339



2 x K90025 (1/3 GN)
1 x K90028 (2/3 GN)



1 x K90024 (1/1 GN)
1 x K90025 (1/3 GN)



1 x K90025 (1/3 GN)
2 x K90029 (1/2 GN)












2 x K90028 (2/3 GN)

Configuration possibilities
Configurazioni per vasca
Configurations curves
Behältermöglichkeiten
Configuraciones recipientes
Конфигурации для ванны

900 Neutral units

Elementi neutri - Elements neutres - Neutralelemente - Elementos neutros - Нейтральные элементы

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
Performance 	K4NNEP05TT	a 900	30	0,26	-	-	-	-
		b 400						
h 265								
		Neutral top Top neutro Top neutre Neutralelement Mesa de trabajo neutra Нейтральная столешница						
Performance 	K4NNEP05VV	a 900	36	0,56	-	-	-	-
		b 400						
h 850								
		Neutral top + open cabinet - Top neutro + vano aperto Top neutre + baie libre ouverte - Neutralelement + offener Unterschrank Mesa de trabajo neutra + base abierta - Нейтральная столешница + открытый шкаф						
		Optional n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца n.1 K4ACASS2 Installation of 2 drawers in a cabinet - Applicazione 2 cassetti su vano Installation de 2 tiroirs dans un placard - Installation von 2 Schubladen in einen Unterschrank Instalación de 2 cajónes en una base - Вставка 2 выдвигаемых ящиков в шкаф						
Performance 	K4NNCP05TT	a 900	35	0,26	-	-	-	-
		b 400						
h 265								
		Neutral top with drawer - Top neutro con cassetto - Top neutre avec tiroir Neutralelement mit Schublade - Mesa de trabajo neutra con cajón Нейтральная столешница с выдвижным ящиком						
		Optional n.1 K4ACT05 Drawer with Gastronorm 1/1 GN container - Cassetto con bacinella gastronorm 1/1 GN Tiroir pour plaque gastronorm 1/1 GN - Schublade mit Gastronormbehälter 1/1 GN Cajón con cubeta gastronorm 1/1 GN - Выдвижной ящик с лотком gastronorm GN1/1						
Performance 	K4NNCP05VV	a 900	41	0,56	-	-	-	-
		b 400						
h 850								
		Neutral top with drawer + open cabinet - Top neutro con cassetto + vano aperto - Top neutre avec tiroir + baie libre ouverte - Neutralelement mit Schublade + offener Unterschrank - Mesa de trabajo neutra con cajón + base abierta - Нейтральная столешница с выдвижным ящиком + открытый шкаф						
		Optional n.1 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца n.1 K4ACT05 Drawer with Gastronorm 1/1 GN container - Cassetto con bacinella gastronorm 1/1 GN Tiroir pour plaque gastronorm 1/1 GN - Schublade mit Gastronormbehälter 1/1 GN Cajón con cubeta gastronorm 1/1 GN - Выдвижной ящик с лотком gastronorm GN1/1 n.1 K4ACASS2 Installation of 2 drawers in a cabinet - Applicazione 2 cassetti su vano Installation de 2 tiroirs dans un placard - Installation von 2 Schubladen in einen Unterschrank Instalación de 2 cajónes en una base - Вставка 2 выдвигаемых ящиков в шкаф						















900 Neutral units

Elementi neutri - Elements neutres - Neutralelemente - Elementos neutros - Нейтральные элементы

