

# Cucine Modulari Modular Cooking Modulare Kochelemente

**2026**

Listino Prezzi / Price List / Preisliste



---

LISTINO PREZZI  
PRICE LIST  
PREISLISTE

---

**2026**

## LEGENDA | LEGEND | LEGENDE



Forno a convezione  
Convection oven  
Heißluftofen



Gas  
Gas  
Gas



Gas con accensione elettrica  
Gas Equipment with Electric Ignition  
Gasbrenner mit elektrischer Zündung



Elettrica  
Electric  
Elektrisch Backofen

Le dimensioni delle apparecchiature sono espresse in [ cm e inch ] (larghezza × profondità × altezza). I volumi sono espressi in litro [ lt ], in [ m<sup>3</sup> ] e si riferiscono all'apparecchiatura IMBALLATA. I pesi sono espressi in [ kg ] e si riferiscono al peso netto dell'apparecchiatura SENZA IMBALLO. La validità dei dati riportati nel presente listino (codici, modelli, dimensioni, pesi, volumi, disegni, ecc.) sono indicativi. TECNOINOX Srl si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.

The appliance sizes are expressed in [ cm and inches ] (width × depth × height). Volumes are expressed in litres [ lt ] and [ m<sup>3</sup> ] and they refer to the PACKAGED appliance. Weights are expressed in [ kg ] and they refer to the appliance WITHOUT PACKAGING. The validity of the data in this price list (including codes, models, sizes, weights, volumes, designs, etc.) are indicative. Tecnoinox Srl reserves the right to make changes at any time and without prior warning.

Die Abmessungen der Geräte sind in [ cm und inch ] (Breite × Tiefe × Höhe) angegeben. Die Volumen werden in Litern [ l ] oder [ m<sup>3</sup> ] ausgedrückt und beziehen sich auf das „VERPACKTE“ Gerät. Das Gewicht wird in [ kg ] angegeben und gibt das Netto-Gewicht des Gerätes OHNE VERPACKUNG an. Die Angaben dieser Preisliste (Artikelnummern, Modelle, Abmessungen, Gewicht, Volumen, Zeichnungen usw.) haben lediglich Hinweischarakter. TECNOINOX Srl behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne vorherige Ankündigung Änderungen vorzunehmen.

# Piani cottura ermetici a gas / Hermetic gas boiling tops / Hermetische Gaskochfelder

I nuovi piani cottura ermetici a gas Tecnoinox: design accattivante e alte prestazioni.

Outstanding design and high performance: the new Tecnoinox hermetic gas boiling tops.

Die neuen hermetischen Gaskochfelder von Tecnoinox: ansprechendes Design und hohe Leistung.

LEADER DI MERCATO IN POTENZA /  
MARKET LEADER FOR POWER /  
MARKTFÜHREND IN SACHEN LEISTUNG:

**T90 ▶ 11 kW** | **T74 ▶ 7.5 kW**

Massima igiene e pulizia grazie a:

- nuovo design del bruciatore fissato ermeticamente al piano di cottura
- piano di lavoro stampato con angoli arrotondati per evitare traboccamenti.

Maximum hygiene and easy cleaning thanks to:

- new burner design hermetically fixed to the boiling top
- deep-drawn worktop with rounded corners to avoid overflow.

Exzellente Hygiene und Reinigung dank:

- neu entwickeltem Brenner, der hermetisch mit dem Kochfeld verbunden ist
- tiefgezogene Arbeitsplatte mit überlaufsicieren, abgerundeten Ecken.

Elegante e resistente spartifiamma in ottone.

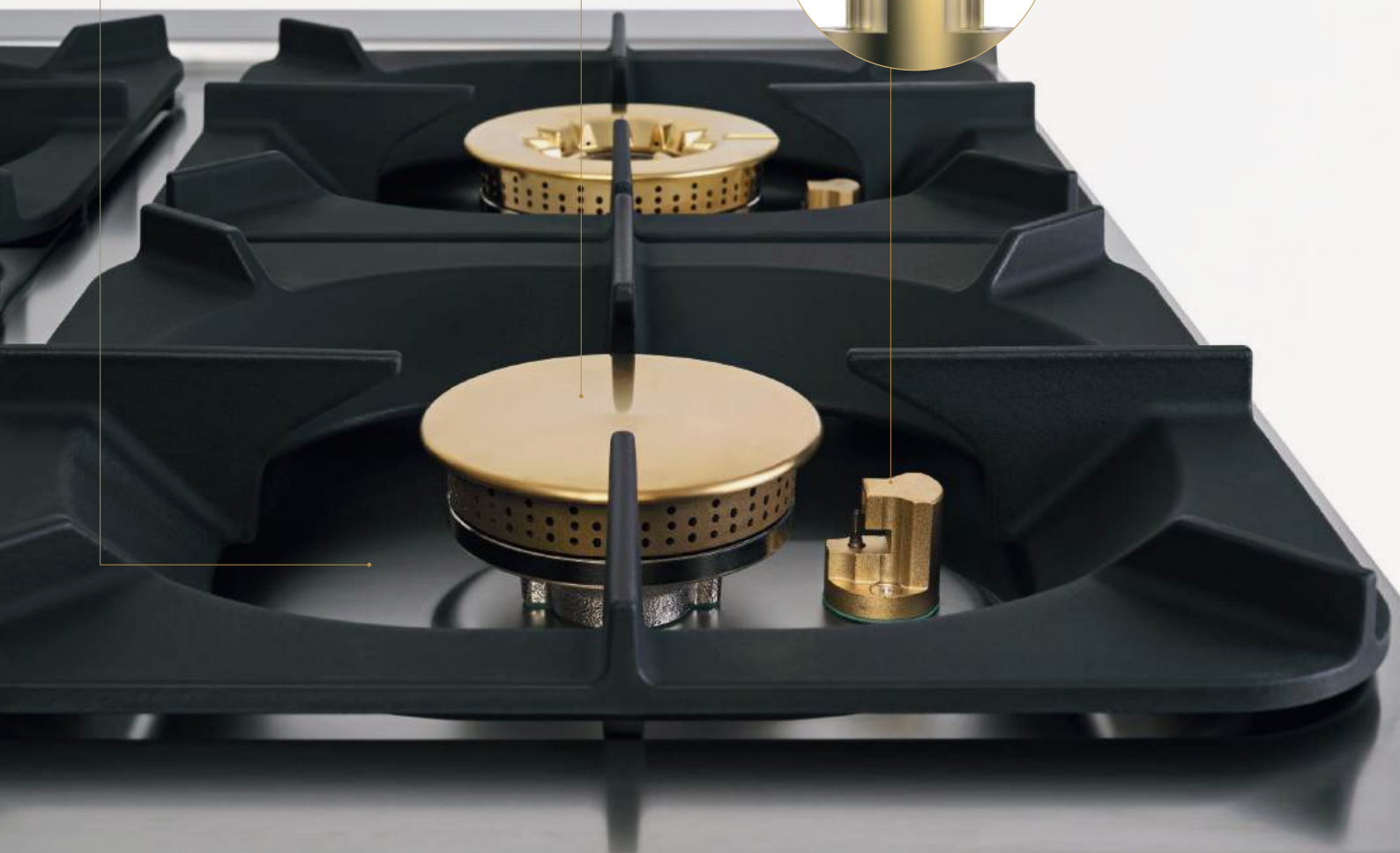
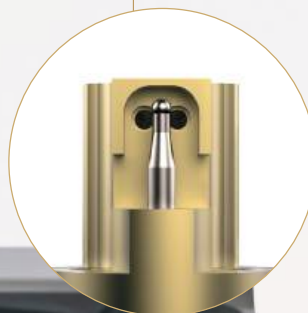
Elegant, resistant brass flame spreader.

Eleganter und robuster Flammteiler aus Messing.

Fiamma pilota in ottone ben protetto dagli schizzi occasionali con due fori per evitare il rischio di spegnimento.

Brass pilot burner well protected from occasional splashes, with two holes to avoid the risk of the flame blowing out.

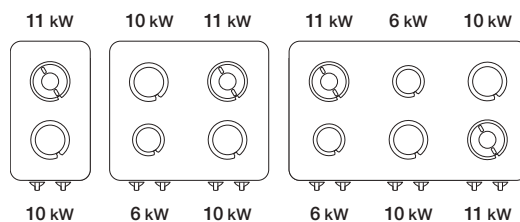
Zündbrenner aus Messing mit effizientem Spritzschutz und zwei Löchern, um ein ungewolltes Erlöschen der Flamme zu vermeiden.



# T90



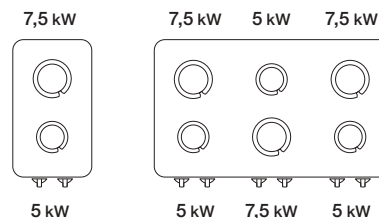
Esempi di distribuzione potenze/  
Examples of power distribution/ Beispiele für Leistungsstufen:



# T74



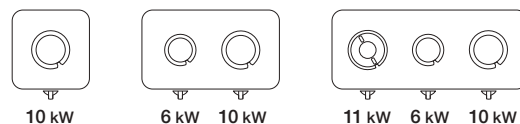
Esempi di distribuzione potenze/  
Examples of power distribution/ Beispiele für Leistungsstufen:



# Mosaico



Esempi di distribuzione potenze /  
Examples of power distribution / Beispiele für Leistungsstufen:



# Fry-Top / Griddles / Grillplatte



## Splashback e tappo

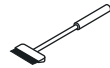
In tutti i Fry-Top, sia nelle versioni a gas che elettriche, splashback e tappo sono inclusi nel prezzo.

## Splashback and cap

For all griddle models, both for the gas and electric versions, the splashback and cap are included in the price.

## Spritzwand und Stöpsel

Bei allen Grillplatten sind die Spritzwand und der Stöpsel sowohl bei der Gas- als auch Elektroversion im Preis inbegriffen.



## Raschietto

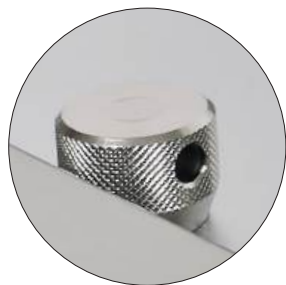
Il raschietto è incluso per le versioni cromate e satinate.

## Scraper

The scraper is included with the chrome-plated and satin-finished versions.

## Schaber

Der Schaber ist im Lieferumfang der verchromten und satinierten Ausführungen inbegriffen.



Splashback e tappo inclusi  
Splashback and cap included  
Spritzwand und Stöpsel inbegriffe



## INDICE | INDEX | INHALT

<b>TECNO90</b>	<b>5</b>
<b>CUCINE A GAS</b>   GAS COOKERS   GAS-KOCHFLÄCHEN	<b>6</b>
<b>CUCINE ELETTRICHE</b>   ELECTRIC COOKERS   ELEKTROHERDE UND ELEKTROKOCHFLÄCHEN	<b>18</b>
<b>CUCINE IN VETROCERAMICA</b>   GLASS CERAMIC COOKERS   GLASKERAMIK-KOCHFLCHEN UND ELECTROHERDE	<b>26</b>
<b>CUCINE A INDUZIONE</b>   INDUCTION COOKERS   INDUKTIONSFELDER	<b>30</b>
<b>2-IN-1 INDUCTION+OVEN</b>   2-IN-1 INDUCTION+OVEN   2-IN-1 INDUCTION+OVEN	<b>34</b>
<b>FRY-TOP EVENHEAT</b>   EVENHEAT GRIDDLES   EVENHEAT GRILLPLATTEN	<b>35</b>
<b>FRY-TOP</b>   GRIDDLES   GRILLPLATTEN	<b>45</b>
<b>FRIGGITRICI</b>   FRYERS   FRITEUSEN	<b>62</b>
<b>SCALDAPATATE</b>   CHIP SCUTTLE   FRITTENWANNE	<b>68</b>
<b>GRIGLIE CON ACQUA</b>   GRILLS WITH WATER   GRILLS MIT WASSER	<b>70</b>
<b>GRIGLIE PIETRA LAVICA</b>   LAVASTONE GRILL   GASGRILLS MIT WASSER UND GAS-LAVASTEINGRILLS	<b>72</b>
<b>GRIGLIE DIRETTE</b>   DIRECT GRILL   GRILLS MIT DIREKTKOCHFUNKTION	<b>76</b>
<b>CUOCIPASTA</b>   PASTA COOKERS   NUDELKOCHER	<b>78</b>
<b>BAGNOMARIA</b>   BAINMARIE   BAIN MARIE	<b>83</b>
<b>BASI FORNO ELETTRICHE</b>   ELECTRIC OVEN BASE   ELEKTROBACKOFEN UNTERBAU	<b>85</b>
<b>BRASIERE</b>   BRATT PANS   KIPPBRATPFANNE	<b>87</b>
<b>PENTOLE</b>   BOILING PANS   KOCHKESSEL	<b>90</b>
<b>PIANI E BASI</b>   TOPS AND BASES   ARBEITSFLÄSCHEN UND UNTERSCHRÄNKE	<b>93</b>
<b>ACCESSORI</b>   ACCESSORIES   ZUBEHÖRE	<b>102</b>
<b>MOSAICO90</b>	<b>113</b>
<b>CUCINE GAS</b>   GAS COOKERS   GAS-KOCHFLÄCHEN	<b>114</b>
<b>CUCINE ELETTRICHE</b>   ELECTRIC COOKERS   ELEKTROHERDE UND ELEKTROKOCHFLÄCHEN	<b>117</b>
<b>CUCINE VETROCERAMICA</b>   GLASS CERAMIC COOKERS   GLASKERAMIK-KOCHFLCHEN UND ELECTROHERDE	<b>119</b>
<b>PIANI INDUZIONE</b>   INDUCTION COOKERS   INDUKTIONSFELDER	<b>121</b>
<b>BAGNOMARIA</b>   BAINMARIE   BAIN-MARIE	<b>123</b>
<b>PIANI E BASI</b>   TOPS AND BASES   ARBEITSFLÄCHEN UND UNTERSCHRÄNKE	<b>125</b>
<b>ACCESSORI</b>   ACCESSORIES   ZUBEHÖRE	<b>127</b>

<b>TECNO74</b>	<b>133</b>
<b>CUCINE A GAS</b>   GAS COOKERS   GAS-KOCHFLÄCHEN	<b>134</b>
<b>CUCINE ELETTRICHE</b>   ELECTRIC COOKERS   ELEKTROHERDE UND ELEKTROKOCHEFLÄCHEN	<b>151</b>
<b>CUCINE IN VETROCERAMICA</b>   GLASS CERAMIC COOKERS   GLASKERAMIK-KOCHFLCHEN UND ELECTROHERDE	<b>162</b>
<b>PIANI INDUZIONE</b>   INDUCTION COOKERS   INDUKTIONSFELDER	<b>166</b>
<b>FRY-TOP EVENHEAT</b>   EVENHEAT GRIDDLES   EVENHEAT GRILLPLATTEN	<b>169</b>
<b>FRY-TOP</b>   GRIDDLES   GRILLPLATTEN	<b>180</b>
<b>FRIGGITRICI</b>   FRYERS   FRITEUSEN	<b>199</b>
<b>SCALDAPATATE</b>   CHIP SCUTTLE   FRITTENWANNE	<b>208</b>
<b>GRIGLIE CON ACQUA</b>   GRILLS WITH WATER   GRILLS MIT WASSER	<b>210</b>
<b>GRIGLIE PIETRA LAVICA</b>   LAVASTONE GRILL   GASGRILLS MIT WASSER UND GAS-LAVASTEINGRILLS	<b>212</b>
<b>GRIGLIE DIRETTE</b>   DIRECT GRILL   GRILLS MIT DIREKTKOCHFUNKTION	<b>215</b>
<b>CUOCIPASTA</b>   PASTA COOKERS   NUDELKOCHE	<b>218</b>
<b>BAGNOMARIA</b>   BAINMARIE   BAIN-MARIE	<b>222</b>
<b>BASI FORNO</b>   ELECTRIC OVEN BASE   BACKOFEN UNTERBAU	<b>226</b>
<b>BRASIERE</b>   BRATT PANS   KIPPBRATPFANNE	<b>228</b>
<b>BRASIERE MULTIFUNZIONE</b>   MULTIFUNCTIONAL BRATT PANS   MULTIFUNKTIONS-BRATPFANNE	<b>230</b>
<b>PENTOLE</b>   BOILING PANS   KOCHKESSEL	<b>232</b>
<b>PIANI E BASI</b>   TOPS AND BASES   ARBEITSFLÄCHEN UND UNTERSCHRÄNKE	<b>234</b>
<b>BASI REFRIGERATE</b>   REFRIGERATED BASES   GEKÜHLTE UNTERSCHRÄNKE	<b>244</b>
<b>ACCESSORI</b>   ACCESSORIES   ZUBEHÖRE	<b>245</b>
<b>MOSAICO74</b>	<b>255</b>
<b>CUCINE GAS</b>   GAS COOKERS   GAS-KOCHFLÄCHEN	<b>256</b>
<b>CUCINE ELETTRICHE</b>   ELECTRIC COOKERS   ELEKTROHERDE UND ELEKTROKOCHEFLÄCHEN	<b>259</b>
<b>CUCINE IN VETROCERAMICA</b>   GLASS CERAMIC COOKERS   GLASKERAMIK-KOCHFLCHEN UND ELECTROHERDE	<b>263</b>
<b>PIANI INDUZIONE</b>   INDUCTION COOKERS   INDUKTIONSFELDER	<b>265</b>
<b>BAGNOMARIA</b>   BAINMARIE   BAIN-MARIE	<b>267</b>
<b>PIANI E BASI</b>   TOPS AND BASES   ARBEITSFLÄCHEN UND UNTERSCHRÄNKE	<b>269</b>
<b>ACCESSORI</b>   ACCESSORIES   ZUBEHÖRE	<b>271</b>
<b>TECNO70</b>	<b>277</b>
<b>CUCINE A GAS</b>   GAS COOKERS   GAS-KOCHFLÄCHEN	<b>278</b>
<b>CUCINE ELETTRICHE</b>   ELECTRIC COOKERS   ELEKTROHERDE UND ELEKTROKOCHEFLÄCHEN	<b>284</b>
<b>CUCINE IN VETROCERAMICA</b>   GLASS CERAMIC COOKERS   GLASKERAMIK-KOCHFLCHEN UND ELECTROHERDE	<b>293</b>
<b>PIANI A INDUZIONE</b>   INDUCTION COOKERS   INDUKTIONSFELDER	<b>295</b>
<b>FRY-TOP</b>   GRIDDLES   GRILLPLATTEN	<b>297</b>
<b>FRIGGITRICI</b>   FRYERS   FRITEUSEN	<b>303</b>
<b>SCALDAPATATE</b>   CHIP SCUTTLE   FRITTENWANNE	<b>308</b>
<b>GRIGLIE PIETRA LAVICA</b>   LAVASTONE GRILL   AUFTISCH-LAVASTEIN-GRILL	<b>310</b>
<b>GRIGLIE DIRETTE</b>   DIRECT GRILL   GRILLS MIT DIREKTKOCHFUNKTION	<b>312</b>
<b>CUOCIPASTA</b>   PASTA COOKERS   NUDELKOCHE	<b>314</b>
<b>BAGNOMARIA</b>   BAINMARIE   BAIN-MARIE	<b>317</b>
<b>BASI FORNO ELETTRICHE</b>   ELECTRIC OVEN BASE   ELEKTROBACKOFEN UNTERBAU	<b>319</b>
<b>BRASIERE</b>   BRATT PANS   KIPPBRATPFANNE	<b>321</b>
<b>BRASIERE MULTIFUNZIONE</b>   MULTIFUNCTIONAL BRATT PANS   MULTIFUNKTIONS-BRATPFANNE	<b>323</b>
<b>PENTOLE</b>   BOILING PANS   KOCHKESSEL	<b>325</b>
<b>PIANI E BASI</b>   TOPS AND BASES   ARBEITSFLÄCHEN UND UNTERSCHRÄNKE	<b>327</b>
<b>BASI REFRIGERATE</b>   REFRIGERATED BASES   KÜHLUNTERBAU	<b>332</b>
<b>ACCESSORI</b>   ACCESSORIES   ZUBEHÖRE	<b>333</b>

<b>TECN065</b>	<b>337</b>
<b>CUCINE A GAS</b>   GAS COOKERS   GAS-KOCHFLÄCHEN	<b>338</b>
<b>CUCINE ELETTRICHE</b>   ELECTRIC COOKERS   ELEKTROHERDE UND ELEKTROKOCHEFLÄCHEN	<b>341</b>
<b>CUCINE IN VETROCERAMICA</b>   GLASS CERAMIC COOKERS   GLASKERAMIK-KOCHFLÄCHEN UND ELECTROHERDE	<b>344</b>
<b>FRY-TOP</b>   GRIDDLES   GRILLPLATTEN	<b>346</b>
<b>FRIGGITRICI</b>   FRYERS   FRITTEUSEN	<b>350</b>
<b>SCALDAPATATE</b>   CHIP SCUTTLE   FRITTENWANNE	<b>353</b>
<b>GRIGLIE</b>   GRILLS   ELEKTROGRILLGERÄTE UND GAS-LAVASTEINGRILL	<b>355</b>
<b>CUOCIPASTA</b>   PASTA COOKERS   NUDELKOCHE	<b>357</b>
<b>BAGNOMARIA</b>   BAINMARIE   BAIN-MARIE	<b>359</b>
<b>BRASIERE MULTIFUNZIONE</b>   MULTIFUNCTION BRATT PANS   MULTIFUNKTIONS-BRATPFANNE	<b>361</b>
<b>PIANI E BASI</b>   TOPS AND BASES   ARBEITSFLÄCHEN UND UNTERSCHRÄNKE	<b>363</b>
<b>BASI REFRIGERATE</b>   REFRIGERATED BASES   KÜHLUNTERBAU	<b>368</b>
<b>ACCESSORI</b>   ACCESSORIES   ZUBEHÖRE	<b>369</b>
<b>TECN060</b>	<b>371</b>
<b>CUCINE A GAS</b>   GAS COOKERS   GAS-KOCHFLÄCHEN	<b>372</b>
<b>CUCINE ELETTRICHE</b>   ELECTRIC COOKERS   ELEKTROHERDE UND ELEKTROKOCHEFLÄCHEN	<b>375</b>
<b>CUCINE IN VETROCERAMICA</b>   GLASS CERAMIC COOKERS   GLASKERAMIK-KOCHFLÄCHEN UND ELECTROHERDE	<b>378</b>
<b>FRY-TOP</b>   GRIDDLES   GRILLPLATTEN	<b>380</b>
<b>FRIGGITRICI</b>   FRYERS   FRITTEUSEN	<b>384</b>
<b>SCALDAPATATE</b>   CHIP SCUTTLE   FRITTENWANNE	<b>387</b>
<b>GRIGLIE</b>   GRILLS   ELEKTROGRILLGERÄTE UND GAS-LAVASTEINGRILL	<b>389</b>
<b>CUOCIPASTA</b>   PASTA COOKERS   NUDELKOCHE	<b>391</b>
<b>BAGNOMARIA</b>   BAINMARIE   BAIN MARIE	<b>393</b>
<b>BRASIERE MULTIFUNZIONE</b>   MULTIFUNCTION BRATT PANS   MULTIKIPPBRATPFANN	<b>395</b>
<b>BASI FORNO</b>   OVEN BASES   STANDBACKOFEN	<b>397</b>
<b>PIANI BASI LAVELLI</b>   TOPS BASES SINKS   ARBEITSFLÄCHEN, UNTERBAUTEN UND SPÜLEN BECKEN	<b>398</b>
<b>ACCESSORI</b>   ACCESSORIES   ZUBEHÖRE	<b>404</b>
<b>DROP-IN</b>	<b>405</b>
<b>PIANI COTTURA A GAS</b>   GAS BOILING TOPS   GAS-KOCHFELDER	<b>406</b>
<b>PIANI COTTURA ELETTRICI</b>   ELECTRIC BOILING TOPS   ELEKTROKOCHFELDER	<b>408</b>
<b>PIANI COTTURA VETROCERAMICA</b>   GLASS CERAMIC BOILING TOPS   GLASKERAMIKKOCHFELDER	<b>409</b>
<b>PIANI INDUZIONE</b>   INDUCTION BOILING TOPS   INDUKTIONSFELDER	<b>410</b>
<b>FRIGGITRICI</b>   FRYERS   FRITTEUSEN	<b>411</b>
<b>BAGNOMARIA</b>   BAINMARIE   BAIN-MARIE	<b>414</b>
<b>FRY-TOP</b>   GRIDDLES   GRILLPLATTEN	<b>416</b>
<b>CUOCIPASTA</b>   PASTA COOKERS   NUDELKOCHE	<b>419</b>
<b>LAVELLI DROP-IN</b>   DROP-IN SINKS   EINBAUGERÄTE-SPÜLEN	<b>421</b>
<b>TRITAGHIACCIO</b>	<b>423</b>
<b>TRITAGHIACCIO</b>   ICE CRUSHER   EISCRUSHER	<b>424</b>
<b>CARRELLI DI SERVIZIO</b>	<b>425</b>
<b>CARRELLI DI SERVIZIO</b>   CONTAINER TROLLEY   WAGEN	<b>426</b>
<b>INFO GENERALI</b>	<b>429</b>
<b>INFO GENERALI</b>   GENERAL INFO   ALLGEMEINE INFO	<b>430</b>





## CUCINE A GAS | GAS COOKERS | GAS-KOCHFLÄCHEN

### PIANO COTTURA GAS ERMETICO 2 FUOCHI CON GRIGLIE IN GHISA TOP

2-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP WITH CAST IRON GRIDS

GAS-KOCHFELD MIT 2 WASSERDICHT E BRENNERN UND GUSSEISENTRÄGER

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313261</b>	16	1X6 + 1X10	40 cm	90 cm	28 cm	45	0,28
<b>Model</b>		<b>Top</b>					
PCH4G9		16					

### PIANO COTTURA GAS ERMETICO 2 FUOCHI SUPER CON GRIGLIE IN GHISA TOP

2-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP SUPER WITH CAST IRON GRIDS

GAS-KOCHFELD MIT 2 SUPER WASSERDICHT E BRENNERN UND GUSSEISENTRÄGER

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313262</b>	20	2X10	40 cm	90 cm	28 cm	47	0,27
<b>Model</b>		<b>Top</b>					
PCH4SG9		20					

### PIANO COTTURA GAS ERMETICO 2 FUOCHI HIGH POWER CON GRIGLIE IN GHISA TOP

2-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP HIGH POWER WITH CAST IRON GRIDS

GAS-KOCHFELD MIT 2 HOCHLEISTUNG WASSERDICHT E BRENNERN UND GUSSEISENTRÄGER

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313263</b>	21	1X10 + 1X11	40 cm	90 cm	28 cm	47	0,27
<b>Model</b>		<b>Top</b>					
PCH4HPG9		21					

### PIANO COTTURA GAS ERMETICO 4 FUOCHI CON GRIGLIE IN GHISA TOP

4-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP WITH CAST IRON GRIDS

GAS-KOCHFELD MIT 4 WASSERDICHT E BRENNERN UND GUSSEISENTRÄGER

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313267</b>	32	2X6 + 2X10	80 cm	90 cm	28 cm	79	0,47
<b>Model</b>		<b>Top</b>					
PCH8G9		32					

**PIANO COTTURA GAS ERMETICO 4 FUOCHI SUPER CON GRIGLIE IN GHISA TOP**

4-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP SUPER WITH CAST IRON GRIDS  
GAS-KOCHFELD MIT 4 SUPER WASSERDICHTE BRENNERN UND GUSSEISENTRÄGER

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>313268</b>	37	1X6+2X10+1X11	80 cm	90 cm	28 cm	86	0,48
<b>Model</b>		<b>Top</b>					
PCH8SG9		37					

**PIANO COTTURA GAS ERMETICO 4 FUOCHI HIGH POWER CON GRIGLIE IN GHISA TOP**

4-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP HIGH POWER WITH CAST IRON GRIDS  
GAS-KOCHFELD MIT 4 HOCHLEISTUNG WASSERDICHTE BRENNERN UND GUSSEISENTRÄGER

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>313269</b>	42	2X10 + 2X11	80 cm	90 cm	28 cm	83,3	0,47
<b>Model</b>		<b>Top</b>					
PCH8HPG9		42					

**PIANO COTTURA GAS ERMETICO 6 FUOCHI CON GRIGLIE IN GHISA TOP**

6-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP WITH CAST IRON GRIDS  
GAS-KOCHFELD MIT 6 WASSERDICHTE BRENNERN UND GUSSEISENTRÄGER

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>313280</b>	48	6X3 + 10X3	120 cm	90 cm	28 cm	118,8	0,64
<b>Model</b>		<b>Top</b>					
PCH12G9		48					

**PIANO COTTURA GAS ERMETICO 6 FUOCHI SUPER CON GRIGLIE IN GHISA TOP**

6-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP SUPER WITH CAST IRON GRIDS  
GAS-KOCHFELD MIT 6 SUPER WASSERDICHTE BRENNERN UND GUSSEISENTRÄGER

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>313281</b>	54	6X2 + 10X2 + 11X2	120 cm	90 cm	28 cm	125	0,66
<b>Model</b>		<b>Top</b>					
PCH12SG9		54					

**PIANO COTTURA GAS ERMETICO 6 FUOCHI HIGH POWER CON GRIGLIE IN GHISA TOP**

6-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP HIGH POWER WITH CAST IRON GRIDS  
GAS-KOCHFELD MIT 6 HOCHLEISTUNG WASSERDICHTE BRENNERN UND GUSSEISENTRÄGER

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>313282</b>	62	10X4 + 11X2	120 cm	90 cm	28 cm	125	0,66
<b>Model</b>		<b>Top</b>					
PCH12HPG9		62					

**PIANO COTTURA GAS ERMETICO 2 FUOCHI CON GRIGLIE IN GHISA FREESTANDING SU VANO APERTO**

2-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP WITH CAST IRON GRIDS FREESTANDING ON OPEN CABINET  
GAS-KOCHFELD MIT 2 WASSERDICHTE BRENNERN UND GUSSEISENTRÄGER MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313264</b>	16	1X6 + 1X10	40 cm	90 cm	90 cm	66,2	0,53
<b>Model</b>		<b>Top</b>					
PCH4FG9		16					

**PIANO COTTURA GAS ERMETICO 2 FUOCHI SUPER CON GRIGLIE IN GHISA FREESTANDING SU VANO APERTO**

2-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP SUPER WITH CAST IRON GRIDS FREESTANDING ON OPEN CABINET  
GAS-KOCHFELD MIT 2 SUPER WASSERDICHTE BRENNERN UND GUSSEISENTRÄGER MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313265</b>	20	2X10	40 cm	90 cm	90 cm	64,4	0,53
<b>Model</b>		<b>Top</b>					
PCH4FSG9		20					

**PIANO COTTURA GAS ERMETICO 2 FUOCHI HIGH POWER CON GRIGLIE IN GHISA FREESTANDING SU VANO APERTO**

2-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP HIGH POWER WITH CAST IRON GRIDS FREESTANDING ON OPEN CABINET  
GAS-KOCHFELD MIT 2 HOCHLEISTUNG WASSERDICHTE BRENNERN UND GUSSEISENTRÄGER MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313266</b>	21	1X10 + 1X11	40 cm	90 cm	90 cm	64,4	0,53
<b>Model</b>		<b>Top</b>					
PCH4HPFG9		21					

**PIANO COTTURA GAS ERMETICO 4 FUOCHI CON GRIGLIE IN GHISA FREESTANDING SU VANO APERTO**

4-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP WITH CAST IRON GRIDS FREESTANDING ON OPEN CABINET  
GAS-KOCHFELD MIT 4 HOCHLEISTUNG WASSERDICHTE BRENNERN UND GUSSEISENTRÄGER MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313270</b>	32	2X6 + 2X10	80 cm	90 cm	90 cm	111	1,00
<b>Model</b>		<b>Top</b>					
PCH8FG9		32					

**PIANO COTTURA GAS ERMETICO 4 FUOCHI SUPER CON GRIGLIE IN GHISA FREESTANDING SU VANO APERTO**

4-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP SUPER WITH CAST IRON GRIDS FREESTANDING ON OPEN CABINET  
GAS-KOCHFELD MIT 4 SUPER WASSERDICHTE BRENNERN UND GUSSEISENTRÄGER MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313271</b>	37	1X6 + 2X10 + 1X11	80 cm	90 cm	90 cm	103	0,98
<b>Model</b>		<b>Top</b>					
PCH8SFG9		37					

**PIANO COTTURA GAS ERMETICO 4 FUOCHI HIGH POWER CON GRIGLIE IN GHISA FREESTANDING SU VANO APERTO**

4-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP HIGH POWER WITH CAST IRON GRIDS FREESTANDING ON OPEN CABINET

GAS-KOCHFELD MIT 4 HOCHLEISTUNG WASSERDICHTE BRENNERN UND GUSSEISENTRÄGER MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313272</b>	42	2X10 + 2X11	80 cm	90 cm	90 cm	104,5	1,00
<b>Model</b>		<b>Top</b>					
PCH8HPFG9		42					

**PIANO COTTURA GAS ERMETICO 6 FUOCHI CON GRIGLIE IN GHISA FREESTANDING SU VANO APERTO**

6-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP WITH CAST IRON GRIDS FREESTANDING ON OPEN CABINET

GAS-KOCHFELD MIT 6 HOCHLEISTUNG WASSERDICHTE BRENNERN UND GUSSEISENTRÄGER MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313283</b>	48	6X3 + 10X3	120 cm	90 cm	90 cm	142	1,48
<b>Model</b>		<b>Top</b>					
PCH12FG9		48					

**PIANO COTTURA GAS ERMETICO 6 FUOCHI SUPER CON GRIGLIE IN GHISA FREESTANDING SU VANO APERTO**

6-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP SUPER WITH CAST IRON GRIDS FREESTANDING ON OPEN CABINET

GAS-KOCHFELD MIT 6 SUPER WASSERDICHTE BRENNERN UND GUSSEISENTRÄGER MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313284</b>	54	6X2 + 10X2 + 11X2	120 cm	90 cm	90 cm	146	1,47
<b>Model</b>		<b>Top</b>					
PCH12SFG9		54					

**PIANO COTTURA GAS ERMETICO 6 FUOCHI HIGH POWER CON GRIGLIE IN GHISA FREESTANDING SU VANO APERTO**

6-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP HIGH POWER WITH CAST IRON GRIDS FREESTANDING ON OPEN CABINET

GAS-KOCHFELD MIT 6 HOCHLEISTUNG WASSERDICHTE BRENNERN UND GUSSEISENTRÄGER MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313285</b>	62	10X4 + 11X2	120 cm	90 cm	90 cm	146	1,48
<b>Model</b>		<b>Top</b>					
PCH12HPFG9		62					

**CUCINA GAS ERMETICA 4 FUOCHI CON GRIGLIE IN GHISA SU FORNO GAS STATICO GN2/1 CON 1 GRIGLIA**

4-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP WITH CAST IRON GRIDS ON GN2/1 GAS STATIC OVEN WITH 1 GRID

GAS-HERD MIT 4 WASSERDICHTE BRENNERN, GUSSEISEN TRÄGERN UND STATISCHEM GAS-BACKOFEN GN2/1 EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313273</b>	39	2X6 + 2X10	80 cm	90 cm	90 cm	148	0,99
<b>Model</b>		<b>Oven</b>					
PFH8GG9		7					
		<b>Top</b>					
		32					

**CUCINA GAS ERMETICA 4 FUOCHI SUPER CON GRIGLIE IN GHISA SU FORNO GAS STATICO GN2/1 CON 1 GRIGLIA**

4-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP SUPER WITH CAST IRON GRIDS ON GN2/1 GAS STATIC OVEN WITH 1 GRID

GAS-HERD MIT 4 SUPER WASSERDICHTE BRENNERN, GUSSEISEN TRÄGERN UND STATISCHEM GAS-BACKOFEN GN2/1 EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313274</b>	44	6X1 +10X2 + 11X1	80 cm	90 cm	90 cm	150	1,00
<b>Model</b>		<b>Oven</b>					
PFH8SGG9		7					
		<b>Top</b>					
		37					

**CUCINA GAS ERMETICA 4 FUOCHI HIGH POWER CON GRIGLIE IN GHISA SU FORNO GAS STATICO GN2/1 CON 1 GRIGLIA**

4-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP HIGH POWER WITH CAST IRON GRIDS ON GN2/1 GAS STATIC OVEN WITH 1 GRID

GAS-HERD MIT 4 HOCHLEISTUNG WASSERDICHTE BRENNERN, GUSSEISEN TRÄGERN UND STATISCHEM GAS-BACKOFEN GN2/1 EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313275</b>	49	10X2 + 11X2	80 cm	90 cm	90 cm	150,5	0,97
<b>Model</b>		<b>Oven</b>					
PFH8HPGG9		7					
		<b>Top</b>					
		42					

**CUCINA GAS ERMETICA 4 FUOCHI CON GRIGLIE IN GHISA SU FORNO ELETTRICO STATICO GN2/1 CON 1 GRIGLIA**

4-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP WITH CAST IRON GRIDS ON GN2/1 ELECTRIC STATIC OVEN WITH 1 GRID

GAS-HERD MIT 4 WASSERDICHTE BRENNERN, GUSSEISEN TRÄGERN UND STATISCHEM ELEKTRO-BACKOFEN GN2/1 EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313276</b>	32 + 5,3	380-415 3N~	6X2 + 10X2	80 cm	90 cm	90 cm	147,1	0,99
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
PFH8G9		50/60	5,3					
			<b>Top</b>					
			32					

**CUCINA GAS ERMETICA 4 FUOCHI SUPER CON GRIGLIE IN GHISA SU FORNO ELETTRICO STATICO GN2/1 CON 1 GRIGLIA**

4-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP SUPER WITH CAST IRON GRIDS ON GN2/1 ELECTRIC STATIC OVEN WITH 1 GRID

GAS-HERD MIT 4 SUPER WASSERDICHTE BRENNERN, GUSSEISEN TRÄGERN UND STATISCHEM ELEKTRO-BACKOFEN GN2/1 EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313277</b>	37 + 5,3	380-415 3N~	6X1 +10X2 + 11X1	80 cm	90 cm	90 cm	159,2	0,99
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
PFH8SG9		50/60	5,3					
			<b>Top</b>					
			37					

**CUCINA GAS ERMETICA 4 FUOCHI CON GRIGLIE IN GHISA SU FORNO ELETTRICO VENTILATO GN1/1 CON 1 GRIGLIA**

4-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP WITH CAST IRON GRIDS ON GN1/1 ELECTRIC STATIC OVEN WITH 1 GRID

GAS-HERD MIT 4 WASSERDICHTE BRENNERN, GUSSEISEN TRÄGERN UND STATISCHEM ELEKTRO-BACKOFEN GN1/1 EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313278</b>	32 + 5	400 2N ~	6X2 + 10X2	80 cm	90 cm	90 cm	138,5	1,00
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
PFH8V9		50/60	5					
			<b>Top</b>					
			32					

**CUCINA GAS ERMETICA 4 FUOCHI SUPER CON GRIGLIE IN GHISA SU FORNO ELETTRICO VENTILATO GN1/1 CON 1 GRIGLIA**

4-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP WITH CAST IRON GRIDS ON GN1/1 ELECTRIC FAN ASSISTED OVEN WITH 1 GRID

GAS-HERD MIT 4 HOCHLEISTUNG WASSERDICHTE BRENNERN, GUSSEISEN TRÄGERN UND ELEKTRO-UMLUFTBACKOFEN GN1/1 EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313279</b>	37 + 5	380-415 3N~	6X1 +10X2 + 11X1	80 cm	90 cm	90 cm	156	0,95
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
PFH8SV9		50/60	5					
			<b>Top</b>					
			37					

**CUCINA GAS ERMETICA 6 FUOCHI CON GRIGLIE IN GHISA SU FORNO GAS STATICO FULL-SIZE CON 1 GRIGLIA**

6-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP WITH CAST IRON GRIDS ON GN1/1 GAS STATIC FULL-SIZE OVEN WITH 1 GRID

GAS-HERD MIT 6 WASSERDICHTE BRENNERN, GUSSEISEN TRÄGERN UND FULL-SIZE STATISCHEM GAS-BACKOFEN EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313290</b>	57	6X3 + 10X3	120 cm	90 cm	90 cm	199,7	1,48
<b>Model</b>		<b>Oven</b>					
PFXH12GG9		9					
		<b>Top</b>					
		48					

**CUCINA GAS ERMETICA 6 FUOCHI SUPER CON GRIGLIE IN GHISA SU FORNO GAS STATICO FULL-SIZE CON 1 GRIGLIA**

6-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP SUPER WITH CAST IRON GRIDS ON GAS STATIC FULL-SIZE OVEN WITH 1 GRID

GAS-HERD MIT 6 SUPER WASSERDICHTE BRENNERN, GUSSEISEN TRÄGERN UND FULL-SIZE STATISCHEM GAS-BACKOFEN EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313291</b>	63	6X2 + 10X2 + 11X2	120 cm	90 cm	90 cm	227,8	1,46
<b>Model</b>		<b>Oven</b>					
PFXH12SGG9		9					
		<b>Top</b>					
		54					

**CUCINA GAS ERMETICA 6 FUOCHI HIGH POWER CON GRIGLIE IN GHISA SU FORNO GAS STATICO FULL-SIZE CON 1 GRIGLIA**

6-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP HIGH POWER WITH CAST IRON GRIDS ON GAS STATIC FULL-SIZE OVEN WITH 1 GRID

GAS-HERD MIT 6 HOCHLEISTUNG WASSERDICHTE BRENNERN, GUSSEISEN TRÄGERN UND FULL-SIZE STATISCHEM GAS-BACKOFEN EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313292</b>	71	10X4 + 11X2	120 cm	90 cm	90 cm	227,8	1,46
<b>Model</b>		<b>Oven</b>					
PFXH12HPPG9		9					
		<b>Top</b>					
		62					

**CUCINA GAS ERMETICA 6 FUOCHI CON GRIGLIE IN GHISA SU FORNO GAS STATICO FULL-SIZE E GRILL ELETTRICO CON 1 GRIGLIA**

6-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP WITH CAST IRON GRIDS ON GAS STATIC FULL-SIZE OVEN AND ELECTRIC GRILL WITH 1 GRID

GAS-HERD MIT 6 WASSERDICHTE BRENNERN, GUSSEISEN TRÄGERN UND FULL-SIZE ELKTRO-BACKOFEN MIT GRILL EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313293</b>	55 + 3	230 ~	6X3 + 10X3	120 cm	90 cm	90 cm	229	1,46
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
PFXH12GGE9		50/60	10					
			<b>Top</b>					
			48					

**CUCINA GAS ERMETICA 6 FUOCHI SUPER CON GRIGLIE IN GHISA SU FORNO GAS STATICO FULL-SIZE E GRILL ELETTRICO CON 1 GRIGLIA**

6-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP SUPER WITH CAST IRON GRIDS ON GAS STATIC FULL-SIZE OVEN AND ELECTRIC GRILL WITH 1 GRID

GAS-HERD MIT 6 SUPER WASSERDICHTE BRENNERN, GUSSEISEN TRÄGERN UND FULL-SIZE ELKTRO-BACKOFEN MIT GRILL EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313294</b>	61 + 3	220-240 ~	6X2 + 10X2 + 11X2	120 cm	90 cm	90 cm	229	1,46
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
PFXH12SGGE9		50/60	10					
			<b>Top</b>					
			54					

**CUCINA GAS ERMETICA 6 FUOCHI CON GRIGLIE IN GHISA SU FORNO GAS STATICO GN2/1 CON 1 GRIGLIA**

6-BURNERS HERMETIC GAS BOILING TOP WITH CAST IRON GRIDS ON GN2/1 GAS STATIC OVEN WITH 1 GRID

GAS-HERD MIT 6 WASSERDICHTE BRENNERN, GUSSEISEN TRÄGERN UND STATISCHEM GAS-BACKOFEN GN2/1 EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313286</b>	55	6X3 + 10X3	120 cm	90 cm	90 cm	218,4	1,46
<b>Model</b>		<b>Oven</b>					
PFH12GG9		7					
		<b>Top</b>					
		48					

**CUCINA GAS ERMETICA 6 FUOCHI SUPER CON GRIGLIE IN GHISA SU FORNO GAS STATICO GN2/1 CON 1 GRIGLIA**

6-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP SUPER WITH CAST IRON GRIDS ON GN2/1 GAS STATIC OVEN WITH 1 GRID

GAS-HERD MIT 6 SUPER WASSERDICHTE BRENNERN, GUSSEISEN TRÄGERN UND STATISCHEM GAS-BACKOFEN GN2/1 EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313287</b>	61	6X2 + 10X2 + 11X2	120 cm	90 cm	90 cm	215	1,42
<b>Model</b>		<b>Oven</b>					
PFH12SGG9		7					
		<b>Top</b>					
		54					

**CUCINA GAS ERMETICA 6 FUOCHI CON GRIGLIE IN GHISA SU FORNO ELETTRICO VENTILATO GN1/1 CON 1 GRIGLIA**

6-BURNERS HERMETIC GAS BOILING TOP WITH CAST IRON GRIDS ON GN1/1 ELECTRIC FAN ASSISTED OVEN WITH 1 GRID

GAS-HERD MIT 6 WASSERDICHTE BRENNERN, GUSSEISEN TRÄGERN UND STATISCHEM ELEKTRO-UMLUFTBACKOFEN GN1/1 EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313288</b>	48 + 5	400 2N ~	6X3 + 10X3	120 cm	90 cm	90 cm	193	1,48
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
PFH12V9		50/60	5					
			<b>Top</b>					
			48					

**CUCINA GAS ERMETICA 6 FUOCHI SUPER CON GRIGLIE IN GHISA SU FORNO ELETTRICO VENTILATO GN1/1 CON 1 GRIGLIA**

6-BURNERS HERMETIC GAS BOILING TOP SUPER WITH CAST IRON GRIDS ON GN1/1 ELECTRIC FAN ASSISTED OVEN WITH 1 GRID

GAS-HERD MIT 6 SUPER WASSERDICHTE BRENNERN, GUSSEISEN TRÄGERN UND STATISCHEM ELEKTRO-UMLUFTBACKOFEN GN1/1 EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313289</b>	54 + 5	400 2N ~	6X2 + 10X2 + 11X2	120 cm	90 cm	90 cm	212,5	1,43
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
PFH12SV9		50/60	5					
			<b>Top</b>					
			54					

**PIANO COTTURA GAS TUTTA PIASTRA TOP**

GAS SOLID BOILING TOP (TOP VERSION)

AUFTISCH-GAS-GLÜHPLATTE

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE GAR EAC**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313006</b>	11	80 cm	90 cm	28 cm	111	0,47
<b>Model</b>						
PP8G9				<b>Top</b>		
				11		

**PIANO COTTURA GAS TUTTA PIASTRA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING GAS SOLID BOILING TOP ON OPEN CABINET

GAS-GLÜHPLATTEN-HERD, FREISTEHEND MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE GAR EAC**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313019</b>	11	80 cm	90 cm	90 cm	131,6	0,99
<b>Model</b>						
PP8FG9				<b>Top</b>		
				11		

**CUCINA GAS TUTTA PIASTRA CON FORNO GAS GN2/1 CON 1 GRIGLIA**

GAS SOLID TOP BOILING TOP ON GN2/1 GAS STATIC OVEN WITH 1 GRID


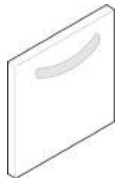




SOLID TOP GASKOCHER MIT GN2/1 GASOFEN MIT 1 GRILL

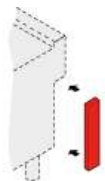
CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313214</b>	18	80 cm	90 cm	90 cm	179,00 00	1,00
<b>Model</b>						
PPF8GG9				<b>Oven</b>		
				7		
				<b>Top</b>		
				11		

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**

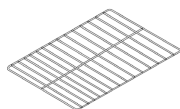
	<p><b>Code</b> <b>319072</b></p>	<p><b>Description</b> <b>VANO IGIENICO AD INCASSO PER VANO APERTO DIM. 80CM TECNO90</b>                      RECESSED HYGIENIC H2 COMPARTMENT FOR CABINET DIM. 80CM TECNO90                      EINBAU-HYGIENEBEHÄLTER H2 FÜR NEUTRAL OFFENER UNTERBAU DIM. 80CM TECNO90</p>
	<p><b>Code</b> <b>319002</b></p>	<p><b>Description</b> <b>PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</b>                      STAINLESS STEEL RIGHT/LEFT DOOR FOR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90                      TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL FÜR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</p>
	<p><b>Code</b> <b>319009</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=40CM</b>                      REAR COVERING PANEL FOR CABINET (L=40CM)                      HINTERE ABDECKUNG FÜR FACH L=40CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>319010</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=80CM</b>                      REAR COVERING PANEL FOR CABINET (L=80CM)                      HINTERE ABDECKUNG FÜR FACH L=80CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>319011</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=120CM</b>                      REAR COVERING PANEL FOR CABINET (L=120CM)                      HINTERE ABDECKUNG FÜR FACH L=120CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>399573</b></p>	<p><b>Description</b> <b>COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA PER BASI E TOP L=90CM</b>                      PAIR OF CLOSING ELEMENTS FOR BASES AND WORKTOPS (L=90CM)                      1 PAAR ABDECKUNGEN FÜR UNTERBAUTEN UND ARBEITSPLETTEN L=90CM</p>



Code	Description
<b>399530</b>	<b>TAMPONAMENTO LATERALE PER VANO 1 MODULO</b> SIDE COVERING PANEL FOR A 1-MODULE CABINET SEITLICHE ABDECKUNG FÜR FACH 1 MODUL



Code	Description
<b>220590</b>	<b>GRIGLIA EXTRA FORNO GN2/1 (53X63CM)</b> EXTRA OVEN GRID GN2/1 (53X63CM) ZUSÄTZLICHER ROST BACKOFEN GN2/1 (53X63CM)



Code	Description
<b>220595</b>	<b>GRIGLIA FORNO EXTRA FULL-SIZE (88X62CM)</b> EXTRA FULL-SIZE OVEN GRID (88X62CM) ZUSÄTZLICHER ROST BACKOFEN FULL-SIZE (88X62CM)



Code	Description
<b>619004</b>	<b>GRIGLIA EXTRA FORNO GN1/1 (53X47CM)</b> EXTRA OVEN GRID GN1/1 (53X47CM) ZUSÄTZLICHER ROST BACKOFEN GN1/1 (53X47CM)



Code	Description
<b>319067</b>	<b>SPARTIFIAMMA ERMETICO CON BORDINO (10KW)</b> 10KW HERMETIC FLAME SPREADER 10KW LUFTDICHTER FLAMMENSTREUER MIT EINFASSUNG



Code	Description
<b>319068</b>	<b>SPARTIFIAMMA ERMETICO CON BORDINO (5 - 6 - 7,5 KW)</b> HERMETIC FLAME SPREADER (5 - 6 - 7,5 KW) LUFTDICHTER FLAMMENSTREUER MIT EINFASSUNG (5 - 6 - 7,5 KW)



**Code**

**399516**

**Description**

**COLONNINA ACQUA ORIENTABILE**

ADJUSTABLE WATER TAP

VERSTELLBARER WASSERHAHN



**Code**

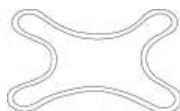
**399569**

**Description**

**COLONNINA ACQUA ORIENTABILE PER  
CUCINE CON CAMINO**

ADJUSTABLE WATER TAP FOR KITCHENS WITH  
A FLUE

VERSTELLBARER WASSERHAHN FÜR KÜCHEN  
MIT KAMIN



**Code**

**399538**

**Description**

**RIDUTTORE POSAPENTOLE**

PAN SUPPORT REDUCER

REDUZIERSTÜCK FÜR TÖPFE



## CUCINE ELETTRICHE | ELECTRIC COOKERS | ELEKTROHERDE UND ELEKTROKUCHFLÄCHEN

### PIANO COTTURA ELETTRICO 2 PIASTRE ERMETICHE QUADRE (30X30CM - 11.8X11.8IN) TOP

ELECTRIC BOILING TOP WITH 2 SQUARED HERMETIC PLATES (30X30CM - 11.8X11.8IN, TOP VERSION)

AUFTISCH-ELEKTRO-KOCHFELD MIT 2 HERMETISCHEN QUADRATISCHEN KOCHPLATTEN (30X30CM - 11.8X11.8IN)

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>316001</b>	8	380-415 3N~	2x4	40 cm	90 cm	28 cm	37	0,26
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
		PC4E9		50/60	8					

### PIANO COTTURA ELETTRICO 4 PIASTRE ERMETICHE QUADRE (30X30CM - 11.8X11.8IN) TOP

ELECTRIC BOILING TOP WITH 4 SQUARED HERMETIC PLATES (30X30CM - 11.8X11.8IN, TOP VERSION)

AUFTISCH-ELEKTRO-KOCHFELD MIT 4 HERMETISCHEN QUADRATISCHEN KOCHPLATTEN (30X30CM - 11.8X11.8IN)

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>316003</b>	16	380-415 3N~	4x4	80 cm	90 cm	28 cm	82,6	0,47
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
		PC8E9		50/60	16					

### PIANO COTTURA ELETTRICO 6 PIASTRE ERMETICHE QUADRE (30X30CM - 11.8X11.8IN) TOP

ELECTRIC BOILING TOP WITH 6 SQUARED HERMETIC PLATES (30X30CM - 11.8X11.8IN, TOP VERSION)

AUFTISCH-ELEKTRO-KOCHFELD MIT 6 HERMETISCHEN QUADRATISCHEN KOCHPLATTEN (30X30CM - 11.8X11.8IN)

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>316005</b>	24	380-415 3N~	6x4	120 cm	90 cm	28 cm	122	0,68
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
		PC12E9		50/60	24					

### PIANO COTTURA ELETTRICO 2 PIASTRE ERMETICHE QUADRE (30X30CM - 11.8X11.8IN) FREESTANDING SU VANO APERTO

FREESTANDING ELECTRIC BOILING TOP WITH 2 SQUARED HERMETIC PLATES (30X30CM - 11.8X11.8 IN) ON OPEN CABINET

ELEKTRO-HERD, FREISTEHEND MIT 2 HERMETISCHEN QUADRATISCHEN KOCHPLATTEN (30X30CM - 11.8X11.8IN) UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>316009</b>	8	380-415 3N~	2x4	40 cm	90 cm	90 cm	62	0,53
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
		PC4FE9		50/60	8					

**PIANO COTTURA ELETTRICO 4 PIASTRE ERMETICHE QUADRE (30X30CM - 11.8X11.8IN) FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC BOILING TOP WITH 4 SQUARED HERMETIC PLATES (30X30CM - 11.8X11.8 IN) ON OPEN CABINET

ELEKTRO-HERD, FREISTEHEND MIT 4 HERMETISCHEN QUADRATISCHEN KOCHPLATTEN (30X30CM - 11.8X11.8IN) UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>316011</b>	16	380-415 3N~	4x4	80 cm	90 cm	90 cm	102,6	0,96
<b>Model</b> PC8FE9		Hz 50/60	<b>Top</b> 16					

**PIANO COTTURA ELETTRICO 6 PIASTRE ERMETICHE QUADRE (30X30CM - 11.8X11.8IN) FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC BOILING TOP WITH 6 SQUARED HERMETIC PLATES (30X30CM - 11.8X11.8 IN) ON OPEN CABINET

ELEKTRO-HERD, FREISTEHEND MIT 6 HERMETISCHEN QUADRATISCHEN KOCHPLATTEN (30X30CM - 11.8X11.8IN) UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>316013</b>	24	380-415 3N~	6x4	120 cm	90 cm	90 cm	144	1,42
<b>Model</b> PC12FE9		Hz 50/60	<b>Top</b> 24					

**CUCINA ELETTRICA 4 PIASTRE ERMETICHE QUADRE (30X30CM - 11.8X11.8IN) CON FORNO ELETTRICO STATICO GN2/1 CON 1 GRIGLIA**

ELECTRIC COOKER WITH 4 SQUARED HERMETIC PLATES (30X30CM - 11.8X11.8 IN) WITH A GN2/1 ELECTRIC STATIC OVEN WITH 1 GRID

ELEKTRO-HERD MIT 4 HERMETISCHEN QUADRATISCHEN KOCHPLATTEN (30X30CM - 11.8X11.8IN) UND STATISCHEM ELEKTRO-BACKOFEN GN2/1 EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>316037</b>	21,3	380-415 3N~	4x4	80 cm	90 cm	90 cm	152	0,96
<b>Model</b> PF8E9		Hz 50/60	<b>Oven</b> 5,3					
			<b>Top</b> 16					