	Model Price								
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW	
 	K4NNEP10TT	a 900	34	0,47	-	-	-	-	
		b 800							
h 265									
		Neutral top Top neutro Top neutre Neutralelement Mesa de trabajo neutra Нейтральная столешница							
 	K4NNEP10VV	a 900	53	0,99	-	-	-	-	
		b 800							
h 850									
		Neutral top + open cabinet - Top neutro + vano aperto - Top neutre + baie libre ouverte Neutralelement + offener Unterschrank - Mesa de trabajo neutra + base abierta Нейтральная столешница + открытый шкаф							
		Optional n.2 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца							
 	K4NNCP10TT	a 900	46	0,47	-	-	-	-	
		b 800							
h 265									
		Neutral top with drawer - Top neutro con cassetto - Top neutre avec tiroir Neutralelement mit Schublad - Mesa de trabajo neutra con cajón Нейтральная столешница с выдвижным ящиком							
		Optional K4ACT10 Drawer with Gastronorm 1/1 GN container - Cassetto con bacinella gastronorm 1/1 GN Tiroir pour plaque gastronorm 1/1 GN - Schublade mit Gastronormbehälter 1/1 GN Cajón con cubeta gastronorm 1/1 GN - Выдвижной ящик с лотком gastronorm GN1/1							
 	K4NNCP10VV	a 900	66	0,99	-	-	-	-	
		b 800							
h 850									
		Neutral top with drawer + open cabinet - Top neutro con cassetto + vano aperto Top neutre avec tiroir + baie libre ouverte - Neutralelement mit Schublade + offener Unterschrank Mesa de trabajo neutra con cajón + base abierta - Нейтральная столешница с выдвижным ящиком + открытый шкаф							
		Optional n.2 K7PORTA Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца							
		K4ACT10 Drawer with Gastronorm 1/1 GN container - Cassetto con bacinella gastronorm 1/1 GN Tiroir pour plaque gastronorm 1/1 GN - Schublade mit Gastronormbehälter 1/1 GN Cajón con cubeta gastronorm 1/1 GN - Выдвижной ящик с лотком gastronorm GN1/1							













900 Accessories

Accessori - Accessoires - Zubehöre - Accesorios - Аксессуары

	Model Price					Description
		mm	Kg	m ³	kW	
	K9CALL	a 65,5 b 544 h 935	18	0,16	-	Cowl 500 mm Mitra scarico fumi 500 mm Cheminée 500 mm Abgaskamin 500 mm Chimenea 500 mm Предохранительный колпак вытяжной трубы 500 мм
	K7CAL5	a 65,5 b 294 h 935	10	0,09	-	Cowl mm 250 Mitra scarico fumi mm 250 Cheminée mm 250 Abgaskamin mm 250 Chimenea mm 250 Предохранительный колпак вытяжной трубы 250 мм
	K9CPAL	a 185 b 544 h 1120	23	0,32	-	Draught diverter 500 mm Camino antivento 500 mm Interrupteur de tirage 500 mm Abgaskamin 500 mm Chimenea extractora de aire 500 mm Ветрозащищённая вытяжная труба 500 мм
	K7CPAS	a 185 b 294 h 1120	12	0,24	-	Draught diverter 250 mm Camino antivento 250 mm Interrupteur de tirage 250 mm Abgaskamin 250 mm Chimenea extractora de aire 250 mm Ветрозащищённая вытяжная труба 250 мм
	K9CA150L	a 65,5 b 544 h 200	6	0,02	-	Cowl h.150 500 mm Camino h. 150 500 mm Cheminée h.150 500 mm Abgaskamin h.150 500 mm Chimenea h.150 500 mm Вытяжная труба, высота 150 500 мм
	K7CA150	a 65,5 b 294 h 200	4,5	0,02	-	Cowl h.150 mm 250 Camino h. 150 mm 250 Cheminée h.150 mm 250 Abgaskamin h.150 mm 250 Chimenea h.150 mm 250 Вытяжная труба, высота 150 мм 250
	K7CA250L	a 65,5 b 544 h 300	8	0,02	-	Cowl h.250 mm 500 Camino h. 250 mm 500 Cheminée h.250 mm 500 Abgaskamin h.250 mm 500 Chimenea h.250 mm 500 Вытяжная труба, высота 250 мм 500
	K7CA250	a 65,5 b 294 h 300	6	0,02	-	Cowl h.250 mm 250 Camino h. 250 mm 250 Cheminée h.250 mm 250 Abgaskamin h.250 mm 250 Chimenea h.250 mm 250 Вытяжная труба, высота 250 мм 250
	K7CA350	a 65,5 b 294 h 350	6	0,02	-	Cowl h.350 mm 350 Camino h. 350 mm 350 Cheminée h.350 mm 350 Abgaskamin h.350 mm 350 Chimenea h.350 mm 350 Вытяжная труба, высота 350 мм 350
	K0EAV05	a 280 b 310 h 92	5	0,02	2	Hotcupboard kit Kit armadio caldo Kit armoire chaude Wärmeschrank Kit armario caliente Комплект сушильного шкафа