**CUCINA ELETTRICA 4 PIASTRE ERMETICHE QUADRE (30X30CM - 11.8X11.8IN) CON FORNO ELETTRICO CONVEZIONE GN1/1 CON 1 GRIGLIA**

ELECTRIC COOKER WITH 4 SQUARED HERMETIC PLATES (30X30 CM - 11.8X11.8 IN) ON GN1/1 ELECTRIC CONVECTION OVEN WITH 1 GRID

ELEKTRO-HERD MIT 4 HERMETISCHEN QUADRATISCHEN KOCHPLATTEN (30X30CM - 11.8X11.8IN) UND UMLUFT-ELEKTRO-BACKOFEN GN1/1 EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>316126</b>	21	380-415 3N~	4x4	80 cm	90 cm	90 cm	137,5	0,98
<b>Model</b> PF8VE9		Hz 50/60	<b>Oven</b> 5					
			<b>Top</b> 16					

**CUCINA ELETTRICA 6 PIASTRE QUADRE CON FORNO ELETTRICO FULL-SIZE**

ELECTRIC COOKER WITH 6 SQUARED PLATES ON FULL-SIZE ELECTRIC OVEN

ELEKTRO-HERD MIT 6 QUADRATISCHEN KOCHPLATTEN UND ELEKTRO-BACKOFEN FULL-SIZE

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>316183</b>	30,3	380-415 3N~	6x4	120 cm	90 cm	90 cm	208	1,43
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
PFX12E9/N		50/60	6,3					
			<b>Top</b>					
			24					

**CUCINA ELETTRICA 6 PIASTRE ERMETICHE QUADRE (30X30CM - 11.8X11.8IN) CON FORNO ELETTRICO STATICO GN2/1 CON 1 GRIGLIA**

ELECTRIC COOKER WITH 6 SQUARED HERMETIC PLATES (30X30CM - 11.8X11.8 IN) ON GN2/1 ELECTRIC STATIC OVEN WITH 1 GRID

ELEKTRO-HERD MIT 6 HERMETISCHEN QUADRATISCHEN KOCHPLATTEN (30X30CM - 11.8X11.8IN) UND STATISCHEM ELEKTRO-BACKOFEN GN2/1 EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>316039</b>	29,3	380-415 3N~	6x4	120 cm	90 cm	90 cm	165	1,46
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
PF12E9		50/60	5,3					
			<b>Top</b>					
			24					

**CUCINA ELETTRICA 6 PIASTRE ERMETICHE QUADRE (30X30CM - 11.8X11.8IN) CON FORNO ELETTRICO CONVEZIONE GN1/1 CON 1 GRIGLIA**

ELECTRIC COOKER WITH 6 SQUARED HERMETIC PLATES (30X30 CM - 11.8X11.8 IN) ON GN1/1 ELECTRIC CONVECTION OVEN WITH 1 GRID

ELEKTRO-HERD MIT 6 HERMETISCHEN QUADRATISCHEN KOCHPLATTEN (30X30CM - 11.8X11.8IN) UND UMLUFT-ELEKTRO-BACKOFEN GN1/1 EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>316127</b>	29	380-415 3N~	6x4	120 cm	90 cm	90 cm	203,5	1,45
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
PF12VE9		50/60	5					
			<b>Top</b>					
			24					

**PIANO COTTURA TUTTA PIASTRA ELETTRICO TOP**

ELECTRIC SOLID BOILING TOP (TOP VERSION)

AUFTISCH-ELEKTRO-GLÜHPLATTE

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>316122</b>	7	400 3N ~	2x3,5	40 cm	90 cm	28 cm	69	0,26
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
PP4E9		50/60	7					


**PIANO COTTURA ELETTRICO TUTTA PIASTRA TOP**

ELECTRIC SOLID TOP BOILING TOP (TOP VERSION)

AUFTISCH-ELEKTRO-GLÜHPLATTE

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>316007</b>	14	400 3N ~	4x3,5	80 cm	90 cm	28 cm	113	0,50
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
	PP8E9		50/60	14					


**PIANO COTTURA TUTTA PIASTRA ELETTRICO FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC SOLID BOILING TOP ON OPEN CABINET

ELEKTRO-GLÜHPLATTEN-HERD, FREISTEHEND MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>316123</b>	7	400 3N ~	2x3,5	40 cm	90 cm	90 cm	86,4	0,53
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
	PP4FE9		50/60	7					


**PIANO COTTURA ELETTRICO TUTTA PIASTRA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC SOLID TOP BOILING TOP ON OPEN CABINET

ELEKTRO-GLÜHPLATTEN-HERD, FREISTEHEND MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>316015</b>	14	400 3N ~	4x3,5	80 cm	90 cm	90 cm	139,5	0,99
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
	PP8FE9		50/60	14					


**CUCINA ELETTRICA TUTTA PIASTRA CON FORNO ELETTRICO STATICO GN2/1 CON 1 GRIGLIA**

ELECTRIC SOLID TOP COOKER ON GN2/1 ELECTRIC STATIC OVEN WITH 1 GRID

ELEKTRO-GLÜHPLATTEN-HERD MIT STATISCHEM ELEKTRO-BACKOFEN GN2/1 EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>316043</b>	19,3	400 3N ~	4x3,5	80 cm	90 cm	90 cm	186	0,99
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
	PPF8E9		50/60	5,3					
				<b>Top</b>					
				14					

**CUCINA ELETTRICA TUTTA PIASTRA CON FORNO ELETTRICO CONVEZIONE GN1/1**

ELECTRIC SOLID BOILING TOP ON GN1/1 ELECTRIC CONVECTION OVEN WITH 1 GRID


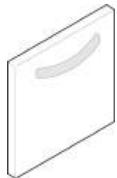




ELEKTRO-GLÜHPLATTEN-HERD MIT UMLUFT-ELEKTRO-BACKOFEN GN1/1

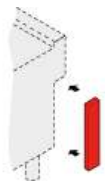
CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316125</b>	19	400 3N ~	4X3,5	80 cm	90 cm	90 cm	183,2	0,99
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
PPF8VE9		50/60	5					
			<b>Top</b>					
			14					

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**

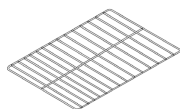
	<b>Code</b> <b>319072</b>	<b>Description</b> <b>VANO IGIENICO AD INCASSO PER VANO APERTO DIM. 80CM TECNO90</b> RECESSED HYGIENIC H2 COMPARTMENT FOR CABINET DIM. 80CM TECNO90 EINBAU-HYGIENEBEHÄLTER H2 FÜR NEUTRAL OFFENER UNTERBAU DIM. 80CM TECNO90
	<b>Code</b> <b>319002</b>	<b>Description</b> <b>PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</b> STAINLESS STEEL RIGHT/LEFT DOOR FOR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90 TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL FÜR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90
	<b>Code</b> <b>319009</b>	<b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=40CM</b> REAR COVERING PANEL FOR CABINET (L=40CM) HINTERE ABDECKUNG FÜR FACH L=40CM
	<b>Code</b> <b>319010</b>	<b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=80CM</b> REAR COVERING PANEL FOR CABINET (L=80CM) HINTERE ABDECKUNG FÜR FACH L=80CM
	<b>Code</b> <b>319011</b>	<b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=120CM</b> REAR COVERING PANEL FOR CABINET (L=120CM) HINTERE ABDECKUNG FÜR FACH L=120CM
	<b>Code</b> <b>399573</b>	<b>Description</b> <b>COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA PER BASI E TOP L=90CM</b> PAIR OF CLOSING ELEMENTS FOR BASES AND WORKTOPS (L=90CM) 1 PAAR ABDECKUNGEN FÜR UNTERBAUTEN UND ARBEITSPLETTEN L=90CM



Code	Description
<b>399530</b>	<b>TAMPONAMENTO LATERALE PER VANO 1 MODULO</b> SIDE COVERING PANEL FOR A 1-MODULE CABINET SEITLICHE ABDECKUNG FÜR FACH 1 MODUL



Code	Description
<b>220590</b>	<b>GRIGLIA EXTRA FORNO GN2/1 (53X63CM)</b> EXTRA OVEN GRID GN2/1 (53X63CM) ZUSÄTZLICHER ROST BACKOFEN GN2/1 (53X63CM)



Code	Description
<b>220595</b>	<b>GRIGLIA FORNO EXTRA FULL-SIZE (88X62CM)</b> EXTRA FULL-SIZE OVEN GRID (88X62CM) ZUSÄTZLICHER ROST BACKOFEN FULL-SIZE (88X62CM)



Code	Description
<b>619004</b>	<b>GRIGLIA EXTRA FORNO GN1/1 (53X47CM)</b> EXTRA OVEN GRID GN1/1 (53X47CM) ZUSÄTZLICHER ROST BACKOFEN GN1/1 (53X47CM)



Code	Description
<b>399516</b>	<b>COLONNINA ACQUA ORIENTABILE</b> ADJUSTABLE WATER TAP VERSTELLBARER WASSERHAHN



Code	Description
<b>399569</b>	<b>COLONNINA ACQUA ORIENTABILE PER CUCINE CON CAMINO</b> ADJUSTABLE WATER TAP FOR KITCHENS WITH A FLUE VERSTELLBARER WASSERHAHN FÜR KÜCHEN MIT KAMIN



**Code**

**399532**

**Description**

**CORNICE PIANO PER 2 PIASTRE**

TOP FRAME FOR 2 PLATES

UMRAHMUNG FÜR 2 KOCHPLATTEN

**CUCINE IN VETROCERAMICA | GLASS CERAMIC COOKERS | GLASKERAMIK-KOCHFLCHEN UND ELECTROHERDE**

**PIANO COTTURA IN VETROCERAMICA 2 ZONE RISCALDANTI TOP**

GLASS CERAMIC BOILING TOP WITH 2 HEATING ZONES (TOP VERSION)

AUFTISCH-GLASKERAMIKKOCHEFELD MIT 2 KOCHZONEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316017</b>	6,8	400 2N ~	2x3,4	40 cm	90 cm	28 cm	32,000 0	0,26
<b>Model</b> PCC4E9		<b>Hz</b> 50/60	<b>Top</b> 6,8					

**PIANO COTTURA IN VETROCERAMICA 4 ZONE RISCALDANTI TOP**

GLASS CERAMIC BOILING TOP WITH 4 HEATING ZONES (TOP VERSION)

AUFTISCH-GLASKERAMIKKOCHEFELD MIT 4 KOCHZONEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316019</b>	13,6	400 3N ~	4x3,4	80 cm	90 cm	28 cm	52	0,48
<b>Model</b> PCC8E9		<b>Hz</b> 50/60	<b>Top</b> 13,6					

**PIANO COTTURA IN VETROCERAMICA 2 ZONE RISCALDANTI FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING GLASS CERAMIC BOILING TOP WITH 2 HEATING ZONES ON OPEN CABINET

GLASKERAMIKHERD, FREISTEHEND MIT 2 KOCHZONEN UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316021</b>	6,8	400 2N ~	2x3,4	40 cm	90 cm	90 cm	49	0,53
<b>Model</b> PCC4FE9		<b>Hz</b> 50/60	<b>Top</b> 6,8					

**PIANO COTTURA IN VETROCERAMICA 4 ZONE RISCALDANTI FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING GLASS CERAMIC BOILING TOP WITH 4 HEATING ZONES ON OPEN CABINET

GLASKERAMIKHERD, FREISTEHEND MIT 4 KOCHZONEN UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316023</b>	13,6	400 3N ~	4x3,4	80 cm	90 cm	90 cm	75,6	0,96
<b>Model</b> PCC8FE9		<b>Hz</b> 50/60	<b>Top</b> 13,6					

**CUCINA ELETTRICA VETROCERAMICA CON FORNO ELETTRICO STATICO GN2/1 CON 1 GRIGLIA**

ELECTRIC GLASS CERAMIC COOKER ON GN2/1 ELECTRIC STATIC OVEN WITH 1 GRID  
 ELEKTRO-GLASKERAMIKHERD MIT STATISCHEM ELEKTRO-BACKOFEN GN2/1 EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>316041</b>	18,9	400 3N ~	4x3,4	80 cm	90 cm	90 cm	127	0,98
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
PFC8E9		50/60	5,3					
			<b>Top</b>					
			13,6					

**CUCINA ELETTRICA VETROCERAMICA CON FORNO ELETTRICO CONVEZIONE GN1/1**


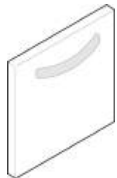



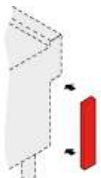
GLASS CERAMIC ELECTRIC COOKER ON GN1/1 ELECTRIC CONVECTION OVEN  
 ELEKTRO-GLASKERAMIKHERD MIT UMLUFT-ELEKTRO-BACKOFEN GN1/1

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>316124</b>	18,6	400 3N ~	4x3,4	80 cm	90 cm	90 cm	112,6	0,99
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
PFC8VE9		50/60	5					
			<b>Top</b>					
			13,6					

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**

	<p><b>Code</b> <b>319072</b></p>	<p><b>Description</b> <b>VANO IGIENICO AD INCASSO PER VANO APERTO DIM. 80CM TECNO90</b>                      RECESSED HYGIENIC H2 COMPARTMENT FOR CABINET DIM. 80CM TECNO90                      EINBAU-HYGIENEBEHÄLTER H2 FÜR NEUTRAL OFFENER UNTERBAU DIM. 80CM TECNO90</p>
	<p><b>Code</b> <b>319002</b></p>	<p><b>Description</b> <b>PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</b>                      STAINLESS STEEL RIGHT/LEFT DOOR FOR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90                      TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL FÜR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</p>
	<p><b>Code</b> <b>319009</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=40CM</b>                      REAR COVERING PANEL FOR CABINET (L=40CM)                      HINTERE ABDECKUNG FÜR FACH L=40CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>319010</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=80CM</b>                      REAR COVERING PANEL FOR CABINET (L=80CM)                      HINTERE ABDECKUNG FÜR FACH L=80CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>399573</b></p>	<p><b>Description</b> <b>COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA PER BASI E TOP L=90CM</b>                      PAIR OF CLOSING ELEMENTS FOR BASES AND WORKTOPS (L=90CM)                      1 PAAR ABDECKUNGEN FÜR UNTERBAUTEN UND ARBEITSPLETTEN L=90CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>399530</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO LATERALE PER VANO 1 MODULO</b>                      SIDE COVERING PANEL FOR A 1-MODULE CABINET                      SEITLICHE ABDECKUNG FÜR FACH 1 MODUL</p>



Code	Description
<b>220590</b>	<b>GRIGLIA EXTRA FORNO GN2/1 (53X63CM)</b> EXTRA OVEN GRID GN2/1 (53X63CM) ZUSÄTZLICHER ROST BACKOFEN GN2/1 (53X63CM)



Code	Description
<b>619004</b>	<b>GRIGLIA EXTRA FORNO GN1/1 (53X47CM)</b> EXTRA OVEN GRID GN1/1 (53X47CM) ZUSÄTZLICHER ROST BACKOFEN GN1/1 (53X47CM)



Code	Description
<b>399516</b>	<b>COLONNINA ACQUA ORIENTABILE</b> ADJUSTABLE WATER TAP VERSTELLBARER WASSERHAHN

## CUCINE A INDUZIONE | INDUCTION COOKERS | INDUKTIONSFELDER

### PIANO COTTURA A INDUZIONE 2 ZONE TOP

2-ZONE INDUCTION BOILING TOP (TOP VERSION)

AUFTISCH-INDUKTIONS-KOCHFELD MIT 2 KOCHZONEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB LVD CE**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>316223</b>	10	400 3 ~	2x5	40 cm	90 cm	28 cm	41	0,27
<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
PIN4E9N		50/60						

### PIANO COTTURA A INDUZIONE 4 ZONE TOP

4-ZONE INDUCTION BOILING TOP (TOP VERSION)

AUFTISCH-INDUKTIONS-KOCHFELD MIT 4 KOCHZONEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB LVD CE**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>316224</b>	20	400 3 ~	4x5	80 cm	90 cm	28 cm	71,5	0,47
<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
PIN8E9N		50/60						

### PIANO COTTURA A INDUZIONE 2 ZONE FREESTANDING SU VANO APERTO

2-ZONE FREESTANDING INDUCTION BOILING TOP ON OPEN CABINET

INDUKTIONSKOCHFELD, FREISTEHEND MIT 2 ZONEN UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB LVD CE**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>316225</b>	10	400 3 ~	2x5	40 cm	90 cm	90 cm	57,6	0,53
<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
PIN4FE9N		50/60						

### PIANO COTTURA A INDUZIONE 4 ZONE FREESTANDING SU VANO APERTO

4-ZONE FREESTANDING INDUCTION BOILING TOP ON OPEN CABINET

INDUKTIONSKOCHFELD, FREISTEHEND MIT 4 ZONEN UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB LVD CE**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>316226</b>	20	400 3 ~	4x5	80 cm	90 cm	90 cm	95	0,96
<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
PIN8FE9N		50/60						

**PIANO COTTURA A INDUZIONE WOK TOP**

WOK INDUCTION BOILING TOP  
 AUFTISCH-WOK-INDUKTIONSKOCHFELD

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	
<b>316137</b>	5	400 3N ~	1x5	40 cm	90 cm	28 cm	38	0,00
<b>Model</b> PIW4E9		<b>Hz</b> 50/60						

**PIANO COTTURA A INDUZIONE WOK FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING WOK INDUCTION BOILING TOP ON OPEN CABINET  
 WOK-INDUKTIONSKOCHFELD, FREISTEHEND MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>316128</b>	5	400 3N ~	1x5	40 cm	90 cm	90 cm	55,5	0,53
<b>Model</b> PIW4FE9		<b>Hz</b> 50/60						

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**



Code	Description
<b>319072</b>	<b>VANO IGIENICO AD INCASSO PER VANO APERTO DIM. 80CM TECNO90</b> RECESSED HYGIENIC H2 COMPARTMENT FOR CABINET DIM. 80CM TECNO90 EINBAU-HYGIENEBEHÄLTER H2 FÜR NEUTRAL OFFENER UNTERBAU DIM. 80CM TECNO90



Code	Description
<b>319002</b>	<b>PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</b> STAINLESS STEEL RIGHT/LEFT DOOR FOR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90 TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL FÜR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90



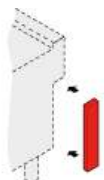
Code	Description
<b>319009</b>	<b>TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=40CM</b> REAR COVERING PANEL FOR CABINET (L=40CM) HINTERE ABDECKUNG FÜR FACH L=40CM



Code	Description
<b>319010</b>	<b>TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=80CM</b> REAR COVERING PANEL FOR CABINET (L=80CM) HINTERE ABDECKUNG FÜR FACH L=80CM



Code	Description
<b>399573</b>	<b>COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA PER BASI E TOP L=90CM</b> PAIR OF CLOSING ELEMENTS FOR BASES AND WORKTOPS (L=90CM) 1 PAAR ABDECKUNGEN FÜR UNTERBAUTEN UND ARBEITSPLETTEN L=90CM



Code	Description
<b>399530</b>	<b>TAMPONAMENTO LATERALE PER VANO 1 MODULO</b> SIDE COVERING PANEL FOR A 1-MODULE CABINET SEITLICHE ABDECKUNG FÜR FACH 1 MODUL



**Code**

**399516**

**Description**

**COLONNINA ACQUA ORIENTABILE**

ADJUSTABLE WATER TAP

VERSTELLBARER WASSERHAHN



**Code**

**399569**

**Description**

**COLONNINA ACQUA ORIENTABILE PER  
CUCINE CON CAMINO**

ADJUSTABLE WATER TAP FOR KITCHENS WITH  
A FLUE

VERSTELLBARER WASSERHAHN FÜR KÜCHEN  
MIT KAMIN

**2-IN-1 INDUCTION+OVEN | 2-IN-1 INDUCTION+OVEN | 2-IN-1 INDUCTION+OVEN**

**2-IN-1 CUCINA CON PIANO COTTURA INDUZIONE DA 80 CM CON 4 ZONE INDIPENDENTI DI COTTURA SU FORNO ELETTRICO STATICO GN 2/1 CON 1 GRIGLIA**

2-IN-1 80 CM INDUCTION COOKER WITH 4 INDEPENDENT COOKING ZONES ON GN 2/1 STATIC ELECTRIC OVEN WHIT 1 GRID

2-IN-1 80 CM INDUKTIONSHERD MIT 4 UNABHÄNGIGEN KOCHZONEN AUF STATISCHEM ELEKTRO-BACKOFEN GN2/1 EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>	
	<b>316305</b>	25,3	400 3N~	4x5	80 cm	90 cm	90 cm	152	0,96	
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>						
	PFI8E9		50/60	5,3						
				<b>Top</b>						
				20						


**FRY-TOP EVENHEAT | EVENHEAT GRIDDLES | EVENHEAT GRILLPLATTEN**

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA TOP CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED SMOOTH PLATE (TOP VERSION) WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:




	<b>Code</b> <b>316501</b>	<b>Tot. kW</b> 6	<b>V</b> 380-415 3N~		<b>Width</b> 40 cm	<b>Depth</b> 90 cm	<b>Height</b> 28 cm	<b>Kg</b> 64,6	<b>m³</b> 0,26
	<b>Model</b> EHC4E9		<b>Hz</b> 50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA A CONTROLLO ELETTRONICO TOP CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE AND ELECTRONIC CONTROL (TOP VERSION) WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
AUFTISCH ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT, ELEKTRONISCHE STEUERUNG MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:




	<b>Code</b> <b>316551</b>	<b>Tot. kW</b> 6	<b>V</b> 380-415 3N~		<b>Width</b> 40 cm	<b>Depth</b> 90 cm	<b>Height</b> 28 cm	<b>Kg</b> 64,6	<b>m³</b> 0,27
	<b>Model</b> EHCD4E9		<b>Hz</b> 50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH A BRUSHED, CHROME-PLATED SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:




	<b>Code</b> <b>316506</b>	<b>Tot. kW</b> 6	<b>V</b> 380-415 3N~		<b>Width</b> 40 cm	<b>Depth</b> 90 cm	<b>Height</b> 90 cm	<b>Kg</b> 82	<b>m³</b> 0,53
	<b>Model</b> EHL4BFE9		<b>Hz</b> 50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA RIGATA CROMATA SPAZZOLATA TOP CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

ELECTRIC GRIDDLE WITH A BRUSHED, CHROME-PLATED, RIBBED PLATE (TOP VERSION) WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:





	<b>Code</b> <b>316507</b>	<b>Tot. kW</b> 6	<b>V</b> 380-415 3N~		<b>Width</b> 40 cm	<b>Depth</b> 90 cm	<b>Height</b> 28 cm	<b>Kg</b> 62,9	<b>m³</b> 0,26
	<b>Model</b> EHR4BE9		<b>Hz</b> 50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA TOP CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED SMOOTH PLATE (TOP VERSION) WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m<sup>3</sup></b>
		<b>316503</b>	12	380-415 3N~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		EHC8E9		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA A CONTROLLO ELETTRONICO TOP CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE AND ELECTRONIC CONTROL (TOP VERSION) WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
AUFTISCH ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT, ELEKTRONISCHE STEUERUNG MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m<sup>3</sup></b>
		<b>316553</b>	12	380-415 3N~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		EHCD8E9		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA TOP CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

ELECTRIC GRIDDLE WITH A BRUSHED, CHROME-PLATED SMOOTH PLATE (TOP VERSION) WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m<sup>3</sup></b>
		<b>316509</b>	12	380-415 3N~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		EHL8BE9		50/60				120,00 00	0,51

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA A CONTROLLO ELETTRONICO TOP CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE AND ELECTRONIC CONTROL (TOP VERSION) WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
AUFTISCH ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET, ELEKTRONISCHE STEUERUNG MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m<sup>3</sup></b>
		<b>316559</b>	12	380-415 3N~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		EHLD8BE9		50/60				120	0,52

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA CROMATA SPAZZOLATA TOP CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

ELECTRIC GRIDDLE WITH A BRUSHED, CHROME-PLATED, 1/3 RIBBED PLATE (TOP VERSION) WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE 1/3 GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m<sup>3</sup></b>
		<b>316511</b>	12	380-415 3N~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		EHR8BE9		50/60				116	0,51

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA CROMATA SPAZZOLATA A CONTROLLO ELETTRONICO TOP CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, 1/3 RIBBED PLATE AND ELECTRONIC CONTROL (TOP VERSION) WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
AUFTISCH ELEKTRO-GRILLPLATTE, 1/3 GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET, ELEKTRONISCHE STEUERUNG MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m<sup>3</sup></b>
		<b>316561</b>	12	380-415 3N~		80 cm	90 cm	28 cm	116	0,50
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		EHRD8BE9		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA TOP CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED SMOOTH PLATE (TOP VERSION) WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m<sup>3</sup></b>
		<b>316513</b>	18	380-415 3N~		120 cm	90 cm	28 cm	190	0,66
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		EHC12E9		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA CROMATA A CONTROLLO ELETTRONICO TOP CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED HOT PLATE AND ELECTRONIC CONTROL (TOP VERSION) WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
AUFTISCH ELEKTRO-GRILLPLATTE, VERCHROMT, ELEKTRONISCHE STEUERUNG MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m<sup>3</sup></b>
		<b>316563</b>	18	380-415 3N~		120 cm	90 cm	28 cm	190	0,67
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		EHCD12E9		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA TOP CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

ELECTRIC GRIDDLE WITH A BRUSHED, CHROME-PLATED SMOOTH PLATE (TOP VERSION) WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m<sup>3</sup></b>
		<b>316515</b>	18	380-415 3N~		120 cm	90 cm	28 cm	174	0,83
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		EHL12BE9		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA A CONTROLLO ELETTRONICO TOP CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE AND ELECTRONIC CONTROL (TOP VERSION) WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
AUFTISCH ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET, ELEKTRONISCHE STEUERUNG MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m<sup>3</sup></b>
		<b>316555</b>	18	380-415 3N~		120 cm	90 cm	28 cm	174	0,83
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		EHL12BE9		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA TOP, CON CONTROLLO ELETTRONICO, CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE (TOP VERSION) WITH ELECTRONIC CONTROL, WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
AUFTISCH ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET, ELEKTRONISCHE STEUERUNG, MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>316565</b>	18	380-415 3N~		120 cm	90 cm	28 cm	174	0,83
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		EHLD12BE9		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA CROMATA SPAZZOLATA TOP CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

ELECTRIC GRIDDLE WITH A BRUSHED, CHROME-PLATED, 1/3 RIBBED PLATE (TOP VERSION) WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE 1/3 GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>316517</b>	18	380-415 3N~		120 cm	90 cm	28 cm	190	0,66
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		EHR12BE9		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA CROMATA SPAZZOLATA A CONTROLLO ELETTRONICO TOP CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, 1/3 RIBBED PLATE AND ELECTRONIC CONTROL (TOP VERSION) WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
AUFTISCH ELEKTRO-GRILLPLATTE, 1/3 GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET, ELEKTRONISCHE STEUERUNG MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>316567</b>	18	380-415 3N~		120 cm	90 cm	28 cm	190	0,67
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		EHRD12BE9		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA FREESTANDING SU VANO APERTO CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT MIT OFFENEM UNTERBAU MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>316502</b>	6	380-415 3N~		40 cm	90 cm	90 cm	82	0,53
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		EHC4FE9		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA A CONTROLLO ELETTRONICO FREESTANDING SU VANO APERTO CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE AND ELECTRONIC CONTROL ON OPEN CABINET WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT MIT OFFENEM FACH, ELEKTRONISCHE STEUERUNG MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>316552</b>	6	380-415 3N~		40 cm	90 cm	90 cm	82	0,53
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		EHCD4FE9		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA TOP CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

ELECTRIC GRIDDLE WITH A BRUSHED, CHROME-PLATED SMOOTH PLATE (TOP VERSION) WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
AUFTRICH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316505</b>	6	380-415 3N~	40 cm	90 cm	28 cm	62,9	0,27
<b>Model</b> EHL4BE9		Hz 50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA A CONTROLLO ELETTRONICO FREESTANDING SU VANO APERTO CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE AND ELECTRONIC CONTROL ON OPEN CABINET WITH EVENHEAT TECHNOLOGY

ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU, ELEKTRONISCHE STEUERUNG MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316556</b>	6	380-415 3N~	40 cm	90 cm	90 cm	82	0,53
<b>Model</b> EHL4BFE9		Hz 50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA RIGATA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA RIGATA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO WITH EVENHEAT TECHNOLOGY

ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316508</b>	6	380-415 3N~	40 cm	90 cm	90 cm	80,000 0	0,53
<b>Model</b> EHR4BFE9		Hz 50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA FREESTANDING SU VANO APERTO CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET WITH EVENHEAT TECHNOLOGY

ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT MIT OFFENEM UNTERBAU MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316504</b>	12	380-415 3N~	80 cm	90 cm	90 cm	139	0,99
<b>Model</b> EHC8FE9		Hz 50/60					


**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA A CONTROLLO ELETTRONICO FREESTANDING SU VANO APERTO CON TECNOLOGIA EVENHEAT**  
 FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE AND ELECTRONIC CONTROL ON OPEN CABINET WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
 ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT MIT OFFENEM FACH, ELEKTRONISCHE STEUERUNG MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m<sup>3</sup></b>
		<b>316554</b>	12	380-415 3N~		80 cm	90 cm	90 cm	139	0,99
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		EHCDBFE9		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO CON TECNOLOGIA EVENHEAT**  
 FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
 FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m<sup>3</sup></b>
		<b>316510</b>	12	380-415 3N~		80 cm	90 cm	90 cm	140	1,00
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		EHL8BFE9		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA A CONTROLLO ELETTRONICO FREESTANDING SU VANO APERTO CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE AND ELECTRONIC CONTROL ON OPEN CABINET WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
 ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU, ELEKTRONISCHE STEUERUNG MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m<sup>3</sup></b>
		<b>316560</b>	12	380-415 3N~		80 cm	90 cm	90 cm	139	0,99
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		EHL8BFE9		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, 1/3 RIBBED PLATE ON OPEN CABINET WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
 ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND 1/3 GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m<sup>3</sup></b>
		<b>316512</b>	12	380-415 3N~		80 cm	90 cm	90 cm	136,5	0,96
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		EHR8BFE9		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA CROMATA SPAZZOLATA A CONTROLLO ELETTRONICO FREESTANDING SU VANO APERTO CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, 1/3 RIBBED PLATE AND ELECTRONIC CONTROL ON OPEN CABINET WITH EVENHEAT TECHNOLOGY

ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND 1/3 GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU, ELEKTRONISCHE STEUERUNG MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>316562</b>	12	380-415 3N~	80 cm	90 cm	90 cm	139	0,99
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
	EHRD8BFE9		50/60					


**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA FREESTANDING SU VANO APERTO CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET WITH EVENHEAT TECHNOLOGY

ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT MIT OFFENEM UNTERBAU MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>316514</b>	18	380-415 3N~	120 cm	90 cm	90 cm	211	1,46
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
	EHC12FE9		50/60					


**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA CROMATA A CONTROLLO ELETTRONICO FREESTANDING SU VANO APERTO CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED HOT PLATE AND ELECTRONIC CONTROL ON OPEN CABINET WITH EVENHEAT TECHNOLOGY

ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, VERCHROMT MIT OFFENEM UNTERBAU, ELEKTRONISCHE STEUERUNG MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>316564</b>	18	380-415 3N~	120 cm	90 cm	90 cm	211	1,46
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
	EHCD12FE9		50/60					


**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET WITH EVENHEAT TECHNOLOGY

ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>316516</b>	18	380-415 3N~	120 cm	90 cm	90 cm	211	1,46
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
	EHL12BFE9		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO CON CONTROLLO ELETTRONICO, CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE AND ELECTRONIC CONTROL ON OPEN CABINET WITH EVENHEAT TECHNOLOGY

ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU, ELEKTRONISCHE STEUERUNG MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316566</b>	18	380-415 3N~	120 cm	90 cm	90 cm	211	1,46
<b>Model</b> EHL12BFE9		Hz 50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, 1/3 RIBBED PLATE ON OPEN CABINET WITH EVENHEAT TECHNOLOGY

ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND 1/3 GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316518</b>	18	380-415 3N~	120 cm	90 cm	90 cm	211	1,46
<b>Model</b> EHR12BFE9		Hz 50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA CROMATA SPAZZOLATA A CONTROLLO ELETTRONICO FREESTANDING SU VANO APERTO CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, 1/3 RIBBED PLATE AND ELECTRONIC CONTROL ON OPEN CABINET WITH EVENHEAT TECHNOLOGY







ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, 1/3 GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU, ELEKTRONISCHE STEUERUNG MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316568</b>	18	380-415 3N~	120 cm	90 cm	90 cm	211	1,46
<b>Model</b> EHR12BFE9		Hz 50/60					

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**

	<p><b>Code</b> <b>319002</b></p>	<p><b>Description</b> <b>PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</b>  STAINLESS STEEL RIGHT/LEFT DOOR FOR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90  TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL FÜR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</p>
	<p><b>Code</b> <b>319009</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=40CM</b>  REAR COVERING PANEL FOR CABINET (L=40CM)  HINTERE ABDECKUNG FÜR FACH L=40CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>319010</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=80CM</b>  REAR COVERING PANEL FOR CABINET (L=80CM)  HINTERE ABDECKUNG FÜR FACH L=80CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>399573</b></p>	<p><b>Description</b> <b>COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA PER BASI E TOP L=90CM</b>  PAIR OF CLOSING ELEMENTS FOR BASES AND WORKTOPS (L=90CM)  1 PAAR ABDECKUNGEN FÜR UNTERBAUTEN UND ARBEITSPLETTEN L=90CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>319055</b></p>	<p><b>Description</b> <b>PROTEZIONE TERMICA LATERALE PER FRY-TOP</b>  SIDE HEAT PROTECTION FOR GRIDDLES  SEITLICHER THERMOSCHUTZ FÜR GRILLPLATTEN</p>
	<p><b>Code</b> <b>120595</b></p>	<p><b>Description</b> <b>RASCHIETTO PER PULIZIA FRY-TOP</b>  GRIDDLE-CLEANING SCRAPER  REINIGUNGSSCHABER FÜR GRILLPLATTE</p>



Code	Description
<b>120597</b>	<b>RASCHIETTO - KIT LAMA RICAMBIO (10 PEZZI)</b> SCRAPER - REPLACEMENT BLADE KIT (10 PIECES) REINIGUNGSSCHABER - SET ERSATZKLINGE (10 STÜCKE)



Code	Description
<b>120598</b>	<b>RASCHIETTO - KIT LAMA RICAMBIO PER PIASTRA RIGATA (10 PEZZI)</b> SCRAPER - REPLACEMENT BLADE KIT FOR RIBBED PLATE (10 PIECES) SCHABER - ERSATZKIT FÜR GERILLTE GRILLPLATTE (10 STÜCK)

## FRY-TOP | GRIDDLES | GRILLPLATTEN

### FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA TOP

GAS GRIDDLE WITH A SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE, GLATT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>313240</b>	8	40 cm	90 cm	28 cm	67	0,26
<b>Model</b> FTL4G9						

### FRY-TOP GAS PIASTRA RIGATA TOP

GAS GRIDDLE WITH A RIBBED PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE, GERILLT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>313241</b>	8	40 cm	90 cm	28 cm	66	0,26
<b>Model</b> FTR4G9						

### FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA CROMATA TOP

GAS GRIDDLE WITH A CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>313242</b>	8	40 cm	90 cm	28 cm	67	0,26
<b>Model</b> FTC4G9						

### FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA TOP

GAS GRIDDLE WITH A BRUSHED, CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT, GEBÜRSTET

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>313253</b>	8	40 cm	90 cm	28 cm	67	0,26
<b>Model</b> FTL4G9/B						

**FRY-TOP GAS PIASTRA RIGATA CROMATA SPAZZOLATA TOP**

GAS GRIDDLE WITH A BRUSHED, CHROME-PLATED, RIBBED PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE, GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>313254</b>	8	40 cm	90 cm	28 cm	66	0,28
<b>Model</b>						
FTR4G9/B						

**FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA TOP**

GAS GRIDDLE WITH SMOOTH PLATE TOP  
AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE, GLATT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>313243</b>	16	80 cm	90 cm	28 cm	119,5	0,49
<b>Model</b>						
FTL8G9						

**FRY-TOP GAS PIASTRA 1/3 RIGATA TOP**

GAS GRIDDLE WITH A 1/3 RIBBED PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE 1/3 GERILLT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>313244</b>	16	80 cm	90 cm	28 cm	119	0,47
<b>Model</b>						
FTR8G9						

**FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA CROMATA TOP**

GAS GRIDDLE WITH A CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>313245</b>	16	80 cm	90 cm	28 cm	122	0,51
<b>Model</b>						
FTC8G9						

**FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA TOP**

GAS GRIDDLE WITH A BRUSHED, CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT, GEBÜRSTET

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>313255</b>	16	80 cm	90 cm	28 cm	121,9	0,51
<b>Model</b>						
FTL8G9/B						

**FRY-TOP GAS PIASTRA 1/3 RIGATA CROMATA SPAZZOLATA TOP**

GAS GRIDDLE WITH A BRUSHED, CHROME-PLATED, 1/3 RIBBED PLATE (TOP VERSION)  
 AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE 1/3 GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313256</b>	16	80 cm	90 cm	28 cm	119	0,47
<b>Model</b>						
FTR8G9/B						

**FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA TOP**

GAS GRIDDLE WITH A SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
 AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE, GLATT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313221</b>	24	120 cm	90 cm	28 cm	190	0,66
<b>Model</b>						
FTL12G9						

**FRY-TOP GAS PIASTRA 1/3 RIGATA TOP**

GAS GRIDDLE WITH A 1/3 RIBBED PLATE (TOP VERSION)  
 AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE 1/3 GERILLT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313222</b>	24	120 cm	90 cm	28 cm	190	0,66
<b>Model</b>						
FTR12G9						

**FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA CROMATA TOP**

GAS GRIDDLE WITH A CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
 AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313223</b>	24	120 cm	90 cm	28 cm	181	0,83
<b>Model</b>						
FTC12G9						

**FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA TOP**

GAS GRIDDLE WITH A BRUSHED, CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
 AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT, GEBÜRSTET

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313224</b>	24	120 cm	90 cm	28 cm	190	0,66
<b>Model</b>						
FTL12G9/B						

**FRY-TOP GAS PIASTRA 1/3 RIGATA CROMATA SPAZZOLATA TOP**

GAS GRIDDLE WITH A BRUSHED, CHROME-PLATED, 1/3 RIBBED PLATE (TOP VERSION)

AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE 1/3 GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313225</b>	24	120 cm	90 cm	28 cm	190	0,66
<b>Model</b>						
FTR12G9/B						

**FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING GAS GRIDDLE WITH SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET

GAS-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313246</b>	8	40 cm	90 cm	90 cm	84	0,53
<b>Model</b>						
FTL4FG9						

**FRY-TOP GAS PIASTRA RIGATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING GAS GRIDDLE WITH RIBBED PLATE ON OPEN CABINET

GAS-GRILLPLATTE, FREISTEHEND GERILLT MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313247</b>	8	40 cm	90 cm	90 cm	82	0,53
<b>Model</b>						
FTR4FG9						

**FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA CROMATA SU VANO APERTO FREESTANDING**

FREESTANDING GAS GRIDDLE WITH CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET

GAS-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313248</b>	8	40 cm	90 cm	90 cm	86,5	0,55
<b>Model</b>						
FTC4FG9						

**FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING GAS GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET

GAS-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313257</b>	8	40 cm	90 cm	90 cm	87	0,55
<b>Model</b>						
FTL4FG9/B						

**FRY-TOP GAS PIASTRA RIGATA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING GAS GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, RIBBED PLATE ON OPEN CABINET  
GAS-GRILLPLATTE, FREISTEHEND GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313258</b>	8	40 cm	90 cm	90 cm	82	0,53
<b>Model</b>						
FTR4FG9/B						

**FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING GAS GRIDDLE WITH SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET  
GAS-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313249</b>	16	80 cm	90 cm	90 cm	141	0,99
<b>Model</b>						
FTL8FG9						

**FRY-TOP GAS PIASTRA RIGATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING GAS GRIDDLE WITH RIBBED PLATE ON OPEN CABINET  
GAS-GRILLPLATTE, FREISTEHEND GERILLT MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313251</b>	16	80 cm	90 cm	90 cm	139	0,99
<b>Model</b>						
FTRR8FG9						

**FRY-TOP GAS PIASTRA 1/3 RIGATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING GAS GRIDDLE WITH 1/3 RIBBED PLATE ON OPEN CABINET  
GAS-GRILLPLATTE, FREISTEHEND 1/3 GERILLT MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313250</b>	16	80 cm	90 cm	90 cm	140,5	0,99
<b>Model</b>						
FTR8FG9						

**FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA CROMATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING GAS GRIDDLE WITH CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET  
GAS-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313252</b>	16	80 cm	90 cm	90 cm	146	1,00
<b>Model</b>						
FTC8FG9						

**FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING GAS GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET  
GAS-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



**Code**  
**313259**  
  
**Model**  
FTL8FG9/B

**Tot. kW**  
16

**Width**  
80 cm

**Depth**  
90 cm

**Height**  
90 cm

**Kg**  
146

**m³**  
0,97

**FRY-TOP GAS PIASTRA 1/3 RIGATA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING GAS GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, 1/3 RIBBED PLATE ON OPEN CABINET  
GAS-GRILLPLATTE, FREISTEHEND 1/3 GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



**Code**  
**313260**  
  
**Model**  
FTR8FG9/B

**Tot. kW**  
16

**Width**  
80 cm

**Depth**  
90 cm

**Height**  
90 cm

**Kg**  
142,5

**m³**  
0,98

**FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING GAS GRIDDLE WITH SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET  
GAS-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



**Code**  
**313226**  
  
**Model**  
FTL12FG9

**Tot. kW**  
24

**Width**  
120 cm

**Depth**  
90 cm

**Height**  
90 cm

**Kg**  
211

**m³**  
1,46

**FRY-TOP GAS PIASTRA 1/3 RIGATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING GAS GRIDDLE WITH 1/3 RIBBED PLATE ON OPEN CABINET  
GAS-GRILLPLATTE, FREISTEHEND 1/3 GERILLT MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



**Code**  
**313227**  
  
**Model**  
FTR12FG9

**Tot. kW**  
24

**Width**  
120 cm

**Depth**  
90 cm

**Height**  
90 cm

**Kg**  
211

**m³**  
1,46

**FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA CROMATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING GAS GRIDDLE WITH CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET  
GAS-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



**Code**  
**313228**  
  
**Model**  
FTC12FG9

**Tot. kW**  
24

**Width**  
120 cm

**Depth**  
90 cm

**Height**  
90 cm

**Kg**  
211

**m³**  
1,46

**FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING GAS GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET  
GAS-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>313229</b>	24	120 cm	90 cm	90 cm	209	1,48
<b>Model</b>						
FTC12FG9/B						

**FRY-TOP GAS PIASTRA 1/3 RIGATA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING GAS GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, 1/3 RIBBED PLATE ON OPEN CABINET  
GAS-GRILLPLATTE, FREISTEHEND 1/3 GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>313230</b>	24	120 cm	90 cm	90 cm	211	1,46
<b>Model</b>						
FTR12FG9/B						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>316260</b>	6	380-415 3N~	40 cm	90 cm	28 cm	65	0,26
<b>Model</b>		Hz					
FTL4E9		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA RIGATA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH RIBBED PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GERILLT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>316261</b>	6	380-415 3N~	40 cm	90 cm	28 cm	62,9	0,26
<b>Model</b>		Hz					
FTR4E9		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>316262</b>	6	380-415 3N~	40 cm	90 cm	28 cm	64,6	0,26
<b>Model</b>		Hz					
FTC4E9		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH A BRUSHED, CHROME-PLATED SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>316272</b>	6	380-415 3N~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		FTL4BE9		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA RIGATA CROMATA SPAZZOLATA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH A BRUSHED, CHROME-PLATED, RIBBED PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>316273</b>	6	380-415 3N~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		FTR4BE9		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>316263</b>	12	380-415 3N~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		FTL8E9		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH 1/3 RIBBED PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE 1/3 GERILLT



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>316264</b>	12	380-415 3N~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		FTR8E9		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>316265</b>	12	380-415 3N~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		FTC8E9		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH A BRUSHED, CHROME-PLATED SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>316274</b>	12	380-415 3N~		80 cm	90 cm	28 cm	120	0,51
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FTL8BE9		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA CROMATA SPAZZOLATA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH A BRUSHED, CHROME-PLATED, 1/3 RIBBED PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE 1/3 GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>316275</b>	12	380-415 3N~		80 cm	90 cm	28 cm	116	0,51
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FTR8BE9		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>316250</b>	18	380-415 3N~		120 cm	90 cm	28 cm	190	0,66
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FTL12E9		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH 1/3 RIBBED PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE 1/3 GERILLT



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>316251</b>	18	380-415 3N~		120 cm	90 cm	28 cm	190	0,66
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FTR12E9		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>316252</b>	18	380-415 3N~		120 cm	90 cm	28 cm	190	0,66
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FTC12E9		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH A BRUSHED, CHROME-PLATED SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

		<b>Code</b> <b>316253</b>	<b>Tot. kW</b> 18	<b>V</b> 380-415 3N~	<b>Width</b> 120 cm	<b>Depth</b> 90 cm	<b>Height</b> 28 cm	<b>Kg</b> 174	<b>m³</b> 0,83
		<b>Model</b> FT12E9B		<b>Hz</b> 50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA CROMATA SPAZZOLATA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH A BRUSHED, CHROME-PLATED, 1/3 RIBBED PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE 1/3 GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

		<b>Code</b> <b>316254</b>	<b>Tot. kW</b> 18	<b>V</b> 380-415 3N~	<b>Width</b> 120 cm	<b>Depth</b> 90 cm	<b>Height</b> 28 cm	<b>Kg</b> 190	<b>m³</b> 0,66
		<b>Model</b> FTR12E9B		<b>Hz</b> 50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, MIT OFFENEM UNTERBAU



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**

		<b>Code</b> <b>316266</b>	<b>Tot. kW</b> 6	<b>V</b> 380-415 3N~	<b>Width</b> 40 cm	<b>Depth</b> 90 cm	<b>Height</b> 90 cm	<b>Kg</b> 82	<b>m³</b> 0,53
		<b>Model</b> FTL4FE9		<b>Hz</b> 50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA RIGATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH RIBBED PLATE ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND GERILLT MIT OFFENEM UNTERBAU



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**

		<b>Code</b> <b>316267</b>	<b>Tot. kW</b> 6	<b>V</b> 380-415 3N~	<b>Width</b> 40 cm	<b>Depth</b> 90 cm	<b>Height</b> 90 cm	<b>Kg</b> 82	<b>m³</b> 0,55
		<b>Model</b> FTR4FE9		<b>Hz</b> 50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**

		<b>Code</b> <b>316268</b>	<b>Tot. kW</b> 6	<b>V</b> 380-415 3N~	<b>Width</b> 40 cm	<b>Depth</b> 90 cm	<b>Height</b> 90 cm	<b>Kg</b> 82	<b>m³</b> 0,53
		<b>Model</b> FTC4FE9		<b>Hz</b> 50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>316276</b>	6	380-415 3N~	40 cm	90 cm	90 cm	82	0,53
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
FTL4BFE9		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA RIGATA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, RIBBED PLATE ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>316277</b>	6	380-415 3N~	40 cm	90 cm	90 cm	80	0,53
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
FTR4BFE9		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>316269</b>	12	380-415 3N~	80 cm	90 cm	90 cm	139	0,96
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
FTL8FE9		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH 1/3 RIBBED PLATE ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND 1/3 GERILLT MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>316270</b>	12	380-415 3N~	80 cm	90 cm	90 cm	136	0,96
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
FTR8FE9		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**





Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>316271</b>	12	380-415 3N~	80 cm	90 cm	90 cm	139	0,99
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
FTC8FE9		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>316278</b>	12	380-415 3N~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		FTL8BFE9		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, 1/3 RIBBED PLATE ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND 1/3 GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>316279</b>	12	380-415 3N~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		FTR8BFE9		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, MIT OFFENEM UNTERBAU


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>316255</b>	18	380-415 3N~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		FTL12FE9		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH 1/3 RIBBED PLATE ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND 1/3 GERILLT MIT OFFENEM UNTERBAU



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>316256</b>	18	380-415 3N~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		FTR12FE9		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:


		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>316257</b>	18	380-415 3N~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		FTC12FE9		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**




	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>316258</b>	18	380-415 3N~	120 cm	90 cm	90 cm	211	1,46
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
	FT12FE9B		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, 1/3 RIBBED PLATE ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND 1/3 GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**




	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>316259</b>	18	380-415 3N~	120 cm	90 cm	90 cm	211	1,46
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
	FTR12FE9B		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA FREESTANDING SU VANO APERTO, CONTROLLO ELETTRONICO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET, ELECTRONIC CONTROL  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, MIT OFFENEM FACH, ELEKTRONISCHE STEUERUNG

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**




	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>316280</b>	6	380-415 3N~	40 cm	90 cm	90 cm	82	0,53
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
	FTLD4FE9		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA A CONTROLLO ELETTRONICO FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE AND ELECTRONIC CONTROL ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT MIT OFFENEM FACH, ELEKTRONISCHE STEUERUNG

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**




	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>316281</b>	6	380-415 3N~	40 cm	90 cm	90 cm	82	0,53
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
	FTCD4FE9		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA A CONTROLLO ELETTRONICO FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE AND ELECTRONIC CONTROL ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU, ELEKTRONISCHE STEUERUNG

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**





	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>316285</b>	6	380-415 3N~	40 cm	90 cm	90 cm	82	0,53
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
	FTLD4BFE9		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA A CONTROLLO ELETTRONICO FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH SMOOTH PLATE AND ELECTRONIC CONTROL ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, MIT OFFENEM UNTERBAU, ELEKTRONISCHE STEUERUNG



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m<sup>3</sup></b>
		<b>316282</b>	12	380-415 3N~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		FTLD8FE9		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA A CONTROLLO ELETTRONICO FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH 1/3 RIBBED PLATE AND ELECTRONIC CONTROL ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND 1/3 GERILLT MIT OFFENEM UNTERBAU, ELEKTRONISCHE STEUERUNG



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m<sup>3</sup></b>
		<b>316283</b>	12	380-415 3N~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		FTRD8FE9		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA A CONTROLLO ELETTRONICO FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE AND ELECTRONIC CONTROL ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT MIT OFFENEM FACH, ELEKTRONISCHE STEUERUNG



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m<sup>3</sup></b>
		<b>316284</b>	12	380-415 3N~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		FTCD8FE9		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA A CONTROLLO ELETTRONICO FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE AND ELECTRONIC CONTROL ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU, ELEKTRONISCHE STEUERUNG



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m<sup>3</sup></b>
		<b>316286</b>	12	380-415 3N~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		FTRD8BFE9		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA CROMATA SPAZZOLATA A CONTROLLO ELETTRONICO FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, 1/3 RIBBED PLATE AND ELECTRONIC CONTROL ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND 1/3 GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU, ELEKTRONISCHE STEUERUNG



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m<sup>3</sup></b>
		<b>316287</b>	12	380-415 3N~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		FTRD8BFE9		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA A CONTROLLO ELETTRONICO FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH SMOOTH PLATE AND ELECTRONIC CONTROL ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, MIT OFFENEM UNTERBAU, ELEKTRONISCHE STEUERUNG



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

		<b>Code</b> <b>316288</b>	<b>Tot. kW</b> 18	<b>V</b> 380-415 3N~	<b>Width</b> 120 cm	<b>Depth</b> 90 cm	<b>Height</b> 90 cm	<b>Kg</b> 211	<b>m<sup>3</sup></b> 1,46
		<b>Model</b> FTLD12FE9		<b>Hz</b> 50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA A CONTROLLO ELETTRONICO FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH 1/3 RIBBED PLATE AND ELECTRONIC CONTROL ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND 1/3 GERILLT MIT OFFENEM UNTERBAU, ELEKTRONISCHE STEUERUNG



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

		<b>Code</b> <b>316289</b>	<b>Tot. kW</b> 18	<b>V</b> 380-415 3N~	<b>Width</b> 120 cm	<b>Depth</b> 90 cm	<b>Height</b> 90 cm	<b>Kg</b> 211	<b>m<sup>3</sup></b> 1,46
		<b>Model</b> FTRD12FE9		<b>Hz</b> 50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA CROMATA A CONTROLLO ELETTRONICO FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED HOT PLATE AND ELECTRONIC CONTROL ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, VERCHROMT MIT OFFENEM UNTERBAU, ELEKTRONISCHE STEUERUNG



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

		<b>Code</b> <b>316290</b>	<b>Tot. kW</b> 18	<b>V</b> 380-415 3N~	<b>Width</b> 120 cm	<b>Depth</b> 90 cm	<b>Height</b> 90 cm	<b>Kg</b> 211	<b>m<sup>3</sup></b> 1,46
		<b>Model</b> FTCD12FE9		<b>Hz</b> 50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

		<b>Code</b> <b>316291</b>	<b>Tot. kW</b> 18	<b>V</b> 380-415 3N~	<b>Width</b> 120 cm	<b>Depth</b> 90 cm	<b>Height</b> 90 cm	<b>Kg</b> 211	<b>m<sup>3</sup></b> 1,46
		<b>Model</b> FTLD12BFE9		<b>Hz</b> 50/60					


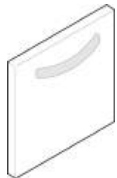




**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, 1/3 RIBBED PLATE ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, 1/3 GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

		<b>Code</b> <b>316292</b>	<b>Tot. kW</b> 18	<b>V</b> 380-415 3N~	<b>Width</b> 120 cm	<b>Depth</b> 90 cm	<b>Height</b> 90 cm	<b>Kg</b> 211	<b>m<sup>3</sup></b> 1,46
		<b>Model</b> FTRD12BFE9		<b>Hz</b> 50/60					

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**

	<b>Code</b> <b>319072</b>	<b>Description</b> <b>VANO IGIENICO AD INCASSO PER VANO APERTO DIM. 80CM TECNO90</b> RECESSED HYGIENIC H2 COMPARTMENT FOR CABINET DIM. 80CM TECNO90 EINBAU-HYGIENEBEHÄLTER H2 FÜR NEUTRAL OFFENER UNTERBAU DIM. 80CM TECNO90
	<b>Code</b> <b>319002</b>	<b>Description</b> <b>PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</b> STAINLESS STEEL RIGHT/LEFT DOOR FOR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90 TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL FÜR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90
	<b>Code</b> <b>319009</b>	<b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=40CM</b> REAR COVERING PANEL FOR CABINET (L=40CM) HINTERE ABDECKUNG FÜR FACH L=40CM
	<b>Code</b> <b>319010</b>	<b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=80CM</b> REAR COVERING PANEL FOR CABINET (L=80CM) HINTERE ABDECKUNG FÜR FACH L=80CM
	<b>Code</b> <b>399573</b>	<b>Description</b> <b>COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA PER BASI E TOP L=90CM</b> PAIR OF CLOSING ELEMENTS FOR BASES AND WORKTOPS (L=90CM) 1 PAAR ABDECKUNGEN FÜR UNTERBAUTEN UND ARBEITSPLETTEN L=90CM
	<b>Code</b> <b>319055</b>	<b>Description</b> <b>PROTEZIONE TERMICA LATERALE PER FRY-TOP</b> SIDE HEAT PROTECTION FOR GRIDDLES SEITLICHER THERMOSCHUTZ FÜR GRILLPLATTEN



Code	Description
<b>120595</b>	<b>RASCHIETTO PER PULIZIA FRY-TOP</b> GRIDDLE-CLEANING SCRAPER REINIGUNGSSCHABER FÜR GRILLPLATTE



Code	Description
<b>120597</b>	<b>RASCHIETTO - KIT LAMA RICAMBIO (10 PEZZI)</b> SCRAPER - REPLACEMENT BLADE KIT (10 PIECES) REINIGUNGSSCHABER - SET ERSATZKLINGE (10 STÜCKE)





Code	Description
<b>120598</b>	<b>RASCHIETTO - KIT LAMA RICAMBIO PER PIASTRA RIGATA (10 PEZZI)</b> SCRAPER - REPLACEMENT BLADE KIT FOR RIBBED PLATE (10 PIECES) SCHABER - ERSATZKIT FÜR GERILLTE GRILLPLATTE (10 STÜCK)