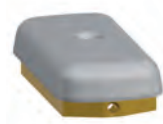

900 Accessories

Accessori - Accessoires - Zubehöre - Accesorios - Аксессуары

	Model Price					Description
		mm	Kg	m ³	kW	
	K9COLL	a - b - h -	-	-	-	Water column Colonnina acqua Colonne d'arrivée eau Säule mit Wasserhahn Columna de suministro de agua Водяная колонка
	K7PONTE10	a - b 800 h -	5	0,10	-	Bridge structure 1 module Kit per struttura a ponte 1 modulo Structure à pont 1 module Brückenunterbau 1 Modul Estructura para puente 1 módulo Комплект для мостовой конструкции, модуль 1
	K7PONTE15	a - b 1200 h -	7	0,15	-	Bridge structure 1,5 modules Kit per struttura a ponte 1,5 moduli Structure à pont 1,5 modules Brückenunterbau 1,5 Module Estructura para puente 1,5 módulos Комплект для мостовой конструкции, модуль 1,5
	K7PONTE20	a - b 1600 h -	9	0,20	-	Bridge structure 2 modules Kit per struttura a ponte 2 moduli Structure à pont 2 modules Brückenunterbau 2 Module Estructura para puente 2 módulos Комплект для мостовой конструкции, модуль 2
	K7PFR	a 80 b - h 55	-	-	-	Plate shelf (price per meter, max 2,70 meters) Pianetto frontale (prezzo/metro, al max 2,70 mt.) Tablette porte-assiettes (prix/metre, max 2,70 mt.) Tellerablage (Meterpreis, 2,70 Mt. Max) Tabla para platos (precio/metro, max 2,70 mt.) Передняя полочка (на заказ) макс 2,70 м.
	K4ZP	a 587 b - h 161	-	-	-	Perimetric plinth (price/mt.) Zoccolatura perimetrale (prezzo al mt.) Plinthe périmétrale (prix/mt) Front-und Seitensockel (meter preis) Zócalo (precio/mt.) Периметральный цоколь (в м).
	K26245	a 530 b 648 h 67	2	-	-	Oven grid Griglia forno Grille four Rost für Backofen Rejilla para horno Решётка для духовки
	K26309	a 530 b 1045 h 69	2	-	-	Maxi oven grid Griglia per forno maxi Grille four Rost für backofen Rejilla para horno maxi Решётка для духовки maxi
	NEOFOUR	a - b - h -	-	-	-	Liquid detergent for ovens and griddle plates 12 pcs Detergente liquido per forno e fry top 12 pz Détergent liquide pour four et grillade 12 pcs Reiniger flüßig für Ofen u. Griddleplatten 12 Stk. Detergente líquido para horno y planchas 12 u. Жидкое моющее средство для духовок и жарочных поверхностей, 12 шт.

900 Accessories

Accessori - Accessoires - Zubehöre - Accesorios - Аксессуары

	Model Price					Description
		mm	Kg	m ³	kW	
	K25017	a 350 b 420 h 38	12	-	-	Smooth plate Piastra liscia Plaque lisse Glatte Platte Placa lisa Гладкая конфорка
	K25018	a 350 b 420 h 38	12	-	-	Grooved plate Piastra rigata Plaque nervurée Gerillte Platte Placa rizada Рифлёная конфорка
	K26019	a - b - h -	0,40	-	-	Scraper for griddle plates Raschietto fry top Grattoir pour grillades Spachtel für Grillplatten Espátula para fry-top Скребок для жарочной поверхности
	K9LMLS	a - b - h -	-	-	-	10 pieces blades for smooth scraper Kit 10 lame per raschietto liscio Kit de 10 lames pour grattoir lisse 10 Stück Klängen für glatten Spachtel Kit de 10 hojas para espátula lisa Комплект из 10 лезвий для гладкого скребка
	C2LMRG	a - b - h -	-	-	-	10 pieces blades for grooved scraper Kit 10 lame per raschietto rigato Kit de 10 lames pour grattoir nervuré 10 Stück Klängen für gerillten Spachtel Kit de 10 hojas para espátula rizada Комплект из 10 лезвий для рифлёного скребка
	K26450	a - b - h -	0,40	-	-	Teflon plug for low built griddle plates Tappo in Teflon per fry top ribassati Buchon en teflon pour grillades surbaissées Teflonverschluss für Griddleplatten mit eingelassener Platte Tapón en teflon para fry top rebajados Тефлоновая пробка для заглублённой жарочной поверхности
	K20091	a - b - h -	5	-	-	Lava-stone 5 kg Sacco lava 5 kg pietra lavica Pierre volcanique 5 kg Lavastein 5 kg Piedra volcanica 5 kg Мешок лавы 5 кг, лавовый камень
	K00089	a - b - h -	-	-	-	Connecting kit series 900 Kit giunzione serie 900 Kit connexion série 900 Verbindungssatz Serie 900 Kit conexión serie 900 Комплект соединительных частей 790
	K7PORTA	a 88 b 395 h 460	-	-	-	Door Porta Porte Tür Puerta Дверца