## FRIGGITRICI | FRYERS | FRITEUSEN

### FRIGGITRICE GAS VASCA SINGOLA 17LT CON SCAMBIATORI IN VASCA FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI, COPERCHI E VASCA RECUPERO OLIO INCLUSI

FREESTANDING SINGLE TANK 17L GAS FRYER WITH IN-TANK HEAT EXCHANGERS ON CLOSED CABINET - BASKETS, LIDS AND OIL DRAINING TANK INCLUDED  
GAS-FRITTEUSE, FREISTEHEND 17L EINZELBECKEN MIT INTERNEN WÄRMETAUSCHERN, GESCHLOSSENER UNTERBAU - KÖRBE, DECKEL UND FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE GAR EAC SASO**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>			<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>313192</b>	16,5			40 cm	90 cm	90 cm	69	0,56
		<b>Model</b>								
		FR47FG9T								

### FRIGGITRICE GAS VASCA SINGOLA 17LT CON FONDO V FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI COPERCHI E VASCA RECUPERO OLIO INCLUSI

FREESTANDING SINGLE TANK 17L GAS FRYER WITH V-SHAPED BOTTOM ON CLOSED CABINET - BASKETS, LIDS AND OIL DRAINING TANK INCLUDED  
GAS-FRITTEUSE, FREISTEHEND 17L EINZELBECKEN MIT V-BODEN, GESCHLOSSENER UNTERBAU - KÖRBE, DECKEL UND FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE GAR EAC SASO**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>			<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>313186</b>	16,5			40 cm	90 cm	90 cm	76	0,56
		<b>Model</b>								
		FRV47FG9T								

### FRIGGITRICE GAS VASCA SINGOLA 21LT CON FONDO V FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI COPERCHI E VASCA RECUPERO OLIO INCLUSI

FREESTANDING SINGLE TANK 21L GAS FRYER WITH V-SHAPED BOTTOM ON CLOSED CABINET - BASKETS, LIDS AND OIL DRAINING TANK INCLUDED  
GAS-FRITTEUSE, FREISTEHEND 21L EINZELBECKEN MIT V-BODEN, GESCHLOSSENER UNTERBAU - KÖRBE, DECKEL UND FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE GAR EAC SASO**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>			<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>313187</b>	19,4			40 cm	90 cm	90 cm	80,5	0,56
		<b>Model</b>								
		FRV41FG9T								

### FRIGGITRICE GAS VASCA DOPPIA 17+17LT CON SCAMBIATORI IN VASCA FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI, COPERCHI E VASCA RECUPERO OLIO INCLUSI

FREESTANDING DOUBLE TANK 17+17L GAS FRYER WITH IN-TANK HEAT EXCHANGERS ON CLOSED CABINET - BASKETS, LIDS AND OIL DRAINING TANK INCLUDED  
GAS-FRITTEUSE, FREISTEHEND 17L + 17L DOPPELBECKEN MIT INTERNEN WÄRMETAUSCHERN, GESCHLOSSENER UNTERBAU - KÖRBE, DECKEL UND FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE GAR EAC SASO**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>			<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>313194</b>	33			80 cm	90 cm	90 cm	112,6	1,02
		<b>Model</b>								
		FR87FG9T								

**FRIGGITRICE GAS VASCA DOPPIA 17+17LT CON FONDO V FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI, COPERCHI E VASCA RECUPERO OLIO INCLUSI**

FREESTANDING DOUBLE TANK 17+17L GAS FRYER WITH V-SHAPED BOTTOM ON CLOSED CABINET - BASKETS, LIDS AND OIL DRAINING TANK INCLUDED  
GAS-FRITTEUSE, FREISTEHEND 17L + 17L DOPPELBECKEN MIT V-BODEN, GESCHLOSSENER UNTERBAU - KÖRBE, DECKEL UND FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE GAR EAC SASO**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>			<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>313189</b>	33			80 cm	90 cm	90 cm	127	1,03
		<b>Model</b>	FRV87FG9T							

**FRIGGITRICE GAS VASCA DOPPIA 21+21LT CON FONDO V FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI, COPERCHI E VASCA RECUPERO OLIO INCLUSI**

FREESTANDING DOUBLE TANK 21+21L GAS FRYER WITH V-SHAPED BOTTOM ON CLOSED CABINET - BASKETS, LIDS AND OIL DRAINING TANK INCLUDED  
GAS-FRITTEUSE, FREISTEHEND 21L + 21L DOPPELBECKEN MIT V-BODEN, GESCHLOSSENER UNTERBAU - KÖRBE, DECKEL UND FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE GAR EAC SASO**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>			<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>313190</b>	38,8			80 cm	90 cm	90 cm	135,5	1,02
		<b>Model</b>	FRV81FG9T							

**FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA SINGOLA 17LT CON RESISTENZE ROTANTI IN VASCA FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI, COPERCHI E VASCA RECUPERO OLIO INCLUSI**

FREESTANDING SINGLE TANK 17L ELECTRIC FRYER WITH IN-TANK ROTATING HEATING ELEMENTS ON CLOSED CABINET - BASKETS, LIDS AND OIL DRAINING TANK INCLUDED

ELEKTRO-FRITTEUSE, FREISTEHEND 17L EINZELBECKEN MIT INTERNEN DREHBAREN HEIZELEMENTEN, GESCHLOSSENER UNTERBAU - KÖRBE, DECKEL UND FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>316081</b>	16,5	380-415 3N~		40 cm	90 cm	90 cm	60	0,53
		<b>Model</b>	FR47FE9		<b>Hz</b>					
				50/60						

**FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA SINGOLA 21LT CON RESISTENZE ROTANTI IN VASCA FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI, COPERCHI E VASCA RECUPERO OLIO INCLUSI**

FREESTANDING SINGLE TANK 21L ELECTRIC FRYER WITH IN-TANK ROTATING HEATING ELEMENTS ON CLOSED CABINET - BASKETS, LIDS AND OIL DRAINING TANK INCLUDED

ELEKTRO-FRITTEUSE, FREISTEHEND 21L EINZELBECKEN MIT INTERNEN DREHBAREN HEIZELEMENTEN, GESCHLOSSENER UNTERBAU - KÖRBE, DECKEL UND FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>316085</b>	20	380-415 3N~		40 cm	90 cm	90 cm	64	0,52
		<b>Model</b>	FR41FE9		<b>Hz</b>					
				50/60						

**FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA DOPPIA 8+8LT CON RESISTENZE ROTANTI IN VASCA FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI, COPERCHI E VASCA RECUPERO OLIO INCLUSI**

FREESTANDING SINGLE TANK 8+8L ELECTRIC FRYER WITH IN-TANK ROTATING HEATING ELEMENTS ON CLOSED CABINET - BASKETS, LIDS AND OIL DRAINING TANK INCLUDED

ELEKTRO-FRITTEUSE, FREISTEHEND 8L + 8L DOPPELBECKEN MIT INTERNEN DREHBAREN HEIZELEMENTEN, GESCHLOSSENER UNTERBAU - KÖRBE, DECKEL UND FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>316174</b>	14	380-415 3N~	40 cm	90 cm	90 cm	67	0,52
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
FR48FE9		50/60					

**FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA DOPPIA 17+17LT CON RESISTENZE ROTANTI IN VASCA FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI, COPERCHI E VASCA RECUPERO OLIO INCLUSI**

FREESTANDING DOUBLE TANK 17+17L ELECTRIC FRYER WITH IN-TANK ROTATING HEATING ELEMENTS ON CLOSED CABINET - BASKETS, LIDS AND OIL DRAINING TANK INCLUDED

ELEKTRO-FRITTEUSE, FREISTEHEND 17L + 17L DOPPELBECKEN MIT INTERNEN DREHBAREN HEIZELEMENTEN, GESCHLOSSENER UNTERBAU - KÖRBE, DECKEL UND FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>316083</b>	33	380-415 3N~	80 cm	90 cm	90 cm	97	0,99
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
FR87FE9		50/60					

**FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA DOPPIA 21+21LT CON RESISTENZE ROTANTI IN VASCA FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI, COPERCHI E VASCA RECUPERO OLIO INCLUSI**

FREESTANDING DOUBLE TANK 21+21LT ELECTRIC FRYER WITH IN-TANK ROTATING HEATING ELEMENTS ON CLOSED CABINET - BASKETS, LIDS AND OIL DRAINING TANK INCLUDED

ELEKTRO-FRITTEUSE, FREISTEHEND 21L + 21L DOPPELBECKEN MIT INTERNEN DREHBAREN HEIZELEMENTEN, GESCHLOSSENER UNTERBAU - KÖRBE, DECKEL UND FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>316087</b>	40	380-415 3N~	80 cm	90 cm	90 cm	101	0,98
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
FR81FE9		50/60					

**FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA SINGOLA 17LT A CONTROLLO ELETTRONICO CON RESISTENZE ROTANTI IN VASCA FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI, COPERCHI E VASCA RECUPERO OLIO INCLUSI**

FREESTANDING SINGLE TANK 17L ELECTRIC FRYER, ELECTRONIC CONTROL AND IN-TANK ROTATING HEATING ELEMENTS ON CLOSED CABINET - BASKETS, LIDS AND OIL DRAINING TANK INCLUDED

ELEKTRO-FRITTEUSE, FREISTEHEND, 17L EINZELBECKEN MIT INTERNEN DREHBAREN HEIZELEMENTEN, GESCHLOSSENEM UNTERBAU UND ELEKTRONISCHER STEUERUNG - KÖRBE, DECKEL UND FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>316166</b>	16,5	400 3N ~	40 cm	90 cm	90 cm	63	0,53
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
FRD47FE9		50/60					


**FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA SINGOLA 21LT A CONTROLLO ELETTRONICO CON RESISTENZE ROTANTI IN VASCA FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI, COPERCHI E VASCA RECUPERO OLIO INCLUSI**

FREESTANDING SINGLE TANK 21L ELECTRIC FRYER, ELECTRONIC CONTROL AND IN-TANK ROTATING HEATING ELEMENTS ON CLOSED CABINET - BASKETS, LIDS AND OIL DRAINING TANK INCLUDED

ELEKTRO-FRITTEUSE, FREISTEHEND, 21L EINZELBECKEN MIT INTERNEN DREHBAREN HEIZELEMENTEN, GESCHLOSSENEM UNTERBAU UND ELEKTRONISCHER STEUERUNG - KÖRBE, DECKEL UND FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>316168</b>	20	400 3N ~	40 cm	90 cm	90 cm	64	0,54
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
	FRD41FE9		50/60					


**FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA DOPPIA 17+17LT A CONTROLLO ELETTRONICO CON RESISTENZE ROTANTI IN VASCA FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI, COPERCHI E VASCA RECUPERO OLIO INCLUSI**

FREESTANDING DOUBLE TANK 17+17L ELECTRIC FRYER, ELECTRONIC CONTROL AND IN-TANK ROTATING HEATING ELEMENTS ON CLOSED CABINET - BASKETS, LIDS AND OIL DRAINING TANK INCLUDED

ELEKTRO-FRITTEUSE, FREISTEHEND, 17L + 17L DOPPELBECKEN MIT INTERNEN DREHBAREN HEIZELEMENTEN, GESCHLOSSENEM UNTERBAU UND ELEKTRONISCHER STEUERUNG - KÖRBE, DECKEL UND FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>316167</b>	33	400 3N ~	80 cm	90 cm	90 cm	98	0,97
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
	FRD87FE9		50/60					


**FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA DOPPIA 21+21LT A CONTROLLO ELETTRONICO CON RESISTENZE ROTANTI IN VASCA FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI, COPERCHI E VASCA RECUPERO OLIO INCLUSI**

FREESTANDING DOUBLE TANK 21+21L ELECTRIC FRYER, ELECTRONIC CONTROL AND IN-TANK ROTATING HEATING ELEMENTS ON CLOSED CABINET - BASKETS, LIDS AND OIL DRAINING TANK INCLUDED

ELEKTRO-FRITTEUSE, FREISTEHEND, 21L + 21L DOPPELBECKEN MIT INTERNEN DREHBAREN HEIZELEMENTEN, GESCHLOSSENER UNTERBAU UND ELEKTRONISCHER STEUERUNG - KÖRBE, DECKEL UND FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN

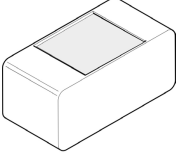
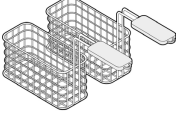
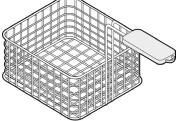

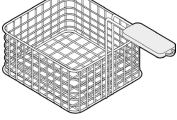
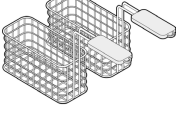
CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>316169</b>	40	400 3N ~	80 cm	90 cm	90 cm	101	0,96
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
	FRD81FE9		50/60					

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**

	<p><b>Code</b> <b>319009</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=40CM</b>                      REAR COVERING PANEL FOR CABINET (L=40CM)                      HINTERE ABDECKUNG FÜR FACH L=40CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>319010</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=80CM</b>                      REAR COVERING PANEL FOR CABINET (L=80CM)                      HINTERE ABDECKUNG FÜR FACH L=80CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>399573</b></p>	<p><b>Description</b> <b>COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA PER BASI E TOP L=90CM</b>                      PAIR OF CLOSING ELEMENTS FOR BASES AND WORKTOPS (L=90CM)                      1 PAAR ABDECKUNGEN FÜR UNTERBAUTEN UND ARBEITSPLETTEN L=90CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>399530</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO LATERALE PER VANO 1 MODULO</b>                      SIDE COVERING PANEL FOR A 1-MODULE CABINET                      SEITLICHE ABDECKUNG FÜR FACH 1 MODUL</p>
	<p><b>Code</b> <b>220620</b></p>	<p><b>Description</b> <b>CESTELLO EXTRA PER FRIGGITRICI 13 E 14LT- DIM. CM (21.5X29.5X12H)</b>                      EXTRA FRYER BASKET (13 AND 14L) - DIM. CM (21.5X29.5X12H)                      ZUSÄTZLICHER KORB FÜR FRITTEUSEN 13 UND 14L- ABM. CM (21.5X29.5X12H)</p>
	<p><b>Code</b> <b>220650</b></p>	<p><b>Description</b> <b>CESTELLO EXTRA (2 PZ) PER FRIGGITRICI 8+8/13/14 LT - DIM. CM (10.5X29.5X12H)</b>                      2 EXTRA FRYER BASKETS (8+8/13/14L) - DIM. CM (10.5X29.5X12H)                      ZUSÄTZLICHER KORB (2 STCK.) FÜR FRITTEUSEN 8+8/13/14L - ABM. CM (10.5X29.5X12H)</p>

	<p><b>Code</b> <b>399546</b></p>	<p><b>Description</b> <b>VASCA RACCOGLI OLIO SUPPLEMENTARE PER FRIGGITRICI 21LT</b> EXTRA OIL COLLECTION TANK FOR FRYERS (21L) ZUSÄTZLICHE ÖLWANNE FÜR FRITTEUSEN 21L</p>
	<p><b>Code</b> <b>399580</b></p>	<p><b>Description</b> <b>CESTELLO EXTRA (2 PZ) PER FRIGGITRICI 21LT - DIM. CM (14X41X12H)</b> 2 EXTRA FRYER BASKETS (21L) - DIM. CM (14X41X12H) ZUSÄTZLICHER KORB (2 STCK.) FÜR FRITTEUSEN 21L - ABM. CM (14X41X12H)</p>
	<p><b>Code</b> <b>399581</b></p>	<p><b>Description</b> <b>CESTELLO EXTRA PER FRIGGITRICI 21LT - DIM. CM (28.5X41X12H)</b> EXTRA FRYER BASKET (21L) - DIM. CM (28.5X41X12H) ZUSÄTZLICHER KORB FÜR FRITTEUSEN 21L - ABM. CM (28.5X41X12H)</p>
	<p><b>Code</b> <b>799507</b></p>	<p><b>Description</b> <b>VASCA RECUPERO OLIO EXTRA PER FRIGGITRICI 8+8LT, 13LT, 17LT</b> EXTRA OIL-RECOVERY TANK FOR FRYERS (8+8L, 13L, 17L) ZUSÄTZLICHE ÖLWANNE FÜR FRITTEUSEN 8+8L, 13L, 17L</p>
	<p><b>Code</b> <b>799508</b></p>	<p><b>Description</b> <b>CESTELLO EXTRA PER FRIGGITRICI 17LT- DIM. CM (28.5X29.5X12H)</b> EXTRA FRYER BASKET (17L) - DIM. CM (28.5X29.5X12H) ZUSÄTZLICHER KORB FÜR FRITTEUSEN 17L - ABM. CM (28.5X29.5X12H)</p>
	<p><b>Code</b> <b>799509</b></p>	<p><b>Description</b> <b>CESTELLO EXTRA (2 PZ) PER FRIGGITRICI 17LT- DIM. CM (14X29.5X12H)</b> 2 EXTRA FRYER BASKETS (17L) - DIM. CM (14X29.5X12H) ZUSÄTZLICHER KORB (2 STCK.) FÜR FRITTEUSEN 17L - ABM. CM (14X29.5X12H)</p>

**SCALDAPATATE | CHIP SCUTTLE | FRITTENWANNE**

**SCALDAPATATE ELETTRICO GN1/1 TOP**

GN1/1 ELECTRIC CHIP SCUTTLE (TOP VERSION)  
 AUFTISCH-ELEKTRO-FRITTENWANNE GN1/1

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316221</b>	1	220-240 ~	40 cm	90 cm	28 cm	32	0,31
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
SP4E9		50/60					

**SCALDAPATATE ELETTRICO GN1/1 FREESTANDING SU VANO APERTO**




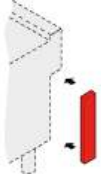
GN1/1 FREESTANDING ELECTRIC CHIP SCUTTLE ON OPEN CABINET  
 ELEKTRO-FRITTENWANNE GN1/1, FREISTEHEND MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316222</b>	1	220-240 ~	40 cm	90 cm	90 cm	48,8	0,53
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
SP4FE9		50/60					

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**

	<p><b>Code</b> <b>319002</b></p>	<p><b>Description</b> <b>PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</b>  STAINLESS STEEL RIGHT/LEFT DOOR FOR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90  TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL FÜR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</p>
	<p><b>Code</b> <b>319009</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=40CM</b>  REAR COVERING PANEL FOR CABINET (L=40CM)  HINTERE ABDECKUNG FÜR FACH L=40CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>399573</b></p>	<p><b>Description</b> <b>COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA PER BASI E TOP L=90CM</b>  PAIR OF CLOSING ELEMENTS FOR BASES AND WORKTOPS (L=90CM)  1 PAAR ABDECKUNGEN FÜR UNTERBAUTEN UND ARBEITSPLETTEN L=90CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>399530</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO LATERALE PER VANO 1 MODULO</b>  SIDE COVERING PANEL FOR A 1-MODULE CABINET  SEITLICHE ABDECKUNG FÜR FACH 1 MODUL</p>

**GRIGLIE CON ACQUA | GRILLS WITH WATER | GRILLS MIT WASSER**

**GRIGLIA GAS CON ACQUA E GRIGLIA IN GHISA FREESTANDING SU VANO CHIUSO**

FREESTANDING GAS GRILL WITH WATER AND CAST IRON GRID ON CLOSED CABINET

GASGRILL MIT WASSERBEHÄLTER UND GUSSEISERNEM BRATROST, FREISTEHEND MIT GESCHLOSSENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>333112</b>	11	40 cm	90 cm	90 cm	80	0,53
<b>Model</b> GD4FG9						

**GRIGLIA GAS CON ACQUA E GRIGLIA IN GHISA FREESTANDING SU VANO CHIUSO**

FREESTANDING GAS GRILL WITH WATER AND CAST IRON GRID ON CLOSED CABINET




GASGRILL MIT WASSERBEHÄLTER UND GUSSEISERNEM BRATROST, FREISTEHEND MIT GESCHLOSSENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>333113</b>	22	80 cm	90 cm	90 cm	133	0,99
<b>Model</b> GD8FG9						

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**

	<b>Code</b> <b>319009</b>	<b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=40CM</b> REAR COVERING PANEL FOR CABINET (L=40CM) HINTERE ABDECKUNG FÜR FACH L=40CM
	<b>Code</b> <b>319010</b>	<b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=80CM</b> REAR COVERING PANEL FOR CABINET (L=80CM) HINTERE ABDECKUNG FÜR FACH L=80CM
	<b>Code</b> <b>399573</b>	<b>Description</b> <b>COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA PER BASI E TOP L=90CM</b> PAIR OF CLOSING ELEMENTS FOR BASES AND WORKTOPS (L=90CM) 1 PAAR ABDECKUNGEN FÜR UNTERBAUTEN UND ARBEITSPLETTEN L=90CM

**GRIGLIE PIETRA LAVICA | LAVASTONE GRILL | GASGRILLS MIT WASSER UND GAS-LAVASTEINGRILLS**

**GRIGLIA GAS A PIETRA LAVICA TOP**

LAVA STONE GAS GRILL (TOP VERSION)  
 AUFTISCH-LAVASTEIN-GAS-GRILL

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



**Code**  
**313204**

**Model**  
 GR4G9T

**Tot. kW**  
 10

**Width**  
 40 cm

**Depth**  
 90 cm

**Height**  
 28 cm

**Kg**  
 63,4

**m³**  
 0,31

**GRIGLIA GAS A PIETRA LAVICA TOP**

LAVA STONE GAS GRILL (TOP VERSION)  
 AUFTISCH-LAVASTEIN-GAS-GRILL

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



**Code**  
**313205**

**Model**  
 GR8G9T

**Tot. kW**  
 20

**Width**  
 80 cm

**Depth**  
 90 cm

**Height**  
 28 cm

**Kg**  
 106,2

**m³**  
 0,55

**GRIGLIA GAS A PIETRA LAVICA TOP**

LAVA STONE GAS GRILL (TOP VERSION)  
 AUFTISCH-LAVASTEIN-GAS-GRILL

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



**Code**  
**313206**

**Model**  
 GR12G9T

**Tot. kW**  
 30

**Width**  
 120 cm

**Depth**  
 90 cm

**Height**  
 28 cm

**Kg**  
 112

**m³**  
 0,68

**GRIGLIA GAS A PIETRA LAVICA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING LAVA STONE GAS GRILL TOP ON OPEN CABINET  
 LAVASTEIN-GAS-GRILL, FREISTEHEND MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



**Code**  
**313207**

**Model**  
 GR4FG9T

**Tot. kW**  
 10

**Width**  
 40 cm

**Depth**  
 90 cm

**Height**  
 90 cm

**Kg**  
 77

**m³**  
 0,56

**GRIGLIA GAS A PIETRA LAVICA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING LAVA STONE GAS GRILL TOP ON OPEN CABINET  
 LAVASTEIN-GAS-GRILL, FREISTEHEND MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313208</b>	20	80 cm	90 cm	90 cm	125	0,97
<b>Model</b> GR8FG9T						

**GRIGLIA GAS A PIETRA LAVICA FREESTANDING SU VANO APERTO**


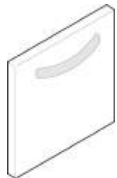




FREESTANDING LAVA STONE GAS GRILL TOP ON OPEN CABINET  
 LAVASTEIN-GAS-GRILL, FREISTEHEND MIT OFFENEM UNTERBAU

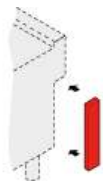
CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313209</b>	30	120 cm	90 cm	90 cm	129	1,46
<b>Model</b> GR12FG9T						

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**

	<p><b>Code</b> <b>319072</b></p>	<p><b>Description</b> <b>VANO IGIENICO AD INCASSO PER VANO APERTO DIM. 80CM TECNO90</b>                      RECESSED HYGIENIC H2 COMPARTMENT FOR CABINET DIM. 80CM TECNO90                      EINBAU-HYGIENEBEHÄLTER H2 FÜR NEUTRAL OFFENER UNTERBAU DIM. 80CM TECNO90</p>
	<p><b>Code</b> <b>319002</b></p>	<p><b>Description</b> <b>PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</b>                      STAINLESS STEEL RIGHT/LEFT DOOR FOR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90                      TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL FÜR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</p>
	<p><b>Code</b> <b>319009</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=40CM</b>                      REAR COVERING PANEL FOR CABINET (L=40CM)                      HINTERE ABDECKUNG FÜR FACH L=40CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>319010</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=80CM</b>                      REAR COVERING PANEL FOR CABINET (L=80CM)                      HINTERE ABDECKUNG FÜR FACH L=80CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>319011</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=120CM</b>                      REAR COVERING PANEL FOR CABINET (L=120CM)                      HINTERE ABDECKUNG FÜR FACH L=120CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>399573</b></p>	<p><b>Description</b> <b>COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA PER BASI E TOP L=90CM</b>                      PAIR OF CLOSING ELEMENTS FOR BASES AND WORKTOPS (L=90CM)                      1 PAAR ABDECKUNGEN FÜR UNTERBAUTEN UND ARBEITSPLETTEN L=90CM</p>



Code	Description
<b>399530</b>	<b>TAMPONAMENTO LATERALE PER VANO 1 MODULO</b> SIDE COVERING PANEL FOR A 1-MODULE CABINET SEITLICHE ABDECKUNG FÜR FACH 1 MODUL



Code	Description
<b>319713</b>	<b>GRIGLIA 1/2 MODULO V PER PIETRA LAVICA TECNO90</b> TECNO90 V MODULE GRID (1/2) FOR LAVASTONE ROST 1/2 MODUL V-FÖRMIG FÜR LAVASTEIN TECNO90



Code	Description
<b>399583</b>	<b>GRIGLIA 1/2 MODULO TONDINO PER PIETRA LAVICA TECNO90</b> TECNO90 ROD MODULE GRID (1/2) FOR LAVA STONE ROST 1/2 MODUL AUS RUNDSTAHL FÜR LAVASTEIN TECNO90



Code	Description
<b>399584</b>	<b>GRIGLIA 1/2 MODULO GHISA PER PIETRA LAVICA TECNO90</b> TECNO90 CAST IRON MODULE GRID (1/2) FOR LAVA STONE ROST 1/2 MODUL AUS GUSSEISEN FÜR LAVASTEIN TECNO90


## GRIGLIE DIRETTE | DIRECT GRILL | GRILLS MIT DIREKTKOCHFUNKTION

### GRIGLIA ELETTRICA CON ACQUA PER COTTURA A CONTATTO TOP

ELECTRIC CONTACT GRILL WITH WATER (TOP VERSION)

AUFTISCH-ELEKTRO-GRILL MIT WASSERBEHÄLTER ZUM KONTAKTGAREN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>316229</b>	5,4	380-415 3N~		40 cm	90 cm	28 cm	43	0,27
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		GD4E9N		50/60						

### GRIGLIA ELETTRICA CON ACQUA PER COTTURA A CONTATTO TOP

ELECTRIC CONTACT GRILL WITH WATER (TOP VERSION)

AUFTISCH-ELEKTRO-GRILL MIT WASSERBEHÄLTER ZUM KONTAKTGAREN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>316230</b>	10,8	380-415 3N~		80 cm	90 cm	28 cm	82	0,53
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		GD8E9N		50/60						

### GRIGLIA ELETTRICA CON ACQUA PER COTTURA A CONTATTO FREESTANDING SU VANO APERTO

FREESTANDING ELECTRIC CONTACT GRILL WITH WATER ON OPEN CABINET

ELEKTRO-GRILL MIT WASSERBEHÄLTER ZUM KONTAKTGAREN, FREISTEHEND MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>316231</b>	5,4	380-415 3N~		40 cm	90 cm	90 cm	61	0,54
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		GD4FE9N		50/60						

### GRIGLIA ELETTRICA CON ACQUA PER COTTURA A CONTATTO FREESTANDING SU VANO APERTO


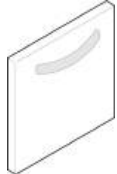



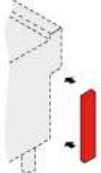
FREESTANDING ELECTRIC CONTACT GRILL WITH WATER ON OPEN CABINET

ELEKTRO-GRILL MIT WASSERBEHÄLTER ZUM KONTAKTGAREN, FREISTEHEND MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>316232</b>	10,8	380-415 3N~		80 cm	90 cm	90 cm	91	0,98
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		GD8FE9N		50/60						

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**

	<p><b>Code</b> <b>319072</b></p>	<p><b>Description</b> <b>VANO IGIENICO AD INCASSO PER VANO APERTO DIM. 80CM TECNO90</b>                      RECESSED HYGIENIC H2 COMPARTMENT FOR CABINET DIM. 80CM TECNO90                      EINBAU-HYGIENEBEHÄLTER H2 FÜR NEUTRAL OFFENER UNTERBAU DIM. 80CM TECNO90</p>
	<p><b>Code</b> <b>319002</b></p>	<p><b>Description</b> <b>PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</b>                      STAINLESS STEEL RIGHT/LEFT DOOR FOR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90                      TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL FÜR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</p>
	<p><b>Code</b> <b>319009</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=40CM</b>                      REAR COVERING PANEL FOR CABINET (L=40CM)                      HINTERE ABDECKUNG FÜR FACH L=40CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>319010</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=80CM</b>                      REAR COVERING PANEL FOR CABINET (L=80CM)                      HINTERE ABDECKUNG FÜR FACH L=80CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>399573</b></p>	<p><b>Description</b> <b>COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA PER BASI E TOP L=90CM</b>                      PAIR OF CLOSING ELEMENTS FOR BASES AND WORKTOPS (L=90CM)                      1 PAAR ABDECKUNGEN FÜR UNTERBAUTEN UND ARBEITSPLETTEN L=90CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>399530</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO LATERALE PER VANO 1 MODULO</b>                      SIDE COVERING PANEL FOR A 1-MODULE CABINET                      SEITLICHE ABDECKUNG FÜR FACH 1 MODUL</p>

## CUOCIPASTA | PASTA COOKERS | NUDELKOCHER

### CUOCIPASTA GAS 40LT GN1/1 FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI NON INCLUSI

GN1/1 FREESTANDING GAS PASTA COOKER 40L ON CLOSED CABINET - BASKETS NOT INCLUDED

GAS-NUDELKOCHER 40L GN1/1, FREISTEHEND MIT GESCHLOSSENEM UNTERBAU - KÖRBE NICHT INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE GAR EAC SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313070</b>	15	40 cm	90 cm	90 cm	72	0,53
<b>Model</b>						
CP4FG9						

### CUOCIPASTA GAS VASCA DOPPIA 40+40LT GN1/1 FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI NON INCLUSI

GN1/1 FREESTANDING DOUBLE TANK 40+40L GAS PASTA COOKER ON CLOSED CABINET - BASKETS NOT INCLUDED

GAS-NUDELKOCHER DOPPELBECKEN 40L + 40L GN1/1, FREISTEHEND MIT GESCHLOSSENEM UNTERBAU - KÖRBE NICHT INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE GAR EAC SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313071</b>	30	80 cm	90 cm	90 cm	124,2	0,99
<b>Model</b>						
CP8FG9						

### CUOCIPASTA ELETTRICO VASCA SINGOLA 40LT GN1/1 FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI NON INCLUSI

GN1/1 FREESTANDING ELECTRIC SINGLE TANK 40L PASTA COOKER ON CLOSED CABINET - BASKETS NOT INCLUDED

ELEKTRO-NUDELKOCHER EINZELBECKEN 40L GN1/1, FREISTEHEND MIT GESCHLOSSENEM UNTERBAU - KÖRBE NICHT INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316200</b>	8,4	380-415 3N~	40 cm	90 cm	90 cm	64	0,53
<b>Model</b>		Hz					
CP4FE9N		50/60					

### CUOCIPASTA ELETTRICO VASCA DOPPIA 40+40LT GN1/1 FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI NON INCLUSI

GN1/1 FREESTANDING ELECTRIC DOUBLE TANK 40+40L PASTA COOKER ON CLOSED CABINET - BASKETS NOT INCLUDED

ELEKTRO-NUDELKOCHER DOPPELBECKEN 40L + 40L GN1/1, FREISTEHEND MIT GESCHLOSSENEM UNTERBAU - KÖRBE NICHT INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316201</b>	16,8	380-415 3N~	80 cm	90 cm	90 cm	106	0,97
<b>Model</b>		Hz					
CP8FE9N		50/60					

**CUOCIPASTA ELETTRICO VASCA SINGOLA 40LT FREESTANDING SU VANO CHIUSO A CONTROLLO ELETTRONICO - CESTELLI NON INCLUSI**

FREESTANDING ELECTRIC SINGLE TANK 40L PASTA COOKER ON CLOSED CABINET - BASKETS NOT INCLUDED

ELEKTRO-NUDELKOCHER EINZELBECKEN 40L, FREISTEHEND MIT GESCHLOSSENEM UNTERBAU UND ELEKTRONISCHER STEUERUNG - KÖRBE NICHT INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**



	Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m³
⚡	<b>316202</b>	8,4	380-415 3N~	40 cm	90 cm	90 cm	66,2	0,53
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
	CPD4FE9N		50/60					

**CUOCIPASTA ELETTRICO VASCA DOPPIA 40+40LT GN1/1 FREESTANDING SU VANO CHIUSO A CONTROLLO ELETTRONICO - CESTELLI NON INCLUSI**

GN1/1 FREESTANDING ELECTRIC DOUBLE TANK 40+40L PASTA COOKER AND ELECTRONIC CONTROL ON CLOSED CABINET - BASKETS NOT INCLUDED

ELEKTRO-NUDELKOCHER DOPPELBECKEN 40L + 40L, GN1/1, FREISTEHEND MIT GESCHLOSSENEM UNTERBAU UND ELEKTRONISCHER STEUERUNG - KÖRBE NICHT INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**



	Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m³
⚡	<b>316203</b>	16,8	380-415 3N~	80 cm	90 cm	90 cm	107,2	0,99
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
	CPD8FE9N		50/60					

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**

	<p><b>Code</b> <b>319009</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=40CM</b>                      REAR COVERING PANEL FOR CABINET (L=40CM)                      HINTERE ABDECKUNG FÜR FACH L=40CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>319010</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=80CM</b>                      REAR COVERING PANEL FOR CABINET (L=80CM)                      HINTERE ABDECKUNG FÜR FACH L=80CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>399573</b></p>	<p><b>Description</b> <b>COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA PER BASI E TOP L=90CM</b>                      PAIR OF CLOSING ELEMENTS FOR BASES AND WORKTOPS (L=90CM)                      1 PAAR ABDECKUNGEN FÜR UNTERBAUTEN UND ARBEITSPLETTEN L=90CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>399530</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO LATERALE PER VANO 1 MODULO</b>                      SIDE COVERING PANEL FOR A 1-MODULE CABINET                      SEITLICHE ABDECKUNG FÜR FACH 1 MODUL</p>
	<p><b>Code</b> <b>120650</b></p>	<p><b>Description</b> <b>COPERCHIO GN1/1</b>                      LID (GN1/1)                      DECKEL GN1/1</p>
	<p><b>Code</b> <b>399504</b></p>	<p><b>Description</b> <b>CESTELLO 3 X GN1/3 PER CUOCIPASTA - DIM. CM (29X16X20H)</b>                      PASTA COOKER BASKET (3 X GN1/3) - DIM. CM (29X16X20H)                      KORB 3 X GN1/3 FÜR NUDELKOCHER - ABM. CM (29X16X20H)</p>



Code	Description
<b>399505</b>	<b>CESTELLO 1 X GN1/3 + 2 X GN2/6 PER CUOCIPASTA - DIM. CM (29X16X20H)</b>  PASTA COOKER BASKET (1 X GN1/3 + 2 X GN2/6) - DIM. CM (29X16X20H)  KORB 1 X GN1/3 + 2 X GN2/6 FÜR NUDELKOCHER - ABM. CM (29X16X20H)



Code	Description
<b>399506</b>	<b>CESTELLO 2 X GN1/3 + 2 X GN1/6 PER CUOCIPASTA - DIM. CM (29X16X20H)   (14X14X20H)</b>  PASTA COOKER BASKET (2 X GN1/3 + 2 X GN1/6) - DIM. CM (29X16X20H)   (14X14X20H)  KORB 2 X GN1/3 + 2 X GN1/6 FÜR NUDELKOCHER - ABM. CM (29X16X20H)   (14X14X20H)



Code	Description
<b>399507</b>	<b>CESTELLO 1 X GN1/3 + 4 X GN1/6 PER CUOCIPASTA - DIM. CM (29X16X20H)   (14X14X20H)</b>  PASTA COOKER BASKET (1 X GN1/3 + 4 X GN1/6) - DIM. CM (29X16X20H)   (14X14X20H)  KORB 1 X GN1/3 + 4 X GN1/6 FÜR NUDELKOCHER - ABM. CM (29X16X20H)   (14X14X20H)



Code	Description
<b>399508</b>	<b>CESTELLO 1 X GN1/3 + 1 X GN2/3 PER CUOCIPASTA - DIM. CM (29X16X20H)   (29X29X20H)</b>  PASTA COOKER BASKET (1 X GN1/3 + 1 X GN2/3) - DIM. CM (29X16X20H)   (29X29X20H)  KORB 1 X GN1/3 + 1 X GN2/3 FÜR NUDELKOCHER - ABM. CM (29X16X20H)   (29X29X20H)



Code	Description
<b>399548</b>	<b>CESTELLO 6 X GN1/6 PER CUOCIPASTA - DIM. CM (14X14X20H)</b>  PASTA COOKER BASKET (6 X GN1/6) - DIM. CM (14X14X20H)  KORB 6 X GN1/6 FÜR NUDELKOCHER - ABM. CM (14X14X20H)



**Code**

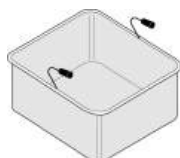
**399553**

**Description**

**CESTELLO 2 X GN1/2 PER CUOCIPASTA -  
DIM. CM (29X24X20H)**

PASTA COOKER BASKET (2 X GN1/2) - DIM. CM  
(29X24X20H)

KORB 2 X GN1/2 FÜR NUDELKOCHER - ABM. CM  
(29X24X20H)



**Code**

**399572**

**Description**

**CESTELLO GN1/1 PER CUOCIPASTA - DIM.  
CM (49X29X20H)**

PASTA COOKER BASKET (GN1/1) - DIM. CM  
(49X29X20H)

KORB GN1/1 FÜR NUDELKOCHER - ABM. CM  
(49X29X20H)

**BAGNOMARIA | BAINMARIE | BAIN MARIE**

**BAGNOMARIA ELETTRICO 4 X GN1/3 TOP**

ELECTRIC BAINMARIE 4 X GN1/3 (TOP VERSION)

AUFTISCH-ELEKTRO-BAINMARIE 4 X GN1/3

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316045</b>	3	400 2N ~	40 cm	90 cm	28 cm	30,5	0,27
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
BM4E9		50/60					

**BAGNOMARIA ELETTRICO 8 X GN1/3 TOP**

ELECTRIC BAINMARIE 8 X GN1/3 (TOP VERSION)

AUFTISCH-ELEKTRO-BAINMARIE 8 X GN1/3

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316047</b>	4,5	400 3N ~	80 cm	90 cm	28 cm	49,5	0,47
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
BM8E9		50/60					

**BAGNOMARIA ELETTRICO 4 X GN1/3 FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC BAINMARIE (4 X GN1/3) ON OPEN CABINET

ELEKTRO-BAINMARIE 4 X GN1/3, FREISTEHEND MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316049</b>	3	400 2N ~	40 cm	90 cm	90 cm	48	0,54
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
BM4FE9		50/60					

**BAGNOMARIA ELETTRICO 8 X GN1/3 FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC BAINMARIE (8 X GN1/3) ON OPEN CABINET


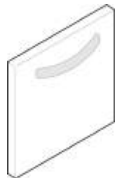



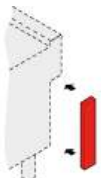
ELEKTRO-BAINMARIE 8 X GN1/3, FREISTEHEND MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316051</b>	4,5	400 3N ~	80 cm	90 cm	90 cm	69	0,97
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
BM8FE9		50/60					

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**

	<p><b>Code</b> <b>319072</b></p>	<p><b>Description</b> <b>VANO IGIENICO AD INCASSO PER VANO APERTO DIM. 80CM TECNO90</b>                      RECESSED HYGIENIC H2 COMPARTMENT FOR CABINET DIM. 80CM TECNO90                      EINBAU-HYGIENEBEHÄLTER H2 FÜR NEUTRAL OFFENER UNTERBAU DIM. 80CM TECNO90</p>
	<p><b>Code</b> <b>319002</b></p>	<p><b>Description</b> <b>PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</b>                      STAINLESS STEEL RIGHT/LEFT DOOR FOR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90                      TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL FÜR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</p>
	<p><b>Code</b> <b>319009</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=40CM</b>                      REAR COVERING PANEL FOR CABINET (L=40CM)                      HINTERE ABDECKUNG FÜR FACH L=40CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>319010</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=80CM</b>                      REAR COVERING PANEL FOR CABINET (L=80CM)                      HINTERE ABDECKUNG FÜR FACH L=80CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>399573</b></p>	<p><b>Description</b> <b>COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA PER BASI E TOP L=90CM</b>                      PAIR OF CLOSING ELEMENTS FOR BASES AND WORKTOPS (L=90CM)                      1 PAAR ABDECKUNGEN FÜR UNTERBAUTEN UND ARBEITSPLETTEN L=90CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>399530</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO LATERALE PER VANO 1 MODULO</b>                      SIDE COVERING PANEL FOR A 1-MODULE CABINET                      SEITLICHE ABDECKUNG FÜR FACH 1 MODUL</p>

**BASI FORNO ELETTRICHE | ELECTRIC OVEN BASE | ELEKTROBACKOFEN UNTERBAU**

**BASE FORNO ELETTRICO CONVEZIONE GN1/1 CON 1 GRIGLIA - SOLO PER SOVRAPPOSIZIONE ELEMENTI TOP (2X40 CM) O (1X80 CM)**

GN1/1 ELECTRIC CONVECTION OVEN BASE WITH 1 GRID - SUITABLE ONLY FOR TOP ELEMENTS (2X40 CM) OR (1X80 CM)

UNTERBAU UMLUFT-ELEKTRO-BACKOFEN GN1/1 EINSCHL. 1 ROST - NUR FÜR AUFTISCH-ELEMENTE (2X40 CM) ODER (1X80 CM)

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316147</b>	5	380-415 3N~	80 cm	90 cm	60 cm	84,2	0,99
<b>Model</b> F8V9		<b>Hz</b> 50/60					
				<b>Oven</b> 5			

**BASE FORNO ELETTRICO STATICO GN2/1 CON 1 GRIGLIA - SOLO PER SOVRAPPOSIZIONE ELEMENTI TOP (2X40 CM) O (1X80 CM)**

GN2/1 ELECTRIC STATIC OVEN BASE WITH 1 GRID - SUITABLE ONLY FOR TOP ELEMENTS (2X40 CM) OR (1X80 CM)

GN2/1 STATISCHER ELEKTRISCHER OFENBODEN MIT 1 GITTER - NUR FÜR ÜBERLAPPENDE ELEMENTE (2X40 CM) ODER (1X80 CM)

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316148</b>	5,3	380-415 3N~	80 cm	90 cm	60 cm	95	0,99
<b>Model</b> F8E9		<b>Hz</b> 50/60					
				<b>Oven</b> 5,3			

## ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE



Code	Description
<b>220590</b>	<b>GRIGLIA EXTRA FORNO GN2/1 (53X63CM)</b> EXTRA OVEN GRID GN2/1 (53X63CM) ZUSÄTZLICHER ROST BACKOFEN GN2/1 (53X63CM)



Code	Description
<b>619004</b>	<b>GRIGLIA EXTRA FORNO GN1/1 (53X47CM)</b> EXTRA OVEN GRID GN1/1 (53X47CM) ZUSÄTZLICHER ROST BACKOFEN GN1/1 (53X47CM)

**BRASIERE | BRATT PANS | KIPPBRATPFANNE**

**BRASIERA 80LT GAS BASCULANTE CON VASCA IN ACCIAIO INOX AISI 304 FREESTANDING SU VANO CHIUSO**

FREESTANDING TILTING GAS BRATT PAN 80L WITH AN AISI 304 STAINLESS STEEL TANK ON CLOSED CABINET

GAS-KIPPBRATTPFANN 80L KIPPBAR, FREISTEHEND MIT BECKEN AUS EDELSTAHL AISI 304 UND GESCHLOSSENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC SASO**



**Code**  
**313176**

**Tot. kW**  
20

**Model**  
B8FXGN9

**Width**  
80 cm

**Depth**  
90 cm

**Height**  
90 cm

**Kg**  
183

**m<sup>3</sup>**  
1,08

**BRASIERA 80LT GAS BASCULANTE CON VASCA IN ACCIAIO INOX AISI 304 FREESTANDING SU VANO CHIUSO - SOLLEVAMENTO MOTORIZZATO**

FREESTANDING TILTING GAS BRATT PAN 80L WITH AN AISI 304 STAINLESS STEEL TANK ON CLOSED CABINET - MOTORISED LIFTING MECHANISM

GAS-KIPPBRATTPFANN 80L KIPPBAR, FREISTEHEND MIT BECKEN AUS EDELSTAHL AISI 304 UND GESCHLOSSENEM UNTERBAU - MOTORISIERTER ANHEBUNG

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



**Code**  
**313180**

**Tot. kW**  
20

**Model**  
B8MFXGN9

**Width**  
80 cm

**Depth**  
90 cm

**Height**  
90 cm

**Kg**  
193

**m<sup>3</sup>**  
1,11

**BRASIERA 120LT GAS BASCULANTE CON VASCA IN ACCIAIO INOX AISI 304 FREESTANDING SU VANO CHIUSO**

FREESTANDING TILTING GAS BRATT PAN 120L WITH AN AISI 304 STAINLESS STEEL TANK ON CLOSED CABINET

GAS-KIPPBRATTPFANN 120L KIPPBAR, FREISTEHEND MIT BECKEN AUS EDELSTAHL AISI 304 UND GESCHLOSSENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC SASO**



**Code**  
**313178**

**Tot. kW**  
30

**Model**  
B12FXGN9

**Width**  
120 cm

**Depth**  
90 cm

**Height**  
90 cm

**Kg**  
261

**m<sup>3</sup>**  
1,57

**BRASIERA 120LT GAS BASCULANTE CON VASCA IN ACCIAIO INOX AISI 304 FREESTANDING SU VANO CHIUSO - SOLLEVAMENTO MOTORIZZATO**

FREESTANDING TILTING GAS BRATT PAN 120L WITH AN AISI 304 STAINLESS STEEL TANK ON CLOSED CABINET - MOTORISED LIFTING MECHANISM

GAS-KIPPBRATTPFANN 120L KIPPBAR, FREISTEHEND MIT BECKEN AUS EDELSTAHL AISI 304 UND GESCHLOSSENEM UNTERBAU - MOTORISIERTER ANHEBUNG

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



**Code**  
**313182**

**Tot. kW**  
30

**Model**  
B12MFXGN9

**Width**  
120 cm

**Depth**  
90 cm

**Height**  
90 cm

**Kg**  
276,2

**m<sup>3</sup>**  
1,57

**BRASIERA 80LT ELETTRICA BASCULANTE CON VASCA IN ACCIAIO INOX AISI 304 FREESTANDING SU VANO CHIUSO**

FREESTANDING TILTING ELECTRIC BRATT PAN 80L WITH AN AISI 304 STAINLESS STEEL TANK ON CLOSED CABINET

ELEKTRO-KIPPBRATTPFANN 80L KIPPBAR, FREISTEHEND MIT BECKEN AUS EDELSTAHL AISI 304 UND GESCHLOSSENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB LVD CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316192</b>	10	380-415 3N~	80 cm	90 cm	90 cm	173,6	1,09
<b>Model</b> B8FXEN9		Hz 50/60					

**BRASIERA 80LT ELETTRICA BASCULANTE CON VASCA IN ACCIAIO INOX AISI 304 FREESTANDING SU VANO CHIUSO - SOLLEVAMENTO MOTORIZZATO**

FREESTANDING TILTING ELECTRIC BRATT PAN 80L WITH AN AISI 304 STAINLESS STEEL TANK ON CLOSED CABINET - MOTORISED LIFTING MECHANISM

ELEKTRO-KIPPBRATTPFANN 80L KIPPBAR, FREISTEHEND MIT BECKEN AUS EDELSTAHL AISI 304 UND GESCHLOSSENEM UNTERBAU - MOTORISIERTE ANHEBUNG

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB LVD CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316193</b>	10	400 3N ~	80 cm	90 cm	90 cm	185,2	1,13
<b>Model</b> B8MFXEN9		Hz 50/60					

**BRASIERA 120LT ELETTRICA BASCULANTE CON VASCA IN ACCIAIO INOX AISI 304 FREESTANDING SU VANO CHIUSO**

FREESTANDING TILTING ELECTRIC BRATT PAN 120L WITH AN AISI 304 STAINLESS STEEL TANK ON CLOSED CABINET

ELEKTRO-KIPPBRATTPFANN 120L KIPPBAR, FREISTEHEND MIT BECKEN AUS EDELSTAHL AISI 304 UND GESCHLOSSENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB LVD CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316196</b>	15	380-415 3N~	120 cm	90 cm	90 cm	248	1,58
<b>Model</b> B12FXEN9		Hz 50/60					

**BRASIERA 120LT ELETTRICA BASCULANTE CON VASCA IN ACCIAIO INOX AISI 304 FREESTANDING SU VANO CHIUSO - SOLLEVAMENTO MOTORIZZATO**

FREESTANDING TILTING ELECTRIC BRATT PAN 120L WITH AN AISI 304 STAINLESS STEEL TANK ON CLOSED CABINET - MOTORISED LIFTING MECHANISM

ELEKTRO-KIPPBRATTPFANN 120L KIPPBAR, FREISTEHEND MIT BECKEN AUS EDELSTAHL AISI 304 UND GESCHLOSSENEM UNTERBAU - MOTORISIERTE ANHEBUNG

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB LVD CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316197</b>	15	400 3N ~	120 cm	90 cm	90 cm	255	1,61
<b>Model</b> B12MFXEN9		Hz 50/60					

## ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE



**Code**

**399573**

**Description**

**COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA PER BASI  
E TOP L=90CM**

PAIR OF CLOSING ELEMENTS FOR BASES AND  
WORKTOPS (L=90CM)



1 PAAR ABDECKUNGEN FÜR UNTERBAUTEN  
UND ARBEITSPLETTEN L=90CM

**PENTOLE | BOILING PANS | KOCHKESSEL**

**PENTOLA GAS INDIRETTA 100LT VASCA IN ACCIAIO INOX AISI 316 FREESTANDING**

FREESTANDING GAS BOILING PAN 100L WITH INDIRECT HEATING AND AISI 316 STAINLESS STEEL TANK  
 GAS-KOCHKESSEL INDIREKT 100L BECKEN AUS EDELSTAHL AISI 316, FREISTEHEND



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>			<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>313074</b>	21			80 cm	90 cm	90 cm	166	1,11
		<b>Model</b>								
		P81FIG9								

**PENTOLA GAS DIRETTA 100LT VASCA IN ACCIAIO INOX AISI 316 FREESTANDING**

FREESTANDING GAS BOILING PAN 100L WITH DIRECT HEATING AND AISI 316 STAINLESS STEEL TANK  
 GAS-KOCHKESSEL DIREKT 100L BECKEN AUS EDELSTAHL AISI 316, FREISTEHEND



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>			<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>313076</b>	21			80 cm	90 cm	90 cm	139	1,08
		<b>Model</b>								
		P81FDG9								

**PENTOLA GAS INDIRETTA 150LT VASCA IN ACCIAIO INOX AISI 316 FREESTANDING**

FREESTANDING GAS BOILING PAN 150L WITH INDIRECT HEATING AND AISI 316 STAINLESS STEEL TANK  
 GAS-KOCHKESSEL INDIREKT 150L BECKEN AUS EDELSTAHL AISI 316, FREISTEHEND



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC SASO**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>			<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>313075</b>	21			80 cm	90 cm	90 cm	170	1,13
		<b>Model</b>								
		P85FIG9								

**PENTOLA GAS DIRETTA 150LT VASCA IN ACCIAIO INOX AISI 316 FREESTANDING**

FREESTANDING GAS BOILING PAN 150L WITH DIRECT HEATING AND AISI 316 STAINLESS STEEL TANK  
 GAS-KOCHKESSEL DIREKT 150L BECKEN AUS EDELSTAHL AISI 316, FREISTEHEND

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>			<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>313077</b>	21			80 cm	90 cm	90 cm	145	1,05
		<b>Model</b>								
		P85FDG9								

**PENTOLA ELETTRICA INDIRECTA 100LT VASCA IN ACCIAIO INOX AISI 316 FREESTANDING**  
 FREESTANDING ELECTRIC BOILING PAN 100L WITH INDIRECT HEATING AND AISI 316 STAINLESS STEEL TANK  
 ELEKTRO-KOCHKESSEL INDIRECT 100L BECKEN AUS EDELSTAHL AISI 316, FREISTEHEND

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB LVD CE**



⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>316093</b>	16	380-415 3N~		80 cm	90 cm	90 cm	167	1,11
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
	P81FIE9		50/60						

**PENTOLA ELETTRICA INDIRECTA 150LT VASCA IN ACCIAIO INOX AISI 316 FREESTANDING**  
 FREESTANDING ELECTRIC BOILING PAN 150L WITH INDIRECT HEATING AND AISI 316 STAINLESS STEEL TANK  
 ELEKTRO-KOCHKESSEL INDIRECT 150L BECKEN AUS EDELSTAHL AISI 316, FREISTEHEND

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB LVD CE**



⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>316095</b>	18	400 3N ~		80 cm	90 cm	90 cm	178	1,10
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
	P85FIE9		50/60						

## ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE



**Code**

**Description**

**399573**

**COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA PER BASI E TOP L=90CM**

PAIR OF CLOSING ELEMENTS FOR BASES AND WORKTOPS (L=90CM)

1 PAAR ABDECKUNGEN FÜR UNTERBAUTEN UND ARBEITSPLETTEN L=90CM



**Code**

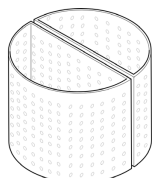
**Description**

**399511**

**CESTO DOPPIO PASTA PER PENTOLA 100LT - DIAMETRO FORI 3MM - 0.12 IN**

DOUBLE PASTA BASKET FOR 100L BOILING PAN - 3MM HOLE DIAMETER - 0.12 IN

DOPPELTER NUDELKORB FÜR TOPF 100L - LOCHDURCHMESSER 3MM - 0.12 IN



**Code**

**Description**

**399513**

**CESTO DOPPIO PASTA PER PENTOLA 150LT - DIAMETRO FORI 3MM - 0.12 IN**

DOUBLE PASTA BASKET FOR 150L BOILING PAN - 3MM HOLE DIAMETER - 0.12 IN

DOPPELTER NUDELKORB FÜR TOPF 150L - LOCHDURCHMESSER 3MM - 0.12 IN

**PIANI E BASI | TOPS AND BASES | ARBEITSFLÄSCHEN UND UNTERSCHRÄNKE**

**PIANO NEUTRO TOP T90 DIM. CM 20X90X28H**

WORKTOP T90 DIM. CM 20X90X28H

NEUTRALER ARBEITSTISCH T90 DIM. CM 20X90X28H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



<b>Code</b> <b>316237</b>	<b>Width</b> 20 cm	<b>Depth</b> 90 cm	<b>Height</b> 28 cm	<b>Kg</b> 20	<b>m³</b> 0,26
<b>Model</b> PN2L9					

**PIANO NEUTRO TOP TECNO90 DIM. CM 40X90X28H**

TECNO90 NEUTRAL WORKTOP - DIM. CM 40X90X28H

NEUTRALER ARBEITSTISCH TECNO90 ABM. CM 40X90X28H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



<b>Code</b> <b>316129</b>	<b>Width</b> 40 cm	<b>Depth</b> 90 cm	<b>Height</b> 28 cm	<b>Kg</b> 26	<b>m³</b> 0,26
<b>Model</b> PN4L9					

**PIANO NEUTRO TOP TECNO90 DIM. CM 80X90X28H**

TECNO90 NEUTRAL WORKTOP - DIM. CM 80X90X28H

NEUTRALER ARBEITSTISCH TECNO90 ABM. CM 80X90X28H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



<b>Code</b> <b>316130</b>	<b>Width</b> 80 cm	<b>Depth</b> 90 cm	<b>Height</b> 28 cm	<b>Kg</b> 43	<b>m³</b> 0,47
<b>Model</b> PN8L9					

**PIANO NEUTRO TOP T90 DIM. CM 25X90X28H**

WORKTOP T90 DIM. CM 25X90X28H

NEUTRALER ARBEITSTISCH T90 DIM. CM 25X90X28H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



<b>Code</b> <b>316295</b>	<b>Width</b> 25 cm	<b>Depth</b> 90 cm	<b>Height</b> 28 cm	<b>Kg</b> 21,5	<b>m³</b> 0,26
<b>Model</b> PN25L9					

**PIANO NEUTRO TOP T90 DIM. CM 30X90X28H**

WORKTOP T90 DIM. CM 30X90X28H

NEUTRALER ARBEITSTISCH T90 DIM. CM 30X90X28H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316296</b>	30 cm	90 cm	28 cm	23	0,26
<b>Model</b>					
PN3L9					

**PIANO NEUTRO TOP T90 DIM. CM 35X90X28H**

WORKTOP T90 DIM. CM 35X90X28H

NEUTRALER ARBEITSTISCH T90 DIM. CM 35X90X28H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316297</b>	35 cm	90 cm	28 cm	24,5	0,26
<b>Model</b>					
PN35L9					

**PIANO NEUTRO TOP CON CASSETTO GN1/1 TECNO90 DIM. CM 40X90X28H**

TECNO90 WORKTOP WITH DRAWER (GN1/1) - DIM. CM 40X90X28H

NEUTRALER ARBEITSTISCH MIT SCHUBLADE GN1/1 TECNO90 ABM. CM 40X90X28H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>396501</b>	40 cm	90 cm	28 cm	34,8	0,26
<b>Model</b>					
PNC4L9					

**PIANO NEUTRO TOP T90 DIM. CM 45X90X28H**

WORKTOP T90 DIM. CM 45X90X28H

NEUTRALER ARBEITSTISCH T90 DIM. CM 45X90X28H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316298</b>	45 cm	90 cm	28 cm	35,1	0,47
<b>Model</b>					
PN45L9					

**PIANO NEUTRO TOP T90 DIM. CM 50X90X28H**

WORKTOP T90 DIM. CM 50X90X28H

NEUTRALER ARBEITSTISCH T90 DIM. CM 50X90X28H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316299</b>	50 cm	90 cm	28 cm	36,2	0,47
<b>Model</b>					
PN5L9					

**PIANO NEUTRO TOP T90 DIM. CM 55X90X28H**

WORKTOP T90 DIM. CM 55X90X28H

NEUTRALER ARBEITSTISCH T90 DIM. CM55X90X28H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316300</b>	55 cm	90 cm	28 cm	37,3	0,47
<b>Model</b>					
PN55L9					

**PIANO NEUTRO TOP T90 DIM. CM 60X90X28H**

WORKTOP T90 DIM. CM 60X90X28H

NEUTRALER ARBEITSTISCH T90 DIM. CM 60X90X28H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316301</b>	80 cm	90 cm	28 cm	38,5	0,47
<b>Model</b>					
PN6L9					

**PIANO NEUTRO TOP CON CASSETTO GN1/1 TECNO90 DIM. CM. 80X90X28H**

TECNO90 NEUTRAL WORKTOP WITH DRAWER (GN1/1) - DIM. CM. 80X90X28H

NEUTRALER ARBEITSTISCH MIT SCHUBLADE GN1/1 TECNO90 ABM. CM. 80X90X28H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>396502</b>	80 cm	90 cm	28 cm	58	0,51
<b>Model</b>					
PNC8L9					

**VANO NEUTRO APERTO TECNO90 DIM. CM 40X76.5X57H**

TECNO90 OPEN NEUTRAL CABINET - DIM. CM 40X76.5X57H

NEUTRALER OFFENER UNTERBAU TECNO90 ABM. CM 40X76.5X57H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>399002</b>	40 cm	76,5 cm	57 cm	21,8	0,29
<b>Model</b>					
VN4L9					

**VANO NEUTRO APERTO TECNO90 DIM. CM 80X76.5X57H**

TECNO90 OPEN NEUTRAL CABINET - DIM. CM 80X76.5X57H

NEUTRALER OFFENER UNTERBAU TECNO90 ABM. CM 80X76.5X57H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>399008</b>	80 cm	76,5 cm	57 cm	29,7	0,57
<b>Model</b>					
VN8L9					

**VANO NEUTRO CON CASSETTI GN1/1 TECNO90 DIM.CM 40X76.5X57H**

TECNO90 NEUTRAL CABINET WITH DRAWERS (GN1/1) DIM.CM 40X76.5X57H

NEUTRALER UNTERBAU MIT SCHUBLADEN GN1/1 TECNO90 ABM.CM 40X76.5X57H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316118</b>	40 cm	76,5 cm	57 cm	33	0,30
<b>Model</b>					
VNC4L9					

**VANO NEUTRO CON PORTA TECNO90 DIM. CM 40X76.5X57H**

TECNO90 NEUTRAL CABINET WITH A DOOR - DIM. CM 40X76.5X57H

NEUTRALES FACH MIT TÜR TECNO90 ABM. CM 40X76.5X57H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316117</b>	40 cm	76,5 cm	57 cm	24,000 0	0,30
<b>Model</b>					
VNP4L9					

**VANO NEUTRO CON 2 PORTE TECNO90 DIM. CM 80X76.5X57H**

TECNO90 NEUTRAL CABINET WITH 2 DOORS - DIM. CM 80X76.5X57H

NEUTRALER UNTERBAU MIT 2 TÜREN TECNO90 ABM. CM 80X76.5X57H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316119</b>	80 cm	76,5 cm	57 cm	37	0,56
<b>Model</b>					
VNP8L9					

**VANO NEUTRO CON 3 PORTE TECNO90 DIM. CM 120X76.5X57H**

TECNO90 NEUTRAL CABINET WITH 3 DOORS - DIM. CM 120X76.5X57H

NEUTRALER UNTERBAU MIT 3 TÜREN TECNO90 ABM. CM 120X76.5X57H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316120</b>	120 cm	76,5 cm	57 cm	46	0,87
<b>Model</b>					
VNP12L9					

**VANO NEUTRO CON 2 PORTE E 2 CASSETTI TECNO90 DIM. CM 120X76.5X57H**

TECNO90 NEUTRAL CABINET WITH 2 DOORS AND 2 DRAWERS - DIM. CM 120X76.5X57H

NEUTRALER UNTERBAU MIT 2 TÜREN UND 2 SCHUBLADEN TECNO90 ABM. 120X76.5X57H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316121</b>	120 cm	76,5 cm	57 cm	50,000 0	0,82
<b>Model</b>					
VNC12L9					

**PIANO NEUTRO FREESTANDING SU VANO APERTO TECNO90 DIM. CM 40X90X90H**

TECNO90 FREESTANDING WORKTOP ON OPEN CABINET - DIM. CM 40X90X90H

NEUTRALER ARBEITSTISCH, FREISTEHEND MIT OFFENEM UNTERBAU TECNO90 ABM. CM 40X90X90H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316131</b>	40 cm	90 cm	90 cm	43	0,53
<b>Model</b>					
PN4FL9					

**PIANO NEUTRO FREESTANDING SU VANO APERTO TECNO90 DIM. CM 80X90X90H**

TECNO90 FREESTANDING WORKTOP ON OPEN CABINET - DIM. CM 80X90X90H

NEUTRALER ARBEITSTISCH, FREISTEHEND MIT OFFENEM UNTERBAU TECNO90 ABM. CM 80X90X90H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316132</b>	80 cm	90 cm	90 cm	69	0,97
<b>Model</b>					
PN8FL9					

**PIANO NEUTRO FREESTANDING SU VANO APERTO TECNO90 DIM. CM 20X76.5X57H**

TECNO90 FREESTANDING WORKTOP ON OPEN CABINET - DIM. CM 20X76.5X57H

NEUTRALER ARBEITSTISCH, FREISTEHEND MIT OFFENEM UNTERBAU TECNO90 ABM. CM 20X76.5X57H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316233</b>	20 cm	90 cm	90 cm	36,4	0,51
<b>Model</b>					
PN2FL9					

**PIANO NEUTRO FREESTANDING SU VANO APERTO TECNO90 DIM. CM 25X76.5X57H**

TECNO90 FREESTANDING WORKTOP ON OPEN CABINET - DIM. CM 25X76.5X57H

NEUTRALER ARBEITSTISCH, FREISTEHEND MIT OFFENEM UNTERBAU TECNO90 ABM. CM 25X76.5X57H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316240</b>	25 cm	90 cm	90 cm	39,5	0,55
<b>Model</b>					
PN25FL9					

**PIANO NEUTRO FREESTANDING SU VANO APERTO TECNO90 DIM. CM 30X76.5X57H**

TECNO90 FREESTANDING WORKTOP ON OPEN CABINET - DIM. CM 30X76.5X57H

NEUTRALER ARBEITSTISCH, FREISTEHEND MIT OFFENEM UNTERBAU TECNO90 ABM. CM 30X76.5X57H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316234</b>	30 cm	90 cm	90 cm	40,6	0,51
<b>Model</b>					
PN3FL9					

**PIANO NEUTRO FREESTANDING SU VANO APERTO TECNO90 DIM. CM 35X76.5X57H**

TECNO90 FREESTANDING WORKTOP ON OPEN CABINET - DIM. CM 35X76.5X57H

NEUTRALER ARBEITSTISCH, FREISTEHEND MIT OFFENEM UNTERBAU TECNO90 ABM. CM 35X76.5X57H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316241</b>	35 cm	90 cm	90 cm	43	0,55
<b>Model</b>					
PN35FL9					

**PIANO NEUTRO CON CASSETTO GN1/1 FREESTANDING SU VANO APERTO TECNO90 DIM. CM 40X90X90H**

TECNO90 FREESTANDING WORKTOP WITH A DRAWER (GN1/1) ON OPEN CABINET - DIM. CM 40X90X90H

NEUTRALER ARBEITSTISCH, FREISTEHEND MIT SCHUBLADE GN1/1 UND OFFENEM FACH TECNO90 ABM. CM 40X90X90H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>396701</b>	40 cm	90 cm	90 cm	53	0,51
<b>Model</b>					
PNC4FL9					

**PIANO NEUTRO FREESTANDING SU VANO APERTO TECNO90 DIM. CM 45X76.5X57H**

TECNO90 FREESTANDING WORKTOP ON OPEN CABINET - DIM. CM 45X76.5X57H

NEUTRALER ARBEITSTISCH, FREISTEHEND MIT OFFENEM UNTERBAU TECNO90 ABM. CM 45X76.5X57H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316242</b>	45 cm	90 cm	90 cm	46,6	0,97
<b>Model</b>					
PN45FL9					

**PIANO NEUTRO FREESTANDING SU VANO APERTO TECNO90 DIM. CM 50X76.5X57H**

TECNO90 FREESTANDING WORKTOP ON OPEN CABINET - DIM. CM 50X76.5X57H

NEUTRALER ARBEITSTISCH, FREISTEHEND MIT OFFENEM UNTERBAU TECNO90 ABM. CM 50X76.5X57H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316243</b>	50 cm	90 cm	90 cm	48,6	0,97
<b>Model</b>					
PN5FL9					

**PIANO NEUTRO FREESTANDING SU VANO APERTO TECNO90 DIM. CM 55X76.5X57H**

TECNO90 FREESTANDING WORKTOP ON OPEN CABINET - DIM. CM 55X76.5X57H

NEUTRALER ARBEITSTISCH, FREISTEHEND MIT OFFENEM UNTERBAU TECNO90 ABM. CM 55X76.5X57H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316235</b>	55 cm	90 cm	90 cm	57,2	0,94
<b>Model</b>					
PN55FL9					

**PIANO NEUTRO FREESTANDING SU VANO APERTO TECNO90 DIM. CM 60X76.5X57H**

TECNO90 FREESTANDING WORKTOP ON OPEN CABINET - DIM. CM 60X76.5X57H

NEUTRALER ARBEITSTISCH, FREISTEHEND MIT OFFENEM UNTERBAU TECNO90 ABM. CM 60X76.5X57H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>316236</b>	60 cm	90 cm	90 cm	59,2	0,94
<b>Model</b>					
PN6FL9					

**PIANO NEUTRO CON CASSETTO FREESTANDING SU VANO APERTO TECNO90 DIM. CM 80X90X90H**

TECNO90 FREESTANDING WORKTOP WITH A DRAWER ON OPEN CABINET - DIM. CM 80X90X90H

NEUTRALER ARBEITSTISCH, FREISTEHEND MIT SCHUBLADE UND OFFENEM UNTERBAU TECNO90 ABM. CM 80X90X90H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>396702</b>	80 cm	90 cm	90 cm	62	0,96
<b>Model</b>					
PNC8FL9					

**LAVELLO CON RUBINETTO FREESTANDING SU VANO APERTO TECNO90 DIM. CM 80X90X90H**

TECNO90 FREESTANDING SINK WITH TAP ON OPEN CABINET - DIM. CM 80X90X90H

TECNO90, FREISTEHENDE SPÜLBECKEN MIT WASSERHAHN AUF OFFENEM SCHRANK - ABM. CM 80X90X90H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	m³
<b>316303</b>	80 cm	90 cm	90 cm	0,97
<b>Model</b>				
L80FL9				

**PIANO NEUTRO CON CASSETTO FREESTANDING SU VANO APERTO E SUPPORTO SALAMANDRA TECNO90DIM. CM 80X90X90H**

TECNO90 FREESTANDING NEUTRAL WORKTOP WITH A DRAWER ON OPEN CABINET AND SALAMANDER SUPPORT - DIM. CM 80X90X90H


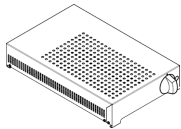



NEUTRALER ARBEITSTISCH, FREISTEHEND MIT SCHUBLADE, OFFENEM UNTERBAU UND SALAMANDER-BORD TECNO90 ABM. CM 80X90X90H



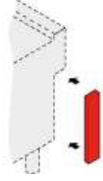



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>396703</b>	80 cm	90 cm	90 cm	89	0,97
<b>Model</b>					
PNCS8FL9					

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**

	<p><b>Code</b> <b>319072</b></p>	<p><b>Description</b> <b>VANO IGIENICO AD INCASSO PER VANO APERTO DIM. 80CM TECNO90</b>                      RECESSED HYGIENIC H2 COMPARTMENT FOR CABINET DIM. 80CM TECNO90                      EINBAU-HYGIENEBEHÄLTER H2 FÜR NEUTRAL OFFENER UNTERBAU DIM. 80CM TECNO90</p>
	<p><b>Code</b> <b>116055</b></p>	<p><b>Description</b> <b>ELEMENTO RISCALDANTE PER VANO V230/1 - 50/60 HZ - 1.3 KW - DIM. CM (32X54X9.5H)</b>                      HEATING ELEMENT FOR CABINET V230/1 - 50/60 HZ - 1.3 KW - DIM. CM (32X54X9.5H)                      HEIZELEMENT FÜR FACH V230/1 - 50/60 HZ - 1.3 KW - ABM. CM (32X54X9.5H)</p>
	<p><b>Code</b> <b>319002</b></p>	<p><b>Description</b> <b>PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</b>                      STAINLESS STEEL RIGHT/LEFT DOOR FOR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90                      TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL FÜR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</p>
	<p><b>Code</b> <b>319001</b></p>	<p><b>Description</b> <b>COPPIA CASSETTI GN1/1 - NON POSIZIONABILI SU ELEMENTI RISCALDANTI - ALTEZZA 12CM - NON INSTALLABILE SU APPARECCHIATURE FREESTANDING TECNO90</b>                      PAIR OF DRAWERS (GN1/1) - NOT TO BE PLACED ON HEATING ELEMENTS - HEIGHT=12 CM - NOT TO BE INSTALLED ON TECNO90 FREESTANDING EQUIPMENT                      1 PAAR SCHUBLADEN GN1/1 - NICHT AUF HEIZELEMENT POSITIONIERBAR - HÖHE 12CM - NICHT AN, FREISTEHENDEN GERÄTN TECNO90 INSTALLIERBAR</p>
	<p><b>Code</b> <b>319009</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=40CM</b>                      REAR COVERING PANEL FOR CABINET (L=40CM)                      HINTERE ABDECKUNG FÜR FACH L=40CM</p>

	<b>Code</b> <b>319010</b>	<b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=80CM</b> REAR COVERING PANEL FOR CABINET (L=80CM) HINTERE ABDECKUNG FÜR FACH L=80CM
	<b>Code</b> <b>399573</b>	<b>Description</b> <b>COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA PER BASI E TOP L=90CM</b> PAIR OF CLOSING ELEMENTS FOR BASES AND WORKTOPS (L=90CM) 1 PAAR ABDECKUNGEN FÜR UNTERBAUTEN UND ARBEITSPLETTEN L=90CM
	<b>Code</b> <b>399530</b>	<b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO LATERALE PER VANO 1 MODULO</b> SIDE COVERING PANEL FOR A 1-MODULE CABINET SEITLICHE ABDECKUNG FÜR FACH 1 MODUL
	<b>Code</b> <b>399502</b>	<b>Description</b> <b>KIT GUIDE GRIGLIE GN1/1 SOLO PER VANI NEUTRI</b> GRID GUIDE KIT (GN1/1) ONLY FOR NEUTRAL COMPARTMENTS SET ROSTHALTERUNGEN GN1/1 NUR FÜR NEUTRALE FÄCHER
	<b>Code</b> <b>399516</b>	<b>Description</b> <b>COLONNINA ACQUA ORIENTABILE</b> ADJUSTABLE WATER TAP VERSTELLBARER WASSERHAHN
	<b>Code</b> <b>399529</b>	<b>Description</b> <b>KIT RUOTE (2 CON FRENI)</b> WHEEL KIT (2 WITH BRAKES) SET ROLLEN (2 MIT BREMSSEN)

## ACCESSORI TECNO90 | ACCESSORIES TECNO90 | ZUBEHÖRE TECNO90



Code	Description
<b>399573</b>	<b>COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA PER BASI E TOP L=90CM</b> PAIR OF CLOSING ELEMENTS FOR BASES AND WORKTOPS (L=90CM) 1 PAAR ABDECKUNGEN FÜR UNTERBAUTEN UND ARBEITSPLETTEN L=90CM



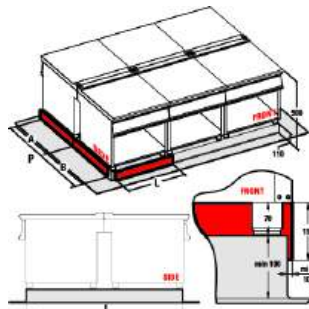
Code	Description
<b>319009</b>	<b>TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=40CM</b> REAR COVERING PANEL FOR CABINET (L=40CM) HINTERE ABDECKUNG FÜR FACH L=40CM



Code	Description
<b>319010</b>	<b>TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=80CM</b> REAR COVERING PANEL FOR CABINET (L=80CM) HINTERE ABDECKUNG FÜR FACH L=80CM

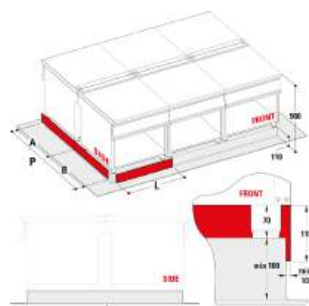


Code	Description
<b>319011</b>	<b>TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=120CM</b> REAR COVERING PANEL FOR CABINET (L=120CM) HINTERE ABDECKUNG FÜR FACH L=120CM



È consigliabile l'uso del layout con la disposizione delle apparecchiature  
We recommend to send the layout of the appliances

Code	Description
<b>319003</b>	<b>ZOCCOLATURA FRONTALE 40CM PER INSTALLAZIONE SU BASAMENTO</b> FRONT PLINTH (40CM) FOR INSTALLATION ON BASE VORDERE SOCKELLEISTE 40CM FÜR INSTALLATIONUF SOCKEL
<b>319004</b>	<b>ZOCCOLATURA FRONTALE 80CM PER INSTALLAZIONE SU BASAMENTO</b> FRONT PLINTH (80CM) FOR INSTALLATION ON BASE VORDERE SOCKELLEISTE 80CM FÜR INSTALLATIONUF SOCKEL
<b>319005</b>	<b>ZOCCOLATURA FRONTALE 120CM PER INSTALLAZIONE SU BASAMENTO</b> FRONT PLINTH (120CM) FOR INSTALLATION ON BASE VORDERE SOCKELLEISTE 120CM FÜR INSTALLATIONUF SOCKEL
<b>319006</b>	<b>ZOCCOLATURA FRONTALE 160CM PER INSTALLAZIONE SU BASAMENTO</b> FRONT PLINTH (160CM) FOR INSTALLATION ON BASE VORDERE SOCKELLEISTE 160CM FÜR INSTALLATIONUF SOCKEL
<b>319007</b>	<b>ZOCCOLATURA LATERALE (1 MODULO) PER INSTALLAZIONE SU BASAMENTO RIFB</b> SIDE PLINTH (1 MODULE) FOR INSTALLATION ON BASE (REF.B) SEITLICHE SOCKELLEISTE (1 MODUL) FÜR INSTALLATIONUF SOCKEL REF.B

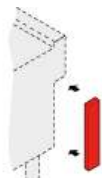


È consigliabile l'uso del layout con la disposizione delle apparecchiature  
We recommend to send the layout of the appliances

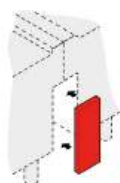
Code	Description
<b>319008</b>	<b>ZOCCOLATURA LATERALE (2 PZ) MODULO MOSAICO (45 CM) TECNO74 PER INSTALLAZIONE SU BASAMENTO RIFP</b> 2 TECNO74 MOSAICO MODULE SIDE PLINTHS (45 CM) FOR INSTALLATION ON BASE (REF.P) SEITLICHE SOCKELLEISTE (2 STCK.) MODUL MOSAICO (45 CM) TECNO 74 FÜR INSTALLATIONUF SOCKEL REF.P
<b>399578</b>	<b>COMPLETAMENTO PER ISOLA SU ZOCCOLO (KIT-PIEDINI H=70 MM)</b> COMPLEMENT FOR ISLAND ON PLINTH (FEET KIT H=70 MM) ABSCHLUSSELEMENT FÜR AUF SOCKEL INSTALLIERTE KOCHINSEL (FÜSSE-SET H=70 MM)



Code	Description
<b>319055</b>	<b>PROTEZIONE TERMICA LATERALE PER FRY-TOP</b> SIDE HEAT PROTECTION FOR GRIDDLES SEITLICHER THERMOSCHUTZ FÜR GRILLPLATTEN



Code	Description
<b>399530</b>	<b>TAMPONAMENTO LATERALE PER VANO 1 MODULO</b> SIDE COVERING PANEL FOR A 1-MODULE CABINET SEITLICHE ABDECKUNG FÜR FACH 1 MODUL



Code	Description
<b>399531</b>	<b>TAMPONAMENTO LATERALE PER VANO 2 MODULI</b> SIDE COVERING PANEL FOR A 2-MODULE CABINET SEITLICHE ABDECKUNG FÜR FACH 2 MODULE



Code	Description
<b>399533</b>	<b>ZOCCOLATURA FRONTALE L=40CM - NON INSTALLABILE CON BASI FORNO ELETTRICHE</b> FRONT PLINTH (L=40CM) - NOT APPLICABLE WITH ELECTRIC OVEN BASES VORDERE SOCKELLEISTE L=40CM - NICHT AN UNTERBAUTEN FÜR ELEKTRO-BACKÖFEN INSTALLIERBAR

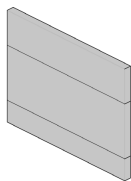


Code	Description
<b>399534</b>	<b>ZOCCOLATURA FRONTALE L=80CM - NON INSTALLABILE CON BASI FORNO ELETTRICHE</b> FRONT PLINTH (L=80CM) - NOT APPLICABLE WITH ELECTRIC OVEN BASES VORDERE SOCKELLEISTE L=80CM - NICHT AN UNTERBAUTEN FÜR ELEKTRO-BACKÖFEN INSTALLIERBAR

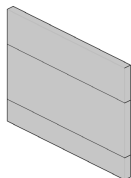


Code	Description
<b>399535</b>	<b>ZOCCOLATURA FRONTALE L=120CM - NON INSTALLABILE CON BASI FORNO ELETTRICHE</b> FRONT PLINTH (L=120CM) - NOT APPLICABLE WITH ELECTRIC OVEN BASES VORDERE SOCKELLEISTE L=120CM - NICHT AN UNTERBAUTEN FÜR ELEKTRO-BACKÖFEN INSTALLIERBAR

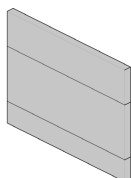
	<p><b>Code</b> <b>399536</b></p>	<p><b>Description</b> <b>ZOCCOLATURA FRONTALE L=160CM - NON INSTALLABILE CON BASI FORNO ELETTRICHE</b>                      FRONT PLINTH (L=160CM) - NOT APPLICABLE WITH ELECTRIC OVEN BASES                      VORDERE SOCKELLEISTE L=160CM - NICHT AN UNTERBAUTEN FÜR ELEKTRO-BACKÖFEN INSTALLIERBAR</p>
	<p><b>Code</b> <b>399579</b></p>	<p><b>Description</b> <b>ZOCCOLATURA FRONTALE L=200CM - NON INSTALLABILE CON BASI FORNO ELETTRICHE</b>                      FRONT PLINTH (L=200CM) - NOT APPLICABLE WITH ELECTRIC OVEN BASES                      VORDERE SOCKELLEISTE L=200CM - NICHT AN UNTERBAUTEN FÜR ELEKTRO-BACKÖFEN INSTALLIERBAR</p>
	<p><b>Code</b> <b>399537</b></p>	<p><b>Description</b> <b>ZOCCOLATURA LATERALE (1 COPPIA)</b>                      SIDE PLINTH (1 PAIR)                      SEITLICHE SOCKELLEISTE (1 PAAR)</p>
	<p><b>Code</b> <b>399547</b></p>	<p><b>Description</b> <b>ZOCCOLATURA LATI ISOLA (2X180CM) - NON ISTALLABILE CON BASI FORNO ELETTRICHE</b>                      ISLAND FRONT PLINTH (2X180CM) - NOT APPLICABLE WITH ELECTRIC OVEN BASES                      SEITLICHE SOCKELLEISTE FÜR KOCHINSEL (2X180CM) - NICHT AN UNTERBAUTEN FÜR ELEKTRO-BACKÖFEN INSTALLIERBAR</p>
	<p><b>Code</b> <b>319018</b></p>	<p><b>Description</b> <b>FIANCONE INOX ISOLA TECNO90 + MOSAICO 90 L=136CM</b>                      TECNO90 + MOSAICO90 STAINLESS STEEL ISLAND SIDE PANEL (L=136CM)                      EDELSTAHL SEITENWAND KOCHINSEL TECNO90 + MOSAICO90 L=136CM</p>



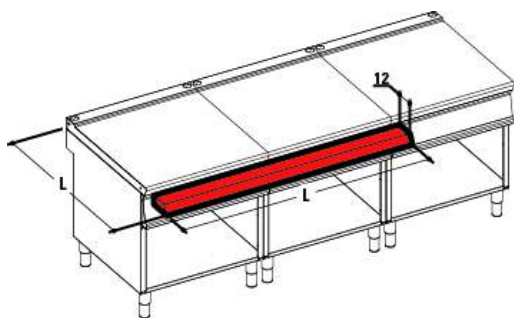
Code	Description
<b>319020</b>	<b>FIANCONE INOX ISOLA TECNO74 + TECNO90 L=161CM</b> TECNO74 + TECNO90 STAINLESS STEEL ISLAND SIDE PANEL (L=161CM) EDELSTAHL SEITENWAND FÜR KOCHINSEL TECNO74 + TECNO90 L=161CM



Code	Description
<b>319019</b>	<b>FIANCONE INOX ISOLA TECNO90 + TECNO90 L=181CM</b> TECNO90 + TECNO90 STAINLESS STEEL ISLAND SIDE PANEL (L=181CM) EDELSTAHL SEITENWAND KOCHINSEL TECNO90 + TECNO90 L=181CM

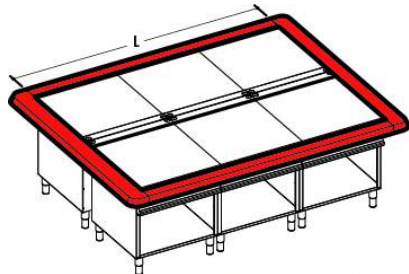


Code	Description
<b>319060</b>	<b>FIANCONE INOX T90 L=90,5 CM</b> STAINLESS STEEL SIDE PANEL T90 L=90,5 CM VERLOBTER INOX T90 L = 90,5 CM



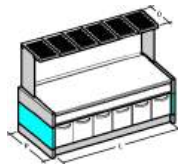
**Non per brasiero ribaltabili / Not for tilting bratt pans**

Code	Description
<b>399521</b>	<b>PIANO PORZIONATORE FRONTALE L=40CM</b> FRONT PORTION SERVER TOP (L=40CM) FRONTALE ABLAGEFLÄCHE L=40CM
<b>399522</b>	<b>PIANO PORZIONATORE FRONTALE L=80CM</b> FRONT PORTION SERVER TOP (L=80CM) FRONTALE ABLAGEFLÄCHE L=80CM
<b>399523</b>	<b>PIANO PORZIONATORE FRONTALE L=120CM</b> FRONT PORTION SERVER TOP (L=120CM) FRONTALE ABLAGEFLÄCHE L=120CM
<b>399524</b>	<b>PIANO PORZIONATORE FRONTALE L=160CM</b> FRONT PORTION SERVER TOP (L=160CM) FRONTALE ABLAGEFLÄCHE L=160CM

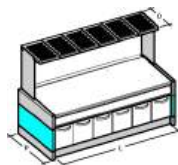


È consigliabile l'invio del layout con la disposizione delle apparecchiature per la predisposizione del porzionatore  
 It is recommended to send the layout of the appliances in order to arrange the plate shelves kit.

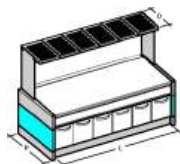
Code	Description
<b>399517</b>	<b>KIT PIANO PORZIONATORE AD ISOLA L=120CM</b> ISLAND PORTION SERVER TOP KIT (L=120CM) SET ABLAGERAND KOCHINSEL L=120CM
<b>399518</b>	<b>KIT PIANO PORZIONATORE AD ISOLA L=160CM</b> ISLAND PORTION SERVER TOP KIT (L=160CM) SET ABLAGERAND KOCHINSEL L=160CM
<b>399519</b>	<b>KIT PIANO PORZIONATORE AD ISOLA L=200CM</b> ISLAND PORTION SERVER TOP KIT (L=200CM) SET ABLAGERAND KOCHINSEL L=200CM
<b>399520</b>	<b>KIT PIANO PORZIONATORE AD ISOLA L=240CM</b> ISLAND PORTION SERVER TOP KIT (L=240CM) SET ABLAGERAND KOCHINSEL L=240CM
<b>399554</b>	<b>KIT PIANO PORZIONATORE AD ISOLA L=280CM</b> ISLAND PORTION SERVER TOP KIT (L=280CM) SET ABLAGERAND KOCHINSEL L=280CM



Code	Description
<b>319061</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI T90 L=200CM</b> OVERHEAD STAINLESS STEEL SHELF STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS FOR T90 L=200CM PFANNENTRÄGER STRUKTUR AUS EDELSTAHL UND 2 SEITENWÄNDE T90 L=200 CM



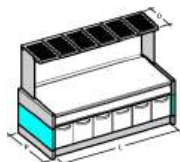
Code	Description
<b>319062</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI T90 L=240CM</b> OVERHEAD STAINLESS STEEL SHELF STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS FOR T90 L=240CM PFANNENTRÄGER STRUKTUR AUS EDELSTAHL UND 2 SEITENWÄNDE T90 L=240 CM



Code	Description
<b>319063</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI T90 L=280CM</b>  OVERHEAD STAINLESS STEEL SHELF STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS FOR T90 L=280CM  PFANNENTRÄGER STRUKTUR AUS EDELSTAHL UND 2 SEITENWÄNDE T90 L=280 CM



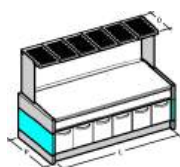
Code	Description
<b>319045</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI TECNO74 + TECNO90 L=200CM - MENSOLA PROFONDITÀ 65CM</b>  TECNO74 + TECNO90 STAINLESS STEEL PAN RACK STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS (L=200CM) - SHELF (DEPTH=65CM)  TOPFREGAL EDELSTAHL MIT ZWEI SEITENWÄNDEN TECNO74 + TECNO90 L=200CM - REGALBODEN MIT TIEFE 65CM



Code	Description
<b>319064</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI T90 L=320CM</b>  OVERHEAD STAINLESS STEEL SHELF STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS FOR T90 L=320CM  PFANNENTRÄGER STRUKTUR AUS EDELSTAHL UND 2 SEITENWÄNDE T90 L=320 CM



Code	Description
<b>319046</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI TECNO74 + TECNO90 L=240CM - MENSOLA PROFONDITÀ 65CM</b>  TECNO74 + TECNO90 STAINLESS STEEL PAN RACK STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS (L=240CM) - SHELF (DEPTH=65CM)  TOPFREGAL EDELSTAHL MIT ZWEI SEITENWÄNDEN TECNO74 + TECNO90 L=240CM - REGALBODEN MIT TIEFE 65CM



Code	Description
<b>319065</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI T90 L=360CM</b>  OVERHEAD STAINLESS STEEL SHELF STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS FOR T90 L=360CM  PFANNENTRÄGER STRUKTUR AUS EDELSTAHL UND 2 SEITENWÄNDE T90 L=360 CM



Code	Description
<b>319047</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI TECNO74 + TECNO90 L=280CM - MENSOLA PROFONDITÀ 65CM</b>  TECNO74 + TECNO90 STAINLESS STEEL PAN RACK STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS (L=280CM) - SHELF (DEPTH=65CM)  TOPFREGAL EDELSTAHL MIT ZWEI SEITENWÄNDEN TECNO74 + TECNO90 L=280CM - REGALBODEN MIT TIEFE 65CM



Code	Description
<b>319048</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI TECNO74 + TECNO90 L=320CM - MENSOLA PROFONDITÀ 65CM</b>  TECNO74 + TECNO90 STAINLESS STEEL PAN RACK STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS (L=320CM) - SHELF (DEPTH=65CM)  TOPFREGAL EDELSTAHL MIT ZWEI SEITENWÄNDEN TECNO74 + TECNO90 L=320CM - REGALBODEN MIT TIEFE 65CM



Code	Description
<b>319049</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI TECNO74 + TECNO90 L=360CM - MENSOLA PROFONDITÀ 65CM</b>  TECNO74 + TECNO90 STAINLESS STEEL PAN RACK STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS (L=360CM) - SHELF (DEPTH=65CM)  TOPFREGAL EDELSTAHL MIT ZWEI SEITENWÄNDEN TECNO74 + TECNO90 L=360CM - REGALBODEN MIT TIEFE 65CM



Code	Description
<b>319050</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI TECNO90 + TECNO90 L=200CM - MENSOLA PROFONDITÀ 80CM</b>  TECNO90 + TECNO90 STAINLESS STEEL PAN RACK STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS (L=200CM) - SHELF (DEPTH=80CM)  TOPFREGAL EDELSTAHL MIT ZWEI SEITENWÄNDEN TECNO90 + TECNO90 L=200CM - REGALBODEN MIT TIEFE 80CM



Code	Description
<b>319051</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI TECNO90 + TECNO90 L=240CM - MENSOLA PROFONDITÀ 80CM</b>  TECNO90 + TECNO90 STAINLESS STEEL PAN RACK STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS (L=240CM) - SHELF (DEPTH=80CM)  TOPFREGAL EDELSTAHL MIT ZWEI SEITENWÄNDEN TECNO90 + TECNO90 L=240CM - REGALBODEN MIT TIEFE 80CM



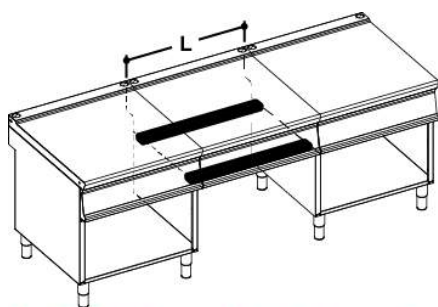
Code	Description
<b>319052</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI TECNO90 + TECNO90 L=280CM - MENSOLA PROFONDITÀ 80CM</b> TECNO90 + TECNO90 STAINLESS STEEL PAN RACK STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS (L=280CM) - SHELF (DEPTH=80CM) TOPFREGAL EDELSTAHL MIT ZWEI SEITENWÄNDEN TECNO90 + TECNO90 L=280CM - REGALBODEN MIT TIEFE 80CM



Code	Description
<b>319053</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI TECNO90 + TECNO90 L=320CM - MENSOLA PROFONDITÀ 80CM</b> TECNO90 + TECNO90 STAINLESS STEEL PAN RACK STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS (L=320CM) - SHELF (DEPTH=80CM) TOPFREGAL EDELSTAHL MIT ZWEI SEITENWÄNDEN TECNO90 + TECNO90 L=320CM - REGALBODEN MIT TIEFE 80CM

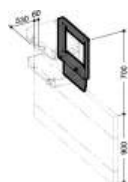


Code	Description
<b>319054</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI TECNO90 + TECNO90 L=360CM - MENSOLA PROFONDITÀ 80CM</b> TECNO90 + TECNO90 STAINLESS STEEL PAN RACK STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS (L=360CM) - SHELF (DEPTH=80CM) TOPFREGAL EDELSTAHL MIT ZWEI SEITENWÄNDEN TECNO90 + TECNO90 L=360CM - REGALBODEN MIT TIEFE 80CM



È consigliabile l'invio del layout con la disposizione delle apparecchiature  
We recommend to send the layout of the appliances

Code	Description
<b>399525</b>	<b>KIT SUPPORTO PONTE L=40CM</b> BRIDGE SUPPORT KIT (L=40CM) SET BRÜCKENTRÄGER L=40CM
<b>399526</b>	<b>KIT SUPPORTO PONTE L=80CM</b> BRIDGE SUPPORT KIT (L=80CM) SET BRÜCKENTRÄGER L=80CM



Code	Description
<b>319056</b>	<b>SUPPORTO SALAMANDRA POSATEGAMI IN TESTASOLO PER SE60 - QSE60 - QSETECNO60 - SEC60</b> HEAD PAN RACK SALAMANDER SUPPORT ONLY FOR SE60 - QSE60 - QSETECNO60 - SEC60 SALAMANDER-BORD MIT DARÜBERLIEGENDER TOPFABLAGE NUR FÜR SE60 - QSE60 - QSETECNO60 - SEC60



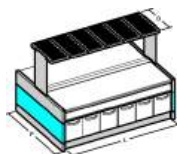
Code	Description
<b>399582</b>	<b>KIT FISSAGGIO A TERRA</b> GROUND FIXING KIT SET BODENBEFESTIGUNG



Code	Description
<b>DOOR_COLO OR</b>	<b>SUPPLEMENTO COLORE STANDARD PER PORTA L=40CM</b> ADDITIONAL STANDARD COLOUR FOR DOOR (L=40CM) AUFPREIS STANDARDFARBE FÜR TÜR L=40CM



Code	Description
<b>SIDE_COLO R</b>	<b>SUPPLEMENTO COLORE STANDARD 1 FIANCONE</b> ADDITIONAL STANDARD COLOUR FOR 1 SIDE PANEL AUFPREIS STANDARDFARBE 1 SEITENWAND



Code	Description
<b>SHELF_COLO OR</b>	<b>SUPPLEMENTO COLORE STANDARD 2 FIANCONI STRUTTURA POSATEGAMI</b> ADDITIONAL STANDARD COLOUR FOR 2 PAN RACK STRUCTURE SIDE PANELS AUFPREIS STANDARDFARBE 2 SEITENWÄNDE FÜR TOPFREGAL



**MOSAIC090**

## CUCINE GAS | GAS COOKERS | GAS-KOCHFLÄCHEN

### PIANO COTTURA GAS ERMETICO 1 FUOCO CON GRIGLIA IN GHISA FREESTANDING SU VANO APERTO

FREESTANDING 1-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP WITH A CAST IRON GRID ON OPEN CABINET

GAS-HERD, FREISTEHEND MIT 1 WASSERDICHTEM BRENNER, GUSSEISERNEN TOPFTRÄGERN UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313295</b>	10	1X10	40 cm	45 cm	90 cm	34	0,31
<b>Model</b>		<b>Top</b>					
PCHM4FG9		10					

### PIANO COTTURA GAS ERMETICO 2 FUOCHI CON GRIGLIA IN GHISA FREESTANDING SU VANO APERTO

FREESTANDING 2-BURNERS HERMETIC GAS BOILING TOP WITH A CAST IRON GRID ON OPEN CABINET

GAS-HERD, FREISTEHEND MIT 2 WASSERDICHTEN BRENNERN, GUSSEISERNEN TOPFTRÄGERN UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313296</b>	16	1X6+1X10	80 cm	45 cm	90 cm	56,8	0,51
<b>Model</b>		<b>Top</b>					
PCHM8FG9/1		16					

### PIANO COTTURA GAS ERMETICO 2 FUOCHI SUPER CON GRIGLIA IN GHISA FREESTANDING SU VANO APERTO

FREESTANDING SUPER 2-BURNERS HERMETIC GAS BOILING TOP WITH A CAST IRON GRID ON OPEN CABINET

GAS-HERD SUPER, FREISTEHEND MIT 2 WASSERDICHTEN BRENNERN, GUSSEISERNEN TOPFTRÄGERN UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313297</b>	21	1X10 + 1X11	80 cm	45 cm	90 cm	56,8	0,55
<b>Model</b>		<b>Top</b>					
PCHM8FG9/2		21					

### PIANO COTTURA GAS ERMETICO 3 FUOCHI CON GRIGLIA IN GHISA FREESTANDING SU VANO APERTO

FREESTANDING 3-BURNERS HERMETIC GAS BOILING TOP WITH A CAST IRON GRID ON OPEN CABINET

GAS-HERD, FREISTEHEND MIT 3 WASSERDICHTEN BRENNERN, GUSSEISERNEN TOPFTRÄGERN UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313298</b>	26	1X6 + 2X10	120 cm	45 cm	90 cm	79,5	0,76
<b>Model</b>		<b>Top</b>					
PCHM12FG9/1		26					

**PIANO COTTURA GAS ERMETICO 3 FUOCHI SUPER CON GRIGLIA IN GHISA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING SUPER 3-BURNERS HERMETIC GAS BOILING TOP WITH A CAST IRON GRID ON OPEN CABINET

GAS-HERD SUPER, FREISTEHEND MIT 3 WASSERDICHTEN BRENNERN, GUSSEISERNEN TOPFTRÄGERN UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>313299</b>	28	1X6+ 2X11	120 cm	45 cm	90 cm	79,5	0,76
<b>Model</b>		<b>Top</b>					
PCHM12FG9/2		26					

**PIANO COTTURA GAS ERMETICO 3 FUOCHI HIGH POWER CON GRIGLIA IN GHISA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING HIGH POWER 3-BURNERS HERMETIC GAS BOILING TOP WITH A CAST IRON GRID ON OPEN CABINET

GAS-HERD HIGH POWER, FREISTEHEND MIT 3 WASSERDICHTEN BRENNERN, GUSSEISERNEN TOPFTRÄGERN UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**

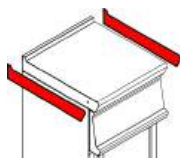


Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>313300</b>	33	3X11	120 cm	45 cm	90 cm	82	0,77
<b>Model</b>		<b>Top</b>					
PCHM12FG9/3		33					

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**



Code	Description
<b>319002</b>	<b>PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</b> STAINLESS STEEL RIGHT/LEFT DOOR FOR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90 TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL FÜR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90



Code	Description
<b>719007</b>	<b>COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA L=45CM</b> PAIR OF CLOSING ELEMENTS (L=45CM) 1 PAAR ABSCHLUSSELEMENTE L=45CM



Code	Description
<b>319067</b>	<b>SPARTIFIAMMA ERMETICO CON BORDINO (10KW)</b> 10KW HERMETIC FLAME SPREADER 10KW LUFTDICHTER FLAMMENSTREUER MIT EINFASSUNG



Code	Description
<b>319068</b>	<b>SPARTIFIAMMA ERMETICO CON BORDINO (5 - 6 - 7,5 KW)</b> HERMETIC FLAME SPREADER (5 - 6 - 7,5 KW) LUFTDICHTER FLAMMENSTREUER MIT EINFASSUNG (5 - 6 - 7,5 KW)

**CUCINE ELETTRICHE | ELECTRIC COOKERS | ELEKTROHERDE UND ELEKTROKUCHFLÄCHEN**

**PIANO COTTURA ELETTRICO 1 PIASTRA ERMETICA QUADRA (30X30CM - 11.8X11.8IN) FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC BOILING TOP WITH 1 SQUARED HERMETIC PLATE (30X30 CM - 11.8X11.8 IN) ON OPEN CABINET

ELEKTRO-HERD, FREISTEHEND MIT 1 HERMETISCHEN QUADRATISCHEN KOCHPLATTE (30X30CM - 11.8X11.8IN) UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316149</b>	4	220-240 ~	1x4	40 cm	45 cm	90 cm	34,5	0,32
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
PCM4FE9		50/60	4					

**PIANO COTTURA ELETTRICO 2 PIASTRE ERMETICHE QUADRE (30X30CM - 11.8X11.8IN) FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC BOILING TOP WITH 2 SQUARED HERMETIC PLATES (30X30CM - 11.8X11.8 IN) ON OPEN CABINET

ELEKTRO-HERD, FREISTEHEND MIT 2 HERMETISCHEN QUADRATISCHEN KOCHPLATTEN (30X30CM - 11.8X11.8IN) UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**

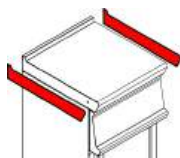


Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316150</b>	8	380-415 3N~	2x4	80 cm	45 cm	90 cm	64	0,51
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
PCM8FE9		50/60	8					

## ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE



Code	Description
<b>319002</b>	<b>PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</b>  STAINLESS STEEL RIGHT/LEFT DOOR FOR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90  TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL FÜR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90



Code	Description
<b>719007</b>	<b>COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA L=45CM</b>  PAIR OF CLOSING ELEMENTS (L=45CM)  1 PAAR ABSCHLUSSELEMENTE L=45CM

**CUCINE VETROCERAMICA | GLASS CERAMIC COOKERS | GLASKERAMIK-KOCHFLCHEN UND ELECTROHERDE**

**PIANO COTTURA ELETTRICO IN VETROCERAMICA 2 ZONE RISCALDANTI FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING GLASS CERAMIC ELECTRIC BOILING TOP WITH 2 HEATING ZONES ON OPEN CABINET

ELEKTRO-GLASKERAMIKHERD, FREISTEHEND MIT 2 KOCHZONEN UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316151</b>	6,8	400 2N ~	2x3,4	80 cm	45 cm	90 cm	71,5	0,51
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
PCCM8FE9		50/60	6,8					

## ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE



**Code**

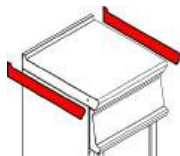
**319002**

**Description**

**PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER  
TECNO74, TECNO90, MOSAICO74,  
MOSAICO90**

STAINLESS STEEL RIGHT/LEFT DOOR FOR  
TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90

TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL FÜR  
TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90



**Code**

**719007**

**Description**

**COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA L=45CM**

PAIR OF CLOSING ELEMENTS (L=45CM)

1 PAAR ABSCHLUSSELEMENTE L=45CM

**PIANI INDUZIONE | INDUCTION COOKERS | INDUKTIONSFELDER**

**PIANO COTTURA A INDUZIONE 2 ZONE FREESTANDING SU VANO APERTO**

2-ZONE FREESTANDING INDUCTION BOILING TOP ON OPEN CABINET

INDUKTIONSKOCHFELD, FREISTEHEND MIT 2 ZONEN UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>316153</b>	10	400 3 ~	2X5	80 cm	45 cm	90 cm	55,6	0,52
<b>Model</b> PINM8FE9		<b>Hz</b> 50/60						

## ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE



**Code**

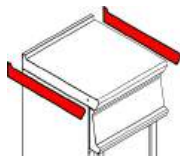
**319002**

**Description**

**PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER  
TECNO74, TECNO90, MOSAICO74,  
MOSAICO90**

STAINLESS STEEL RIGHT/LEFT DOOR FOR  
TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90

TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL FÜR  
TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90



**Code**

**719007**

**Description**

**COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA L=45CM**

PAIR OF CLOSING ELEMENTS (L=45CM)

1 PAAR ABSCHLUSSELEMENTE L=45CM

## BAGNOMARIA | BAINMARIE | BAIN-MARIE

### BAGNOMARIA ELETTRICO GN1/1 FREESTANDING SU VANO APERTO

GN1/1 FREESTANDING ELECTRIC BAINMARIE ON OPEN CABINET

ELEKTRISCHES BAINMARIE GN1/1, FREISTEHEND MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

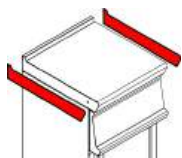


Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316154</b>	1,3	230 ~	80 cm	45 cm	90 cm	39	0,51
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
BMM8FE9		50/60					

## ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE



Code	Description
<b>319002</b>	<b>PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</b> STAINLESS STEEL RIGHT/LEFT DOOR FOR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90 TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL FÜR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90



Code	Description
<b>719007</b>	<b>COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA L=45CM</b> PAIR OF CLOSING ELEMENTS (L=45CM) 1 PAAR ABSCHLUSSELEMENTE L=45CM



Code	Description
<b>120650</b>	<b>COPERCHIO GN1/1</b> LID (GN1/1) DECKEL GN1/1



Code	Description
<b>120580</b>	<b>FALSOFONDO GN1/1 PER BAGNOMARIA</b> BAINMARIE FALSE BOTTOM (GN1/1) EINLEGEBODEN GN1/1 FÜR BAINMARIE

**PIANI E BASI | TOPS AND BASES | ARBEITSFLÄCHEN UND UNTERSCHRÄNKE**

**PIANO NEUTRO FREESTANDING SU VANO APERTO MOSAICO90 DIM. CM 40X45X90H**

MOSAICO90 FREESTANDING NEUTRAL WORKTOP ON OPEN CABINET - DIM. CM 40X45X90H

NEUTRALER ARBEITSTISCH, FREISTEHEND MIT OFFENEM FACH MOSAICO90 ABM. CM 40X45X90H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316155</b>	40 cm	45 cm	90 cm	24,6	0,32
<b>Model</b>					
PNM4FL9					

**PIANO NEUTRO FREESTANDING SU VANO APERTO MOSAICO90 DIM. CM 80X45X90H**

MOSAICO90 FREESTANDING NEUTRAL WORKTOP ON OPEN CABINET - DIM. CM 80X45X90H

NEUTRALER ARBEITSTISCH, FREISTEHEND MIT OFFENEM FACH MOSAICO90 ABM. CM 80X45X90H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316156</b>	80 cm	45 cm	90 cm	36	0,52
<b>Model</b>					
PNM8FL9					

**PIANO NEUTRO CON CASSETTO FREESTANDING SU VANO APERTO MOSAICO90 DIM. CM 40X45X90H**

MOSAICO90 FREESTANDING NEUTRAL WORKTOP WITH A DRAWER ON OPEN CABINET - DIM. CM 40X45X90H

NEUTRALER ARBEITSTISCH, FREISTEHEND MIT SCHUBLADE UND OFFENEM FACH MOSAICO90 ABM. CM 40X45X90H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316157</b>	40 cm	45 cm	90 cm	29,4	0,30
<b>Model</b>					
PNCM4FL9					

**PIANO NEUTRO CON CASSETTO FREESTANDING SU VANO APERTO MOSAICO90 DIM. CM 80X45X90H**

MOSAICO90 FREESTANDING NEUTRAL WORKTOP WITH A DRAWER ON OPEN CABINET - DIM. CM 80X45X90H

NEUTRALER ARBEITSTISCH, FREISTEHEND MIT SCHUBLADE UND OFFENEM FACH MOSAICO90 ABM. CM 80X45X90H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>316158</b>	80 cm	45 cm	90 cm	42,4	0,53
<b>Model</b>					
PNCM8FL9					

## ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE



**Code**

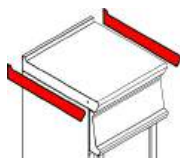
**319002**

**Description**

**PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER  
TECNO74, TECNO90, MOSAICO74,  
MOSAICO90**

STAINLESS STEEL RIGHT/LEFT DOOR FOR  
TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90

TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL FÜR  
TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90



**Code**

**719007**

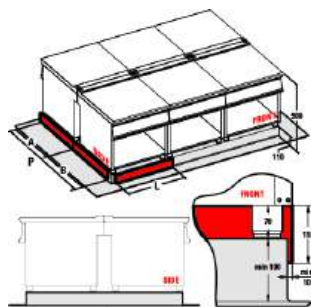
**Description**

**COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA L=45CM**

PAIR OF CLOSING ELEMENTS (L=45CM)

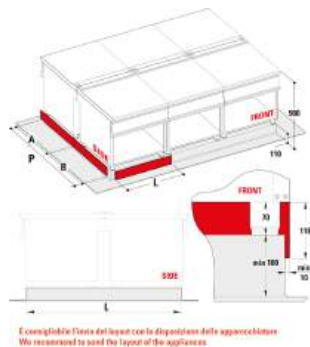
1 PAAR ABSCHLUSSELEMENTE L=45CM

**ACCESSORI MOSAICO90 | ACCESSORIES MOSAICO90 | ZUBEHÖRE MOSAICO90**



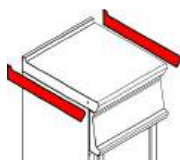
È consigliabile l'uso del layout con le dimensioni d'uso approssimative.  
 We recommend to use the layout of the appliances.