900 Accessories

Accessori - Accessoires - Zubehöre - Accesorios - Аксессуары

	Model Price				Description
		mm	Kg	m³	
	K4TAMP1F	a 900 b 52 h 920	-	-	Side panels Elemento di tamponamento Element de fermeture Verschlusselement Panel lateral Боковая панель
	K4TAMP2F	a 1800 b 52 h 920	-	-	Side panels Elemento di tamponamento Element de fermeture Verschlusselement Paneles laterales Боковая панель
	K7PT10	a 600 b 800 h 30	-	-	Pan support rest 80 cm Supporto 80 cm Element de support 80 cm Tragendes Element 80 cm Soporte para ollas 80 cm подставка для лотков на 80 см
	K4TPT30	a 1800 b 2500 h 1730	-	-	Side panels + pan support rest 240cm Elemento di tamponamento + Supporto 240 cm Element de fermeture + Support 240 cm Verschluss- + Tragendes Element 240 cm Paneles laterales + Soporte para ollas 240 cm (plurale?) боковины и подставка для лотков на 240 см
	K4TPTS30	a 1800 b 2600 h 1730	-	-	Side panels + pan support rest with salamander 240cm Elemento di tamponamento + Supporto con salamandra 240 cm Element de fermeture + Support avec salamandre 240 cm Verschluss- + Tragendes Element mit Salamander 240 cm Paneles laterales + Soporte para ollas con soporte para salamandra 240 cm Две боковые панели K7 + держатель для приборов + саламандра X 3 модуля на 240 см
		a - b - h -	-	-	Colored front and plinth (price/mt) Cruscotto e zoccolo colorato (prezzo al mt.) Panneau de commande et plinthe périmétrale en couleur (prix/mt.) Farbiger Front- u. Seitensockel (Meterpreis) Panel y Zócalo en color (precio/mt.) Порошковая окраска (цена за п.м)

ATA

Salamanders



Electric salamanders - Salamandre elettriche - Salamandres électriques
Elektro-Salamander - Salamandras eléctricas - Электрические грили-саламандры

132

Electric salamanders

Salamandre elettriche - Salamandres électriques - Elektro-Salamander
Salamandras eléctricas - Электрические грили-саламандры

	Model Price							
		mm	Kg	m ³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
	K0ESL01	a 590	70	0,37	-	-	400-3N	4,8
		b 590						
h 600								
		Salamander with adjustable heating body Salamandra a corpo riscaldante mobile Salamandre à plafond mobile Lift-Salamander Salamandra móvil Гриль-саламандра с подвижным нагревательным элементом						
	K0ESL02	a 430	32	0,27	-	-	230-1N	3,2
		b 740						
h 405								
		Fix salamander Salamandra fissa Salamandre fixe Salamander Salamandra fija Гриль-саламандра фиксированный						
	K0ESL03	a 430	35	0,27	-	-	400-3N	4,8
		b 740						
h 405								
		Rapid fix salamander Salamandra fissa rapida Salamandre fixe rapide Salamander, Schnellgarung Salamandra fija rápida Гриль-саламандра фиксированный для быстрого приготовления						



ATA Srl

Viale del Progresso, 20 Z.I.
35026 Conselve (PD) - Italia

www.atasrl.com
+39 049 95 00 555

Edition: 02.2025

Indicative technical details.
For further information and up-dating address to the Firm.
Dati tecnici indicativi.
Richiedere ulteriori informazioni e aggiornamenti all'azienda.
Données techniques indicatives.
Pour autres renseignements et mise à jour s'adresser à la Maison.
Technische Änderungen vorbehalten.
Weitere Angaben und Erneuerungen beim Hersteller verfügbar.
Datos técnicos orientativos.
Para cualquier información y puesta al día dirigirse a la Empresa.
Технические данные приведены в качестве примера.
Более детальную информацию и обновления можно
получить непосредственно у производителя.



cooking equipment