Code	Description
<b>319003</b>	<b>ZOCCOLATURA FRONTALE 40CM PER INSTALLAZIONE SU BASAMENTO</b> FRONT PLINTH (40CM) FOR INSTALLATION ON BASE VORDERE SOCKELLEISTE 40CM FÜR INSTALLATIONUF SOCKEL
<b>319004</b>	<b>ZOCCOLATURA FRONTALE 80CM PER INSTALLAZIONE SU BASAMENTO</b> FRONT PLINTH (80CM) FOR INSTALLATION ON BASE VORDERE SOCKELLEISTE 80CM FÜR INSTALLATIONUF SOCKEL
<b>319005</b>	<b>ZOCCOLATURA FRONTALE 120CM PER INSTALLAZIONE SU BASAMENTO</b> FRONT PLINTH (120CM) FOR INSTALLATION ON BASE VORDERE SOCKELLEISTE 120CM FÜR INSTALLATIONUF SOCKEL
<b>319006</b>	<b>ZOCCOLATURA FRONTALE 160CM PER INSTALLAZIONE SU BASAMENTO</b> FRONT PLINTH (160CM) FOR INSTALLATION ON BASE VORDERE SOCKELLEISTE 160CM FÜR INSTALLATIONUF SOCKEL
<b>319007</b>	<b>ZOCCOLATURA LATERALE (1 MODULO) PER INSTALLAZIONE SU BASAMENTO RIFB</b> SIDE PLINTH (1 MODULE) FOR INSTALLATION ON BASE (REF.B) SEITLICHE SOCKELLEISTE (1 MODUL) FÜR INSTALLATIONUF SOCKEL REF.B
<b>319014</b>	<b>ZOCCOLATURA LATERALE (2 PZ) MODULO MOSAICO (45 CM) TECNO74 PER INSTALLAZIONE SU BASAMENTO RIFP</b> 2 TECNO74 MOSAICO MODULE SIDE PLINTHS (45 CM) FOR INSTALLATION ON BASE (REF.P) SEITLICHE SOCKELLEISTE (2 STCK.) MODUL MOSAICO (45 CM) TECNO 74 FÜR INSTALLATIONUF SOCKEL REF.P



Code	Description
<b>719010</b>	<b>ZOCCOLATURA LATERALE (2 PZ) MODULO MOSAICO (45 CM) PER INSTALLAZIONE SU BASAMENTO RIFA</b> 2 MOSAICO MODULE SIDE PLINTHS (45 CM) FOR INSTALLATION ON BASE (REF.A) SEITLICHE SOCKELLEISTE (2 STCK.) MODUL MOSAICO (45 CM) FÜR INSTALLATIONUF SOCKEL REF.A

<b>399578</b>	<b>COMPLETAMENTO PER ISOLA SU ZOCCOLO (KIT-PIEDINI H=70 MM)</b> COMPLEMENT FOR ISLAND ON PLINTH (FEET KIT H=70 MM) ABSCHLUSSELEMENT FÜR AUF SOCKEL INSTALLIERTE KOCHINSEL (FÜSSE-SET H=70 MM)
---------------	---



Code	Description
<b>719007</b>	<b>COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA L=45CM</b> PAIR OF CLOSING ELEMENTS (L=45CM) 1 PAAR ABSCHLUSSELEMENTE L=45CM



Code	Description
<b>399533</b>	<b>ZOCCOLATURA FRONTALE L=40CM - NON INSTALLABILE CON BASI FORNO ELETTRICHE</b> FRONT PLINTH (L=40CM) - NOT APPLICABLE WITH ELECTRIC OVEN BASES VORDERE SOCKELLEISTE L=40CM - NICHT AN UNTERBAUTEN FÜR ELEKTRO-BACKÖFEN INSTALLIERBAR

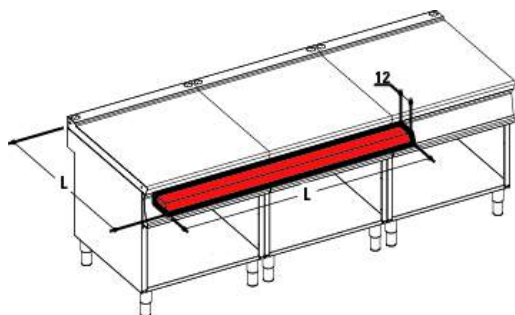


Code	Description
<b>399534</b>	<b>ZOCCOLATURA FRONTALE L=80CM - NON INSTALLABILE CON BASI FORNO ELETTRICHE</b> FRONT PLINTH (L=80CM) - NOT APPLICABLE WITH ELECTRIC OVEN BASES VORDERE SOCKELLEISTE L=80CM - NICHT AN UNTERBAUTEN FÜR ELEKTRO-BACKÖFEN INSTALLIERBAR



Code	Description
<b>399535</b>	<b>ZOCCOLATURA FRONTALE L=120CM - NON INSTALLABILE CON BASI FORNO ELETTRICHE</b> FRONT PLINTH (L=120CM) - NOT APPLICABLE WITH ELECTRIC OVEN BASES VORDERE SOCKELLEISTE L=120CM - NICHT AN UNTERBAUTEN FÜR ELEKTRO-BACKÖFEN INSTALLIERBAR

	<p><b>Code</b> <b>399536</b></p>	<p><b>Description</b> <b>ZOCCOLATURA FRONTALE L=160CM - NON INSTALLABILE CON BASI FORNO ELETTRICHE</b>                       FRONT PLINTH (L=160CM) - NOT APPLICABLE WITH ELECTRIC OVEN BASES                       VORDERE SOCKELLEISTE L=160CM - NICHT AN UNTERBAUTEN FÜR ELEKTRO-BACKÖFEN INSTALLIERBAR</p>
	<p><b>Code</b> <b>399579</b></p>	<p><b>Description</b> <b>ZOCCOLATURA FRONTALE L=200CM - NON INSTALLABILE CON BASI FORNO ELETTRICHE</b>                       FRONT PLINTH (L=200CM) - NOT APPLICABLE WITH ELECTRIC OVEN BASES                       VORDERE SOCKELLEISTE L=200CM - NICHT AN UNTERBAUTEN FÜR ELEKTRO-BACKÖFEN INSTALLIERBAR</p>
	<p><b>Code</b> <b>719008</b></p>	<p><b>Description</b> <b>ZOCCOLO LATERALE (2PZ) MODULO MOSAICO</b>                       MOSAICO MODULE SIDE PLINTH (2PCS)                       SEITLICHE SOCKELLEISTE (2STCK.) MODUL MOSAICO</p>
	<p><b>Code</b> <b>719013</b></p>	<p><b>Description</b> <b>ZOCCOLATURA LATERALE PER ISOLA (1 COPPIA)</b>                       ISLAND SIDE PLINTH (1 PAIR)                       SEITLICHE SOCKELLEISTE FÜR KOCHINSEL (1 PAAR)</p>
	<p><b>Code</b> <b>319018</b></p>	<p><b>Description</b> <b>FIANCONE INOX ISOLA TECNO90 + MOSAICO 90 L=136CM</b>                       TECNO90 + MOSAICO90 STAINLESS STEEL ISLAND SIDE PANEL (L=136CM)                       EDELSTAHL SEITENWAND KOCHINSEL TECNO90 + MOSAICO90 L=136CM</p>



Non per brasiere ribaltabili / Not for tilting braill pans

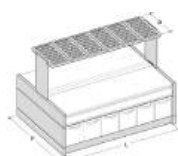
Code	Description
<b>399521</b>	<b>PIANO PORZIONATORE FRONTALE L=40CM</b> FRONT PORTION SERVER TOP (L=40CM) FRONTALE ABLAGEFLÄCHE L=40CM
<b>399522</b>	<b>PIANO PORZIONATORE FRONTALE L=80CM</b> FRONT PORTION SERVER TOP (L=80CM) FRONTALE ABLAGEFLÄCHE L=80CM
<b>399523</b>	<b>PIANO PORZIONATORE FRONTALE L=120CM</b> FRONT PORTION SERVER TOP (L=120CM) FRONTALE ABLAGEFLÄCHE L=120CM
<b>399524</b>	<b>PIANO PORZIONATORE FRONTALE L=160CM</b> FRONT PORTION SERVER TOP (L=160CM) FRONTALE ABLAGEFLÄCHE L=160CM



Code	Description
<b>319040</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI MOSAICO90 + TECNO90 L=200CM - MENSOLA PROFONDITÀ 55CM</b> MOSAICO90 + TECNO90 STAINLESS STEEL PAN RACK STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS (L=200CM) - SHELF (DEPTH=55CM) TOPFREGAL EDELSTAHL MIT ZWEI SEITENWÄNDEN MOSAICO90 + TECNO90 L=200CM - REGALBODEN MIT TIEFE 55CM



Code	Description
<b>319041</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI MOSAICO90 + TECNO90 L=240CM - MENSOLA PROFONDITÀ 55CM</b> MOSAICO90 + TECNO90 STAINLESS STEEL PAN RACK STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS (L=240CM) - SHELF (DEPTH=55CM) TOPFREGAL EDELSTAHL MIT ZWEI SEITENWÄNDEN MOSAICO90 + TECNO90 L=240CM - REGALBODEN MIT TIEFE 55CM



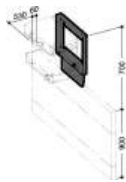
Code	Description
<b>319042</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI MOSAICO90 + TECNO90 L=280CM - MENSOLA PROFONDITÀ 55CM</b> MOSAICO90 + TECNO90 STAINLESS STEEL PAN RACK STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS (L=280CM) - SHELF (DEPTH=55CM) TOPFREGAL EDELSTAHL MIT ZWEI SEITENWÄNDEN MOSAICO90 + TECNO90 L=280CM - REGALBODEN MIT TIEFE 55CM



Code	Description
<b>319043</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI MOSAICO90 + TECNO90 L=320CM - MENSOLA PROFONDITÀ 55CM</b>  MOSAICO90 + TECNO90 STAINLESS STEEL PAN RACK STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS (L=320CM) - SHELF (DEPTH=55CM)  TOPFREGAL EDELSTAHL MIT ZWEI SEITENWÄNDEN MOSAICO90 + TECNO90 L=320CM - REGALBODEN MIT TIEFE 55CM



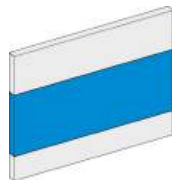
Code	Description
<b>319044</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI MOSAICO90 + TECNO90 L=360CM - MENSOLA PROFONDITÀ 55CM</b>  MOSAICO90 + TECNO90 STAINLESS STEEL PAN RACK STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS (L=360CM) - SHELF (DEPTH=55CM)  TOPFREGAL EDELSTAHL MIT ZWEI SEITENWÄNDEN MOSAICO90 + TECNO90 L=360CM - REGALBODEN MIT TIEFE 55CM



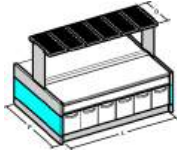
Code	Description
<b>319056</b>	<b>SUPPORTO SALAMANDRA POSATEGAMI IN TESTASOLO PER SE60 - QSE60 - QSETECNO60 - SEC60</b>  HEAD PAN RACK SALAMANDER SUPPORT ONLY FOR SE60 - QSE60 - QSETECNO60 - SEC60  SALAMANDER-BORD MIT DARÜBERLIEGENDER TOPFABLAGE NUR FÜR SE60 - QSE60 - QSETECNO60 - SEC60



Code	Description
<b>DOOR_COLOUR</b>	<b>SUPPLEMENTO COLORE STANDARD PER PORTA L=40CM</b>  ADDITIONAL STANDARD COLOUR FOR DOOR (L=40CM)  AUFPREIS STANDARDFARBE FÜR TÜR L=40CM



Code	Description
<b>SIDE_COLOUR</b>	<b>SUPPLEMENTO COLORE STANDARD 1 FIANCONE</b>  ADDITIONAL STANDARD COLOUR FOR 1 SIDE PANEL  AUFPREIS STANDARDFARBE 1 SEITENWAND



Code	Description
<b>SHELF_COLOUR</b>	<b>SUPPLEMENTO COLORE STANDARD 2 FIANCONI STRUTTURA POSATEGAMI</b>
	ADDITIONAL STANDARD COLOUR FOR 2 PAN RACK STRUCTURE SIDE PANELS
	AUFPREIS STANDARDFARBE 2 SEITENWÄNDE FÜR TOPFREGAL



## CUCINE A GAS | GAS COOKERS | GAS-KOCHFLÄCHEN

### PIANO COTTURA GAS ERMETICO 2 FUOCHI CON GRIGLIE IN GHISA TOP

2-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP WITH CAST IRON GRID (TOP VERSION)

AUFTISCH-GAS-KOCHFELD MIT 2 WASSERDICHT E BRENNERN UND GUSSEISERNEM TOPFTRÄGER

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>713194</b>	12,5	1x5 + 1x7,5	40 cm	70 cm	28 cm	34,6	0,21
<b>Model</b>		<b>Top</b>					
PCH4G7		12,5					

### PIANO COTTURA GAS ERMETICO 2 FUOCHI SUPER CON GRIGLIE IN GHISA TOP

SUPER 2-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP WITH CAST IRON GRID (TOP VERSION)

AUFTISCH-GAS-KOCHFELD SUPER MIT 2 WASSERDICHT E BRENNERN UND GUSSEISERNEM TOPFTRÄGER

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>713195</b>	15	2x7,5	40 cm	70 cm	28 cm	34,6	0,21
<b>Model</b>		<b>Top</b>					
PCH4SG7		15					

### PIANO COTTURA ERMETICO GAS 4 FUOCHI CON GRIGLIE IN GHISA TOP

4-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP WITH CAST IRON GRIDS (TOP VERSION)

AUFTISCH-GAS-KOCHFELD MIT 4 WASSERDICHT E BRENNERN UND GUSSEISERNEN TOPFTRÄGERN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>713198</b>	25	2x5 + 2x7,5	80 cm	70 cm	28 cm	62,2	0,38
<b>Model</b>		<b>Top</b>					
PCH8G7		25					

### PIANO COTTURA ERMETICO GAS 4 FUOCHI SUPER CON GRIGLIE IN GHISA TOP

SUPER 4-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP WITH CAST IRON GRIDS (TOP VERSION)

AUFTISCH-GAS-KOCHFELD SUPER MIT 4 WASSERDICHT E BRENNERN UND GUSSEISERNEN TOPFTRÄGERN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>713199</b>	30	4x7,5	80 cm	70 cm	28 cm	64	0,39
<b>Model</b>		<b>Top</b>					
PCH8SG7		30					


**PIANO COTTURA ERMETICO GAS 6 FUOCHI CON GRIGLIE IN GHISA TOP**

6-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP WITH CAST IRON GRIDS (TOP VERSION)

AUFTISCH-GAS-KOCHFELD MIT 6 WASSERDICHTE BRENNERN UND GUSSEISERNEN TOPFTRÄGERN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



		Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
		<b>713202</b>	37,5	3x5 + 3x7,5	120 cm	70 cm	28 cm	80,6	0,59
		<b>Model</b>		<b>Top</b>					
		PCH12G7		37,5					


**PIANO COTTURA ERMETICO GAS 6 FUOCHI SUPER CON GRIGLIE IN GHISA TOP**

6-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP WITH CAST IRON GRID (TOP VERSION)

AUFTISCH-GAS-KOCHFELD MIT 6 WASSERDICHTE BRENNERN UND GUSSEISERNEM TOPFTRÄGER

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



		Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
		<b>713203</b>	45	6x7,5	120 cm	70 cm	28 cm	89,6	0,55
		<b>Model</b>		<b>Top</b>					
		PCH12SG7		45					


**PIANO COTTURA GAS 2 FUOCHI CON GRIGLIE IN GHISA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING 2-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP WITH CAST IRON GRID ON OPEN CABINET

GAS-HERD, FREISTEHEND MIT 2 WASSERDICHTE BRENNERN, GUSSEISERNEM TOPFTRÄGER UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



		Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
		<b>713196</b>	12,5	1x5 + 1x7,5	40 cm	70 cm	90 cm	45,5	0,44
		<b>Model</b>		<b>Top</b>					
		PCH4FG7		12,5					


**PIANO COTTURA ERMETICO GAS 2 FUOCHI SUPER CON GRIGLIE IN GHISA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING SUPER 2-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP WITH CAST IRON GRIDS ON OPEN CABINET

GAS-HERD SUPER, FREISTEHEND MIT 2 WASSERDICHTE BRENNERN, GUSSEISERNEN TOPFTRÄGERN UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



		Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
		<b>713197</b>	15	2x7,5	40 cm	70 cm	90 cm	49,2	0,43
		<b>Model</b>		<b>Top</b>					
		PCH4SFG7		15					


**PIANO COTTURA ERMETICO GAS 4 FUOCHI CON GRIGLIE IN GHISA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING 4-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP WITH CAST IRON GRIDS ON OPEN CABINET

GAS-HERD, FREISTEHEND MIT 4 WASSERDICHTE BRENNERN, GUSSEISERNEN TOPFTRÄGERN UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



		Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
		<b>713200</b>	25	2x5 + 2x7,5	80 cm	70 cm	90 cm	83,000 0	0,79
		<b>Model</b>		<b>Top</b>					
		PCH8FG7		25					

**PIANO COTTURA ERMETICO GAS 4 FUOCHI SUPER CON GRIGLIE IN GHISA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING SUPER 4-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP WITH CAST IRON GRIDS ON OPEN CABINET

GAS-HERD SUPER, FREISTEHEND MIT 4 WASSERDICHTE BRENNERN, GUSSEISERNEN TOPFTRÄGERN UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>713201</b>	30	4x7,5	80 cm	70 cm	90 cm	76	0,80
<b>Model</b>		<b>Top</b>					
PCH8SFG7		30					

**PIANO COTTURA ERMETICO GAS 6 FUOCHI CON GRIGLIE IN GHISA SU VANO APERTO**

6-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP WITH CAST IRON GRIDS ON OPEN CABINET

GAS-HERD MIT 6 WASSERDICHTE BRENNERN, GUSSEISERNEN TOPFTRÄGERN UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>713204</b>	37,5	3x5 + 3x7,5	120 cm	70 cm	90 cm	116,6	1,13
<b>Model</b>		<b>Top</b>					
PCH12FG7		37,5					

**PIANO COTTURA ERMETICO GAS ERMETICO 6 FUOCHI SUPER CON GRIGLIE IN GHISA FREESTANDING**

FREESTANDING SUPER 6-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP WITH CAST IRON GRIDS ON OPEN CABINET

GAS-HERD SUPER, FREISTEHEND MIT 6 WASSERDICHTE BRENNERN, GUSSEISERNEN TOPFTRÄGERN UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>713205</b>	45	6x7,5	120 cm	70 cm	90 cm	107	1,17
<b>Model</b>		<b>Top</b>					
PCH12SFG7		45					

**CUCINA GAS ERMETICO 4 FUOCHI CON GRIGLIE IN GHISA SU FORNO GAS STATICO GN2/1 CON 1 GRIGLIA**

4-BURNER HERMETIC GAS COOKER WITH CAST IRON GRIDS ON GN2/1 GAS STATIC OVEN WITH 1 GRID

GAS-HERD MIT 4 WASSERDICHTE BRENNERN, GUSSEISERNEN TOPFTRÄGERN UND STATISCHEM GAS-BACKOFEN GN2/1 EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>713206</b>	32	2x5 + 2x7,5	80 cm	70 cm	90 cm	131	0,78
<b>Model</b>		<b>Oven</b>					
PFH8GG7		7					
		<b>Top</b>					
		25					

**CUCINA GAS ERMETICO 4 FUOCHI SUPER CON FORNO GAS STATICO GN2/1 E 1 GRIGLIA**

SUPER 4-BURNER HERMETIC GAS COOKER ON GN2/1 GAS STATIC OVEN AND 1 GRID

GAS-HERD MIT 4 WASSERDICHTE BRENNERN UND STATISCHEM GAS-BACKOFEN GN2/1 EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>713207</b>	37	4x7,5	80 cm	70 cm	90 cm	131,2	0,78
<b>Model</b>		<b>Oven</b>					
PFH8SGG7		7					
		<b>Top</b>					
		30					

**CUCINA GAS ERMETICA 4 FUOCHI CON GRIGLIE IN GHISA SU FORNO ELETTRICO STATICO GN2/1 CON 1 GRIGLIA**

4-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP SUPER WITH CAST IRON GRIDS ON GN2/1 ELECTRIC STATIC OVEN WITH 1 GRID

GAS-HERD MIT 4 SUPER WASSERDICHTE BRENNERN, GUSSEISEN TRÄGERN UND STATISCHEM ELEKTRO-BACKOFEN GN2/1 EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>713208</b>	25 + 5,3	380-415 3N~	2x5 + 2x7,5	80 cm	70 cm	90 cm	123,5	0,79
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
PFH8G7		50/60	5,3					
			<b>Top</b>					
			25					

**CUCINA GAS ERMETICA 4 FUOCHI CON GRIGLIE IN GHISA SU FORNO ELETTRICO CONVEZIONE GN1/1 CON 1 GRIGLIA**

4-BURNER HERMETIC GAS COOKER WITH CAST IRON GRIDS ON GN1/1 ELECTRIC CONVECTION OVEN WITH 1 GRID

GAS-HERD MIT 4 WASSERDICHTE BRENNERN, GUSSEISERNEN TOPFTRÄGERN UND UMLUFT-ELEKTRO-BACKOFEN GN1/1 EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>713209</b>	25 + 5	380-415 3N~	2x5 + 2x7,5	80 cm	70 cm	90 cm	124,4	0,79
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
PFH8V7		50/60	5					
			<b>Top</b>					
			25					

**CUCINA GAS ERMETICA 6 FUOCHI CON GRIGLIA IN GHISA SU FORNO GAS FULL-SIZE (CM92,5X63X30) CON 1 GRIGLIA**

6-BURNER HERMETIC GAS COOKER WITH CAST IRON GRID ON FULL-SIZE GAS OVEN (92.5X63X30 CM) WITH 1 GRID

GAS-HERD MIT 6 WASSERDICHTE BRENNERN, GUSSEISERNEM TOPFTRÄGER UND GAS-BACKOFEN FULL-SIZE (CM92,5X63X30) EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>713214</b>	44,5	3x5 + 3x7,5	120 cm	70 cm	90 cm	183,4	1,10
<b>Model</b>		<b>Oven</b>					
PFXH12GG7		7					
		<b>Top</b>					
		37,5					

**CUCINA GAS ERMETICA 6 FUOCHI SUPER CON GRIGLIE IN GHISA SU FORNO GAS STATICO FULL-SIZE CON 1 GRIGLIA**

6-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP SUPER WITH CAST IRON GRIDS ON GAS STATIC FULL-SIZE OVEN WITH 1 GRID

GAS-HERD MIT 6 SUPER WASSERDICHTE BRENNERN, GUSSEISEN TRÄGERN UND FULL-SIZE STATISCHEM GAS-BACKOFEN EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



	Code	Tot. kW		kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
	<b>713215</b>	52		6x7,5	120 cm	70 cm	90 cm	183,4	1,10
	<b>Model</b>			<b>Oven</b>					
	PFXH12SGG7			7					
				<b>Top</b>					
				45					

**CUCINA GAS ERMETICA 6 FUOCHI CON GRIGLIE IN GHISA SU FORNO GAS FULL-SIZE (CM92,5X63X40) CON GRILL ELETTRICO E 1 GRIGLIA - NON INSTALLABILE SU ZOCCOLO**

6-BURNER HERMETIC GAS COOKER WITH CAST IRON GRIDS ON FULL-SIZE GAS OVEN (92.5X63X40 CM) WITH ELECTRIC GRILL AND 1 GRID - NOT TO BE INSTALLED ON PLINTH

GAS-HERD MIT 6 WASSERDICHTE BRENNERN, GUSSEISERNEN TOPFTRÄGERN UND GAS-BACKOFEN FULL-SIZE (CM92,5X63X40) EINSCHL. ELEKTRO-GRILL UND 1 ROST - NICHT AUF SOCKEL INSTALLIERBAR

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



	Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
	<b>713216</b>	44,5 + 3	230 ~	3x5 + 3x7,5	120 cm	70 cm	90 cm	188	1,15
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
	PFXH12SGGE7		50/60	10					
				<b>Top</b>					
				37,5					

**CUCINA GAS ERMETICA 6 FUOCHI SUPER CON GRIGLIE IN GHISA SU FORNO GAS STATICO FULL-SIZE E GRILL ELETTRICO CON 1 GRIGLIA**

6-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP SUPER WITH CAST IRON GRIDS ON GAS STATIC FULL-SIZE OVEN AND ELECTRIC GRILL WITH 1 GRID

GAS-HERD MIT 6 SUPER WASSERDICHTE BRENNERN, GUSSEISEN TRÄGERN UND FULL-SIZE ELEKTRO-BACKOFEN MIT GRILL EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



	Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
	<b>713217</b>	52 + 3	230 ~	6x7,5	120 cm	70 cm	90 cm	188	1,15
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
	PFXH12SGGE7		50/60	10					
				<b>Top</b>					
				45					

**CUCINA GAS ERMETICA 6 FUOCHI CON GRIGLIE IN GHISA SU FORNO GAS STATICO GN2/1 CON 1 GRIGLIA**

6-BURNER HERMETIC GAS COOKER WITH CAST IRON GRIDS ON GN2/1 GAS STATIC OVEN WITH 1 GRID

GAS-HERD MIT 6 WASSERDICHTE BRENNERN, GUSSEISERNEN TOPFTRÄGERN UND STATISCHEM GAS-BACKOFEN GN2/1 EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



	Code	Tot. kW		kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
	<b>713210</b>	44,5		3x5 + 3x7,5	120 cm	70 cm	90 cm	165,4	1,19
	<b>Model</b>			<b>Oven</b>					
	PFH12GG7			7					
				<b>Top</b>					
				37,5					

**CUCINA GAS ERMETICA 6 FUOCHI SUPER CON GRIGLIE IN GHISA SU FORNO GAS STATICO GN2/1 CON 1 GRIGLIA**

SUPER 6-BURNER HERMETIC GAS COOKER ON GN2/1 GAS STATIC OVEN AND 1 GRID

GAS-HERD MIT 6 WASSERDICHTE BRENNERN UND STATISCHEM GAS-BACKOFEN GN2/1 EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>713211</b>	52	6x7,5	120 cm	70 cm	90 cm	168	1,11
<b>Model</b>		<b>Oven</b>					
PFH12SGG7		7					
		<b>Top</b>					
		45					

**CUCINA GAS ERMETICA 6 FUOCHI CON GRIGLIE IN GHISA SU FORNO ELETTRICO STATICO GN2/1 CON 1 GRIGLIA**

6-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP WITH CAST IRON GRIDS ON GN2/1 ELECTRIC STATIC OVEN WITH 1 GRID

GAS-HERD MIT 6 WASSERDICHTE BRENNERN, GUSSEISEN TRÄGERN UND STATISCHEM ELEKTRO-BACKOFEN GN2/1 EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>713212</b>	37,5 + 5,3	380-415 3N~	3x5 + 3x7,5	120 cm	70 cm	90 cm	173	1,15
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
PFH12G7		50/60	5,3					
			<b>Top</b>					
			37,5					

**CUCINA GAS ERMETICA 6 FUOCHI CON FORNO ELETTRICO CONVEZIONE GN1/1 CON 1 GRIGLIA**

6-BURNER HERMETIC GAS COOKER ON GN1/1 ELECTRIC CONVECTION OVEN WITH 1 GRID

GAS-HERD MIT 6 WASSERDICHTE BRENNERN UND UMLUFT-ELEKTRO-BACKOFEN GN1/1 EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>713213</b>	37,5 + 5	380-415 3N~	3x5 + 3x7,5	120 cm	70 cm	90 cm	163	1,17
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
PFH12V7		50/60	5					
			<b>Top</b>					
			30					

**PIANO COTTURA GAS TUTTA PIASTRA TOP**

GAS SOLID BOILING TOP (TOP VERSION)

AUFTISCH-GAS-GLÜHPLATTE

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>713015</b>	9	80 cm	70 cm	28 cm	83,5	0,40
<b>Model</b>		<b>Top</b>				
PPC8G7		9				

**PIANO COTTURA GAS TUTTA PIASTRA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING GAS SOLID BOILING TOP ON OPEN CABINET

GAS-GLÜHPLATTEN-HERD, FREISTEHEND MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>713030</b>	9	80 cm	70 cm	90 cm	101,6	0,77
<b>Model</b> PPC8FG7			<b>Top</b> 9			

**CUCINA GAS TUTTA PIASTRA SU FORNO GAS STATICO GN2/1 CON 1 GRIGLIA**

GAS SOLID TOP COOKER ON GN2/1 GAS STATIC OVEN WITH 1 GRID

GAS-GLÜHPLATTEN-HERD MIT STATISCHEM GAS-BACKOFEN GN2/1 EINSCHL. 1 ROST

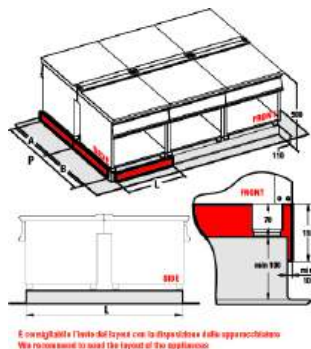
CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



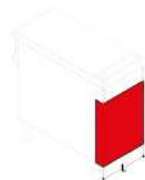
Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>713089</b>	16	80 cm	70 cm	90 cm	145	0,80
<b>Model</b> PPF8GG7			<b>Oven</b> 7			
			<b>Top</b> 9			

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**

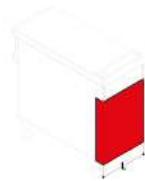
	<p><b>Code</b> <b>719051</b></p>	<p><b>Description</b> <b>VANO IGIENICO AD INCASSO PER VANO APERTO DIM. 80CM TECNO74</b> RECESSED HYGIENIC H2 COMPARTMENT FOR CABINET DIM. 80CM TECNO74 EINBAU-HYGIENEBEHÄLTER H2 FÜR NEUTRAL OFFENER UNTERBAU DIM. 80CM TECNO74</p>
	<p><b>Code</b> <b>319002</b></p>	<p><b>Description</b> <b>PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</b> STAINLESS STEEL RIGHT/LEFT DOOR FOR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90 TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL FÜR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</p>
	<p><b>Code</b> <b>319003</b></p>	<p><b>Description</b> <b>ZOCCOLATURA FRONTALE 40CM PER INSTALLAZIONE SU BASAMENTO</b> FRONT PLINTH (40CM) FOR INSTALLATION ON BASE VORDERE SOCKELLEISTE 40CM FÜR INSTALLATIONUF SOCKEL</p>
<p><b>319004</b></p>	<p><b>Description</b> <b>ZOCCOLATURA FRONTALE 80CM PER INSTALLAZIONE SU BASAMENTO</b> FRONT PLINTH (80CM) FOR INSTALLATION ON BASE VORDERE SOCKELLEISTE 80CM FÜR INSTALLATIONUF SOCKEL</p>	
<p><b>319005</b></p>	<p><b>Description</b> <b>ZOCCOLATURA FRONTALE 120CM PER INSTALLAZIONE SU BASAMENTO</b> FRONT PLINTH (120CM) FOR INSTALLATION ON BASE VORDERE SOCKELLEISTE 120CM FÜR INSTALLATIONUF SOCKEL</p>	
<p><b>319006</b></p>	<p><b>Description</b> <b>ZOCCOLATURA FRONTALE 160CM PER INSTALLAZIONE SU BASAMENTO</b> FRONT PLINTH (160CM) FOR INSTALLATION ON BASE VORDERE SOCKELLEISTE 160CM FÜR INSTALLATIONUF SOCKEL</p>	
<p><b>719002</b></p>	<p><b>Description</b> <b>ZOCCOLATURA LATERALE TECNO74 (1 MODULO) PERINSTALLAZIONE SU BASAMENTO RIEFB</b> TECNO74 SIDE PLINTH (1 MODULE) FOR INSTALLATION ON BASE (REF. B) SEITLICHE SOCKELLEISTE TECNO74 (1 MODUL) FÜR INSTALLATIONUF SOCKEL REF.B</p>	



Code	Description
<b>719003</b>	<b>ZOCCOLATURA LATERALE TECNO74 (2 MODULI) PER INSTALLAZIONE SU BASAMENTO</b> TECNO74 SIDE PLINTH (2 MODULES) FOR INSTALLATION ON BASE SEITLICHE SOCKELLEISTE TECNO74 (2 MODULE) FÜR INSTALLATIONUF SOCKEL
<b>399578</b>	<b>COMPLETAMENTO PER ISOLA SU ZOCCOLO (KIT-PIEDINI H=70 MM)</b> COMPLEMENT FOR ISLAND ON PLINTH (FEET KIT H=70 MM) ABSCHLUSSELEMENT FÜR AUF SOCKEL INSTALLIERTE KOCHINSEL (FÜSSE-SET H=70 MM)



Code	Description
<b>719004</b>	<b>TAMPONAMENTO POSTERIORE TECNO74 PER ELEMENTI FREESTANDING L=40CM</b> TECNO74 REAR COVERING PANEL FOR FREESTANDING ELEMENTS (L=40CM) HINTERE ABDECKUNG TECNO74 FÜR, FREISTEHENDE ELEMENTE L=40CM








Code	Description
<b>719005</b>	<b>TAMPONAMENTO POSTERIORE TECNO74 PER ELEMENTI FREESTANDING L=80CM</b> TECNO74 REAR COVERING PANEL FOR FREESTANDING ELEMENTS (L=80CM) HINTERE ABDECKUNG TECNO74 FÜR, FREISTEHENDE ELEMENTE L=80CM



Code	Description
<b>719006</b>	<b>TAMPONAMENTO POSTERIORE TECNO74 PER ELEMENTI FREESTANDING L=120CM</b> TECNO74 REAR COVERING PANEL FOR FREESTANDING ELEMENTS (L=120CM) HINTERE ABDECKUNG TECNO74 FÜR, FREISTEHENDE ELEMENTE L=120CM



Code	Description
<b>799506</b>	<b>COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA (L=70CM)</b> PAIR OF CLOSING ELEMENTS (L=70CM) 1 PAAR ABSCHLUSSELEMENTE (L=70CM)

	<p><b>Code</b> <b>799503</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO LATERALE PER MODULO FREESTANDING</b> SIDE COVERING PANEL FOR FREESTANDING MODULE SEITLICHE ABDECKUNG FÜR, FREISTEHENDES MODUL</p>
	<p><b>Code</b> <b>399533</b></p>	<p><b>Description</b> <b>ZOCCOLATURA FRONTALE L=40CM - NON INSTALLABILE CON BASI FORNO ELETTRICHE</b> FRONT PLINTH (L=40CM) - NOT APPLICABLE WITH ELECTRIC OVEN BASES VORDERE SOCKELLEISTE L=40CM - NICHT AN UNTERBAUTEN FÜR ELEKTRO-BACKÖFEN INSTALLIERBAR</p>
	<p><b>Code</b> <b>399534</b></p>	<p><b>Description</b> <b>ZOCCOLATURA FRONTALE L=80CM - NON INSTALLABILE CON BASI FORNO ELETTRICHE</b> FRONT PLINTH (L=80CM) - NOT APPLICABLE WITH ELECTRIC OVEN BASES VORDERE SOCKELLEISTE L=80CM - NICHT AN UNTERBAUTEN FÜR ELEKTRO-BACKÖFEN INSTALLIERBAR</p>
	<p><b>Code</b> <b>399535</b></p>	<p><b>Description</b> <b>ZOCCOLATURA FRONTALE L=120CM - NON INSTALLABILE CON BASI FORNO ELETTRICHE</b> FRONT PLINTH (L=120CM) - NOT APPLICABLE WITH ELECTRIC OVEN BASES VORDERE SOCKELLEISTE L=120CM - NICHT AN UNTERBAUTEN FÜR ELEKTRO-BACKÖFEN INSTALLIERBAR</p>
	<p><b>Code</b> <b>399536</b></p>	<p><b>Description</b> <b>ZOCCOLATURA FRONTALE L=160CM - NON INSTALLABILE CON BASI FORNO ELETTRICHE</b> FRONT PLINTH (L=160CM) - NOT APPLICABLE WITH ELECTRIC OVEN BASES VORDERE SOCKELLEISTE L=160CM - NICHT AN UNTERBAUTEN FÜR ELEKTRO-BACKÖFEN INSTALLIERBAR</p>



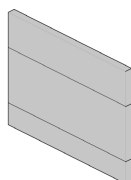
Code	Description
<b>399579</b>	<b>ZOCCOLATURA FRONTALE L=200CM - NON INSTALLABILE CON BASI FORNO ELETTRICHE</b> FRONT PLINTH (L=200CM) - NOT APPLICABLE WITH ELECTRIC OVEN BASES VORDERE SOCKELLEISTE L=200CM - NICHT AN UNTERBAUTEN FÜR ELEKTRO-BACKÖFEN INSTALLIERBAR



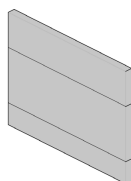
Code	Description
<b>799504</b>	<b>ZOCCOLATURA LATERALE (1 COPPIA) - NON INSTALLABILE SU BASI FORNO ELETTRICHE</b> SIDE PLINTH (1 PAIR) - NOT APPLICABLE TO ELECTRIC OVEN BASES SEITLICHE SOCKELLEISTE (1 PAAR) - NICHT AN UNTERBAUTEN FÜR ELEKTRO-BACKÖFEN INSTALLIERBAR



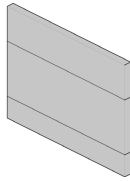
Code	Description
<b>799505</b>	<b>ZOCCOLATURA LATERALE PER ISOLA (1 COPPIA) - NON INSTALLABILE SU BASI FORNO ELETTRICHE</b> ISLAND SIDE PLINTH (1 PAIR) - NOT APPLICABLE TO ELECTRIC OVEN BASES SEITLICHE SOCKELLEISTE FÜR KOCHINSEL (1 PAAR) - NICHT AN UNTERBAUTEN FÜR ELEKTRO-BACKÖFEN INSTALLIERBAR



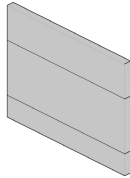
Code	Description
<b>319020</b>	<b>FIANCONE INOX ISOLA TECNO74 + TECNO90 L=161CM</b> TECNO74 + TECNO90 STAINLESS STEEL ISLAND SIDE PANEL (L=161CM) EDELSTAHL SEITENWAND FÜR KOCHINSEL TECNO74 + TECNO90 L=161CM



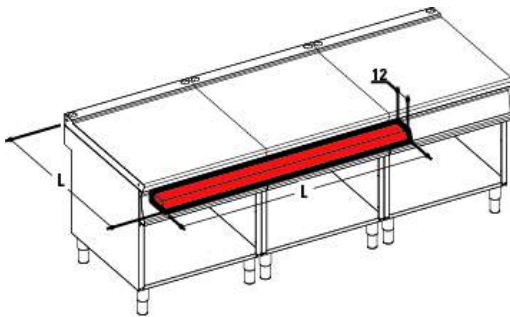
Code	Description
<b>719016</b>	<b>FIANCONE INOX ISOLA TECNO74 + TECNO74 L=141CM</b> TECNO74 + TECNO74 STAINLESS STEEL ISLAND SIDE PANEL (L=141CM) EDELSTAHL SEITENWAND KOCHINSEL TECNO74 + TECNO74 L=141CM



Code	Description
<b>719017</b>	<b>FIANCONE INOX ISOLA TECNO74 + MOSAICO74 L=116CM</b> TECNO74 + MOSAICO74 STAINLESS STEEL ISLAND SIDE PANEL (L=116CM) EDELSTAHL SEITENWAND KOCHINSEL TECNO74 + MOSAICO74 L=116CM



Code	Description
<b>719043</b>	<b>FIANCONE INOX T74 L=70,5CM</b> STAINLESS STEEL SIDE PANEL T74 L=70,5CM VERLOBTER INOX T74 L=70,5 CM



Non per brasiero ribaltabili / Not for tilting bratt pans

Code	Description
<b>399521</b>	<b>PIANO PORZIONATORE FRONTALE L=40CM</b> FRONT PORTION SERVER TOP (L=40CM) FRONTALE ABLAGEFLÄCHE L=40CM
<b>399522</b>	<b>PIANO PORZIONATORE FRONTALE L=80CM</b> FRONT PORTION SERVER TOP (L=80CM) FRONTALE ABLAGEFLÄCHE L=80CM
<b>399523</b>	<b>PIANO PORZIONATORE FRONTALE L=120CM</b> FRONT PORTION SERVER TOP (L=120CM) FRONTALE ABLAGEFLÄCHE L=120CM
<b>399524</b>	<b>PIANO PORZIONATORE FRONTALE L=160CM</b> FRONT PORTION SERVER TOP (L=160CM) FRONTALE ABLAGEFLÄCHE L=160CM



Code	Description
<b>319045</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI TECNO74 + TECNO90 L=200CM - MENSOLA PROFONDITÀ 65CM</b> TECNO74 + TECNO90 STAINLESS STEEL PAN RACK STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS (L=200CM) - SHELF (DEPTH=65CM) TOPFREGAL EDELSTAHL MIT ZWEI SEITENWÄNDEN TECNO74 + TECNO90 L=200CM - REGALBODEN MIT TIEFE 65CM



Code	Description
<b>319046</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI TECNO74 + TECNO90 L=240CM - MENSOLA PROFONDITÀ 65CM</b>  TECNO74 + TECNO90 STAINLESS STEEL PAN RACK STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS (L=240CM) - SHELF (DEPTH=65CM)  TOPFREGAL EDELSTAHL MIT ZWEI SEITENWÄNDEN TECNO74 + TECNO90 L=240CM - REGALBODEN MIT TIEFE 65CM



Code	Description
<b>319047</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI TECNO74 + TECNO90 L=280CM - MENSOLA PROFONDITÀ 65CM</b>  TECNO74 + TECNO90 STAINLESS STEEL PAN RACK STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS (L=280CM) - SHELF (DEPTH=65CM)  TOPFREGAL EDELSTAHL MIT ZWEI SEITENWÄNDEN TECNO74 + TECNO90 L=280CM - REGALBODEN MIT TIEFE 65CM



Code	Description
<b>319048</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI TECNO74 + TECNO90 L=320CM - MENSOLA PROFONDITÀ 65CM</b>  TECNO74 + TECNO90 STAINLESS STEEL PAN RACK STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS (L=320CM) - SHELF (DEPTH=65CM)  TOPFREGAL EDELSTAHL MIT ZWEI SEITENWÄNDEN TECNO74 + TECNO90 L=320CM - REGALBODEN MIT TIEFE 65CM



Code	Description
<b>319049</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI TECNO74 + TECNO90 L=360CM - MENSOLA PROFONDITÀ 65CM</b>  TECNO74 + TECNO90 STAINLESS STEEL PAN RACK STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS (L=360CM) - SHELF (DEPTH=65CM)  TOPFREGAL EDELSTAHL MIT ZWEI SEITENWÄNDEN TECNO74 + TECNO90 L=360CM - REGALBODEN MIT TIEFE 65CM



Code	Description
<b>719035</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI TECNO74 + TECNO74 L=200CM - MENSOLA PROFONDITÀ 65CM</b>  TECNO74 + TECNO74 STAINLESS STEEL PAN RACK STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS (L=200CM) - SHELF (DEPTH=65CM)  TOPFREGAL EDELSTAHL MIT ZWEI SEITENWÄNDEN TECNO74 + TECNO74 L=200CM - REGALBODEN MIT TIEFE 65CM



Code	Description
<b>719036</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI TECNO74 + TECNO74 L=240CM - MENSOLA PROFONDITÀ 65CM</b>  TECNO74 + TECNO74 STAINLESS STEEL PAN RACK STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS (L=240CM) - SHELF (DEPTH=65CM)  TOPFREGAL EDELSTAHL MIT ZWEI SEITENWÄNDEN TECNO74 + TECNO74 L=240CM - REGALBODEN MIT TIEFE 65CM



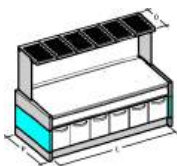
Code	Description
<b>719037</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI TECNO74 + TECNO74 L=280CM - MENSOLA PROFONDITÀ 65CM</b>  TECNO74 + TECNO74 STAINLESS STEEL PAN RACK STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS (L=280CM) - SHELF (DEPTH=65CM)  TOPFREGAL EDELSTAHL MIT ZWEI SEITENWÄNDEN TECNO74 + TECNO74 L=280CM - REGALBODEN MIT TIEFE 65CM



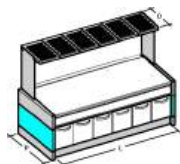
Code	Description
<b>719038</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI TECNO74 + TECNO74 L=320CM - MENSOLA PROFONDITÀ 65CM</b>  TECNO74 + TECNO74 STAINLESS STEEL PAN RACK STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS (L=320CM) - SHELF (DEPTH=65CM)  TOPFREGAL EDELSTAHL MIT ZWEI SEITENWÄNDEN TECNO74 + TECNO74 L=320CM - REGALBODEN MIT TIEFE 65CM



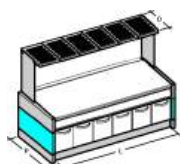
Code	Description
<b>719039</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI TECNO74 + TECNO74 L=360CM - MENSOLA PROFONDITÀ 65CM</b>  TECNO74 + TECNO74 STAINLESS STEEL PAN RACK STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS (L=360CM) - SHELF (DEPTH=65CM)  TOPFREGAL EDELSTAHL MIT ZWEI SEITENWÄNDEN TECNO74 + TECNO74 L=360CM - REGALBODEN MIT TIEFE 65CM



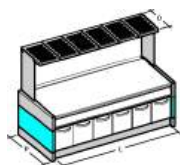
Code	Description
<b>719044</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI T74 L=200CM</b>  OVERHEAD STAINLESS STEEL SHELF STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS FOR T74 L=200CM  PFANNENTRÄGER STRUKTUR AUS EDELSTAHL UND 2 SEITENWÄNDE T74 L=200 CM



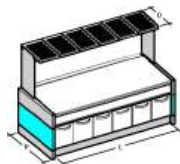
Code	Description
<b>719045</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI T74 L=240CM</b> OVERHEAD STAINLESS STEEL SHELF STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS FOR T74 L=240CM PFANNENTRÄGER STRUKTUR AUS EDELSTAHL UND 2 SEITENWÄNDE T74 L=240 CM



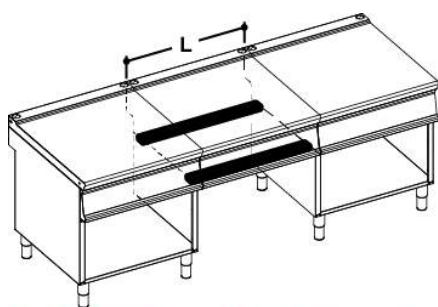
Code	Description
<b>719046</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI T74 L=280CM</b> OVERHEAD STAINLESS STEEL SHELF STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS FOR T74 L=280CM PFANNENTRÄGER STRUKTUR AUS EDELSTAHL UND 2 SEITENWÄNDE T74 L=280 CM



Code	Description
<b>719047</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI T74 L=320CM</b> OVERHEAD STAINLESS STEEL SHELF STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS FOR T74 L=320CM PFANNENTRÄGER STRUKTUR AUS EDELSTAHL UND 2 SEITENWÄNDE T74 L=320 CM

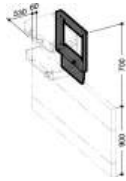


Code	Description
<b>719048</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI T74 L=360CM</b> OVERHEAD STAINLESS STEEL SHELF STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS FOR T74 L=360CM PFANNENTRÄGER STRUKTUR AUS EDELSTAHL UND 2 SEITENWÄNDE T74 L=360 CM



Code	Description
<b>399525</b>	<b>KIT SUPPORTO PONTE L=40CM</b> BRIDGE SUPPORT KIT (L=40CM) SET BRÜCKENTRÄGER L=40CM
<b>399526</b>	<b>KIT SUPPORTO PONTE L=80CM</b> BRIDGE SUPPORT KIT (L=80CM) SET BRÜCKENTRÄGER L=80CM

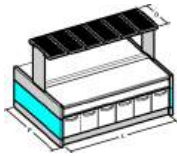
È consigliabile l'invio del layout con la disposizione delle apparecchiature  
 We recommend to send the layout of the appliances



Code	Description
<b>319056</b>	<b>SUPPORTO SALAMANDRA POSATEGAMI IN TESTASOLO PER SE60 - QSE60 - QSETECNO60 - SEC60</b> HEAD PAN RACK SALAMANDER SUPPORT ONLY FOR SE60 - QSE60 - QSETECNO60 - SEC60 SALAMANDER-BORD MIT DARÜBERLIEGENDER TOPFABLAGE NUR FÜR SE60 - QSE60 - QSETECNO60 - SEC60



Code	Description
<b>DOOR_COLOR</b>	<b>SUPPLEMENTO COLORE STANDARD PER PORTA L=40CM</b> ADDITIONAL STANDARD COLOUR FOR DOOR (L=40CM) AUFPREIS STANDARDFARBE FÜR TÜR L=40CM



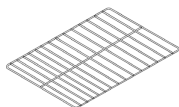
Code	Description
<b>SHELF_COLOR</b>	<b>SUPPLEMENTO COLORE STANDARD 2 FIANCONI STRUTTURA POSATEGAMI</b> ADDITIONAL STANDARD COLOUR FOR 2 PAN RACK STRUCTURE SIDE PANELS AUFPREIS STANDARDFARBE 2 SEITENWÄNDE FÜR TOPFREGAL



Code	Description
<b>SIDE_COLOR</b>	<b>SUPPLEMENTO COLORE STANDARD 1 FIANCONE</b> ADDITIONAL STANDARD COLOUR FOR 1 SIDE PANEL AUFPREIS STANDARDFARBE 1 SEITENWAND



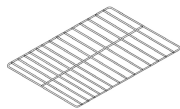
Code	Description
<b>220590</b>	<b>GRIGLIA EXTRA FORNO GN2/1 (53X63CM)</b> EXTRA OVEN GRID GN2/1 (53X63CM) ZUSÄTZLICHER ROST BACKOFEN GN2/1 (53X63CM)



Code	Description
<b>220595</b>	<b>GRIGLIA FORNO EXTRA FULL-SIZE (88X62CM)</b> EXTRA FULL-SIZE OVEN GRID (88X62CM) ZUSÄTZLICHER ROST BACKOFEN FULL-SIZE (88X62CM)



Code	Description
<b>619004</b>	<b>GRIGLIA EXTRA FORNO GN1/1 (53X47CM)</b> EXTRA OVEN GRID GN1/1 (53X47CM) ZUSÄTZLICHER ROST BACKOFEN GN1/1 (53X47CM)



Code	Description
<b>619006</b>	<b>GRIGLIA EXTRA PER FORNO ELETTRICO VENTILATO FULL-SIZE (88X62CM)</b> EXTRA GRID FOR FULL-SIZE VENTILATED ELECTRIC OVEN (88X62CM) ZUSÄTZLICHER ROST FÜR ELEKTRO-HEISSLUFTOFEN FULL-SIZE (88X62CM)



Code	Description
<b>319068</b>	<b>SPARTIFIAMMA ERMETICO CON BORDINO (5 - 6 - 7,5 KW)</b> HERMETIC FLAME SPREADER (5 - 6 - 7,5 KW) LUFTDICHTER FLAMMENSTREUER MIT EINFASSUNG (5 - 6 - 7,5 KW)



Code	Description
<b>399516</b>	<b>COLONNINA ACQUA ORIENTABILE</b> ADJUSTABLE WATER TAP VERSTELLBARER WASSERHAHN



**CUCINE ELETTRICHE | ELECTRIC COOKERS | ELEKTROHERDE UND ELEKTROKUCHFLÄCHEN**

**PIANO COTTURA ELETTRICO 2 PIASTRE ERMETICHE TONDE (DIAM 22CM - 8.7IN) TOP**

ELECTRIC BOILING TOP WITH 2 ROUND HERMETIC PLATES (DIAM. 22CM - 8.7 IN, TOP VERSION)

AUFTISCH-ELEKTRO-HERD MIT 2 HERMETISCHEN RUNDEN PLATTEN (DURCHM. 22 CM - 8.7IN)

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716001</b>	5,2	400 2N ~	2x2,6	40 cm	70 cm	28 cm	22,000 0	0,21
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
		PCR4E7		50/60	5,2					

**PIANO COTTURA ELETTRICO 2 PIASTRE ERMETICHE QUADRE (22X22CM - 8.7X8.7IN) TOP**

ELECTRIC BOILING TOP WITH 2 SQUARED HERMETIC PLATES (22X22 CM - 8.7X8.7 IN, TOP VERSION)

AUFTISCH-ELEKTRO-KOCHFELD MIT 2 HERMETISCHEN QUADRATISCHEN KOCHPLATTEN (22X22CM - 8.7X8.7IN)

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716005</b>	5,2	400 2N ~	2x2,6	40 cm	70 cm	28 cm	26	0,20
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
		PCS4E7		50/60	5,2					

**PIANO COTTURA ELETTRICO 4 PIASTRE ERMETICHE TONDE (DIAM 22CM - 8.7IN) TOP**

ELECTRIC BOILING TOP WITH 4 ROUND HERMETIC PLATES (DIAM. 22CM - 8.7 IN, TOP VERSION)

AUFTISCH-ELEKTRO-HERD MIT 4 HERMETISCHEN RUNDEN PLATTEN (DURCHM. 22 CM - 8.7IN)

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716003</b>	10,4	380-415 3N~	4x2,6	80 cm	70 cm	28 cm	38,2	0,38
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
		PCR8E7/1		50/60	10,4					

**PIANO COTTURA ELETTRICO 4 PIASTRE ERMETICHE QUADRE (22X22CM - 8.7X8.7IN) TOP**

ELECTRIC BOILING TOP WITH 4 SQUARED HERMETIC PLATES (22X22 CM - 8.7X8.7 IN, TOP VERSION)

AUFTISCH-ELEKTRO-KOCHFELD MIT 4 HERMETISCHEN QUADRATISCHEN KOCHPLATTEN (22X22CM - 8.7X8.7IN)

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716006</b>	10,4	400 3N ~	4x2,6	80 cm	70 cm	28 cm	47,8	0,37
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
		PCS8E7		50/60	10,4					

**PIANO COTTURA ELETTRICO 6 PIASTRE ERMETICHE TONDE (DIAM 22CM - 8.7IN) TOP**

ELECTRIC BOILING TOP WITH 6 ROUND HERMETIC PLATES (DIAM. 22CM - 8.7 IN, TOP VERSION)

AUFTISCH-ELEKTRO-HERD MIT 6 HERMETISCHEN RUNDEN PLATTEN (DURCHM. 22 CM - 8.7IN)

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716004</b>	15,6	400 3N ~	6x2,6	120 cm	70 cm	28 cm	53	0,56
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
		PCR12E7		50/60	15,6					

**PIANO COTTURA ELETTRICO 6 PIASTRE ERMETICHE QUADRE (22X22CM - 8.7X8.7IN) TOP**

ELECTRIC BOILING TOP WITH 6 SQUARED HERMETIC PLATES (22X22 CM - 8.7X8.7 IN, TOP VERSION)

AUFTISCH-ELEKTRO-KOCHFELD MIT 6 HERMETISCHEN QUADRATISCHEN KOCHPLATTEN (22X22CM - 8.7X8.7IN)

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716007</b>	15,6	400 3N ~	6x2,6	120 cm	70 cm	28 cm	65,8	0,55
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
		PCS12E7		50/60	15,6					

**PIANO COTTURA ELETTRICO 2 PIASTRE ERMETICHE TONDE (DIAM 22CM - 8.7IN) FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC BOILING TOP WITH 2 ROUND HERMETIC PLATES (DIAM. 22CM - 8.7 IN) ON OPEN CABINET

ELEKTRO-HERD, FREISTEHEND MIT 2 HERMETISCHEN RUNDEN PLATTEN (DURCHM. 22 CM - 8.7IN) UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716008</b>	5,2	400 2N ~	2x2,6	40 cm	70 cm	90 cm	36,6	0,43
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
		PCR4FE7		50/60	5,2					

**PIANO COTTURA ELETTRICO 2 PIASTRE ERMETICHE QUADRE (22X22CM - 8.7X8.7IN) FREESTANDING SU VANO APERTO**

ELECTRIC BOILING TOP WITH 2 SQUARED HERMETIC PLATES (22X22 CM - 8.7X8.7 IN) ON OPEN CABINET

ELEKTRO-HERD, FREISTEHEND MIT 2 HERMETISCHEN QUADRATISCHEN KOCHPLATTEN (22X22CM - 8.7X8.7IN) UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716012</b>	5,2	400 2N ~	2x2,6	40 cm	70 cm	90 cm	42,000 0	0,43
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
		PCS4FE7		50/60	5,2					

**PIANO COTTURA ELETTRICO 4 PIASTRE ERMETICHE TONDE (DIAM 22CM - 8.7IN) FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC BOILING TOP WITH 4 ROUND HERMETIC PLATES (DIAM. 22CM - 8.7 IN) ON OPEN CABINET

ELEKTRO-HERD, FREISTEHEND MIT 4 HERMETISCHEN RUNDEN PLATTEN (DURCHM. 22 CM - 8.7IN) UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716010</b>	10,4	400 3N ~	4x2,6	80 cm	70 cm	90 cm	58,000 0	0,78
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
		PCR8FE7/1		50/60	10,4					

**PIANO COTTURA ELETTRICO 4 PIASTRE ERMETICHE QUADRE (22X22CM - 8.7X8.7IN) FREESTANDING SU VANO APERTO**

ELECTRIC BOILING TOP WITH 4 SQUARED HERMETIC PLATES (22X22 CM - 8.7X8.7 IN) ON OPEN CABINET

ELEKTRO-HERD, FREISTEHEND MIT 4 HERMETISCHEN QUADRATISCHEN KOCHPLATTEN (22X22CM - 8.7X8.7IN) UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



	Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
⚡	<b>716013</b>	10,4	400 3N ~	4x2,6	80 cm	70 cm	90 cm	66,8	0,79
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
	PCS8FE7		50/60	10,4					

**PIANO COTTURA ELETTRICO 6 PIASTRE ERMETICHE TONDE (DIAM 22CM - 8.7IN) FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC BOILING TOP WITH 6 ROUND HERMETIC PLATES (DIAM. 22CM - 8.7 IN) ON OPEN CABINET

ELEKTRO-HERD, FREISTEHEND MIT 6 HERMETISCHEN RUNDEN PLATTEN (DURCHM. 22 CM - 8.7IN) UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



	Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
⚡	<b>716011</b>	15,6	400 3N ~	6x2,6	120 cm	70 cm	90 cm	81	1,16
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
	PCR12FE7		50/60	15,6					

**PIANO COTTURA ELETTRICO 6 PIASTRE ERMETICHE QUADRE (22X22CM - 8.7X8.7IN) FREESTANDING SU VANO APERTO**

ELECTRIC BOILING TOP WITH 6 SQUARED HERMETIC PLATES (22X22 CM - 8.7X8.7 IN) ON OPEN CABINET

ELEKTRO-HERD, FREISTEHEND MIT 6 HERMETISCHEN QUADRATISCHEN KOCHPLATTEN (22X22CM - 8.7X8.7IN) UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



	Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
⚡	<b>716014</b>	15,6	400 3N ~	6x2,6	120 cm	70 cm	90 cm	92,6	1,15
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
	PCS12FE7		50/60	15,6					

**CUCINA ELETTRICA 4 PIASTRE ERMETICHE TONDE (DIAM 22CM - 8.7IN) SU FORNO ELETTRICO CONVEZIONE GN1/1 CON 1 GRIGLIA**

ELECTRIC COOKER WITH 4 ROUND HERMETIC PLATES (DIAM 22 CM - 8.7 IN) ON GN1/1 ELECTRIC CONVECTION OVEN AND 1 GRID

ELEKTRO-HERD MIT 4 HERMETISCHEN RUNDEN PLATTEN (DURCHM. 22 CM - 8.7IN) MIT UMLUFT-ELEKTRO-BACKOFEN GN1/1 EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**





	Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
⚡	<b>716084</b>	15,4	400 3N ~	4x2,6	80 cm	70 cm	90 cm	100,5	0,79
♻️	<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
	PFR8V7/1		50/60	5					
				<b>Top</b>					
				10,4					

**CUCINA ELETTRICA 4 PIASTRE ERMETICHE QUADRE (22X22CM - 8.7X8.7IN) SU FORNO ELETTRICO CONVEZIONE GN1/1 CON 1 GRIGLIA**

ELECTRIC COOKER WITH 4 SQUARED HERMETIC PLATES (22X22 CM - 8.7X8.7 IN) ON GN1/1 ELECTRIC CONVECTION OVEN WITH 1 GRID

ELEKTRO-HERD MIT 4 HERMETISCHEN QUADRATISCHEN PLATTEN (22X22 CM - 8.7X8.7IN) MIT UMLUFT-ELEKTRO-BACKOFEN GN1/1 EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716086</b>	15,4	400 3N ~	4x2,6	80 cm	70 cm	90 cm	108	0,79
		<b>Model</b> PFS8V7		<b>Hz</b> 50/60	<b>Oven</b> 5	<b>Top</b> 10,4				

**CUCINA ELETTRICA 4 PIASTRE TONDE ERMETICHE SU FORNO ELETTRICO STATICO GN2/1 CON 1 GRIGLIA (DIAM 22CM - 8.7IN)**

4 ROUND HERMETIC HOT PLATES ELECTRIC BOILING TOP ON GN2/1 ELECTRIC STATIC OVEN WITH 1 GRID (DIAM 22CM - 8.7IN)

ELEKTROHERD 4 HERMETISCHE RUNDE PLATTENAUF STATISCHEM ELEKTROOFEN GN2/1 MIT 1 GRILL (DURCHMESSER 22 CM)

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716189</b>	15,7	400 3N ~	4x2,6	80 cm	70 cm	90 cm	101,8	0,89
		<b>Model</b> PFR8E7/1		<b>Hz</b> 50/60	<b>Oven</b> 5,3	<b>Top</b> 10,4				

**CUCINA ELETTRICA 4 PIASTRE QUADRE ERMETICHE SU FORNO ELETTRICO STATICO GN2/1 CON 1 GRIGLIA (PIASTRA 22X22CM - 8.7X8.7IN)**

4 SQUARE HERMETIC HOT PLATES ELECTRIC BOILING TOP ON GN2/1 ELECTRIC STATIC OVEN WITH 1 GRID (PLATE 22X22CM - 8.7X8.7IN)

ELEKTROHERD 4 HERMETISCHE QUADRATISCHE PLATTEN AUF STATISCHEM ELEKTROOFEN GN2/1 MIT 1 GRILL (PLATTE 22X22CM - 8.7X8.7IN)

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716191</b>	15,7	400 3N ~	4x2,6	80 cm	70 cm	90 cm	110,4	0,79
		<b>Model</b> PFS8E7		<b>Hz</b> 50/60	<b>Oven</b> 5,3	<b>Top</b> 10,4				

**CUCINA ELETTRICA 6 PIASTRE ERMETICHE TONDE (DIAM 22CM - 8.7IN) SU FORNO ELETTRICO STATICO FULL-SIZE(CM92,5X63X30) CON 1 GRIGLIA**

ELECTRIC COOKER WITH 6 ROUND HERMETIC PLATES (DIAM 22 CM - 8.7 IN) ON FULL-SIZE ELECTRIC STATIC OVEN (92.5X63X30) CM) AND 1 GRID

ELEKTRO-HERD MIT 6 HERMETISCHEN RUNDEN PLATTEN (DURCHM. 22 CM - 8.7IN) UND STATISCHEM ELEKTRO-BACKOFEN FULL-SIZE (CM92,5X63X30) EINSCHL. 1 ROST



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716064</b>	21,9	400 3N ~	6x2,6	120 cm	70 cm	90 cm	147,00 00	1,15
		<b>Model</b> PFRX12E7		<b>Hz</b> 50/60	<b>Oven</b> 6,3	<b>Top</b> 15,6				

**CUCINA ELETTRICA 6 PIASTRE ERMETICHE QUADRE (22X22CM - 8,7X8,7IN) SU FORNO ELETTRICO STATICO FULL-SIZE(CM92,5X63X30) CON 1 GRIGLIA**

ELECTRIC COOKER WITH 6 SQUARED HERMETIC PLATES (22X22 CM - 8.7X8.7 IN) ON FULL-SIZE ELECTRIC STATIC OVEN (92.5X63X30 CM) WITH 1 GRID  
ELEKTRO-HERD MIT 6 HERMETISCHEN QUADRATISCHEN PLATTEN (22X22 CM - 8.7X8.7IN) MIT STATISCHEM ELEKTRO-BACKOFEN FULL-SIZE (CM92,5X63X30) EINSCHL. 1 ROST



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716067</b>	21,9	400 3N ~	6x2,6	120 cm	70 cm	90 cm	166,00 00	1,15
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
		PFSX12E7		50/60	6,3					
					<b>Top</b>					
					15,6					

**CUCINA ELETTRICA 6 PIASTRE TONDE ERMETICHE SU FORNO ELETTRICO STATICO GN2/1 CON 1 GRIGLIA (DIAM 22CM - 8.7IN)**

6 ROUND HERMETIC HOT PLATES ELECTRIC BOILING TOP ON GN2/1 ELECTRIC STATIC OVEN WITH 1 GRID (DIAM 22CM - 8.7IN)  
ELEKTROHERD 6 HERMETISCHE RUNDE PLATTEN AUF STATISCHEM ELEKTROOFEN GN2/1 MIT 1 GRILL (DURCHM. 22 CM)



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716190</b>	20,9	400 3N ~	6x2,6	120 cm	70 cm	90 cm	134	1,15
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
		PFR12E7		50/60	5,3					
					<b>Top</b>					
					15,6					

**CUCINA ELETTRICA 6 PIASTRE QUADRE ERMETICHE SU FORNO ELETTRICO STATICO GN2/1 CON 1 GRIGLIA (PIASTRA 22X22CM - 8.7X8.7IN)**

6 SQUARE HERMETIC HOT PLATES ELECTRIC BOILING TOP ON GN2/1 ELECTRIC STATIC OVEN WITH 1 GRID (PLATE 22X22CM - 8.7X8.7IN)  
ELEKTROHERD 6 HERMETISCHE QUADRATISCHE PLATTEN AUF STATISCHEM ELEKTROOFEN GN2/1 MIT 1 GRILL (PLATTE 22X22CM - 8.7X8.7IN)



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716192</b>	20,9	400 3N ~	6x2,6	120 cm	70 cm	90 cm	134,00 00	1,15
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
		PFS12E7		50/60	5,3					
					<b>Top</b>					
					15,6					

**PIANO COTTURA TUTTA PIASTRA ELETTRICO TOP**

ELECTRIC SOLID BOILING TOP (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-GLÜHPLATTE

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716023</b>	8	400 3N ~	4x2	80 cm	70 cm	28 cm	80,5	0,40
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
		PP8E7		50/60	8					

**PIANO COTTURA TUTTA PIASTRA ELETTRICO FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC SOLID BOILING TOP ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GLÜHPLATTEN-HERD, FREISTEHEND MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>716024</b>	8	400 3N ~	4x2	80 cm	70 cm	90 cm	101	0,79
<b>Model</b> PP8FE7		<b>Hz</b> 50/60	<b>Top</b> 8					

**CUCINA ELETTRICA TUTTA PIASTRA SU FORNO ELETTRICO CONVEZIONE GN1/1 CON 1 GRIGLIA**

ELECTRIC SOLID TOP COOKER ON GN1/1 ELECTRIC CONVECTION OVEN WITH 1 GRID  
ELEKTRO-GLÜHPLATTEN-HERD MIT UMLUFT-ELEKTRO-BACKOFEN GN1/1 EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>716089</b>	13	400 3N ~	4x2	80 cm	70 cm	90 cm	148	0,79
<b>Model</b> PPF8V7		<b>Hz</b> 50/60	<b>Oven</b> 5					
			<b>Top</b> 8					

**CUCINA ELETTRICA TUTTA PIASTRA SU FORNO ELETTRICO STATICO GN2/1 CON 1 GRIGLIA**

ELECTRIC SOLID TOP ON GN2/1 ELECTRIC STATIC OVEN WITH 1 GRID  
SOLID TOP ELEKTROHERD AM STATISCHEN ELEKTROOFEN GN2/1 MIT 1 GRILL

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>716188</b>	13,3	400 3N ~	4x2	80 cm	70 cm	90 cm	148,00 00	0,79
<b>Model</b> PPF8E7		<b>Hz</b> 50/60	<b>Oven</b> 5,3					
			<b>Top</b> 8					

**PIANO COTTURA ELETTRICO 2 PIASTRE QUADRE (30X30CM - 11.8X11.8IN) COMPLANARI BASCULANTI TOP**

ELECTRIC BOILING TOP WITH 2 SQUARED COPLANAR TILTING PLATES (30X30 CM - 11.8X11.8 IN, TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-KOCHFELD MIT 2 BÜNDIGEN UND KIPPBAREN QUADRATISCHEN KOCHPLATTEN (30X30CM - 11.8X11.8IN)

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>716099</b>	6	400 2N ~	2X3	40 cm	70 cm	28 cm	52	0,21
<b>Model</b> PCU4E7		<b>Hz</b> 50/60	<b>Top</b> 6					

**PIANO COTTURA ELETTRICO 4 PIASTRE QUADRE (30X30CM - 11.8X11.8IN) COMPLANARI BASCULANTI TOP**

ELECTRIC BOILING TOP WITH 4 SQUARED COPLANAR TILTING PLATES (30X30 CM - 11.8X11.8 IN, TOP VERSION)

AUFTISCH-ELEKTRO-KOCHFELD MIT 4 BÜNDIGEN UND KIPPbaren QUADRATISCHEN KOCHPLATTEN (30X30CM - 11.8X11.8IN)

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>716100</b>	12	400 3N ~	4X3	80 cm	70 cm	28 cm	38	0,39
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
PCU8E7		50/60	12					

**PIANO COTTURA ELETTRICO 2 PIASTRE QUADRE (30X30CM - 11.8X11.8IN) COMPLANARI BASCULANTI FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC BOILING TOP WITH 2 SQUARED COPLANAR TILTING PLATES (30X30 CM - 11.8X11.8 IN) ON OPEN CABINET

ELEKTRO-HERD, FREISTEHEND MIT 2 BÜNDIGEN UND KIPPbaren QUADRATISCHEN KOCHPLATTEN (30X30CM - 11.8X11.8IN) UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>716101</b>	6	400 2N ~	2X3	40 cm	70 cm	90 cm	42,000 0	0,43
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
PCU4FE7		50/60	6					

**PIANO COTTURA ELETTRICO 4 PIASTRE QUADRE (30X30CM - 11.8X11.8IN) COMPLANARI BASCULANTI FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC BOILING TOP WITH 4 SQUARED COPLANAR TILTING PLATES (30X30 CM - 11.8X11.8 IN) ON OPEN CABINET

ELEKTRO-HERD, FREISTEHEND MIT 4 BÜNDIGEN UND KIPPbaren QUADRATISCHEN KOCHPLATTEN (30X30CM - 11.8X11.8IN) UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>716102</b>	12	400 3N ~	4X3	80 cm	70 cm	90 cm	113	0,79
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
PCU8FE7		50/60	12					

**PIANO COTTURA ELETTRICO 6 PIASTRE QUADRE (30X30CM - 11.8X11.8IN) COMPLANARI BASCULANTI FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC BOILING TOP WITH 6 SQUARED COPLANAR TILTING PLATES (30X30 CM - 11.8X11.8 IN) ON OPEN CABINET

ELEKTRO-HERD, FREISTEHEND MIT 6 BÜNDIGEN UND KIPPbaren QUADRATISCHEN KOCHPLATTEN (30X30CM - 11.8X11.8IN) UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>716103</b>	18	400 3N ~	6X3	120 cm	70 cm	90 cm	163	1,15
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
PCU12FE7		50/60	18					

**CUCINA ELETTRICA 4 PIASTRE QUADRE (30X30CM - 11.8X11.8IN) COMPLANARI BASCULANTI SU FORNO ELETTRICO CONVEZIONE GN1/1 CON 1 GRIGLIA**

ELECTRIC COOKER WITH 4 SQUARED COPLANAR TILTING PLATES (30X30 CM - 11.8X11.8 IN) ON GN1/1 ELECTRIC CONVECTION OVEN WITH 1 GRID

ELEKTRO-HERD MIT 4 BÜNDIGEN UND KIPPbaren QUADRATISCHEN KOCHPLATTEN (30X30CM - 11.8X11.8IN) UND UMLUFT-ELEKTRO-BACKOFEN GN1/1 EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**




Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>716108</b>	17	400 3N ~	4X3	80 cm	70 cm	90 cm	150	0,79
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
PFU8V7		50/60	5					
			<b>Top</b>					
			12					

**CUCINA ELETTRICA 4 PIASTRE QUADRE COMPLANARI BASCULANTI SU FORNO ELETTRICO STATICO GN2/1 CON 1 GRIGLIA (PIASTRA 30X30CM - 11.8X11.8IN)**

4 COPLANAR SQUARE TILTING HOT PLATES BOILING TOP ON GN2/1 ELECTRIC STATIC OVEN WITH 1 GRID (PLATE 30X30CM - 11.8X11.8IN)  
ELEKTRISCHER BEREICH 4 KOPLANARE QUADRATISCHE PLATTEN, DIE AUF EINEM STATISCHEN ELEKTRISCHEN OFEN GN2/1 MIT 1GRILL (PLATTE 30X30CM - 11.8X11.8IN)

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>716195</b>	17,3	400 3N ~	4X3	80 cm	70 cm	90 cm	155,6	0,76
	<b>Model</b> PFU8E7		<b>Hz</b> 50/60	<b>Oven</b> 5,3					
				<b>Top</b> 12					

**CUCINA ELETTRICA 6 PIASTRE QUADRE (30X30CM - 11.8X11.8IN) COMPLANARI BASCULANTI SU FORNO ELETTRICO CONVEZIONE GN1/1 CON 1 GRIGLIA**

ELECTRIC COOKER WITH 6 SQUARED COPLANAR TILTING PLATES (30X30 CM - 11.8X11.8 IN) WITH GN1/1 ELECTRIC CONVECTION OVEN WITH 1 GRID  
ELEKTRO-HERD MIT 6 BÜNDIGEN UND KIPPBAREN QUADRATISCHEN KOCHPLATTEN (30X30CM - 11.8X11.8IN) UND UMLUFT-ELEKTRO-BACKOFEN GN1/1 EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**




 	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>716110</b>	23	400 3N ~	6X3	120 cm	70 cm	90 cm	135	1,15
	<b>Model</b> PFU12V7		<b>Hz</b> 50/60	<b>Oven</b> 5					
				<b>Top</b> 18					

**CUCINA ELETTRICA 6 PIASTRE QUADRE COMPLANARI BASCULANTI SU FORNO ELETTRICO STATICO GN2/1 CON 1 GRIGLIA (PIASTRA 30X30CM - 11.8X11.8IN)**





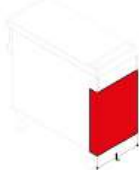
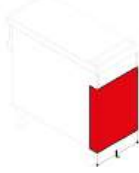
6 COPLANAR SQUARE TILTING HOT PLATES BOILING TOP ON GN2/1 ELECTRIC STATIC OVEN WITH 1 GRID (PLATE 30X30CM - 11.8X11.8IN)  
ELEKTROHERD 6 KOPLANARE QUADRATISCHE PLATTEN, DIE AUF EINEM STATISCHEN ELEKTRISCHEN OFEN GN2/ 1 MIT 1GRILL (PLATTE 30 X 30 CM - 11,8 X 11,8 INCH)





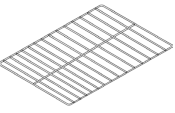

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

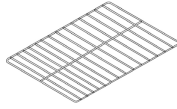


	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>716196</b>	23,3	400 3N ~	6X3	120 cm	70 cm	90 cm	220	1,16
	<b>Model</b> PFU12E7		<b>Hz</b> 50/60	<b>Oven</b> 5,3					
				<b>Top</b> 18					

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**

	<p><b>Code</b> <b>719051</b></p>	<p><b>Description</b> <b>VANO IGIENICO AD INCASSO PER VANO APERTO DIM. 80CM TECNO74</b>                      RECESSED HYGIENIC H2 COMPARTMENT FOR CABINET DIM. 80CM TECNO74                      EINBAU-HYGIENEBEHÄLTER H2 FÜR NEUTRAL OFFENER UNTERBAU DIM. 80CM TECNO74</p>
	<p><b>Code</b> <b>319002</b></p>	<p><b>Description</b> <b>PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</b>                      STAINLESS STEEL RIGHT/LEFT DOOR FOR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90                      TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL FÜR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</p>
	<p><b>Code</b> <b>319010</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE PER VANO L=80CM</b>                      REAR COVERING PANEL FOR CABINET (L=80CM)                      HINTERE ABDECKUNG FÜR FACH L=80CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>399573</b></p>	<p><b>Description</b> <b>COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA PER BASI E TOP L=90CM</b>                      PAIR OF CLOSING ELEMENTS FOR BASES AND WORKTOPS (L=90CM)                      1 PAAR ABDECKUNGEN FÜR UNTERBAUTEN UND ARBEITSPLETTEN L=90CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>719004</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE TECNO74 PER ELEMENTI FREESTANDING L=40CM</b>                      TECNO74 REAR COVERING PANEL FOR FREESTANDING ELEMENTS (L=40CM)                      HINTERE ABDECKUNG TECNO74 FÜR, FREISTEHENDE ELEMENTE L=40CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>719005</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE TECNO74 PER ELEMENTI FREESTANDING L=80CM</b>                      TECNO74 REAR COVERING PANEL FOR FREESTANDING ELEMENTS (L=80CM)                      HINTERE ABDECKUNG TECNO74 FÜR, FREISTEHENDE ELEMENTE L=80CM</p>

	<b>Code</b> <b>719006</b>	<b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE TECNO74 PER ELEMENTI FREESTANDING L=120CM</b> TECNO74 REAR COVERING PANEL FOR FREESTANDING ELEMENTS (L=120CM) HINTERE ABDECKUNG TECNO74 FÜR, FREISTEHENDE ELEMENTE L=120CM
	<b>Code</b> <b>799506</b>	<b>Description</b> <b>COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA (L=70CM)</b> PAIR OF CLOSING ELEMENTS (L=70CM) 1 PAAR ABSCHLUSSELEMENTE (L=70CM)
	<b>Code</b> <b>799503</b>	<b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO LATERALE PER MODULO FREESTANDING</b> SIDE COVERING PANEL FOR FREESTANDING MODULE SEITLICHE ABDECKUNG FÜR, FREISTEHENDES MODUL
	<b>Code</b> <b>220590</b>	<b>Description</b> <b>GRIGLIA EXTRA FORNO GN2/1 (53X63CM)</b> EXTRA OVEN GRID GN2/1 (53X63CM) ZUSÄTZLICHER ROST BACKOFEN GN2/1 (53X63CM)
	<b>Code</b> <b>220595</b>	<b>Description</b> <b>GRIGLIA FORNO EXTRA FULL-SIZE (88X62CM)</b> EXTRA FULL-SIZE OVEN GRID (88X62CM) ZUSÄTZLICHER ROST BACKOFEN FULL-SIZE (88X62CM)
	<b>Code</b> <b>619004</b>	<b>Description</b> <b>GRIGLIA EXTRA FORNO GN1/1 (53X47CM)</b> EXTRA OVEN GRID GN1/1 (53X47CM) ZUSÄTZLICHER ROST BACKOFEN GN1/1 (53X47CM)



**Code**

**619006**

**Description**

**GRIGLIA EXTRA PER FORNO ELETTRICO  
VENTILATO FULL-SIZE (88X62CM)**

EXTRA GRID FOR FULL-SIZE VENTILATED  
ELECTRIC OVEN (88X62CM)

ZUSÄTZLICHER ROST FÜR ELEKTRO-  
HEISSLUFTOFEN FULL-SIZE (88X62CM)



**Code**

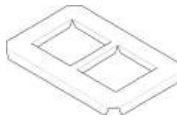
**399516**

**Description**

**COLONNINA ACQUA ORIENTABILE**

ADJUSTABLE WATER TAP

VERSTELLBARER WASSERHAHN



**Code**

**399532**

**Description**

**CORNICE PIANO PER 2 PIASTRE**

TOP FRAME FOR 2 PLATES

UMRAHMUNG FÜR 2 KOCHPLATTEN



**CUCINE IN VETROCERAMICA | GLASS CERAMIC COOKERS | GLASKERAMIK-KOCHFLCHEN UND ELECTROHERDE**

**PIANO COTTURA ELETTRICO IN VETROCERAMICA 2 ZONE RISCALDANTI TOP**

GLASS CERAMIC ELECTRIC BOILING TOP WITH 2 HEATING ZONES (TOP VERSION)

ELEKTRISCHES AUFTISCH-GLASKERAMIKKOCHFELD MIT 2 KOCHZONEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716015</b>	4,3	400 2N ~	1x1,8 + 1x2,5	40 cm	70 cm	28 cm	22,200 0	0,21
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
		PCC4E7		50/60	4,3					

**PIANO COTTURA ELETTRICO IN VETROCERAMICA 4 ZONE RISCALDANTI TOP**

GLASS CERAMIC ELECTRIC BOILING TOP WITH 4 HEATING ZONES (TOP VERSION)

ELEKTRISCHES AUFTISCH-GLASKERAMIKKOCHFELD MIT 4 KOCHZONEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716016</b>	8,6	400 3N ~	2x1,8 + 2x2,5	80 cm	70 cm	28 cm	37,000 0	0,40
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
		PCC8E7		50/60	8,6					

**PIANO COTTURA ELETTRICO IN VETROCERAMICA 2 ZONE RISCALDANTI FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING GLASS CERAMIC ELECTRIC BOILING TOP WITH 2 HEATING ZONES ON OPEN CABINET

ELEKTRO-GLASKERAMIKHERD, FREISTEHEND MIT 2 KOCHZONEN UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716017</b>	4,3	400 2N ~	1x1,8 + 1x2,5	40 cm	70 cm	90 cm	38	0,43
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
		PCC4FE7		50/60	4,3					

**PIANO COTTURA ELETTRICO IN VETROCERAMICA 4 ZONE RISCALDANTI FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING GLASS CERAMIC ELECTRIC BOILING TOP WITH 4 HEATING ZONES ON OPEN CABINET

ELEKTRO-GLASKERAMIKHERD, FREISTEHEND MIT 4 KOCHZONEN UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716018</b>	8,6	400 3N ~	2x1,8 + 2x2,5	80 cm	70 cm	90 cm	55,4	0,78
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
		PCC8FE7		50/60	8,6					

**CUCINA ELETTRICA VETROCERAMICA SU FORNO ELETTRICO STATICO GN2/1 CON 1 GRIGLIA**

ELECTRIC GLASS CERAMIC BOILING TOP ON GN2/1 ELECTRIC STATIC OVEN WITH 1 GRID


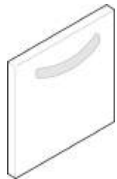




ELEKTRISCHES KERAMIKKOCHFELD AM STATISCHEN ELEKTRISCHEN OFEN GN2/1 MIT 1 GRILL

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>716193</b>	13,9	400 3N ~	2x2,5 + 2x1,8	80 cm	70 cm	90 cm	98,5	0,80
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
	PFC8E7		50/60	5,3					
				<b>Top</b>					
				8,6					

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**

	<p><b>Code</b> <b>719051</b></p>	<p><b>Description</b> <b>VANO IGIENICO AD INCASSO PER VANO APERTO DIM. 80CM TECNO74</b>                      RECESSED HYGIENIC H2 COMPARTMENT FOR CABINET DIM. 80CM TECNO74                      EINBAU-HYGIENEBEHÄLTER H2 FÜR NEUTRAL OFFENER UNTERBAU DIM. 80CM TECNO74</p>
	<p><b>Code</b> <b>319002</b></p>	<p><b>Description</b> <b>PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</b>                      STAINLESS STEEL RIGHT/LEFT DOOR FOR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90                      TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL FÜR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</p>
	<p><b>Code</b> <b>719004</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE TECNO74 PER ELEMENTI FREESTANDING L=40CM</b>                      TECNO74 REAR COVERING PANEL FOR FREESTANDING ELEMENTS (L=40CM)                      HINTERE ABDECKUNG TECNO74 FÜR, FREISTEHENDE ELEMENTE L=40CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>719005</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE TECNO74 PER ELEMENTI FREESTANDING L=80CM</b>                      TECNO74 REAR COVERING PANEL FOR FREESTANDING ELEMENTS (L=80CM)                      HINTERE ABDECKUNG TECNO74 FÜR, FREISTEHENDE ELEMENTE L=80CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>799506</b></p>	<p><b>Description</b> <b>COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA (L=70CM)</b>                      PAIR OF CLOSING ELEMENTS (L=70CM)                      1 PAAR ABSCHLUSSELEMENTE (L=70CM)</p>
	<p><b>Code</b> <b>799503</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO LATERALE PER MODULO FREESTANDING</b>                      SIDE COVERING PANEL FOR FREESTANDING MODULE                      SEITLICHE ABDECKUNG FÜR, FREISTEHENDES MODUL</p>



Code	Description
<b>220590</b>	<b>GRIGLIA EXTRA FORNO GN2/1 (53X63CM)</b> EXTRA OVEN GRID GN2/1 (53X63CM) ZUSÄTZLICHER ROST BACKOFEN GN2/1 (53X63CM)



Code	Description
<b>619004</b>	<b>GRIGLIA EXTRA FORNO GN1/1 (53X47CM)</b> EXTRA OVEN GRID GN1/1 (53X47CM) ZUSÄTZLICHER ROST BACKOFEN GN1/1 (53X47CM)



Code	Description
<b>399516</b>	<b>COLONNINA ACQUA ORIENTABILE</b> ADJUSTABLE WATER TAP VERSTELLBARER WASSERHAHN



## PIANI INDUZIONE | INDUCTION COOKERS | INDUKTIONSFELDER

### PIANO COTTURA A INDUZIONE 2 ZONE TOP

2-ZONE INDUCTION BOILING TOP (TOP VERSION)

AUFTISCH-INDUKTIONS-KOCHFELD MIT 2 KOCHZONEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB LVD CE**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716166</b>	7	400 3 ~	2x3,5	40 cm	70 cm	28 cm	33	0,20
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		PIN4E7N		50/60						

### PIANO COTTURA A INDUZIONE 4 ZONE TOP

4-ZONE INDUCTION BOILING TOP (TOP VERSION)

AUFTISCH-INDUKTIONS-KOCHFELD MIT 4 KOCHZONEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB LVD CE**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716167</b>	14	400 3 ~	4x3,5	80 cm	70 cm	28 cm	58,4	0,37
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		PIN8E7N		50/60						

### PIANO COTTURA A INDUZIONE 2 ZONE FREESTANDING SU VANO APERTO

FREESTANDING 2-ZONE INDUCTION BOILING TOP ON OPEN CABINET

INDUKTIONSKOCHFELD, FREISTEHEND MIT 2 ZONEN UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB LVD CE**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716168</b>	7	400 3 ~	2x3,5	40 cm	70 cm	90 cm	48,600 0	0,43
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		PIN4FE7N		50/60						

### PIANO COTTURA A INDUZIONE 4 ZONE FREESTANDING SU VANO APERTO

FREESTANDING 4-ZONE INDUCTION BOILING TOP ON OPEN CABINET

INDUKTIONSKOCHFELD, FREISTEHEND MIT 4 ZONEN UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB LVD CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716169</b>	14	400 3 ~	4x3,5	80 cm	70 cm	90 cm	76,4	0,79
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		PIN8FE7N		50/60						

**PIANO COTTURA A INDUZIONE WOK**

WOK INDUCTION BOILING TOP  
 WOK-INDUKTIONSKOCHFELD

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
⚡	<b>716081</b>	5	400 3 ~	1x5	40 cm	70 cm	28 cm	30,5	0,21
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
	PIW4E7		50/60						

**PIANO COTTURA A INDUZIONE WOK FREESTANDING SU VANO APERTO**


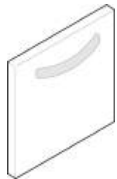




FREESTANDING WOK INDUCTION BOILING TOP ON OPEN CABINET  
 WOK-INDUKTIONSKOCHFELD, FREISTEHEND MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
⚡	<b>716082</b>	5	400 3 ~	1x5	40 cm	70 cm	90 cm	46	0,42
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
	PIW4FE7		50/60						

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**


	<p><b>Code</b> <b>719051</b></p>	<p><b>Description</b> <b>VANO IGIENICO AD INCASSO PER VANO APERTO DIM. 80CM TECNO74</b>                      RECESSED HYGIENIC H2 COMPARTMENT FOR CABINET DIM. 80CM TECNO74                      EINBAU-HYGIENEBEHÄLTER H2 FÜR NEUTRAL OFFENER UNTERBAU DIM. 80CM TECNO74</p>
	<p><b>Code</b> <b>319002</b></p>	<p><b>Description</b> <b>PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</b>                      STAINLESS STEEL RIGHT/LEFT DOOR FOR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90                      TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL FÜR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</p>
	<p><b>Code</b> <b>719004</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE TECNO74 PER ELEMENTI FREESTANDING L=40CM</b>                      TECNO74 REAR COVERING PANEL FOR FREESTANDING ELEMENTS (L=40CM)                      HINTERE ABDECKUNG TECNO74 FÜR, FREISTEHENDE ELEMENTE L=40CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>719005</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE TECNO74 PER ELEMENTI FREESTANDING L=80CM</b>                      TECNO74 REAR COVERING PANEL FOR FREESTANDING ELEMENTS (L=80CM)                      HINTERE ABDECKUNG TECNO74 FÜR, FREISTEHENDE ELEMENTE L=80CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>799506</b></p>	<p><b>Description</b> <b>COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA (L=70CM)</b>                      PAIR OF CLOSING ELEMENTS (L=70CM)                      1 PAAR ABSCHLUSSELEMENTE (L=70CM)</p>
	<p><b>Code</b> <b>799503</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO LATERALE PER MODULO FREESTANDING</b>                      SIDE COVERING PANEL FOR FREESTANDING MODULE                      SEITLICHE ABDECKUNG FÜR, FREISTEHENDES MODUL</p>

**FRY-TOP EVENHEAT | EVENHEAT GRIDDLES | EVENHEAT GRILLPLATTEN**

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA TOP CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED SMOOTH PLATE (TOP VERSION) WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716501</b>	4,5	380-415 3N~		40 cm	70 cm	28 cm	44,5	0,21
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		EHC4E7		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA A CONTROLLO ELETTRONICO TOP CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED SMOOTH PLATE AND ELECTRONIC CONTROL (TOP VERSION) WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
AUFTISCH ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT VERCHROMT, ELEKTRONISCHE STEUERUNG MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716551</b>	4,5	380-415 3N~		40 cm	70 cm	28 cm	44,5	0,21
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		EHCD4E7		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA TOP CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

ELECTRIC GRIDDLE WITH A BRUSHED, CHROME-PLATED SMOOTH PLATE (TOP VERSION) WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716505</b>	4,5	380-415 3N~		40 cm	70 cm	28 cm	44,5	0,21
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		EHL4BE7		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA A CONTROLLO ELETTRONICO TOP CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE AND ELECTRONIC CONTROL (TOP VERSION) WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
AUFTISCH ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET, ELEKTRONISCHE STEUERUNG MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716555</b>	4,5	380-415 3N~		40 cm	70 cm	28 cm	44,5	0,21
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		EHL4BE7		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA RIGATA CROMATA SPAZZOLATA TOP CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

ELECTRIC GRIDDLE WITH A BRUSHED, CHROME-PLATED, RIBBED PLATE (TOP VERSION) WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716507</b>	4,5	380-415 3N~		40 cm	70 cm	28 cm	46,5	0,21
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		EHR4BE7		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED SMOOTH PLATE (TOP VERSION) WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716503</b>	9	380-415 3N~		80 cm	70 cm	28 cm	86,4	0,37
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		EHC8E7		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA A CONTROLLO ELETTRONICO TOP CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED SMOOTH PLATE AND ELECTRONIC CONTROL (TOP VERSION) WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
AUFTISCH ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT VERCHROMT, ELEKTRONISCHE STEUERUNG MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716553</b>	9	0014		80 cm	70 cm	28 cm	86,4	0,39
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		EHCD8E7		0001						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA TOP CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

ELECTRIC GRIDDLE WITH A BRUSHED, CHROME-PLATED SMOOTH PLATE (TOP VERSION) WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716509</b>	9	380-415 3N~		80 cm	70 cm	28 cm	88	0,39
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		EHL8BE7		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA A CONTROLLO ELETTRONICO TOP CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE AND ELECTRONIC CONTROL (TOP VERSION) WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
AUFTISCH ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET, ELEKTRONISCHE STEUERUNG MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716559</b>	9	380-415 3N~		80 cm	70 cm	28 cm	88	0,40
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		EHLD8BE7		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA RIGATA CROMATA SPAZZOLATA TOP CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

ELECTRIC GRIDDLE WITH A BRUSHED, CHROME-PLATED, RIBBED PLATE (TOP VERSION) WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716519</b>	9	380-415 3N~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		EHR8BE7		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA CROMATA SPAZZOLATA TOP CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

ELECTRIC GRIDDLE WITH A BRUSHED, CHROME-PLATED, 1/3 RIBBED PLATE (TOP VERSION) WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE 1/3 GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716511</b>	9	380-415 3N~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		EHR8BE7		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA CROMATA SPAZZOLATA A CONTROLLO ELETTRONICO TOP CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, 1/3 RIBBED PLATE AND ELECTRONIC CONTROL (TOP VERSION) WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
AUFTISCH ELEKTRO-GRILLPLATTE, 1/3 GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET, ELEKTRONISCHE STEUERUNG MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716561</b>	9	380-415 3N~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		EHR8BE7		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA TOP CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED SMOOTH PLATE (TOP VERSION) WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716513</b>	13,5	380-415 3N~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		EHC12E7		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA A CONTROLLO ELETTRONICO TOP CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED SMOOTH PLATE AND ELECTRONIC CONTROL (TOP VERSION) WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
AUFTISCH ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT, ELEKTRONISCHE STEUERUNG MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716563</b>	13,5	380-415 3N~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		EHCD12E7		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA TOP CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

ELECTRIC GRIDDLE WITH A BRUSHED, CHROME-PLATED SMOOTH PLATE (TOP VERSION) WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m<sup>3</sup></b>
		<b>716515</b>	13,5	380-415 3N~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		EHL12BE7		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA A CONTROLLO ELETTRONICO TOP CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE AND ELECTRONIC CONTROL (TOP VERSION) WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
AUFTISCH ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET, ELEKTRONISCHE STEUERUNG MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m<sup>3</sup></b>
		<b>716565</b>	13,5	380-415 3N~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		EHL12BE7		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA CROMATA SPAZZOLATA TOP CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

ELECTRIC GRIDDLE WITH A BRUSHED, CHROME-PLATED, 1/3 RIBBED PLATE (TOP VERSION) WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE 1/3 GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m<sup>3</sup></b>
		<b>716517</b>	13,5	380-415 3N~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		EHR12BE7		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA CROMATA SPAZZOLATA A CONTROLLO ELETTRONICO TOP CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, 1/3 RIBBED PLATE AND ELECTRONIC CONTROL (TOP VERSION) WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
AUFTISCH ELEKTRO-GRILLPLATTE, 1/3 GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET, ELEKTRONISCHE STEUERUNG MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m<sup>3</sup></b>
		<b>716567</b>	13,5	380-415 3N~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		EHRD12BE7		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA FREESTANDING SU VANO APERTO CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT MIT OFFENEM UNTERBAU MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m<sup>3</sup></b>
		<b>716502</b>	4,5	380-415 3N~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		EHC4FE7		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA A CONTROLLO ELETTRONICO FREESTANDING SU VANO APERTO CON TECNOLOGIA EVENHEAT**  
FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED SMOOTH PLATE AND ELECTRONIC CONTROL ON OPEN CABINET WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT VERCHROMT MIT OFFENEM UNTERBAU, ELEKTRONISCHE STEUERUNG MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
⚡	<b>716552</b>	4,5	380-415 3N~		40 cm	70 cm	90 cm	59,4	0,44
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
	EHCD4FE7		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO CON TECNOLOGIA EVENHEAT**  
FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH A BRUSHED, CHROME-PLATED SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
⚡	<b>716506</b>	4,5	380-415 3N~		40 cm	70 cm	90 cm	58,4	0,44
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
	EHL4BFE7		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA A CONTROLLO ELETTRONICO FREESTANDING SU VANO APERTO CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE AND ELECTRONIC CONTROL ON OPEN CABINET WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU, ELEKTRONISCHE STEUERUNG MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
⚡	<b>716556</b>	4,5	380-415 3N~		40 cm	70 cm	90 cm	61,2	0,43
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
	EHL4BFE7		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA RIGATA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, RIBBED PLATE ON OPEN CABINET WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:





	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
⚡	<b>716508</b>	4,5	380-415 3N~		40 cm	70 cm	90 cm	57,5	0,44
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
	EHR4BFE7		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA FREESTANDING SU VANO APERTO CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT MIT OFFENEM UNTERBAU MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716504</b>	9	380-415 3N~		80 cm	70 cm	90 cm	105,4	0,78
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		EHC8FE7		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA CROMATA A CONTROLLO ELETTRONICO FREESTANDING SU VANO APERTO CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED PLATE AND ELECTRONIC CONTROL ON OPEN CABINET WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, VERCHROMT MIT OFFENEM UNTERBAU, ELEKTRONISCHE STEUERUNG MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716554</b>	9	380-415 3N~		80 cm	70 cm	90 cm	98,5	0,81
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		EHC8FE7		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE ON OPEN CABINE WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716510</b>	9	380-415 3N~		80 cm	70 cm	90 cm	105,6	0,81
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		EHL8BFE7		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA A CONTROLLO ELETTRONICO FREESTANDING SU VANO APERTO CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE AND ELECTRONIC CONTROL ON OPEN CABINET WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU, ELEKTRONISCHE STEUERUNG MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716560</b>	9	380-415 3N~		80 cm	70 cm	90 cm	104	0,79
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		EHL8BFE7		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA RIGATA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, RIBBED PLATE ON OPEN CABINET WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716520</b>	9	380-415 3N~		80 cm	70 cm	90 cm	102	0,80
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		EHR88BFE7		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, 1/3 RIBBED PLATE ON OPEN CABINET WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND 1/3 GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716512</b>	9	380-415 3N~		80 cm	70 cm	90 cm	104,5	0,79
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		EHR88BFE7		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA CROMATA SPAZZOLATA A CONTROLLO ELETTRONICO FREESTANDING SU VANO APERTO CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, 1/3 RIBBED PLATE AND ELECTRONIC CONTROL ON OPEN CABINET WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND 1/3 GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU, ELEKTRONISCHE STEUERUNG MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716562</b>	9	380-415 3N~		80 cm	70 cm	90 cm	104	0,79
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		EHRD88BFE7		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA FREESTANDING SU VANO APERTO CON TECNOLOGIA EVENHEAT**



FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT MIT OFFENEM UNTERBAU MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716514</b>	13,5	380-415 3N~		120 cm	70 cm	90 cm	150	1,13
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		EHC12FE7		50/60						



**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA A CONTROLLO ELETTRONICO FREESTANDING SU VANO APERTO CON TECNOLOGIA EVENHEAT**  
FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED SMOOTH PLATE AND ELECTRONIC CONTROL ON OPEN CABINET WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT MIT OFFENEM UNTERBAU, ELEKTRONISCHE STEUERUNG MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m<sup>3</sup></b>
		<b>716564</b>	13,5	380-415 3N~		120 cm	70 cm	90 cm	150	1,13
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		EHCD12FE7		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO CON TECNOLOGIA EVENHEAT**  
FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m<sup>3</sup></b>
		<b>716516</b>	13,5	380-415 3N~		120 cm	70 cm	90 cm	150	1,13
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		EHL12BFE7		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA A CONTROLLO ELETTRONICO FREESTANDING SU VANO APERTO CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE AND ELECTRONIC CONTROL ON OPEN CABINET WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU; ELEKTRONISCHE STEUERUNG MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m<sup>3</sup></b>
		<b>716566</b>	13,5	380-415 3N~		120 cm	70 cm	90 cm	150	1,13
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		EHLD12BFE7		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, 1/3 RIBBED PLATE ON OPEN CABINET WITH EVENHEAT TECHNOLOGY  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND 1/3 GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m<sup>3</sup></b>
		<b>716518</b>	13,5	380-415 3N~		120 cm	70 cm	90 cm	150	1,13
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		EHR12BFE7		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA CROMATA SPAZZOLATA A CONTROLLO ELETTRONICO FREESTANDING SU VANO APERTO CON TECNOLOGIA EVENHEAT**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, 1/3 RIBBED PLATE AND ELECTRONIC CONTROL ON OPEN CABINET WITH EVENHEAT TECHNOLOGY


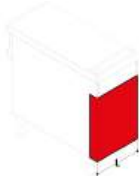




ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND 1/3 GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU, ELEKTRONISCHE STEUERUNG MIT EVENHEAT-TECHNOLOGIE





CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>716568</b>	13,5	380-415 3N~		120 cm	70 cm	90 cm	150	1,13
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
	EHRD12BFE7		50/60						

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**

	<p><b>Code</b> <b>319002</b></p>	<p><b>Description</b> <b>PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</b>                       STAINLESS STEEL RIGHT/LEFT DOOR FOR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90                       TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL FÜR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</p>
	<p><b>Code</b> <b>719004</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE TECNO74 PER ELEMENTI FREESTANDING L=40CM</b>                       TECNO74 REAR COVERING PANEL FOR FREESTANDING ELEMENTS (L=40CM)                       HINTERE ABDECKUNG TECNO74 FÜR, FREISTEHENDE ELEMENTE L=40CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>719005</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE TECNO74 PER ELEMENTI FREESTANDING L=80CM</b>                       TECNO74 REAR COVERING PANEL FOR FREESTANDING ELEMENTS (L=80CM)                       HINTERE ABDECKUNG TECNO74 FÜR, FREISTEHENDE ELEMENTE L=80CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>719006</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE TECNO74 PER ELEMENTI FREESTANDING L=120CM</b>                       TECNO74 REAR COVERING PANEL FOR FREESTANDING ELEMENTS (L=120CM)                       HINTERE ABDECKUNG TECNO74 FÜR, FREISTEHENDE ELEMENTE L=120CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>799506</b></p>	<p><b>Description</b> <b>COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA (L=70CM)</b>                       PAIR OF CLOSING ELEMENTS (L=70CM)                       1 PAAR ABSCHLUSSELEMENTE (L=70CM)</p>
	<p><b>Code</b> <b>719040</b></p>	<p><b>Description</b> <b>PROTEZIONE TERMICA LATERALE</b>                       SIDE HEAT PROTECTION DEVICE                       SEITLICHER THERMOSCHUTZ</p>

	<p><b>Code</b> <b>799503</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO LATERALE PER MODULO FREESTANDING</b> SIDE COVERING PANEL FOR FREESTANDING MODULE SEITLICHE ABDECKUNG FÜR, FREISTEHENDES MODUL</p>
	<p><b>Code</b> <b>120595</b></p>	<p><b>Description</b> <b>RASCHIETTO PER PULIZIA FRY-TOP</b> GRIDDLE-CLEANING SCRAPER REINIGUNGSSCHABER FÜR GRILLPLATTE</p>
	<p><b>Code</b> <b>120597</b></p>	<p><b>Description</b> <b>RASCHIETTO - KIT LAMA RICAMBIO (10 PEZZI)</b> SCRAPER - REPLACEMENT BLADE KIT (10 PIECES) REINIGUNGSSCHABER - SET ERSATZKLINGE (10 STÜCKE)</p>
	<p><b>Code</b> <b>120598</b></p>	<p><b>Description</b> <b>RASCHIETTO - KIT LAMA RICAMBIO PER PIASTRA RIGATA (10 PEZZI)</b> SCRAPER - REPLACEMENT BLADE KIT FOR RIBBED PLATE (10 PIECES) SCHABER - ERSATZKIT FÜR GERILLTE GRILLPLATTE (10 STÜCK)</p>

## FRY-TOP | GRIDDLES | GRILLPLATTEN

### FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA TOP

GAS GRIDDLE WITH SMOOTH PLATE TOP  
 AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE, GLATT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>713170</b>	7	40 cm	70 cm	28 cm	46,5	0,21
<b>Model</b>						
FTL4G7						

### FRY-TOP GAS PIASTRA RIGATA TOP

GAS GRIDDLE WITH RIBBED PLATE TOP  
 AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE, GERILLT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>713171</b>	7	40 cm	70 cm	28 cm	46	0,22
<b>Model</b>						
FTR4G7						

### FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA CROMATA TOP

GAS GRIDDLE WITH SMOOTH CHROME PLATE TOP  
 AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>713172</b>	7	40 cm	70 cm	28 cm	48	0,22
<b>Model</b>						
FTC4G7						

### FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA TOP

GAS GRIDDLE WITH A BRUSHED, CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
 AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>713184</b>	7	40 cm	70 cm	28 cm	49	0,20
<b>Model</b>						
FTL4G7/B						

**FRY-TOP GAS PIASTRA RIGATA CROMATA SPAZZOLATA TOP**

GAS GRIDDLE WITH A BRUSHED, CHROME-PLATED, RIBBED PLATE (TOP VERSION)

AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE, GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>713185</b>	7	40 cm	70 cm	28 cm	49	0,20
<b>Model</b>						
FTR4G7/B						

**FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA TOP**

GAS GRIDDLE WITH SMOOTH PLATE TOP

AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE, GLATT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>713173</b>	14	80 cm	70 cm	28 cm	88,6	0,37
<b>Model</b>						
FTL8G7						

**FRY-TOP GAS PIASTRA RIGATA TOP**

GAS GRIDDLE WITH RIBBED PLATE TOP

AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE, GERILLT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>713175</b>	14	80 cm	70 cm	28 cm	84,4	0,39
<b>Model</b>						
FTRR8G7						

**FRY-TOP GAS PIASTRA 1/3 RIGATA TOP**

GAS GRIDDLE WITH 1/3 RIBBED PLATE TOP

AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE 1/3 GERILLT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>713174</b>	14	80 cm	70 cm	28 cm	87,4	0,39
<b>Model</b>						
FTR8G7						

**FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA CROMATA TOP**

GAS GRIDDLE WITH A CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE (TOP VERSION)

AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>713176</b>	14	80 cm	70 cm	28 cm	90	0,38
<b>Model</b>						
FTC8G7						

**FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA TOP**

GAS GRIDDLE WITH A BRUSHED, CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
 AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>713186</b>	14	80 cm	70 cm	28 cm	92	0,39
<b>Model</b>						
FTL8G7/B						

**FRY-TOP GAS PIASTRA RIGATA CROMATA SPAZZOLATA TOP**

GAS GRIDDLE WITH A BRUSHED, CHROME-PLATED, RIBBED PLATE (TOP VERSION)  
 AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE, GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>713188</b>	14	80 cm	70 cm	28 cm	84,4	0,39
<b>Model</b>						
FTRR8G7/B						

**FRY-TOP GAS PIASTRA 1/3 RIGATA CROMATA SPAZZOLATA TOP**

GAS GRIDDLE WITH A BRUSHED, CHROME-PLATED, 1/3 RIBBED PLATE (TOP VERSION)  
 AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE 1/3 GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>713187</b>	14	80 cm	70 cm	28 cm	89,000 0	0,40
<b>Model</b>						
FTR8G7/B						

**FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA TOP**

GAS GRIDDLE WITH A SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
 AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE, GLATT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>713154</b>	21.6	120 cm	70 cm	28 cm	132	0,55
<b>Model</b>						
FTL12G7						

**FRY-TOP GAS PIASTRA 1/3 RIGATA TOP**

GAS GRIDDLE WITH A 1/3 RIBBED PLATE (TOP VERSION)  
 AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE 1/3 GERILLT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>713155</b>	21.6	120 cm	70 cm	28 cm	132	0,55
<b>Model</b>						
FTR12G7						

**FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA CROMATA TOP**

GAS GRIDDLE WITH A CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>713156</b>	21.6	120 cm	70 cm	28 cm	145,5	0,62
<b>Model</b>						
FTC12G7						

**FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA TOP**

GAS GRIDDLE WITH A BRUSHED, CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT, GEBÜRSTET

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>713157</b>	21.6	120 cm	70 cm	28 cm	132	0,55
<b>Model</b>						
FTL12G7/B						

**FRY-TOP GAS PIASTRA 1/3 RIGATA CROMATA SPAZZOLATA TOP**

GAS GRIDDLE WITH A BRUSHED, CHROME-PLATED, 1/3 RIBBED PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE 1/3 GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>713158</b>	21.6	120 cm	70 cm	28 cm	132	0,55
<b>Model</b>						
FTR12G7/B						

**FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING GAS GRIDDLE WITH SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET  
GAS-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>713177</b>	7	40 cm	70 cm	90 cm	62,5	0,44
<b>Model</b>						
FTL4FG7						

**FRY-TOP GAS PIASTRA RIGATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING GAS GRIDDLE WITH RIBBED PLATE ON OPEN CABINET  
GAS-GRILLPLATTE, FREISTEHEND GERILLT MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>713178</b>	7	40 cm	70 cm	90 cm	63	0,43
<b>Model</b>						
FTR4FG7						

**FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA CROMATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING GAS GRIDDLE WITH CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET  
GAS-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>713179</b>	7	40 cm	70 cm	90 cm	63	0,43
<b>Model</b>	FTC4FG7					

**FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING GAS GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET  
GAS-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>713189</b>	7	40 cm	70 cm	90 cm	63	0,43
<b>Model</b>	FTL4FG7/B					

**FRY-TOP GAS PIASTRA RIGATA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING GAS GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, RIBBED PLATE ON OPEN CABINET  
GAS-GRILLPLATTE, FREISTEHEND GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>713190</b>	7	40 cm	70 cm	90 cm	63	0,43
<b>Model</b>	FTR4FG7/B					

**FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING GAS GRIDDLE WITH SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET  
GAS-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>713180</b>	14	80 cm	70 cm	90 cm	108,8	0,77
<b>Model</b>	FTL8FG7					

**FRY-TOP GAS PIASTRA RIGATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING GAS GRIDDLE WITH RIBBED PLATE ON OPEN CABINET  
GAS-GRILLPLATTE, FREISTEHEND GERILLT MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>713182</b>	14	80 cm	70 cm	90 cm	105,80 00	0,76
<b>Model</b>	FTRR8FG7					

**FRY-TOP GAS PIASTRA 1/3 RIGATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING GAS GRIDDLE WITH 1/3 RIBBED PLATE ON OPEN CABINET

GAS-GRILLPLATTE, FREISTEHEND 1/3 GERILLT MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>713181</b>	14	80 cm	70 cm	90 cm	107	0,79
<b>Model</b>						
FTR8FG7						

**FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA CROMATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING GAS GRIDDLE WITH CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET

GAS-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>713183</b>	14	80 cm	70 cm	90 cm	108,4	0,79
<b>Model</b>						
FTC8FG7						

**FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING GAS GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET

GAS-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>713191</b>	14	80 cm	70 cm	90 cm	109	0,79
<b>Model</b>						
FTL8FG7/B						

**FRY-TOP GAS PIASTRA RIGATA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING GAS GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, RIBBED PLATE ON OPEN CABINET

GAS-GRILLPLATTE, FREISTEHEND GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>713193</b>	14	80 cm	70 cm	90 cm	105,80 00	0,79
<b>Model</b>						
FTRR8FG7/B						

**FRY-TOP GAS PIASTRA 1/3 RIGATA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING GAS GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, 1/3 RIBBED PLATE ON OPEN CABINET

GAS-GRILLPLATTE, FREISTEHEND 1/3 GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>713192</b>	14	80 cm	70 cm	90 cm	104,5	0,81
<b>Model</b>						
FTR8FG7/B						

**FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA FREESTANDING SU VANO APERTO**

GAS GRIDDLE WITH A SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET  
GAS-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>713159</b>	21,6	120 cm	70 cm	90 cm	168,1	1,17
<b>Model</b>						
FTL12FG7						

**FRY-TOP GAS PIASTRA 1/3 RIGATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING GAS GRIDDLE WITH 1/3 RIBBED PLATE ON OPEN CABINET  
GAS-GRILLPLATTE, FREISTEHEND 1/3 GERILLT MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>713160</b>	21.6	120 cm	70 cm	90 cm	146	1,13
<b>Model</b>						
FTR12FG7						

**FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA CROMATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING GAS GRIDDLE WITH CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET  
GAS-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>713161</b>	21.6	120 cm	70 cm	90 cm	146	1,13
<b>Model</b>						
FTC12FG7						

**FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING GAS GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET  
GAS-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>713162</b>	21.6	120 cm	70 cm	90 cm	146	1,13
<b>Model</b>						
FTL12FG7/B						

**FRY-TOP GAS PIASTRA 1/3 RIGATA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING GAS GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, 1/3 RIBBED PLATE ON OPEN CABINET  
GAS-GRILLPLATTE, FREISTEHEND 1/3 GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**




Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>713163</b>	21.6	120 cm	70 cm	90 cm	146	1,13
<b>Model</b>						
FTR12FG7/B						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716211</b>	3,9	380-415 3N~		40 cm	70 cm	28 cm	46	0,19
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FTL4E7		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA RIGATA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH RIBBED PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GERILLT


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716212</b>	3,9	380-415 3N~		40 cm	70 cm	28 cm	46,5	0,20
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FTR4E7		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716213</b>	3,9	380-415 3N~		40 cm	70 cm	28 cm	44,5	0,21
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FTC4E7		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH A BRUSHED, CHROME-PLATED SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716225</b>	3,9	380-415 3N~		40 cm	70 cm	28 cm	44,5	0,21
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FTL4BE7		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA RIGATA CROMATA SPAZZOLATA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH A BRUSHED, CHROME-PLATED, RIBBED PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716226</b>	3,9	380-415 3N~		40 cm	70 cm	28 cm	46,5	0,21
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FTR4BE7		50/60						

### FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA TOP

ELECTRIC GRIDDLE WITH SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716214</b>	7,8	380-415 3N~		80 cm	70 cm	28 cm	84,000 0	0,36
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FTL8E7		50/60						

### FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA RIGATA TOP

ELECTRIC GRIDDLE WITH RIBBED PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GERILLT


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716216</b>	7,8	380-415 3N~		80 cm	70 cm	28 cm	84,5	0,39
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FTRR8E7		50/60						

### FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA TOP

ELECTRIC GRIDDLE WITH 1/3 RIBBED PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE 1/3 GERILLT


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716215</b>	7,8	380-415 3N~		80 cm	70 cm	28 cm	83	0,38
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FTR8E7		50/60						

### FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA TOP

ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716217</b>	7,8	380-415 3N~		80 cm	70 cm	28 cm	86,4	0,37
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FTC8E7		50/60						

### FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA TOP

ELECTRIC GRIDDLE WITH A BRUSHED, CHROME-PLATED SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**



	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716227</b>	7,8	380-415 3N~		80 cm	70 cm	28 cm	88	0,39
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FTL8BE7		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA CROMATA SPAZZOLATA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH A BRUSHED, CHROME-PLATED, 1/3 RIBBED PLATE (TOP VERSION)

AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE 1/3 GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716228</b>	7,8	380-415 3N~		80 cm	70 cm	28 cm	78,5	0,40
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FTR8BE7		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA RIGATA CROMATA SPAZZOLATA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH A BRUSHED, CHROME-PLATED, RIBBED PLATE (TOP VERSION)

AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB LVD CE**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716229</b>	7,8	380-415 3N~		80 cm	70 cm	28 cm	91,000 0	0,39
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FTRR8BE7		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH SMOOTH PLATE (TOP VERSION)

AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716201</b>	11,7	380-415 3N~		120 cm	70 cm	28 cm	137	0,63
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FTL12E7		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH 1/3 RIBBED PLATE (TOP VERSION)

AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE 1/3 GERILLT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716202</b>	11,7	380-415 3N~		120 cm	70 cm	28 cm	132	0,55
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FTR12E7		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED SMOOTH PLATE (TOP VERSION)

AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716203</b>	11,7	380-415 3N~		120 cm	70 cm	28 cm	132	0,55
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FTC12E7		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH A BRUSHED, CHROME-PLATED SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716204</b>	11,7	380-415 3N~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		FTL12BE7		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA CROMATA SPAZZOLATA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH A BRUSHED, CHROME-PLATED, 1/3 RIBBED PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE 1/3 GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716205</b>	11,7	380-415 3N~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		FTR12E7B		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, MIT OFFENEM UNTERBAU



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716218</b>	3,9	380-415 3N~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		FTL4FE7		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA RIGATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH RIBBED PLATE ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND GERILLT MIT OFFENEM UNTERBAU



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716219</b>	3,9	380-415 3N~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		FTR4FE7		50/60				60,800 0	0,43

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716220</b>	3,9	380-415 3N~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		FTC4FE7		50/60				60,6	0,43

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>716230</b>	3,9	380-415 3N~	40 cm	70 cm	90 cm	58,4	0,44
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
FTL4BFE7		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA RIGATA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, RIBBED PLATE ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>716231</b>	3,9	380-415 3N~	40 cm	70 cm	90 cm	57,5	0,44
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
FTR4BFE7		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>716221</b>	7,8	380-415 3N~	80 cm	70 cm	90 cm	103,8	0,79
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
FTL8FE7		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA RIGATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH RIBBED PLATE ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND GERILLT MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>716223</b>	7,8	380-415 3N~	80 cm	70 cm	90 cm	103	0,81
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
FTRR8FE7		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH 1/3 RIBBED PLATE ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND 1/3 GERILLT MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**





Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>716222</b>	7,8	380-415 3N~	80 cm	70 cm	90 cm	103	0,79
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
FTR8FE7		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT MIT OFFENEM UNTERBAU



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m<sup>3</sup></b>
		<b>716224</b>	7,8	380-415 3N~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		FTC8FE7		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m<sup>3</sup></b>
		<b>716232</b>	7,8	380-415 3N~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		FTL8BFE7		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA RIGATA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, RIBBED PLATE ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m<sup>3</sup></b>
		<b>716234</b>	7,8	380-415 3N~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		FTR8BFE7		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, 1/3 RIBBED PLATE ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND 1/3 GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m<sup>3</sup></b>
		<b>716233</b>	7,8	380-415 3N~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		FTR8BFE7		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, MIT OFFENEM UNTERBAU


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m<sup>3</sup></b>
		<b>716206</b>	11,7	380-415 3N~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		FTL12FE7		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH 1/3 RIBBED PLATE ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND 1/3 GERILLT MIT OFFENEM UNTERBAU


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716207</b>	11,7	380-415 3N~		120 cm	70 cm	90 cm	157,4	1,17
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FTR12FE7		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT MIT OFFENEM UNTERBAU


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716208</b>	11,7	380-415 3N~		120 cm	70 cm	90 cm	150	1,13
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FTC12FE7		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716209</b>	11,7	380-415 3N~		120 cm	70 cm	90 cm	150	1,13
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FT12FE7B		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA CROMATA SPAZZOLATA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, 1/3 RIBBED PLATE ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND 1/3 GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716210</b>	11,7	380-415 3N~		120 cm	70 cm	90 cm	150	1,13
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FTR12FE7B		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA A CONTROLLO ELETTRONICO FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH SMOOTH PLATE AND ELECTRONIC CONTROL ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, MIT OFFENEM UNTERBAU, ELEKTRONISCHE STEUERUNG

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716238</b>	3,9	380-415 3N~		40 cm	70 cm	90 cm	61,2	0,43
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FTLD4FE7		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA A CONTROLLO ELETTRONICO FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED SMOOTH PLATE AND ELECTRONIC CONTROL ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT VERCHROMT MIT OFFENEM UNTERBAU, ELEKTRONISCHE STEUERUNG

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



	Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
⚡	<b>716239</b>	3,9	380-415 3N~	40 cm	70 cm	90 cm	59,4	0,44
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
	FTCD4FE7		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA A CONTROLLO ELETTRONICO FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE AND ELECTRONIC CONTROL ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU, ELEKTRONISCHE STEUERUNG

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



	Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
⚡	<b>716243</b>	3,9	380-415 3N~	40 cm	70 cm	90 cm	61,2	0,43
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
	FTLD4BFE7		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA A CONTROLLO ELETTRONICO FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH SMOOTH PLATE AND ELECTRONIC CONTROL ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, MIT OFFENEM UNTERBAU, ELEKTRONISCHE STEUERUNG

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



	Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
⚡	<b>716240</b>	7,8	380-415 3N~	80 cm	70 cm	90 cm	104	0,79
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
	FTLD8FE7		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA A CONTROLLO ELETTRONICO FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH 1/3 RIBBED PLATE AND ELECTRONIC CONTROL ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND 1/3 GERILLT MIT OFFENEM UNTERBAU, ELEKTRONISCHE STEUERUNG

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



	Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
⚡	<b>716241</b>	7,8	380-415 3N~	80 cm	70 cm	90 cm	104	0,79
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
	FTRD8FE7		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA CROMATA A CONTROLLO ELETTRONICO FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED PLATE AND ELECTRONIC CONTROL ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, VERCHROMT MIT OFFENEM UNTERBAU, ELEKTRONISCHE STEUERUNG

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**




	Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
⚡	<b>716242</b>	7,8	380-415 3N~	80 cm	70 cm	90 cm	98,5	0,81
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
	FTCD8FE7		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA A CONTROLLO ELETTRONICO FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE AND ELECTRONIC CONTROL ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU, ELEKTRONISCHE STEUERUNG


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716244</b>	7,8	380-415 3N~		80 cm	70 cm	90 cm	104	0,79
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FTLD8BFE7		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA CROMATA SPAZZOLATA A CONTROLLO ELETTRONICO FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, 1/3 RIBBED PLATE AND ELECTRONIC CONTROL ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND 1/3 GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU, ELEKTRONISCHE STEUERUNG


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716245</b>	7,8	380-415 3N~		80 cm	70 cm	90 cm	104	0,79
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FTRD8BFE7		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA A CONTROLLO ELETTRONICO FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH SMOOTH PLATE AND ELECTRONIC CONTROL ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, MIT OFFENEM UNTERBAU, ELEKTRONISCHE STEUERUNG


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716246</b>	11,7	380-415 3N~		120 cm	70 cm	90 cm	150	1,13
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FTLD12FE7		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA A CONTROLLO ELETTRONICO FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH 1/3 RIBBED PLATE AND ELECTRONIC CONTROL ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND 1/3 GERILLT MIT OFFENEM UNTERBAU, ELEKTRONISCHE STEUERUNG


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716247</b>	11,7	380-415 3N~		120 cm	70 cm	90 cm	150	1,13
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FTRD12FE7		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA A CONTROLLO ELETTRONICO FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED SMOOTH PLATE AND ELECTRONIC CONTROL ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT MIT OFFENEM UNTERBAU, ELEKTRONISCHE STEUERUNG

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716248</b>	11,7	380-415 3N~		120 cm	70 cm	90 cm	150	1,13
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FTCD12FE7		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA A CONTROLLO ELETTRONICO FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE AND ELECTRONIC CONTROL ON OPEN CABINET  
 ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU; ELEKTRONISCHE STEUERUNG

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>716249</b>	11,7	380-415 3N~		120 cm	70 cm	90 cm	150	1,13
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
	FTLD12BFE7		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA CROMATA SPAZZOLATA A CONTROLLO ELETTRONICO FREESTANDING SU VANO APERTO**



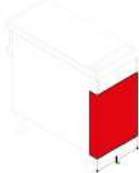


FREESTANDING ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, 1/3 RIBBED PLATE AND ELECTRONIC CONTROL ON OPEN CABINET  
 ELEKTRO-GRILLPLATTE, FREISTEHEND 1/3 GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET MIT OFFENEM UNTERBAU, ELEKTRONISCHE STEUERUNG

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>716250</b>	11,7	380-415 3N~		120 cm	70 cm	90 cm	150	1,13
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
	FTRD12BFE7		50/60						

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**

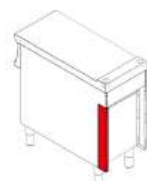
	<p><b>Code</b> <b>719051</b></p>	<p><b>Description</b> <b>VANO IGIENICO AD INCASSO PER VANO APERTO DIM. 80CM TECNO74</b>                      RECESSED HYGIENIC H2 COMPARTMENT FOR CABINET DIM. 80CM TECNO74                      EINBAU-HYGIENEBEHÄLTER H2 FÜR NEUTRAL OFFENER UNTERBAU DIM. 80CM TECNO74</p>
	<p><b>Code</b> <b>319002</b></p>	<p><b>Description</b> <b>PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</b>                      STAINLESS STEEL RIGHT/LEFT DOOR FOR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90                      TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL FÜR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</p>
	<p><b>Code</b> <b>719004</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE TECNO74 PER ELEMENTI FREESTANDING L=40CM</b>                      TECNO74 REAR COVERING PANEL FOR FREESTANDING ELEMENTS (L=40CM)                      HINTERE ABDECKUNG TECNO74 FÜR, FREISTEHENDE ELEMENTE L=40CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>719005</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE TECNO74 PER ELEMENTI FREESTANDING L=80CM</b>                      TECNO74 REAR COVERING PANEL FOR FREESTANDING ELEMENTS (L=80CM)                      HINTERE ABDECKUNG TECNO74 FÜR, FREISTEHENDE ELEMENTE L=80CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>719006</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE TECNO74 PER ELEMENTI FREESTANDING L=120CM</b>                      TECNO74 REAR COVERING PANEL FOR FREESTANDING ELEMENTS (L=120CM)                      HINTERE ABDECKUNG TECNO74 FÜR, FREISTEHENDE ELEMENTE L=120CM</p>



Code	Description
<b>799506</b>	<b>COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA (L=70CM)</b> PAIR OF CLOSING ELEMENTS (L=70CM) 1 PAAR ABSCHLUSSELEMENTE (L=70CM)



Code	Description
<b>719040</b>	<b>PROTEZIONE TERMICA LATERALE</b> SIDE HEAT PROTECTION DEVICE SEITLICHER THERMOSCHUTZ



Code	Description
<b>799503</b>	<b>TAMPONAMENTO LATERALE PER MODULO FREESTANDING</b> SIDE COVERING PANEL FOR FREESTANDING MODULE SEITLICHE ABDECKUNG FÜR, FREISTEHENDES MODUL



Code	Description
<b>120595</b>	<b>RASCHIETTO PER PULIZIA FRY-TOP</b> GRIDDLE-CLEANING SCRAPER REINIGUNGSSCHABER FÜR GRILLPLATTE



Code	Description
<b>120597</b>	<b>RASCHIETTO - KIT LAMA RICAMBIO (10 PEZZI)</b> SCRAPER - REPLACEMENT BLADE KIT (10 PIECES) REINIGUNGSSCHABER - SET ERSATZKLINGE (10 STÜCKE)



Code	Description
<b>120598</b>	<b>RASCHIETTO - KIT LAMA RICAMBIO PER PIASTRA RIGATA (10 PEZZI)</b> SCRAPER - REPLACEMENT BLADE KIT FOR RIBBED PLATE (10 PIECES) SCHABER - ERSATZKIT FÜR GERILLTE GRILLPLATTE (10 STÜCK)



## FRIGGITRICI | FRYERS | FRITEUSEN

### FRIGGITRICE GAS VASCA SINGOLA 13LT CON SCAMBIATORI IN VASCA FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI, COPERCHI E VASCA RECUPERO OLIO INCLUSI

FREESTANDING SINGLE TANK 13L GAS FRYER WITH A WITH IN-TANK HEAT EXCHANGERS ON CLOSED CABINET - BASKETS, LIDS AND OIL DRAINING TANK INCLUDED

GAS-FRITTEUSE, FREISTEHEND 13L EINZELBECKEN MIT INTERNEN WÄRMETAUSCHERN, GESCHLOSSENER UNTERBAU - KÖRBE, DECKEL UND FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC SASO**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>			<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>713130</b>	11,5			40 cm	70 cm	90 cm	55,6	0,49
		<b>Model</b> FR43FG7T								

### FRIGGITRICE GAS VASCA SINGOLA 13LT CON FONDO V FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI COPERCHI E VASCA RECUPERO OLIO INCLUSI

FREESTANDING SINGLE TANK 13L GAS FRYER WITH V-SHAPED BOTTOM ON CLOSED CABINET - BASKETS, LIDS AND OIL DRAINING TANK INCLUDED

GAS-FRITTEUSE, FREISTEHEND 13L EINZELBECKEN MIT V-BODEN, GESCHLOSSENER UNTERBAU - KÖRBE, DECKEL UND FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC SASO**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>			<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>713132</b>	12			40 cm	70 cm	90 cm	63,2	0,48
		<b>Model</b> FRV43FG7T								

### FRIGGITRICE GAS VASCA SINGOLA 17LT CON SCAMBIATORI IN VASCA FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI, COPERCHI E VASCA RECUPERO OLIO INCLUSI

FREESTANDING SINGLE TANK 17L GAS FRYER WITH A WITH IN-TANK HEAT EXCHANGERS ON CLOSED CABINET - BASKETS, LIDS AND OIL DRAINING TANK INCLUDED

GAS-FRITTEUSE, FREISTEHEND 17L EINZELBECKEN MIT INTERNEN WÄRMETAUSCHERN, GESCHLOSSENER UNTERBAU - KÖRBE, DECKEL UND FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC SASO**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>			<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>713126</b>	16,5			40 cm	70 cm	90 cm	57,8	0,48
		<b>Model</b> FR47FG7T								

### FRIGGITRICE GAS VASCA SINGOLA 17LT CON FONDO V FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI COPERCHI E VASCA RECUPERO OLIO INCLUSI

FREESTANDING SINGLE TANK 17L GAS FRYER WITH V-SHAPED BOTTOM ON CLOSED CABINET - BASKETS, LIDS AND OIL DRAINING TANK INCLUDED

GAS-FRITTEUSE, FREISTEHEND 17L EINZELBECKEN MIT V-BODEN, GESCHLOSSENER UNTERBAU - KÖRBE, DECKEL UND FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC SASO**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>			<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>713128</b>	16,5			40 cm	70 cm	90 cm	55,6	0,48
		<b>Model</b> FRV47FG7T								

**FRIGGITRICE GAS VASCA DOPPIA 8+8LT CON SCAMBIATORI IN VASCA FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI, COPERCHI E VASCA RECUPERO OLIO INCLUSI**

FREESTANDING DOUBLE TANK 8+8L GAS FRYER WITH IN-TANK HEAT EXCHANGERS ON CLOSED CABINET - BASKETS, LIDS AND OIL DRAINING TANK INCLUDED  
GAS-FRITTEUSE, FREISTEHEND 8L + 8L DOPPELBECKEN MIT INTERNEN WÄRMETAUSCHERN, GESCHLOSSENER UNTERBAU - KÖRBE, DECKEL UND FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>713051</b>	12	40 cm	70 cm	90 cm	65,8	0,43
<b>Model</b>						
FR48FG7						

**FRIGGITRICE GAS VASCA DOPPIA 13+13LT CON SCAMBIATORI IN VASCA FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI, COPERCHI E VASCA RECUPERO OLIO INCLUSI**

FREESTANDING DOUBLE TANK 13+13L GAS FRYER WITH IN-TANK HEAT EXCHANGERS ON CLOSED CABINET - BASKETS, LIDS AND OIL DRAINING TANK INCLUDED

GAS-FRITTEUSE, FREISTEHEND 13L + 13L DOPPELBECKEN MIT INTERNEN WÄRMETAUSCHERN, GESCHLOSSENER UNTERBAU - KÖRBE, DECKEL UND FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>713131</b>	23	80 cm	70 cm	90 cm	88,4	0,81
<b>Model</b>						
FR83FG7T						

**FRIGGITRICE GAS VASCA DOPPIA 13+13LT CON FONDO V FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI, COPERCHI E VASCA RECUPERO OLIO INCLUSI**

FREESTANDING DOUBLE TANK 13+13L GAS FRYER WITH V-SHAPED BOTTOM ON CLOSED CABINET - BASKETS, LIDS AND OIL DRAINING TANK INCLUDED  
GAS-FRITTEUSE, FREISTEHEND 13L + 13L DOPPELBECKEN MIT V-BODEN, GESCHLOSSENER UNTERBAU - KÖRBE, DECKEL UND FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>713133</b>	24	80 cm	70 cm	90 cm	103,4	0,82
<b>Model</b>						
FRV83FG7T						

**FRIGGITRICE GAS VASCA DOPPIA 17+17LT CON SCAMBIATORI IN VASCA FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI, COPERCHI E VASCA RECUPERO OLIO INCLUSI**

FREESTANDING DOUBLE TANK 17+17L GAS FRYER WITH IN-TANK HEAT EXCHANGERS ON CLOSED CABINET - BASKETS, LIDS AND OIL DRAINING TANK INCLUDED

GAS-FRITTEUSE, FREISTEHEND 17L + 17L DOPPELBECKEN MIT INTERNEN WÄRMETAUSCHERN, GESCHLOSSENER UNTERBAU - KÖRBE, DECKEL UND FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC SASO**





Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>713127</b>	33	80 cm	70 cm	90 cm	94,400 0	0,81
<b>Model</b>						
FR87FG7T						

**FRIGGITRICE GAS VASCA DOPPIA 17+17LT CON FONDO V FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI, COPERCHI E VASCA RECUPERO OLIO INCLUSI**

FREESTANDING DOUBLE TANK 17+17L GAS FRYER WITH V-SHAPED BOTTOM ON CLOSED CABINET - BASKETS, LIDS AND OIL DRAINING TANK INCLUDED  
GAS-FRITTEUSE, FREISTEHEND 17L + 17L DOPPELBECKEN MIT V-BODEN, GESCHLOSSENER UNTERBAU - KÖRBE, DECKEL UND FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC SASO**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>			<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>713129</b>	33			80 cm	70 cm	90 cm	107	0,81
		<b>Model</b>								
		FRV87FG7T								

**FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA SINGOLA 8LT CON ELEMENTI RISCALDANTI IN VASCA BASCULANTI TOP - CESTELLI E COPERCHI INCLUSI**

SINGLE TANK D145 ELECTRIC FRYER WITH IN-TANK TILTING HEATING ELEMENTS - BASKETS AND LIDS INCLUDED  
AUFTISCH-ELEKTRO-FRITTEUSE 8L EINZELBECKEN MIT INTERNEN KIPPBAREN HEIZELEMENTEN - EINSCHL. KÖRBE UND DECKELN



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716050</b>	6	380-415 3N~		40 cm	70 cm	28 cm	25,000 0	0,20
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FR4E7		50/60						

**FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA SINGOLA 8LT SUPER CON ELEMENTI RISCALDANTI IN VASCA BASCULANTI TOP - CESTELLI E COPERCHI INCLUSI**

SUPER SINGLE TANK 8L ELECTRIC FRYER AND IN-TANK TILTING HEATING ELEMENTS - BASKETS AND LIDS INCLUDED  
AUFTISCH-ELEKTRO-FRITTEUSE SUPER 8L EINZELBECKEN MIT INTERNEN KIPPBAREN HEIZELEMENTEN - EINSCHL. KÖRBE UND DECKELN



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716094</b>	7,5	380-415 3N~		40 cm	70 cm	28 cm	25,000 0	0,20
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FR4ES7		50/60						

**FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA DOPPIA 8+8LT CON ELEMENTI RISCALDANTI IN VASCA BASCULANTI TOP - CESTELLI E COPERCHI INCLUSI**

DOUBLE TANK 8+8L ELECTRIC FRYER WITH IN-TANK TILTING HEATING ELEMENTS - BASKETS AND LIDS INCLUDED  
AUFTISCH-ELEKTRO-FRITTEUSE 8L + 8L DOPPELBECKEN MIT INTERNEN KIPPBAREN HEIZELEMENTEN - EINSCHL. KÖRBE UND DECKELN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716051</b>	12	380-415 3N~		80 cm	70 cm	28 cm	42	0,40
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FR8E7		50/60						

**FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA DOPPIA 8+8LT SUPER CON ELEMENTI RISCALDANTI IN VASCA BASCULANTI TOP - CESTELLI E COPERCHI INCLUSI**

SUPER DOUBLE TANK 8+8L ELECTRIC FRYER WITH IN-TANK TILTING HEATING ELEMENTS (TOP VERSION) - LIDS AND BASKETS INCLUDED  
AUFTISCH-ELEKTRO-FRITTEUSE SUPER 8L + 8L DOPPELBECKEN MIT INTERNEN KIPPBAREN HEIZELEMENTEN - EINSCHL. KÖRBE UND DECKELN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>716095</b>	15	380-415 3N~	80 cm	70 cm	28 cm	42,6	0,38
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
FR8ES7		50/60					

**FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA SINGOLA 8LT CON ELEMENTI RISCALDANTI IN VASCA BASCULANTI FREESTANDING SU VANO APERTO - CESTELLI E COPERCHI INCLUSI**

FREESTANDING SINGLE TANK 8L ELECTRIC FRYER WITH IN-TANK TILTING HEATING ELEMENTS ON OPEN CABINET - BASKETS AND LIDS INCLUDED  
ELEKTRO-FRITTEUSE, FREISTEHEND 8L EINZELBECKEN MIT INTERNEN KIPPBAREN HEIZELEMENTEN UND OFFENEM UNTERBAU - EINSCHL. KÖRBE UND DECKELN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>716052</b>	6	380-415 3N~	40 cm	70 cm	90 cm	39,8	0,43
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
FR4FE7		50/60					

**FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA SINGOLA 8LT SUPER CON ELEMENTI RISCALDANTI IN VASCA BASCULANTI FREESTANDING SU VANO APERTO - CESTELLI E COPERCHI INCLUSI**

SUPER SINGLE TANK 8L FREESTANDING ELECTRIC FRYER WITH IN-TANK TILTING HEATING ELEMENTS ON OPEN CABINET - BASKETS AND LIDS INCLUDED  
ELEKTRO-FRITTEUSE SUPER, FREISTEHEND 8L EINZELBECKEN MIT INTERNEN KIPPBAREN HEIZELEMENTEN UND OFFENEM UNTERBAU - EINSCHL. KÖRBE UND DECKELN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>716096</b>	7,5	380-415 3N~	40 cm	70 cm	90 cm	40	0,43
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
FR4FES7		50/60					

**FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA SINGOLA 13LT CON RESISTENZE ROTANTI IN VASCA FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI, COPERCHI E VASCA RECUPERO OLIO INCLUSI**

FREESTANDING SINGLE TANK 13L ELECTRIC FRYER WITH IN-TANK ROTATING HEATING ELEMENTS ON CLOSED CABINET - BASKETS, LIDS AND OIL DRAINING TANK INCLUDED

ELEKTRO-FRITTEUSE, FREISTEHEND 13L EINZELBECKEN MIT INTERNEN DREHBAREN HEIZELEMENTEN, GESCHLOSSENER UNTERBAU - KÖRBE, DECKEL UND FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>716055</b>	12	380-415 3N~	40 cm	70 cm	90 cm	49,6	0,42
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
FR43FE7		50/60					

**FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA SINGOLA 17LT CON RESISTENZE ROTANTI IN VASCA FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI, COPERCHI E VASCA RECUPERO OLIO INCLUSI**

FREESTANDING SINGLE TANK 17L ELECTRIC FRYER WITH IN-TANK ROTATING HEATING ELEMENTS ON CLOSED CABINET - BASKETS, LIDS AND OIL DRAINING TANK INCLUDED

ELEKTRO-FRITTEUSE, FREISTEHEND 17L EINZELBECKEN MIT INTERNEN DREHBAREN HEIZELEMENTEN, GESCHLOSSENER UNTERBAU - KÖRBE, DECKEL UND FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>716057</b>	16,5	380-415 3N~	40 cm	70 cm	90 cm	51,4	0,43
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
FR47FE7		50/60					

**FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA DOPPIA 8+8LT RESISTENZE ROTANTI IN VASCA FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI, COPERCHI E VASCA RECUPERO OLIO INCLUSI**

FREESTANDING DOUBLE TANK 8+8L ELECTRIC FRYER WITH A WITH IN-TANK ROTATING HEATING ELEMENTS ON CLOSED CABINET - BASKETS, LIDS AND OIL DRAINING TANK INCLUDED

ELEKTRO-FRITTEUSE, FREISTEHEND 8L + 8L DOPPELBECKEN MIT INTERNEN DREHBAREN HEIZELEMENTEN, GESCHLOSSENER UNTERBAU - KÖRBE, DECKEL UND FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>716054</b>	14	380-415 3N~	40 cm	70 cm	90 cm	56,4	0,43
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
FR48FE7		50/60					

**FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA DOPPIA 8+8LT CON ELEMENTI RISCALDANTI IN VASCA BASCULANTI FREESTANDING SU VANO APERTO - CESTELLI E COPERCHI INCLUSI**

FREESTANDING DOUBLE TANK 8+8L ELECTRIC FRYER WITH IN-TANK TILTING HEATING ELEMENTS ON OPEN CABINET - BASKETS AND LIDS INCLUDED

ELEKTRO-FRITTEUSE, FREISTEHEND 8L + 8L DOPPELBECKEN MIT INTERNEN KIPPBAREN HEIZELEMENTEN UND OFFENEM UNTERBAU - EINSCHL. KÖRBE UND DECKELN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>716053</b>	12	380-415 3N~	80 cm	70 cm	90 cm	61	0,79
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
FR8FE7		50/60					

**FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA DOPPIA 8+8LT SUPER CON ELEMENTI RISCALDANTI IN VASCA BASCULANTI FREESTANDING SU VANO APERTO - CESTELLI E COPERCHI INCLUSI**

SUPER DOUBLE TANK 8+8L FREESTANDING ELECTRIC FRYER WITH IN-TANK TILTING HEATING ELEMENTS ON OPEN CABINET - BASKETS AND LIDS INCLUDED

ELEKTRO-FRITTEUSE SUPER, FREISTEHEND 8L + 8L DOPPELBECKEN MIT INTERNEN KIPPBAREN HEIZELEMENTEN UND OFFENEM UNTERBAU - EINSCHL. KÖRBE UND DECKELN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>716097</b>	15	380-415 3N~	80 cm	70 cm	90 cm	61,4	0,79
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
FR8FES7		50/60					

**FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA DOPPIA 13+13LT CON RESISTENZE ROTANTI IN VASCA FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI, COPERCHI E VASCA RECUPERO OLIO INCLUSI**

FREESTANDING DOULBE TANK 13+13L ELECTRIC FRYER WITH IN-TANK ROTATING HEATING ELEMENTS ON CLOSED CABINET - BASKETS, LIDS AND OIL DRAINING TANK INCLUDED

ELEKTRO-FRITTEUSE, FREISTEHEND 13L + 13L DOPPELBECKEN MIT INTERNEN DREHBAREN HEIZELEMENTEN, GESCHLOSSENER UNTERBAU - KÖRBE, DECKEL UND FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**


		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716056</b>	24	380-415 3N~		80 cm	70 cm	90 cm	75,5	0,79
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FR83FE7		50/60						

**FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA DOPPIA 17+17LT CON RESISTENZE ROTANTI IN VASCA FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI, COPERCHI E VASCA RECUPERO OLIO INCLUSI**

FREESTANDING DOUBLE TANK 17+17L ELECTRIC FRYER WITH IN-TANK ROTATING HEATING ELEMENTS ON CLOSED CABINET - BASKETS, LIDS AND OIL DRAINING TANK INCLUDED

ELEKTRO-FRITTEUSE, FREISTEHEND 17L + 17L DOPPELBECKEN MIT INTERNEN DREHBAREN HEIZELEMENTEN, GESCHLOSSENER UNTERBAU - KÖRBE, DECKEL UND FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716058</b>	33	380-415 3N~		80 cm	70 cm	90 cm	79,4	0,78
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FR87FE7		50/60						

**FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA SINGOLA 13LT A CONTROLLO ELETTRONICO CON RESISTENZE ROTANTI IN VASCA FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI, COPERCHI E VASCA RECUPERO OLIO INCLUSI**

FREESTANDING SINGLE TANK 13L ELECTRIC FRYER, ELECTRONIC CONTROL AND IN-TANK ROTATING HEATING ELEMENTS ON CLOSED CABINET - BASKETS, LIDS AND OIL DRAINING TANK INCLUDED

ELEKTRO-FRITTEUSE, FREISTEHEND 13L EINZELBECKEN MIT INTERNEN DREHBAREN HEIZELEMENTEN, GESCHLOSSENER UNTERBAU UND ELEKTRONISCHER STEUERUNG - KÖRBE, DECKEL UND FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716126</b>	12	380-415 3N~		40 cm	70 cm	90 cm	49,8	0,43
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FRD43FE7		50/60						

**FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA SINGOLA 17LT A CONTROLLO ELETTRONICO CON RESISTENZE ROTANTI IN VASCA FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI, COPERCHI E VASCA RECUPERO OLIO INCLUSI**

FREESTANDING SINGLE TANK 17L ELECTRIC FRYER, ELECTRONIC CONTROL AND IN-TANK ROTATING HEATING ELEMENTS ON CLOSED CABINET - BASKETS, LIDS AND OIL DRAINING TANK INCLUDED

ELEKTRO-FRITTEUSE, FREISTEHEND 17L EINZELBECKEN MIT INTERNEN DREHBAREN HEIZELEMENTEN, GESCHLOSSENER UNTERBAU UND ELEKTRONISCHER STEUERUNG - KÖRBE, DECKEL UND FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716128</b>	16,5	380-415 3N~		40 cm	70 cm	90 cm	52,5	0,36
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FRD47FE7		50/60						


**FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA DOPPIA 13+13LT A CONTROLLO ELETTRONICO CON RESISTENZE ROTANTI IN VASCA FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI, COPERCHI E VASCA RECUPERO OLIO INCLUSI**

FREESTANDING DOUBLE TANK 13+13L ELECTRIC FRYER, ELECTRONIC CONTROL AND IN-TANK ROTATING HEATING ELEMENTS ON CLOSED CABINET - BASKETS, LIDS AND OIL DRAINING TANK INCLUDED

ELEKTRO-FRITTEUSE, FREISTEHEND 13L + 13L DOPPELBECKEN MIT INTERNEN DREHBAREN HEIZELEMENTEN, GESCHLOSSENEM UNTERBAU UND ELEKTRONISCHER - KÖRBE, DECKEL UND FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>716127</b>	24	380-415 3N~		80 cm	70 cm	90 cm	78,5	0,79
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
	FRD83FE7		50/60						


**FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA DOPPIA 17+17LT A CONTROLLO ELETTRONICO CON RESISTENZE ROTANTI IN VASCA FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI, COPERCHI E VASCA RECUPERO OLIO INCLUSI**

FREESTANDING DOUBLE TANK 17+17L ELECTRIC FRYER, ELECTRONIC CONTROL AND IN-TANK ROTATING HEATING ELEMENTS ON CLOSED CABINET - BASKETS, LIDS AND OIL DRAINING TANK INCLUDED


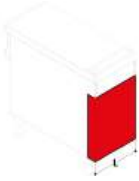



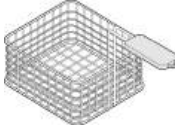
ELEKTRO-FRITTEUSE, FREISTEHEND 17L + 17L DOPPELBECKEN MIT INTERNEN DREHBAREN HEIZELEMENTEN, GESCHLOSSENEM UNTERBAU UND ELEKTRONISCHER STEUERUNG - KÖRBE, DECKEL UND FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN

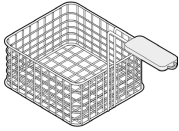
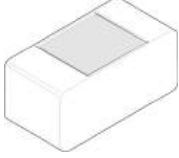
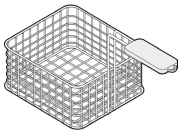
CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>716129</b>	33	380-415 3N~		80 cm	70 cm	90 cm	86	0,76
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
	FRD87FE7		50/60						

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**

	<p><b>Code</b> <b>319002</b></p>	<p><b>Description</b> <b>PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</b>                       STAINLESS STEEL RIGHT/LEFT DOOR FOR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90                       TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL FÜR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</p>
	<p><b>Code</b> <b>719004</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE TECNO74 PER ELEMENTI FREESTANDING L=40CM</b>                       TECNO74 REAR COVERING PANEL FOR FREESTANDING ELEMENTS (L=40CM)                       HINTERE ABDECKUNG TECNO74 FÜR, FREISTEHENDE ELEMENTE L=40CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>719005</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE TECNO74 PER ELEMENTI FREESTANDING L=80CM</b>                       TECNO74 REAR COVERING PANEL FOR FREESTANDING ELEMENTS (L=80CM)                       HINTERE ABDECKUNG TECNO74 FÜR, FREISTEHENDE ELEMENTE L=80CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>799506</b></p>	<p><b>Description</b> <b>COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA (L=70CM)</b>                       PAIR OF CLOSING ELEMENTS (L=70CM)                       1 PAAR ABSCHLUSSELEMENTE (L=70CM)</p>
	<p><b>Code</b> <b>799503</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO LATERALE PER MODULO FREESTANDING</b>                       SIDE COVERING PANEL FOR FREESTANDING MODULE                       SEITLICHE ABDECKUNG FÜR, FREISTEHENDES MODUL</p>
	<p><b>Code</b> <b>120575</b></p>	<p><b>Description</b> <b>CESTELLO EXTRA PER FRIGGITRICI 8LT - DIM. CM (21X26,5X10,5H)</b>                       EXTRA FRYER BASKET (8L) - DIM. CM (21X26.5X10.5H)                       ZUSÄTZLICHER KORB FÜR FRITTEUSEN 8L - ABM. CM (21X26,5X10,5H)</p>

	<p><b>Code</b> <b>120690</b></p>	<p><b>Description</b> <b>CESTELLO EXTRA (2 PZ) PER FRIGGITRICI 8LT - DIM. CM (10.5X26.5X10.5H)</b>                   2 EXTRA FRYER BASKETS (8L) - DIM. CM (10.5X26.5X10.5H)                   ZUSÄTZLICHER KORB (2 STCK.) FÜR FRITTEUSEN 8L - ABM. CM (10.5X26.5X10.5H)</p>
	<p><b>Code</b> <b>220620</b></p>	<p><b>Description</b> <b>CESTELLO EXTRA PER FRIGGITRICI 13 E 14LT - DIM. CM (21.5X29.5X12H)</b>                   EXTRA FRYER BASKET (13 AND 14L) - DIM. CM (21.5X29.5X12H)                   ZUSÄTZLICHER KORB FÜR FRITTEUSEN 13 UND 14L - ABM. CM (21.5X29.5X12H)</p>
	<p><b>Code</b> <b>220650</b></p>	<p><b>Description</b> <b>CESTELLO EXTRA (2 PZ) PER FRIGGITRICI 8+8/13/14 LT - DIM. CM (10.5X29.5X12H)</b>                   2 EXTRA FRYER BASKETS (8+8/13/14L) - DIM. CM (10.5X29.5X12H)                   ZUSÄTZLICHER KORB (2 STCK.) FÜR FRITTEUSEN 8+8/13/14L - ABM. CM (10.5X29.5X12H)</p>
	<p><b>Code</b> <b>799507</b></p>	<p><b>Description</b> <b>VASCA RECUPERO OLIO EXTRA PER FRIGGITRICI 8+8LT, 13LT, 17LT</b>                   EXTRA OIL-RECOVERY TANK FOR FRYERS (8+8L, 13L, 17L)                   ZUSÄTZLICHE ÖLWANNE FÜR FRITTEUSEN 8+8L, 13L, 17L</p>
	<p><b>Code</b> <b>799508</b></p>	<p><b>Description</b> <b>CESTELLO EXTRA PER FRIGGITRICI 17LT - DIM. CM (28.5X29.5X12H)</b>                   EXTRA FRYER BASKET (17L) - DIM. CM (28.5X29.5X12H)                   ZUSÄTZLICHER KORB FÜR FRITTEUSEN 17L - ABM. CM (28.5X29.5X12H)</p>
	<p><b>Code</b> <b>799509</b></p>	<p><b>Description</b> <b>CESTELLO EXTRA (2 PZ) PER FRIGGITRICI 17LT - DIM. CM (14X29.5X12H)</b>                   2 EXTRA FRYER BASKETS (17L) - DIM. CM (14X29.5X12H)                   ZUSÄTZLICHER KORB (2 STCK.) FÜR FRITTEUSEN 17L - ABM. CM (14X29.5X12H)</p>

**SCALDAPATATE | CHIP SCUTTLE | FRITTENWANNE**

**SCALDAPATATE ELETTRICO GN1/1 TOP**

GN1/1 ELECTRIC CHIP-SCUTTLE TOP  
 AUFTISCH-ELEKTRO-FRITTENWANNE GN1/1

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>716048</b>	1	220-240 ~	40 cm	70 cm	28 cm	22	0,22
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
SP4E7		50/60					

**SCALDAPATATE ELETTRICO GN1/1 FREESTANDING SU VANO APERTO**

GN1/1 FREESTANDING ELECTRIC CHIP SCUTTLE ON OPEN CABINET  
 ELEKTRO-FRITTENWANNE GN1/1, FREISTEHEND MIT OFFENEM FACH

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>716049</b>	1	220-240 ~	40 cm	70 cm	90 cm	36,4	0,43
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
SP4FE7		50/60					

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**



Code	Description
<b>319002</b>	<b>PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</b> STAINLESS STEEL RIGHT/LEFT DOOR FOR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90 TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL FÜR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90



Code	Description
<b>719004</b>	<b>TAMPONAMENTO POSTERIORE TECNO74 PER ELEMENTI FREESTANDING L=40CM</b> TECNO74 REAR COVERING PANEL FOR FREESTANDING ELEMENTS (L=40CM) HINTERE ABDECKUNG TECNO74 FÜR, FREISTEHENDE ELEMENTE L=40CM



Code	Description
<b>799506</b>	<b>COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA (L=70CM)</b> PAIR OF CLOSING ELEMENTS (L=70CM) 1 PAAR ABSCHLUSSELEMENTE (L=70CM)



Code	Description
<b>799503</b>	<b>TAMPONAMENTO LATERALE PER MODULO FREESTANDING</b> SIDE COVERING PANEL FOR FREESTANDING MODULE SEITLICHE ABDECKUNG FÜR, FREISTEHENDES MODUL



**GRIGLIE CON ACQUA | GRILLS WITH WATER | GRILLS MIT WASSER**

**GRIGLIA GAS CON ACQUA E GRIGLIA IN GHISA FREESTANDING SU VANO CHIUSO**

FREESTANDING GAS GRILL WITH WATER AND CAST IRON GRID ON CLOSED CABINET

GASGRILL MIT WASSERBEHÄLTER UND GUSSEISERNEM BRATROST, FREISTEHEND MIT GESCHLOSSENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>			<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>713049</b>	8			40 cm	70 cm	90 cm	67,000 0	0,44
		<b>Model</b>								
		GD4FG7								

**GRIGLIA GAS CON ACQUA E GRIGLIA IN GHISA FREESTANDING SU VANO CHIUSO**

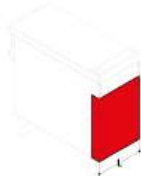
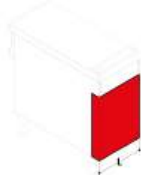


FREESTANDING GAS GRILL WITH WATER AND CAST IRON GRID ON CLOSED CABINET

GASGRILL MIT WASSERBEHÄLTER UND GUSSEISERNEM BRATROST, FREISTEHEND MIT GESCHLOSSENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>			<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>713050</b>	16			80 cm	70 cm	90 cm	108	0,79
		<b>Model</b>								
		GD8FG7								

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**

	<p><b>Code</b> <b>719004</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE TECNO74 PER ELEMENTI FREESTANDING L=40CM</b> TECNO74 REAR COVERING PANEL FOR FREESTANDING ELEMENTS (L=40CM) HINTERE ABDECKUNG TECNO74 FÜR, FREISTEHENDE ELEMENTE L=40CM</p>	
	<p><b>Code</b> <b>719005</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE TECNO74 PER ELEMENTI FREESTANDING L=80CM</b> TECNO74 REAR COVERING PANEL FOR FREESTANDING ELEMENTS (L=80CM) HINTERE ABDECKUNG TECNO74 FÜR, FREISTEHENDE ELEMENTE L=80CM</p>	
	<p><b>Code</b> <b>799506</b></p>	<p><b>Description</b> <b>COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA (L=70CM)</b> PAIR OF CLOSING ELEMENTS (L=70CM) 1 PAAR ABSCHLUSSELEMENTE (L=70CM)</p>	
	<p><b>Code</b> <b>799503</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO LATERALE PER MODULO FREESTANDING</b> SIDE COVERING PANEL FOR FREESTANDING MODULE SEITLICHE ABDECKUNG FÜR, FREISTEHENDES MODUL</p>	

**GRIGLIE PIETRA LAVICA | LAVASTONE GRILL | GASGRILLS MIT WASSER UND GAS-LAVASTEINGRILLS**

**GRIGLIA GAS A PIETRA LAVICA TOP**

LAVA STONE GAS GRILL (TOP VERSION)  
 AUFTISCH-LAVASTEIN-GAS-GRILL

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>713147</b>	8	40 cm	70 cm	28 cm	48	0,26
<b>Model</b>						
GR4G7T						

**GRIGLIA GAS A PIETRA LAVICA TOP**

LAVA STONE GAS GRILL (TOP VERSION)  
 AUFTISCH-LAVASTEIN-GAS-GRILL

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>713148</b>	16	80 cm	70 cm	28 cm	81,50	0,49
<b>Model</b>						
GR8G7T						

**GRIGLIA GAS A PIETRA LAVICA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING LAVA STONE GAS GRILL TOP ON OPEN CABINET  
 LAVASTEIN-GAS-GRILL, FREISTEHEND MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>713149</b>	8	40 cm	70 cm	90 cm	59	0,43
<b>Model</b>						
GR4FG7T						

**GRIGLIA GAS A PIETRA LAVICA FREESTANDING SU VANO APERTO**







FREESTANDING LAVA STONE GAS GRILL TOP ON OPEN CABINET  
 LAVASTEIN-GAS-GRILL, FREISTEHEND MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>713150</b>	16	80 cm	70 cm	90 cm	97,5	0,79
<b>Model</b>						
GR8FG7T						

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**

	<p><b>Code</b> <b>319002</b></p>	<p><b>Description</b> <b>PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</b>  STAINLESS STEEL RIGHT/LEFT DOOR FOR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90  TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL FÜR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</p>
	<p><b>Code</b> <b>719004</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE TECNO74 PER ELEMENTI FREESTANDING L=40CM</b>  TECNO74 REAR COVERING PANEL FOR FREESTANDING ELEMENTS (L=40CM)  HINTERE ABDECKUNG TECNO74 FÜR, FREISTEHENDE ELEMENTE L=40CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>719005</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE TECNO74 PER ELEMENTI FREESTANDING L=80CM</b>  TECNO74 REAR COVERING PANEL FOR FREESTANDING ELEMENTS (L=80CM)  HINTERE ABDECKUNG TECNO74 FÜR, FREISTEHENDE ELEMENTE L=80CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>799506</b></p>	<p><b>Description</b> <b>COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA (L=70CM)</b>  PAIR OF CLOSING ELEMENTS (L=70CM)  1 PAAR ABSCHLUSSELEMENTE (L=70CM)</p>
	<p><b>Code</b> <b>799503</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO LATERALE PER MODULO FREESTANDING</b>  SIDE COVERING PANEL FOR FREESTANDING MODULE  SEITLICHE ABDECKUNG FÜR, FREISTEHENDES MODUL</p>
	<p><b>Code</b> <b>719050</b></p>	<p><b>Description</b> <b>GRIGLIA 1/2 MODULO V PER PIETRA LAVICA TECNO74</b>  TECNO74 V MODULE GRID (1/2) FOR LAVASTONE  ROST 1/2 MODUL V-FÖRMIG FÜR LAVASTEIN TECNO74</p>



Code	Description
<b>799511</b>	<b>GRIGLIA 1/2 MODULO TONDINO PER PIETRA LAVICA TECNO74</b> TECNO74 ROD MODULE GRID (1/2) FOR LAVA STONE ROST 1/2 MODUL AUS RUNDSTAHL FÜR LAVASTEIN TECNO74



Code	Description
<b>799512</b>	<b>GRIGLIA 1/2 MODULO GHISA PER PIETRA LAVICA TECNO74</b> TECNO74 CAST IRON MODULE GRID (1/2) FOR LAVA STONE ROST 1/2 MODUL AUS GUSSEISEN FÜR LAVASTEIN TECNO74

## GRIGLIE DIRETTE | DIRECT GRILL | GRILLS MIT DIREKTKOCHFUNKTION

### GRIGLIA ELETTRICA CON ACQUA PER COTTURA A CONTATTO TOP

ELECTRIC CONTACT GRILL WITH WATER (TOP VERSION)

AUFTISCH-ELEKTRO-GRILL MIT WASSERBEHÄLTER ZUM KONTAKTGAREN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>716170</b>	4,1	380-415 3N~	40 cm	70 cm	28 cm	46	0,19
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
GD4E7N		50/60					

### GRIGLIA ELETTRICA CON ACQUA PER COTTURA A CONTATTO TOP

ELECTRIC CONTACT GRILL WITH WATER (TOP VERSION)

AUFTISCH-ELEKTRO-GRILL MIT WASSERBEHÄLTER ZUM KONTAKTGAREN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>716171</b>	8,2	380-415 3N~	80 cm	70 cm	28 cm	51,6	0,39
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
GD8E7N		50/60					

### GRIGLIA ELETTRICA CON ACQUA PER COTTURA A CONTATTO FREESTANDING SU VANO APERTO

FREESTANDING ELECTRIC CONTACT GRILL WITH WATER ON OPEN CABINET

ELEKTRO-GRILL MIT WASSERBEHÄLTER ZUM KONTAKTGAREN, FREISTEHEND MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>716172</b>	4,1	380-415 3N~	40 cm	70 cm	90 cm	47	0,43
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
GD4FE7N		50/60					

### GRIGLIA ELETTRICA CON ACQUA PER COTTURA A CONTATTO FREESTANDING SU VANO APERTO

FREESTANDING ELECTRIC CONTACT GRILL WITH WATER ON OPEN CABINET


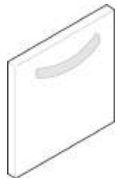




ELEKTRO-GRILL MIT WASSERBEHÄLTER ZUM KONTAKTGAREN, FREISTEHEND MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>716173</b>	8,2	380-415 3N~	80 cm	70 cm	90 cm	69,5	0,79
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
GD8FE7N		50/60					

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**

	<p><b>Code</b> <b>719051</b></p>	<p><b>Description</b> <b>VANO IGIENICO AD INCASSO PER VANO APERTO DIM. 80CM TECNO74</b>                      RECESSED HYGIENIC H2 COMPARTMENT FOR CABINET DIM. 80CM TECNO74                      EINBAU-HYGIENEBEHÄLTER H2 FÜR NEUTRAL OFFENER UNTERBAU DIM. 80CM TECNO74</p>
	<p><b>Code</b> <b>319002</b></p>	<p><b>Description</b> <b>PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</b>                      STAINLESS STEEL RIGHT/LEFT DOOR FOR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90                      TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL FÜR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</p>
	<p><b>Code</b> <b>719004</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE TECNO74 PER ELEMENTI FREESTANDING L=40CM</b>                      TECNO74 REAR COVERING PANEL FOR FREESTANDING ELEMENTS (L=40CM)                      HINTERE ABDECKUNG TECNO74 FÜR, FREISTEHENDE ELEMENTE L=40CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>719005</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE TECNO74 PER ELEMENTI FREESTANDING L=80CM</b>                      TECNO74 REAR COVERING PANEL FOR FREESTANDING ELEMENTS (L=80CM)                      HINTERE ABDECKUNG TECNO74 FÜR, FREISTEHENDE ELEMENTE L=80CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>799506</b></p>	<p><b>Description</b> <b>COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA (L=70CM)</b>                      PAIR OF CLOSING ELEMENTS (L=70CM)                      1 PAAR ABSCHLUSSELEMENTE (L=70CM)</p>
	<p><b>Code</b> <b>719040</b></p>	<p><b>Description</b> <b>PROTEZIONE TERMICA LATERALE</b>                      SIDE HEAT PROTECTION DEVICE                      SEITLICHER THERMOSCHUTZ</p>



Code	Description
<b>799503</b>	<b>TAMPONAMENTO LATERALE PER MODULO FREESTANDING</b> SIDE COVERING PANEL FOR FREESTANDING MODULE SEITLICHE ABDECKUNG FÜR, FREISTEHENDES MODUL

## CUOCIPASTA | PASTA COOKERS | NUDELKOCHER

### CUOCIPASTA GAS VASCA SINGOLA 24LT GN2/3 FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI NON INCLUSI

GN2/3 FREESTANDING SINGLE TANK GAS PASTA COOKER 24L ON CLOSED CABINET - BASKETS NOT INCLUDED

GAS-NUDELKOCHER EINZELBECKEN 24L GN2/3, FREISTEHEND MIT GESCHLOSSENEM UNTERBAU - KÖRBE NICHT INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>713056</b>	10	40 cm	70 cm	90 cm	52	0,43
<b>Model</b>						
CP4FG7						

### CUOCIPASTA GAS VASCA DOPPIA 24+24LT GN2/3 FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI NON INCLUSI

GN2/3 FREESTANDING DOUBLE TANK GAS PASTA COOKER 24+24L ON CLOSED CABINET - BASKETS NOT INCLUDED

GAS-NUDELKOCHER DOPPELBECKEN 24L + 24L GN2/3, FREISTEHEND MIT GESCHLOSSENEM UNTERBAU - KÖRBE NICHT INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>713057</b>	20	80 cm	70 cm	90 cm	87,2	0,79
<b>Model</b>						
CP8FG7						

### CUOCIPASTA ELETTRICO VASCA SINGOLA 24LT GN2/3 FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI NON INCLUSI.

GN2/3 FREESTANDING SINGLE TANK 24L ELECTRIC PASTA COOKER ON CLOSED CABINET - BASKETS NOT INCLUDED

ELEKTRO-NUDELKOCHER EINZELBECKEN 24L GN2/3, FREISTEHEND MIT GESCHLOSSENEM UNTERBAU - KÖRBE NICHT INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>716059</b>	6	380-415 3N~	40 cm	70 cm	90 cm	50	0,41
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
CP4FE7		50/60					

### CUOCIPASTA ELETTRICO VASCA DOPPIA 24+24LT GN2/3 FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI NON INCLUSI

GN2/3 FREESTANDING DOUBLE TANK 24+24L ELECTRIC PASTA COOKER ON CLOSED CABINET - BASKETS NOT INCLUDED

ELEKTRO-NUDELKOCHER DOPPELBECKEN 24L + 24L GN2/3, FREISTEHEND MIT GESCHLOSSENEM UNTERBAU - KÖRBE NICHT INBEGRIFFEN


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>716060</b>	12	400 3N ~	80 cm	70 cm	90 cm	83,8	0,79
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
CP8FE7		50/60					


**CUOCIPASTA ELETTRICO VASCA SINGOLA 24LT GN2/3 A CONTROLLO ELETTRONICO FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI NON INCLUSI**  
GN2/3 FREESTANDING SINGLE TANK 24L ELECTRIC PASTA COOKER WITH ELECTRONIC CONTROL ON CLOSED CABINET - BASKETS NOT INCLUDED  
ELEKTRO-NUDELKOCHER EINZELBECKEN 24L GN2/3, FREISTEHEND MIT GESCHLOSSENEM UNTERBAU UND ELEKTRONISCHER STEUERUNG - KÖRBE NICHT INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

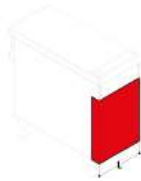
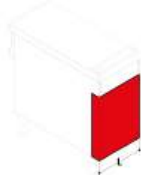




		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716130</b>	6	400 3N ~	40 cm	70 cm	90 cm	51	0,43
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		CPD4FE7		50/60					

**CUOCIPASTA ELETTRICO VASCA DOPPIA 24+24LT GN2/3 A CONTROLLO ELETTRONICO FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI NON INCLUSI**  
GN2/3 FREESTANDING DOUBLE TANK 24+24L ELECTRIC PASTA COOKER WITH ELECTRONIC CONTROL ON CLOSED CABINET - BASKETS NOT INCLUDED  
ELEKTRO-NUDELKOCHER DOPPELBECKEN 24L + 24L GN2/3, FREISTEHEND MIT GESCHLOSSENEM UNTERBAU UND ELEKTRONISCHER STEUERUNG - KÖRBE NICHT INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716131</b>	12	400 3N ~	80 cm	70 cm	90 cm	82,5	0,78
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		CPD8FE7		50/60					

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**

	<p><b>Code</b> <b>719004</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE TECNO74 PER ELEMENTI FREESTANDING L=40CM</b> TECNO74 REAR COVERING PANEL FOR FREESTANDING ELEMENTS (L=40CM) HINTERE ABDECKUNG TECNO74 FÜR, FREISTEHENDE ELEMENTE L=40CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>719005</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE TECNO74 PER ELEMENTI FREESTANDING L=80CM</b> TECNO74 REAR COVERING PANEL FOR FREESTANDING ELEMENTS (L=80CM) HINTERE ABDECKUNG TECNO74 FÜR, FREISTEHENDE ELEMENTE L=80CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>799506</b></p>	<p><b>Description</b> <b>COPIA ELEMENTI DI CHIUSURA (L=70CM)</b> PAIR OF CLOSING ELEMENTS (L=70CM) 1 PAAR ABSCHLUSSELEMENTE (L=70CM)</p>
	<p><b>Code</b> <b>799503</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO LATERALE PER MODULO FREESTANDING</b> SIDE COVERING PANEL FOR FREESTANDING MODULE SEITLICHE ABDECKUNG FÜR, FREISTEHENDES MODUL</p>
	<p><b>Code</b> <b>120620</b></p>	<p><b>Description</b> <b>CESTELLO 2 PZ PER GN1/3 PER CUOCIPASTA - DIM. CM (29X16X20H)</b> PASTA COOKER BASKETS (2 X GN1/3) - DIM. CM (29X16X20H) KORB (2 STCK.) FÜR GN1/3 FÜR NUDELKOCHER - ABM. CM (29X16X20H)</p>
	<p><b>Code</b> <b>120625</b></p>	<p><b>Description</b> <b>CESTELLO 4 PZ PER GN1/6 PER CUOCIPASTA - DIM. CM (14X14X20H)</b> PASTA COOKER BASKET (4 X GN1/6) - DIM. CM (14X14X20H) KORB (4 STCK.) FÜR GN1/6 FÜR NUDELKOCHER - ABM. CM (14X14X20H)</p>



Code	Description
<b>120635</b>	<b>CESTELLO 1 PZ PER GN2/3 PER CUOCIPASTA - DIM. CM (29X29X20H)</b> PASTA COOKER BASKET (1 X GN2/3) - DIM. CM (29X29X20H) KORB (1 STCK.) FÜR GN2/3 FÜR NUDELKOCHER - ABM. CM (29X29X20H)



Code	Description
<b>120652</b>	<b>COPERCHIO GN2/3 PER CUOCIPASTA</b> PASTA COOKER LID (GN2/3) DECKEL GN2/3 FÜR NUDELKOCHER



Code	Description
<b>120660</b>	<b>CESTELLO 1 X GN1/3 + 2 X GN1/6 PER CUOCIPASTA- DIM. CM (29X16X20H)   (14X14X20H)</b> PASTA COOKER BASKET (1 X GN1/3 + 2 X GN1/6) - DIM. CM (29X16X20H)   (14X14X20H) KORB 1 X GN1/3 + 2 X GN1/6 FÜR NUDELKOCHER - ABM. CM (29X16X20H)   (14X14X20H)





Code	Description
<b>120700</b>	<b>CESTELLO 2 X GN2/6 PER CUOCIPASTA - DIM. CM (14.5X29X20H)</b> PASTA COOKER BASKET (2 X GN2/6) - DIM. CM (14.5X29X20H) KORB 2 X GN2/6 FÜR NUDELKOCHER - ABM. CM (14.5X29X20H)

**BAGNOMARIA | BAINMARIE | BAIN-MARIE**

**BAGNOMARIA GAS GN1/1 TOP**

GN1/1 GAS BAINMARIE (TOP VERSION)  
 AUFTISCH-GAS-BAINMARIE GN1/1



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC SASO**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>			<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>713031</b>	2			40 cm	70 cm	28 cm	23,5	0,22
		<b>Model</b>								
		BM4G7								

**BAGNOMARIA GAS GN2/1 TOP**

GN2/1 GAS BAINMARIE (TOP VERSION)  
 AUFTISCH-GAS-BAINMARIE GN2/1



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC SASO**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>			<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>713032</b>	2			80 cm	70 cm	28 cm	31,800 0	0,39
		<b>Model</b>								
		BM8G7								

**BAGNOMARIA GAS GN1/1 FREESTANDING SU VANO APERTO**

GN1/1 FREESTANDING GAS BAINMARIE ON OPEN CABINET  
 GAS-BAINMARIE GN1/1, FREISTEHEND MIT OFFENEM UNTERBAU



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC SASO**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>			<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>713033</b>	2			40 cm	70 cm	90 cm	37,4	0,43
		<b>Model</b>								
		BM4FG7								

**BAGNOMARIA GAS GN2/1 FREESTANDING SU VANO APERTO**

GN2/1 FREESTANDING GAS BAINMARIE ON OPEN CABINET  
 GAS-BAINMARIE GN2/1, FREISTEHEND MIT OFFENEM UNTERBAU


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC SASO**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>			<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>713034</b>	2			80 cm	70 cm	90 cm	54,6	0,80
		<b>Model</b>								
		BM8FG7								

**BAGNOMARIA ELETTRICO GN1/1 TOP**

GN1/1 ELECTRIC BAINMARIE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-BAINMARIE GN1/1


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716026</b>	1,3	230 ~		40 cm	70 cm	28 cm	21,8	0,21
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		BM4E7		50/60						

**BAGNOMARIA ELETTRICO GN2/1 TOP**

GN2/1 ELECTRIC BAINMARIE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-BAINMARIE GN2/1


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716027</b>	2,6	230 ~		80 cm	70 cm	28 cm	34,5	0,39
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		BM8E7		50/60						

**BAGNOMARIA ELETTRICO GN1/1 FREESTANDING SU VANO APERTO**

GN1/1 FREESTANDING ELECTRIC BAINMARIE ON OPEN CABINET  
ELEKTRISCHES BAINMARIE GN1/1, FREISTEHEND MIT OFFENEM UNTERBAU


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716028</b>	1,3	230 ~		40 cm	70 cm	90 cm	37	0,43
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		BM4FE7		50/60						

**BAGNOMARIA ELETTRICO GN2/1 FREESTANDING SU VANO APERTO**

GN2/1 FREESTANDING ELECTRIC BAINMARIE ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-BAINMARIE GN2/1, FREISTEHEND MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716029</b>	2,6	230 ~		80 cm	70 cm	90 cm	52,8	0,78
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		BM8FE7		50/60						

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**

	<p><b>Code</b> <b>719051</b></p>	<p><b>Description</b> <b>VANO IGIENICO AD INCASSO PER VANO APERTO DIM. 80CM TECNO74</b>                      RECESSED HYGIENIC H2 COMPARTMENT FOR CABINET DIM. 80CM TECNO74                      EINBAU-HYGIENEBEHÄLTER H2 FÜR NEUTRAL OFFENER UNTERBAU DIM. 80CM TECNO74</p>
	<p><b>Code</b> <b>319002</b></p>	<p><b>Description</b> <b>PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</b>                      STAINLESS STEEL RIGHT/LEFT DOOR FOR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90                      TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL FÜR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</p>
	<p><b>Code</b> <b>719004</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE TECNO74 PER ELEMENTI FREESTANDING L=40CM</b>                      TECNO74 REAR COVERING PANEL FOR FREESTANDING ELEMENTS (L=40CM)                      HINTERE ABDECKUNG TECNO74 FÜR, FREISTEHENDE ELEMENTE L=40CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>719005</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE TECNO74 PER ELEMENTI FREESTANDING L=80CM</b>                      TECNO74 REAR COVERING PANEL FOR FREESTANDING ELEMENTS (L=80CM)                      HINTERE ABDECKUNG TECNO74 FÜR, FREISTEHENDE ELEMENTE L=80CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>799506</b></p>	<p><b>Description</b> <b>COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA (L=70CM)</b>                      PAIR OF CLOSING ELEMENTS (L=70CM)                      1 PAAR ABSCHLUSSELEMENTE (L=70CM)</p>
	<p><b>Code</b> <b>799503</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO LATERALE PER MODULO FREESTANDING</b>                      SIDE COVERING PANEL FOR FREESTANDING MODULE                      SEITLICHE ABDECKUNG FÜR, FREISTEHENDES MODUL</p>



Code	Description
<b>120650</b>	<b>COPERCHIO GN1/1</b> LID (GN1/1) DECKEL GN1/1



Code	Description
<b>120580</b>	<b>FALSO FONDO GN1/1 PER BAGNOMARIA</b> BAINMARIE FALSE BOTTOM (GN1/1) EINLEGEBODEN GN1/1 FÜR BAINMARIE

**BASI FORNO | ELECTRIC OVEN BASE | BACKOFEN UNTERBAU**

**BASE FORNO ELETTRICA STATICA GN2/1 CON 1 GRIGLIA - PER SOVRAPPOSIZIONE ELEMENTI TOP SOLO (2X40 CM) O (1X80 CM)**

GN2/1 ELECTRIC STATIC OVEN BASE WITH 1 GRID - SUITABLE ONLY FOR (2X40 CM) OR (1X80 CM) TOP ELEMENTS ONLY

GN2/1 STATISCHER ELEKTRISCHER OFENBODEN MIT 1 GITTER - NUR FÜR ÜBERLAPPENDE ELEMENTE (2X40 CM) ODER (1X80 CM)

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>716194</b>	5,3	400 3N ~	80 cm	70 cm	60 cm	80	0,79
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
F8E7		50/60					
		<b>Oven</b>					
		5,3					

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**

	<b>Code</b>  <b>719005</b>	<b>Description</b>  <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE TECNO74 PER ELEMENTI FREESTANDING L=80CM</b>  TECNO74 REAR COVERING PANEL FOR FREESTANDING ELEMENTS (L=80CM)  HINTERE ABDECKUNG TECNO74 FÜR, FREISTEHENDE ELEMENTE L=80CM
	<b>Code</b>  <b>799506</b>	<b>Description</b>  <b>COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA (L=70CM)</b>  PAIR OF CLOSING ELEMENTS (L=70CM)  1 PAAR ABSCHLUSSELEMENTE (L=70CM)
	<b>Code</b>  <b>799503</b>	<b>Description</b>  <b>TAMPONAMENTO LATERALE PER MODULO FREESTANDING</b>  SIDE COVERING PANEL FOR FREESTANDING MODULE  SEITLICHE ABDECKUNG FÜR, FREISTEHENDES MODUL
	<b>Code</b>  <b>220590</b>	<b>Description</b>  <b>GRIGLIA EXTRA FORNO GN2/1 (53X63CM)</b>  EXTRA OVEN GRID GN2/1 (53X63CM)  ZUSÄTZLICHER ROST BACKOFEN GN2/1 (53X63CM)
	<b>Code</b>  <b>619004</b>	<b>Description</b>  <b>GRIGLIA EXTRA FORNO GN1/1 (53X47CM)</b>  EXTRA OVEN GRID GN1/1 (53X47CM)  ZUSÄTZLICHER ROST BACKOFEN GN1/1 (53X47CM)

**BRASIERE | BRATT PANS | KIPPBRATPFANNE**

**BRASIERA 50LT GAS BASCULANTE CON VASCA IN ACCIAIO INOX AISI 304 FREESTANDING SU VANO CHIUSO**

FREESTANDING TILTING GAS BRATT PAN 50L WITH AN AISI 304 STAINLESS STEEL TANK ON CLOSED CABINET

GAS-KIPPBRATTPFANN 50L KIPPBAR, FREISTEHEND MIT BECKEN AUS EDELSTAHL AISI 304 UND GESCHLOSSENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



<b>Code</b> <b>713086</b>	<b>Tot. kW</b> 12			<b>Width</b> 80 cm	<b>Depth</b> 70 cm	<b>Height</b> 90 cm	<b>Kg</b> 131	<b>m³</b> 0,96
<b>Model</b> BS8IG7								

**BRASIERA 50LT ELETTRICA BASCULANTE CON VASCA IN ACCIAIO INOX AISI 304 FREESTANDING SU VANO CHIUSO**

FREESTANDING TILTING ELECTRIC BRATT PAN 50L WITH AN AISI 304 STAINLESS STEEL TANK ON CLOSED CABINET

ELEKTRO-KIPPBRATTPFANN 50L KIPPBAR, FREISTEHEND MIT BECKEN AUS EDELSTAHL AISI 304 UND GESCHLOSSENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB LVD CE**



<b>Code</b> <b>716074</b>	<b>Tot. kW</b> 8,7	<b>V</b> 380-415 3N~		<b>Width</b> 80 cm	<b>Depth</b> 70 cm	<b>Height</b> 90 cm	<b>Kg</b> 132	<b>m³</b> 0,99
<b>Model</b> BS8IE7		<b>Hz</b> 50/60						

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**



Code	Description
<b>799506</b>	<b>COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA (L=70CM)</b> PAIR OF CLOSING ELEMENTS (L=70CM) 1 PAAR ABSCHLUSSELEMENTE (L=70CM)


**BRASIERE MULTIFUNZIONE | MULTIFUNCTIONAL BRATT PANS | MULTIFUNKTIONS-BRATPFANNE**

**BRASIERA 15LT ELETTRICA MULTIFUNZIONE CON VASCA DUPLEX FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC MULTI-PURPOSE BRATT PAN 15L WITH DUPLEX TANK BOTTOM ON OPEN CABINET

ELEKTRO-MULTIKIPPBRATTPFANNE 15L, FREISTEHEND MIT DUPLEX-BECKEN UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:


	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716071</b>	4,5	400 3N ~		40 cm	70 cm	90 cm	52,4	0,43
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		BRM4FE7		50/60						

**BRASIERA 28LT ELETTRICA MULTIFUNZIONE CON VASCA DUPLEX FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC MULTI-PURPOSE BRATT PAN 28L WITH DUPLEX TANK ON OPEN CABINET

ELEKTRO-MULTIKIPPBRATTPFANNE 28L, FREISTEHEND MIT DUPLEX-BECKEN UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**


	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716072</b>	9	400 3N ~		80 cm	70 cm	90 cm	83,5	0,80
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		BRM8FE7		50/60						

**BRASIERA 15LT ELETTRICA MULTIFUNZIONE CON FONDO VASCA DUPLEX, CONTROLLO ELETTRONICO, FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC MULTI-PURPOSE BRATT PAN 15L WITH DUPLEX TANK BOTTOM AND ELECTRONIC CONTROL ON OPEN CABINET

ELEKTRO-MULTIKIPPBRATTPFANNE 15L, FREISTEHEND MIT BECKENBODEN AUS DUPLEX, OFFENEM UNTERBAU UND ELEKTRONISCHER STEUERUNG

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**


	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716132</b>	4,5	400 3N ~		40 cm	70 cm	90 cm	52	0,43
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		BRMD4FE7		50/60						

**BRASIERA 28LT ELETTRICA MULTIFUNZIONE, CONTROLLO ELETTRONICO CON FONDO VASCA DUPLEX, FREESTANDING SU VANO APERTO**






FREESTANDING ELECTRIC MULTI-PURPOSE BRATT PAN 28L WITH DUPLEX TANK BOTTOM AND ELECTRONIC CONTROL ON OPEN CABINET

ELEKTRO-MULTIKIPPBRATTPFANNE 28L, FREISTEHEND MIT BECKENBODEN AUS DUPLEX, OFFENEM UNTERBAU UND ELEKTRONISCHER STEUERUNG

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>716133</b>	9	400 3N ~		80 cm	70 cm	90 cm	82	0,79
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		BRMD8FE7		50/60						

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**

	<p><b>Code</b> <b>319002</b></p>	<p><b>Description</b> <b>PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</b>                       STAINLESS STEEL RIGHT/LEFT DOOR FOR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90                       TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL FÜR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</p>
	<p><b>Code</b> <b>719004</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE TECNO74 PER ELEMENTI FREESTANDING L=40CM</b>                       TECNO74 REAR COVERING PANEL FOR FREESTANDING ELEMENTS (L=40CM)                       HINTERE ABDECKUNG TECNO74 FÜR, FREISTEHENDE ELEMENTE L=40CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>719005</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE TECNO74 PER ELEMENTI FREESTANDING L=80CM</b>                       TECNO74 REAR COVERING PANEL FOR FREESTANDING ELEMENTS (L=80CM)                       HINTERE ABDECKUNG TECNO74 FÜR, FREISTEHENDE ELEMENTE L=80CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>799506</b></p>	<p><b>Description</b> <b>COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA (L=70CM)</b>                       PAIR OF CLOSING ELEMENTS (L=70CM)                       1 PAAR ABSCHLUSSELEMENTE (L=70CM)</p>
	<p><b>Code</b> <b>799503</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO LATERALE PER MODULO FREESTANDING</b>                       SIDE COVERING PANEL FOR FREESTANDING MODULE                       SEITLICHE ABDECKUNG FÜR, FREISTEHENDES MODUL</p>

**PENTOLE | BOILING PANS | KOCHKESSEL**

**PENTOLA GAS INDIRETTA 50LT VASCA IN ACCIAIO INOX AISI 316 FREESTANDING**

FREESTANDING GAS BOILING PAN 50L WITH INDIRECT HEATING AND AISI 316 STAINLESS STEEL TANK

GAS-KOCHKESSEL INDIREKT 50L BECKEN AUS EDELSTAHL AISI 316, FREISTEHEND

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>713088</b>	15,5	80 cm	70 cm	90 cm	110,00 00	0,92
<b>Model</b>	P8IG7					

**PENTOLA ELETTRICA INDIRETTA 50LT VASCA IN ACCIAIO INOX AISI 316 FREESTANDING**

FREESTANDING ELECTRIC BOILING PAN 50L WITH INDIRECT HEATING AND AISI 316 STAINLESS STEEL TANK

ELEKTRO-KOCHKESSEL INDIREKT 50L BECKEN AUS EDELSTAHL AISI 316, FREISTEHEND

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB LVD CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>716075</b>	9	400 3N ~	80 cm	70 cm	90 cm	115,00 00	0,96
<b>Model</b>	P8IE7	Hz					
		50/60					

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**



**Code**

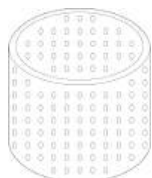
**Description**

**799506**

**COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA (L=70CM)**

PAIR OF CLOSING ELEMENTS (L=70CM)

1 PAAR ABSCHLUSSELEMENTE (L=70CM)



**Code**

**Description**

**619007**

**CESTO PASTA PER PENTOLA 50LT -  
DIAMETRO FORI 3MM - 0.12 IN**

PASTA BASKET FOR 50L BOILING PAN - 3MM  
HOLE DIAMETER - 0.12 IN

NUDELKORB FÜR 50L KOCHKESSEL -  
LOCHDURCHMESSER 3MM - 0.12 IN

**PIANI E BASI | TOPS AND BASES | ARBEITSFLÄCHEN UND UNTERSCHRÄNKE**

**PIANO NEUTRO TOP T74 DIM. CM 20X70X28H**

WORK TOP T74 DIM. CM 20X70X28H

NEUTRALER ARBEITSTISCH T74 ABM. CM 20X70X28H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



<b>Code</b> <b>716236</b>				<b>Width</b> 20 cm	<b>Depth</b> 70 cm	<b>Height</b> 28 cm	<b>Kg</b> 14,4	<b>m³</b> 0,21
<b>Model</b> PN2L7								

**PIANO NEUTRO TOP T74 DIM. CM 25X70X28H**

WORK TOP T74 DIM. CM 25X70X28H

NEUTRALER ARBEITSTISCH T74 ABM. CM 25X70X28H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



<b>Code</b> <b>716257</b>				<b>Width</b> 25 cm	<b>Depth</b> 70 cm	<b>Height</b> 28 cm	<b>Kg</b> 15,2	<b>m³</b> 0,21
<b>Model</b> PN25L7								

**PIANO NEUTRO TOP T74 DIM. CM 30X70X28H**

WORK TOP T74 DIM. CM 30X70X28H

NEUTRALER ARBEITSTISCH T74 ABM. CM 30X70X28H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



<b>Code</b> <b>716258</b>				<b>Width</b> 30 cm	<b>Depth</b> 70 cm	<b>Height</b> 28 cm	<b>Kg</b> 19	<b>m³</b> 0,21
<b>Model</b> PN3L7								

**PIANO NEUTRO TOP TECNO74 DIM. CM 40X70X28H**

TECNO74 NEUTRAL WORKTOP - DIM. CM 40X70X28H

NEUTRALER ARBEITSTISCH TECNO74 ABM. CM 40X70X28H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



<b>Code</b> <b>796501</b>				<b>Width</b> 40 cm	<b>Depth</b> 70 cm	<b>Height</b> 28 cm	<b>Kg</b> 21	<b>m³</b> 0,20
<b>Model</b> PN4L7								

**PIANO NEUTRO TOP T74 DIM. CM 35X70X28H**

WORK TOP T74 DIM. CM 35X70X28H

NEUTRALER ARBEITSTISCH T74 ABM. CM 35X70X28H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>716259</b>	35 cm	70 cm	28 cm	19,3	0,21
<b>Model</b>					
PN35L7					

**PIANO NEUTRO TOP CON CASSETTO GN1/1 TECNO74 DIM. CM 40X70X28H**

TECNO74 WORKTOP WITH DRAWER (GN1/1) - DIM. CM 40X70X28H

NEUTRALER ARBEITSTISCH MIT SCHUBLADE GN1/1 TECNO74 ABM. CM 40X70X28H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>796503</b>	40 cm	70 cm	28 cm	25,2	0,20
<b>Model</b>					
PNC4L7					

**PIANO NEUTRO TOP T74 DIM. CM 45X70X28H**

WORK TOP T74 DIM. CM 45X70X28H

NEUTRALER ARBEITSTISCH T74 ABM. CM 45X70X28H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>716260</b>	45 cm	70 cm	28 cm	24,7	0,40
<b>Model</b>					
PN45L7					

**PIANO NEUTRO TOP T74 DIM. CM 50X70X28H**

WORK TOP T74 DIM. CM 50X70X28H

NEUTRALER ARBEITSTISCH T74 ABM. CM 50X70X28H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>716261</b>	50 cm	70 cm	28 cm	25,7	0,40
<b>Model</b>					
PN5L7					

**PIANO NEUTRO TOP T74 DIM. CM 55X70X28H**

WORK TOP T74 DIM. CM 55X70X28H

NEUTRALER ARBEITSTISCH T74 ABM. CM 55X70X28H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**




Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>716262</b>	55 cm	70 cm	28 cm	26,7	0,40
<b>Model</b>					
PN55L7					

**PIANO NEUTRO TOP T74 DIM. CM 60X70X28H**

WORKTOP T74 DIM. CM 60X70X28H

NEUTRALER ARBEITSTISCH T74 ABM. CM 60X70X28H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:


	<b>Code</b>				<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>716237</b>				60 cm	70 cm	28 cm	27,5	0,40
	<b>Model</b>								
	PN6L7								

**PIANO NEUTRO TOP TECNO74 DIM. CM 80X70X28H**

TECNO74 NEUTRAL WORKTOP - DIM. CM 80X70X28H

NEUTRALER ARBEITSTISCH TECNO74 ABM. CM 80X70X28H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**


	<b>Code</b>				<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>796502</b>				80 cm	70 cm	28 cm	31,5	0,40
	<b>Model</b>								
	PN8L7								

**PIANO NEUTRO TOP CON CASSETTO TECNO74 DIM. CM 80X70X28H**

TECNO74 NEUTRAL WORKTOP WITH A DRAWER - DIM. CM 80X70X28H

NEUTRALER ARBEITSTISCH MIT SCHUBLADE TECNO74 ABM. CM 80X70X28H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**


	<b>Code</b>				<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>796504</b>				80 cm	70 cm	28 cm	40	0,39
	<b>Model</b>								
	PNC8L7								

**VANO NEUTRO APERTO TECNO74 DIM. CM 40X57.5X57H**

TECNO74 OPEN NEUTRAL CABINET - DIM. CM 40X57.5X57H

NEUTRALER OFFENER UNTERBAU TECNO74 ABM. CM 40X57.5X57H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:


	<b>Code</b>				<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>799001</b>				40 cm	57,5 cm	57 cm	17,000 0	0,23
	<b>Model</b>								
	VN4L7								

**VANO NEUTRO APERTO TECNO74 DIM. CM 80X57.5X57H**

TECNO74 OPEN NEUTRAL CABINET - DIM. CM 80X57.5X57H

NEUTRALER OFFENER UNTERBAU TECNO74 ABM. CM 80X57.5X57H


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

	<b>Code</b>				<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>799002</b>				80 cm	57,5 cm	57 cm	24,6	0,57
	<b>Model</b>								
	VN8L7								

**VANO NEUTRO APERTO TECNO74 DIM. CM 120X57.5X57H**

TECNO74 OPEN NEUTRAL CABINET - DIM. CM 120X57.5X57H  
NEUTRALER OFFENER UNTERBAU TECNO74 ABM. CM 120X57.5X57H


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

	<b>Code</b>				<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>799003</b>				120 cm	57,5 cm	57 cm	30,000	0,65
	<b>Model</b>								
	VN12L7								

**VANO NEUTRO CON 2 CASSETTI GN1/1 TECNO74 DIM. CM 40X57.5X57H**

TECNO74 NEUTRAL CABINET WITH 2 DRAWERS (GN1/1) - DIM. CM 40X57.5X57H  
NEUTRALES FACH MIT 2 SCHUBLADEN GN1/1 TECNO74 ABM. CM 40X57.5X57H


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

	<b>Code</b>				<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>716077</b>				40 cm	57,5 cm	57 cm	26,5	0,24
	<b>Model</b>								
	VNC4L7								

**VANO NEUTRO CON 1 PORTA TECNO74 DIM. CM 40X57.5X57H**

TECNO74 NEUTRAL CABINET WITH 1 DOOR - DIM. CM 40X57.5X57H  
NEUTRALES FACH MIT 1 TÜR TECNO74 ABM. CM 40X57.5X57H


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

	<b>Code</b>				<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>716076</b>				40 cm	57,5 cm	57 cm	21,000	0,25
	<b>Model</b>								
	VNP4L7								

**VANO NEUTRO CON 2 PORTE TECNO74 DIM. CM 80X57.5X57H**

TECNO74 NEUTRAL CABINET WITH 2 DOORS - DIM. CM 80X57.5X57H  
NEUTRALER UNTERBAU MIT 2 TÜREN TECNO74 ABM. CM 80X57.5X57H


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

	<b>Code</b>				<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>716078</b>				80 cm	57,5 cm	57 cm	31,000	0,46
	<b>Model</b>								
	VNP8L7								

**VANO NEUTRO CON 3 PORTE TECNO74 DIM. CM 120X57.5X57H**

TECNO74 NEUTRAL CABINET WITH 3 DOORS - DIM. CM 120X57.5X57H  
NEUTRALER UNTERBAU MIT 3 TÜREN TECNO74 ABM. CM 120X57.5X57H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

	<b>Code</b>				<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>716079</b>				120 cm	57,5 cm	57 cm	70	0,65
	<b>Model</b>								
	VNP12L7								

**VANO NEUTRO CON 2 PORTE E 2 CASSETTI TECNO74 DIM. 120X57.5X57H**

TECNO74 NEUTRAL CABINET WITH 2 DOORS AND 2 DRAWERS - DIM. 120X57.5X57H

NEUTRALER UNTERBAU MIT 2 TÜREN UND 2 SCHUBLADEN TECNO74 ABM. 120X57.5X57H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>716080</b>	120 cm	57,5 cm	57 cm	45,2	0,65
<b>Model</b>					
VNC12L7					

**PIANO NEUTRO FREESTANDING SU VANO APERTO TECNO74 DIM. CM 40X70X90H**

TECNO74 FREESTANDING WORKTOP ON OPEN CABINET - DIM. CM 40X70X90H

NEUTRALER ARBEITSTISCH, FREISTEHEND MIT OFFENEM UNTERBAU TECNO74 ABM. CM 40X70X90H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>796701</b>	40 cm	70 cm	90 cm	35	0,44
<b>Model</b>					
PN4FL7					

**PIANO NEUTRO FREESTANDING SU VANO APERTO TECNO74 DIM. CM 80X70X90H**

TECNO74 FREESTANDING WORKTOP ON OPEN CABINET - DIM. CM 80X70X90H

NEUTRALER ARBEITSTISCH, FREISTEHEND MIT OFFENEM UNTERBAU TECNO74 ABM. CM 80X70X90H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>796702</b>	80 cm	70 cm	90 cm	50,6	0,78
<b>Model</b>					
PN8FL7					

**PIANO NEUTRO FREESTANDING SU VANO APERTO T74 DIM. CM 20X70X90H**

FREESTANDING WORK TOP ON OPEN CABINET T74 DIM. CM 20X70X90H

NEUTRALER ARBEITSTISCH, FREISTEHEND MIT OFFENEM UNTERBAU T74 ABM. CM 20X70X90H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>716185</b>	20 cm	70 cm	90 cm	28	0,43
<b>Model</b>					
PN2FL7					

**PIANO NEUTRO FREESTANDING SU VANO APERTO T74 DIM. CM 25X70X90H**

FREESTANDING WORK TOP ON OPEN CABINET T74 DIM. CM 25X70X90H

NEUTRALER ARBEITSTISCH, FREISTEHEND MIT OFFENEM UNTERBAU T74 ABM. CM 25X70X90H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>716263</b>	25 cm	70 cm	90 cm	29,7	0,43
<b>Model</b>					
PN25FL7					

**PIANO NEUTRO FREESTANDING SU VANO APERTO T74 DIM. CM 30X70X90H**

FREESTANDING WORK TOP ON OPEN CABINET T74 DIM. CM 30X70X90H

NEUTRALER ARBEITSTISCH, FREISTEHEND MIT OFFENEM UNTERBAU T74 ABM. CM 30X70X90H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>716186</b>	30 cm	70 cm	90 cm	31,5	0,43
<b>Model</b> PN3FL7					

**PIANO NEUTRO FREESTANDING SU VANO APERTOT74 DIM. CM 35X70X90H**

FREESTANDING WORK TOP ON OPEN CABINET T74 DIM. CM 35X70X90H

NEUTRALER ARBEITSTISCH, FREISTEHEND MIT OFFENEM UNTERBAU T74 ABM. CM 35X70X90H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>716264</b>	35 cm	70 cm	90 cm	33,2	0,43
<b>Model</b> PN35FL7					

**PIANO NEUTRO CON CASSETTO GN1/1 FREESTANDING SU VANO APERTO TECNO74 DIM. CM 40X70X90H**

TECNO74 FREESTANDING WORKTOP WITH A DRAWER (GN1/1) ON OPEN CABINET - DIM. CM 40X70X90H

NEUTRALER ARBEITSTISCH, FREISTEHEND MIT SCHUBLADE GN1/1 UND OFFENEM FACH TECNO74 ABM. CM 40X70X90H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>796703</b>	40 cm	70 cm	90 cm	41,6	0,42
<b>Model</b> PNC4FL7					

**PIANO NEUTRO FREESTANDING SU VANO APERTOT74 DIM. CM 45X70X90H**

FREESTANDING WORK TOP ON OPEN CABINET T74 DIM. CM 45X70X90H

NEUTRALER ARBEITSTISCH, FREISTEHEND MIT OFFENEM UNTERBAU T74 ABM. CM 45X70X90H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>716265</b>	45 cm	70 cm	90 cm	40,5	0,78
<b>Model</b> PN45FL7					

**PIANO NEUTRO FREESTANDING SU VANO APERTOT74 DIM. CM 50X70X90H**

FREESTANDING WORK TOP ON OPEN CABINET T74 DIM. CM 50X70X90H

NEUTRALER ARBEITSTISCH, FREISTEHEND MIT OFFENEM UNTERBAU T74 ABM. CM 50X70X90H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>716266</b>	50 cm	70 cm	90 cm	41,9	0,78
<b>Model</b> PN5FL7					

**PIANO NEUTRO FREESTANDING SU VANO APERTOT74 DIM. CM 55X70X90H**

FREESTANDING WORK TOP ON OPEN CABINET T74 DIM. CM 55X70X90H

NEUTRALER ARBEITSTISCH, FREISTEHEND MIT OFFENEM UNTERBAU T74 ABM. CM 55X70X90H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>716267</b>	55 cm	70 cm	90 cm	43,3	0,78
<b>Model</b>					
PN55FL7					

**PIANO NEUTRO FREESTANDING SU VANO APERTO T74 DIM. CM 60X70X90H**

FREESTANDING WORKTOP ON OPEN CABINET T74 DIM. CM 60X70X90H

NEUTRALER ARBEITSTISCH, FREISTEHEND MIT OFFENEM UNTERBAU T74 ABM. CM 60X70X90H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>716235</b>	60 cm	70 cm	90 cm	44,7	0,78
<b>Model</b>					
PN6FL7					

**PIANO NEUTRO CON CASSETTO SU VANO APERTO E SUPPORTO SALAMANDRA TECNO74 DIM. CM 80X70X90H**

TECNO74 NEUTRAL WORKTOP WITH A DRAWER ON OPEN CABINET AND SALAMANDER SUPPORT - DIM. CM 80X70X90H

NEUTRALER ARBEITSTISCH MIT SCHUBLADE, OFFENEM UNTERBAU UND SALAMANDER-BORD TECNO74 ABM. CM 80X70X90H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>716098</b>	80 cm	70 cm	90 cm	74,6	0,79
<b>Model</b>					
PNCS8FL7					

**PIANO NEUTRO CON CASSETTO, FREESTANDING SU VANO APERTO TECNO74 DIM. CM 80X70X90H**

TECNO74 FREESTANDING WORKTOP WITH A DRAWER ON OPEN CABINET - DIM. CM 80X70X90H

NEUTRALER ARBEITSTISCH, FREISTEHEND MIT SCHUBLADE UND OFFENEM UNTERBAU TECNO74 ABM. CM 80X70X90H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>796704</b>	80 cm	70 cm	90 cm	66	0,79
<b>Model</b>					
PNC8FL7					

**LAVELLO CON RUBINETTO FREESTANDING SU VANO APERTO TECNO74 DIM. CM 80X70X90H**

TECNO74 FREESTANDING SINK WITH TAP ON OPEN CABINET - DIM. CM 80X70X90H


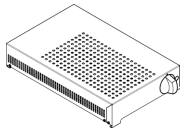



SPÜLBEWCKEN MIT WASSERHAHN, FREISTEHEND MIT OFFENEM UNTERBAU TECNO74 ABM. CM 80X70X90H







CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

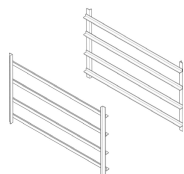


Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	m <sup>3</sup>
<b>716269</b>	-	80 cm	70 cm	90 cm	0,78
<b>Model</b>					
L80FL7					

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**

	<p><b>Code</b> <b>719051</b></p>	<p><b>Description</b> <b>VANO IGIENICO AD INCASSO PER VANO APERTO DIM. 80CM TECNO74</b>                      RECESSED HYGIENIC H2 COMPARTMENT FOR CABINET DIM. 80CM TECNO74                      EINBAU-HYGIENEBEHÄLTER H2 FÜR NEUTRAL OFFENER UNTERBAU DIM. 80CM TECNO74</p>
	<p><b>Code</b> <b>116055</b></p>	<p><b>Description</b> <b>ELEMENTO RISCALDANTE PER VANO V230/1 - 50/60 HZ - 1.3 KW - DIM. CM (32X54X9.5H)</b>                      HEATING ELEMENT FOR CABINET V230/1 - 50/60 HZ - 1.3 KW - DIM. CM (32X54X9.5H)                      HEIZELEMENT FÜR FACH V230/1 - 50/60 HZ - 1.3 KW - ABM. CM (32X54X9.5H)</p>
	<p><b>Code</b> <b>319002</b></p>	<p><b>Description</b> <b>PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</b>                      STAINLESS STEEL RIGHT/LEFT DOOR FOR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90                      TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL FÜR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</p>
	<p><b>Code</b> <b>719001</b></p>	<p><b>Description</b> <b>COPPIA CASSETTI GN1/1 - NON POSIZIONABILE SU ELEMENTO RISCALDANTE - ALTEZZA 12CM - NON INSTALLABILE SU APPARECCHIATURE FREESTANDING TECNO74</b>                      PAIR OF DRAWERS (GN1/1) NOT TO BE PLACED ON HEATING ELEMENTS - HEIGHT=12 CM - NOT TO BE INSTALLED ON TECNO74 FREESTANDING EQUIPMENT                      1 PAAR SCHUBLADEN GN1/1 - NICHT AUF HEIZELEMENT POSITIONIERBAR - HÖHE 12CM - NICHT AN, FREISTEHENDEN GERÄTN TECNO74 INSTALLIERBAR</p>
	<p><b>Code</b> <b>719004</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE TECNO74 PER ELEMENTI FREESTANDING L=40CM</b>                      TECNO74 REAR COVERING PANEL FOR FREESTANDING ELEMENTS (L=40CM)                      HINTERE ABDECKUNG TECNO74 FÜR, FREISTEHENDE ELEMENTE L=40CM</p>

	<p><b>Code</b> <b>719005</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE TECNO74 PER ELEMENTI FREESTANDING L=80CM</b>                      TECNO74 REAR COVERING PANEL FOR FREESTANDING ELEMENTS (L=80CM)                      HINTERE ABDECKUNG TECNO74 FÜR, FREISTEHENDE ELEMENTE L=80CM</p>	
	<p><b>Code</b> <b>719006</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO POSTERIORE TECNO74 PER ELEMENTI FREESTANDING L=120CM</b>                      TECNO74 REAR COVERING PANEL FOR FREESTANDING ELEMENTS (L=120CM)                      HINTERE ABDECKUNG TECNO74 FÜR, FREISTEHENDE ELEMENTE L=120CM</p>	
	<p><b>Code</b> <b>799506</b></p>	<p><b>Description</b> <b>COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA (L=70CM)</b>                      PAIR OF CLOSING ELEMENTS (L=70CM)                      1 PAAR ABSCHLUSSELEMENTE (L=70CM)</p>	
	<p><b>Code</b> <b>799503</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO LATERALE PER MODULO FREESTANDING</b>                      SIDE COVERING PANEL FOR FREESTANDING MODULE                      SEITLICHE ABDECKUNG FÜR, FREISTEHENDES MODUL</p>	
	<p><b>Code</b> <b>399516</b></p>	<p><b>Description</b> <b>COLONNINA ACQUA ORIENTABILE</b>                      ADJUSTABLE WATER TAP                      VERSTELLBARER WASSERHAHN</p>	
	<p><b>Code</b> <b>399529</b></p>	<p><b>Description</b> <b>KIT RUOTE (2 CON FRENI)</b>                      WHEEL KIT (2 WITH BRAKES)                      SET ROLLEN (2 MIT BREMSEN)</p>	



**Code**

**799502**

**Description**

**KIT GUIDE GN1/1 PER BASI - NO VANI  
FREESTANDING**

GUIDE KIT (GN1/1) FOR BASES - NO  
FREESTANDING CABINETS

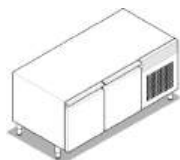
SET FÜHRUNGEN GN1/1 FÜR UNTERBAUTEN -  
NICHT FÜR, FREISTEHENDE FÄCHER

**BASI REFRIGERATE | REFRIGERATED BASES | GEKÜHLTE UNTERSCHRÄNKE**

**BASE REFRIGERATA GN1/1 - 2 PORTE CON GAS R290 TECNO74 DIM. CM 120X65X62H**

TECNO74 REFRIGERATED BASE (GN1/1) - 2 DOORS WITH R290 GAS - CM 120X65X62H  
 KÜHLUNTERBAU GN1/1 - 2 TÜREN MIT KÄLTEMITTEL R290 TECNO74 ABM. CM 120X65X62H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



<b>Code</b> <b>716179</b>	<b>Tot. kW</b> 0,265	<b>V</b> 230 ~	<b>Width</b> 120 cm	<b>Depth</b> 65 cm	<b>Height</b> 62 cm	<b>Kg</b> 83	<b>m³</b> 0,74
<b>Model</b> BP120N		<b>Hz</b> 50					

**BASE REFRIGERATA GN1/1 - 3 PORTE CON GAS R290 TECNO74 DIM. CM 160X65X62H**

TECNO74 REFRIGERATED BASE (GN1/1) - 3 DOORS WITH R290 GAS - CM 160X65X62H  
 KÜHLUNTERBAU GN1/1 - 3 TÜREN MIT KÄLTEMITTEL R290 TECNO74 ABM. CM 160X65X62H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



<b>Code</b> <b>716181</b>	<b>Tot. kW</b> 0,318	<b>V</b> 230 ~	<b>Width</b> 160 cm	<b>Depth</b> 65 cm	<b>Height</b> 62 cm	<b>Kg</b> 102	<b>m³</b> 0,97
<b>Model</b> BP160N		<b>Hz</b> 50					

**BASE REFRIGERATA GN1/1 - 4 CASSETTI CON GAS R290 TECNO74 DIM. CM 120X65X62H**

TECNO74 REFRIGERATED BASE (GN1/1) - 4 DRAWERS WITH R290 GAS - CM 120X65X62H  
 KÜHLUNTERBAU GN1/1 - 4 SCHUBLADEN MIT KÄLTEMITTEL R290 TECNO74 ABM. CM 120X65X62H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



<b>Code</b> <b>716180</b>	<b>Tot. kW</b> 0,265	<b>V</b> 230 ~	<b>Width</b> 120 cm	<b>Depth</b> 65 cm	<b>Height</b> 62 cm	<b>Kg</b> 99,5	<b>m³</b> 0,77
<b>Model</b> BC120N		<b>Hz</b> 50					

**BASE REFRIGERATA GN1/1 - 1 PORTA - 4 CASSETTI CON GAS R290 TECNO74 DIM. CM 160X65X62H**

TECNO74 REFRIGERATED BASE (GN1/1) - 1 DOOR - 4 DRAWERS WITH R290 GAS - CM 160X65X62H  
 KÜHLUNTERBAU GN1/1 - 1 TÜR - 4 SCHUBLADEN MIT KÄLTEMITTEL R290 TECNO74 ABM. CM 160X65X62H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



<b>Code</b> <b>716182</b>	<b>Tot. kW</b> 0,318	<b>V</b> 230 ~	<b>Width</b> 160 cm	<b>Depth</b> 65 cm	<b>Height</b> 62 cm	<b>Kg</b> 124	<b>m³</b> 1,00
<b>Model</b> BC160N		<b>Hz</b> 50					

**ACCESSORI TECNO74 | ACCESSORIES TECNO74 | ZUBEHÖRE TECNO74**



Code	Description
<b>799506</b>	<b>COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA (L=70CM)</b> PAIR OF CLOSING ELEMENTS (L=70CM) 1 PAAR ABSCHLUSSELEMENTE (L=70CM)



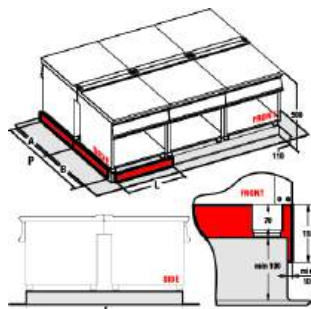
Code	Description
<b>719004</b>	<b>TAMPONAMENTO POSTERIORE TECNO74 PER ELEMENTI FREESTANDING L=40CM</b> TECNO74 REAR COVERING PANEL FOR FREESTANDING ELEMENTS (L=40CM) HINTERE ABDECKUNG TECNO74 FÜR, FREISTEHENDE ELEMENTE L=40CM



Code	Description
<b>719005</b>	<b>TAMPONAMENTO POSTERIORE TECNO74 PER ELEMENTI FREESTANDING L=80CM</b> TECNO74 REAR COVERING PANEL FOR FREESTANDING ELEMENTS (L=80CM) HINTERE ABDECKUNG TECNO74 FÜR, FREISTEHENDE ELEMENTE L=80CM

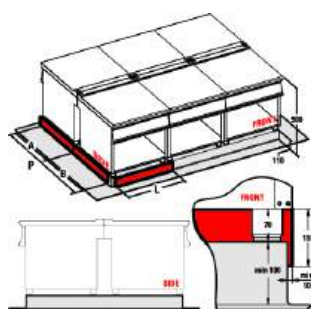


Code	Description
<b>719006</b>	<b>TAMPONAMENTO POSTERIORE TECNO74 PER ELEMENTI FREESTANDING L=120CM</b> TECNO74 REAR COVERING PANEL FOR FREESTANDING ELEMENTS (L=120CM) HINTERE ABDECKUNG TECNO74 FÜR, FREISTEHENDE ELEMENTE L=120CM



È consigliabile l'uso del top per la disposizione delle apparecchiature  
 We recommend to use the top of the appliance

Code	Description
<b>319003</b>	<b>ZOCCOLATURA FRONTALE 40CM PER INSTALLAZIONE SU BASAMENTO</b> FRONT PLINTH (40CM) FOR INSTALLATION ON BASE VORDERE SOCKELLEISTE 40CM FÜR INSTALLATIONUF SOCKEL
<b>319004</b>	<b>ZOCCOLATURA FRONTALE 80CM PER INSTALLAZIONE SU BASAMENTO</b> FRONT PLINTH (80CM) FOR INSTALLATION ON BASE VORDERE SOCKELLEISTE 80CM FÜR INSTALLATIONUF SOCKEL
<b>319005</b>	<b>ZOCCOLATURA FRONTALE 120CM PER INSTALLAZIONE SU BASAMENTO</b> FRONT PLINTH (120CM) FOR INSTALLATION ON BASE VORDERE SOCKELLEISTE 120CM FÜR INSTALLATIONUF SOCKEL
<b>319006</b>	<b>ZOCCOLATURA FRONTALE 160CM PER INSTALLAZIONE SU BASAMENTO</b> FRONT PLINTH (160CM) FOR INSTALLATION ON BASE VORDERE SOCKELLEISTE 160CM FÜR INSTALLATIONUF SOCKEL
<b>719002</b>	<b>ZOCCOLATURA LATERALE TECNO74 (1 MODULO) PERINSTALLAZIONE SU BASAMENTO RIEB</b> TECNO74 SIDE PLINTH (1 MODULE) FOR INSTALLATION ON BASE (REF. B) SEITLICHE SOCKELLEISTE TECNO74 (1 MODUL) FÜR INSTALLATIONUF SOCKEL REF.B

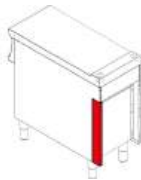


È consigliabile l'uso del top per la disposizione delle apparecchiature  
 We recommend to use the top of the appliance

Code	Description
<b>719003</b>	<b>ZOCCOLATURA LATERALE TECNO74 (2 MODULI) PER INSTALLAZIONE SU BASAMENTO</b> TECNO74 SIDE PLINTH (2 MODULES) FOR INSTALLATION ON BASE SEITLICHE SOCKELLEISTE TECNO74 (2 MODULE) FÜR INSTALLATIONUF SOCKEL
<b>399578</b>	<b>COMPLETAMENTO PER ISOLA SU ZOCCOLO (KIT-PIEDINI H=70 MM)</b> COMPLEMENT FOR ISLAND ON PLINTH (FEET KIT H=70 MM) ABSCHLUSSELEMENT FÜR AUF SOCKEL INSTALLIERTE KOCHINSEL (FÜSSE-SET H=70 MM)



Code	Description
<b>719040</b>	<b>PROTEZIONE TERMICA LATERALE</b> SIDE HEAT PROTECTION DEVICE SEITLICHER THERMOSCHUTZ



Code	Description
<b>799503</b>	<b>TAMPONAMENTO LATERALE PER MODULO FREESTANDING</b> SIDE COVERING PANEL FOR FREESTANDING MODULE SEITLICHE ABDECKUNG FÜR, FREISTEHENDES MODUL



Code	Description
<b>399533</b>	<b>ZOCCOLATURA FRONTALE L=40CM - NON INSTALLABILE CON BASI FORNO ELETTRICHE</b> FRONT PLINTH (L=40CM) - NOT APPLICABLE WITH ELECTRIC OVEN BASES VORDERE SOCKELLEISTE L=40CM - NICHT AN UNTERBAUTEN FÜR ELEKTRO-BACKÖFEN INSTALLIERBAR



Code	Description
<b>399534</b>	<b>ZOCCOLATURA FRONTALE L=80CM - NON INSTALLABILE CON BASI FORNO ELETTRICHE</b> FRONT PLINTH (L=80CM) - NOT APPLICABLE WITH ELECTRIC OVEN BASES VORDERE SOCKELLEISTE L=80CM - NICHT AN UNTERBAUTEN FÜR ELEKTRO-BACKÖFEN INSTALLIERBAR



Code	Description
<b>399535</b>	<b>ZOCCOLATURA FRONTALE L=120CM - NON INSTALLABILE CON BASI FORNO ELETTRICHE</b> FRONT PLINTH (L=120CM) - NOT APPLICABLE WITH ELECTRIC OVEN BASES VORDERE SOCKELLEISTE L=120CM - NICHT AN UNTERBAUTEN FÜR ELEKTRO-BACKÖFEN INSTALLIERBAR



Code	Description
<b>399536</b>	<b>ZOCCOLATURA FRONTALE L=160CM - NON INSTALLABILE CON BASI FORNO ELETTRICHE</b> FRONT PLINTH (L=160CM) - NOT APPLICABLE WITH ELECTRIC OVEN BASES VORDERE SOCKELLEISTE L=160CM - NICHT AN UNTERBAUTEN FÜR ELEKTRO-BACKÖFEN INSTALLIERBAR



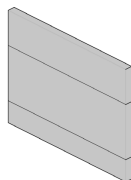
Code	Description
<b>399579</b>	<b>ZOCCOLATURA FRONTALE L=200CM - NON INSTALLABILE CON BASI FORNO ELETTRICHE</b> FRONT PLINTH (L=200CM) - NOT APPLICABLE WITH ELECTRIC OVEN BASES VORDERE SOCKELLEISTE L=200CM - NICHT AN UNTERBAUTEN FÜR ELEKTRO-BACKÖFEN INSTALLIERBAR



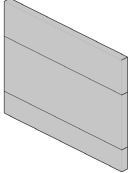
Code	Description
<b>799504</b>	<b>ZOCCOLATURA LATERALE (1 COPPIA) - NON INSTALLABILE SU BASI FORNO ELETTRICHE</b> SIDE PLINTH (1 PAIR) - NOT APPLICABLE TO ELECTRIC OVEN BASES SEITLICHE SOCKELLEISTE (1 PAAR) - NICHT AN UNTERBAUTEN FÜR ELEKTRO-BACKÖFEN INSTALLIERBAR

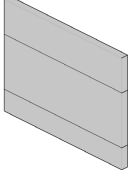


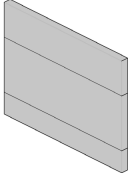
Code	Description
<b>799505</b>	<b>ZOCCOLATURA LATERALE PER ISOLA (1 COPPIA) - NON INSTALLABILE SU BASI FORNO ELETTRICHE</b> ISLAND SIDE PLINTH (1 PAIR) - NOT APPLICABLE TO ELECTRIC OVEN BASES SEITLICHE SOCKELLEISTE FÜR KOCHINSEL (1 PAAR) - NICHT AN UNTERBAUTEN FÜR ELEKTRO-BACKÖFEN INSTALLIERBAR

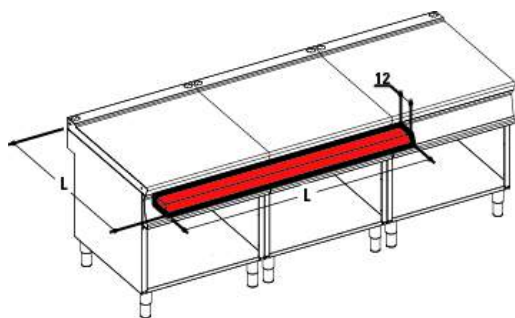


Code	Description
<b>319020</b>	<b>FIANCONE INOX ISOLA TECNO74 + TECNO90 L=161CM</b> TECNO74 + TECNO90 STAINLESS STEEL ISLAND SIDE PANEL (L=161CM) EDELSTAHL SEITENWAND FÜR KOCHINSEL TECNO74 + TECNO90 L=161CM

	<p><b>Code</b> <b>719016</b></p>	<p><b>Description</b> <b>FIANCONE INOX ISOLA TECNO74 + TECNO74 L=141CM</b>                  TECNO74 + TECNO74 STAINLESS STEEL ISLAND SIDE PANEL (L=141CM)                  EDELSTAHL SEITENWAND KOCHINSEL TECNO74 + TECNO74 L=141CM</p>
---	--------------------------------------	---

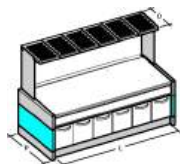
	<p><b>Code</b> <b>719017</b></p>	<p><b>Description</b> <b>FIANCONE INOX ISOLA TECNO74 + MOSAICO74 L=116CM</b>                  TECNO74 + MOSAICO74 STAINLESS STEEL ISLAND SIDE PANEL (L=116CM)                  EDELSTAHL SEITENWAND KOCHINSEL TECNO74 + MOSAICO74 L=116CM</p>
---	--------------------------------------	---

	<p><b>Code</b> <b>719043</b></p>	<p><b>Description</b> <b>FIANCONE INOX T74 L=70,5CM</b>                  STAINLESS STEEL SIDE PANEL T74 L=70,5CM                  VERLOBTER INOX T74 L=70,5 CM</p>
---	--------------------------------------	--

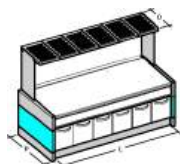


Non per brasiero ribaltabili / Not for tilting bratt pans

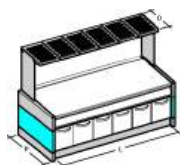
<p><b>Code</b> <b>399521</b></p>	<p><b>Description</b> <b>PIANO PORZIONATORE FRONTALE L=40CM</b>                  FRONT PORTION SERVER TOP (L=40CM)                  FRONTALE ABLAGEFLÄCHE L=40CM</p>	
<p><b>399522</b></p>	<p><b>PIANO PORZIONATORE FRONTALE L=80CM</b>                  FRONT PORTION SERVER TOP (L=80CM)                  FRONTALE ABLAGEFLÄCHE L=80CM</p>	
<p><b>399523</b></p>	<p><b>PIANO PORZIONATORE FRONTALE L=120CM</b>                  FRONT PORTION SERVER TOP (L=120CM)                  FRONTALE ABLAGEFLÄCHE L=120CM</p>	
<p><b>399524</b></p>	<p><b>PIANO PORZIONATORE FRONTALE L=160CM</b>                  FRONT PORTION SERVER TOP (L=160CM)                  FRONTALE ABLAGEFLÄCHE L=160CM</p>	



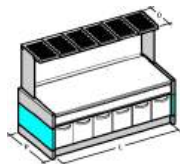
Code	Description
<b>719044</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI T74 L=200CM</b>  OVERHEAD STAINLESS STEEL SHELF STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS FOR T74 L=200CM  PFANNENTRÄGER STRUKTUR AUS EDELSTAHL UND 2 SEITENWÄNDE T74 L=200 CM



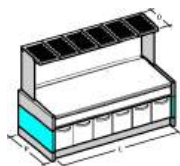
Code	Description
<b>719045</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI T74 L=240CM</b>  OVERHEAD STAINLESS STEEL SHELF STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS FOR T74 L=240CM  PFANNENTRÄGER STRUKTUR AUS EDELSTAHL UND 2 SEITENWÄNDE T74 L=240 CM



Code	Description
<b>719046</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI T74 L=280CM</b>  OVERHEAD STAINLESS STEEL SHELF STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS FOR T74 L=280CM  PFANNENTRÄGER STRUKTUR AUS EDELSTAHL UND 2 SEITENWÄNDE T74 L=280 CM



Code	Description
<b>719047</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI T74 L=320CM</b>  OVERHEAD STAINLESS STEEL SHELF STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS FOR T74 L=320CM  PFANNENTRÄGER STRUKTUR AUS EDELSTAHL UND 2 SEITENWÄNDE T74 L=320 CM



Code	Description
<b>719048</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI T74 L=360CM</b>  OVERHEAD STAINLESS STEEL SHELF STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS FOR T74 L=360CM  PFANNENTRÄGER STRUKTUR AUS EDELSTAHL UND 2 SEITENWÄNDE T74 L=360 CM



Code	Description
<b>319045</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI TECNO74 + TECNO90 L=200CM - MENSOLA PROFONDITÀ 65CM</b>  TECNO74 + TECNO90 STAINLESS STEEL PAN RACK STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS (L=200CM) - SHELF (DEPTH=65CM)  TOPFREGAL EDELSTAHL MIT ZWEI SEITENWÄNDEN TECNO74 + TECNO90 L=200CM - REGALBODEN MIT TIEFE 65CM



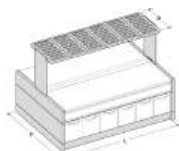
Code	Description
<b>319046</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI TECNO74 + TECNO90 L=240CM - MENSOLA PROFONDITÀ 65CM</b>  TECNO74 + TECNO90 STAINLESS STEEL PAN RACK STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS (L=240CM) - SHELF (DEPTH=65CM)  TOPFREGAL EDELSTAHL MIT ZWEI SEITENWÄNDEN TECNO74 + TECNO90 L=240CM - REGALBODEN MIT TIEFE 65CM



Code	Description
<b>319047</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI TECNO74 + TECNO90 L=280CM - MENSOLA PROFONDITÀ 65CM</b>  TECNO74 + TECNO90 STAINLESS STEEL PAN RACK STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS (L=280CM) - SHELF (DEPTH=65CM)  TOPFREGAL EDELSTAHL MIT ZWEI SEITENWÄNDEN TECNO74 + TECNO90 L=280CM - REGALBODEN MIT TIEFE 65CM



Code	Description
<b>319048</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI TECNO74 + TECNO90 L=320CM - MENSOLA PROFONDITÀ 65CM</b>  TECNO74 + TECNO90 STAINLESS STEEL PAN RACK STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS (L=320CM) - SHELF (DEPTH=65CM)  TOPFREGAL EDELSTAHL MIT ZWEI SEITENWÄNDEN TECNO74 + TECNO90 L=320CM - REGALBODEN MIT TIEFE 65CM



Code	Description
<b>319049</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI TECNO74 + TECNO90 L=360CM - MENSOLA PROFONDITÀ 65CM</b>  TECNO74 + TECNO90 STAINLESS STEEL PAN RACK STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS (L=360CM) - SHELF (DEPTH=65CM)  TOPFREGAL EDELSTAHL MIT ZWEI SEITENWÄNDEN TECNO74 + TECNO90 L=360CM - REGALBODEN MIT TIEFE 65CM



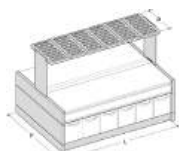
Code	Description
<b>719035</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI TECNO74 + TECNO74 L=200CM - MENSOLA PROFONDITÀ 65CM</b>  TECNO74 + TECNO74 STAINLESS STEEL PAN RACK STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS (L=200CM) - SHELF (DEPTH=65CM)  TOPFREGAL EDELSTAHL MIT ZWEI SEITENWÄNDEN TECNO74 + TECNO74 L=200CM - REGALBODEN MIT TIEFE 65CM



Code	Description
<b>719036</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI TECNO74 + TECNO74 L=240CM - MENSOLA PROFONDITÀ 65CM</b>  TECNO74 + TECNO74 STAINLESS STEEL PAN RACK STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS (L=240CM) - SHELF (DEPTH=65CM)  TOPFREGAL EDELSTAHL MIT ZWEI SEITENWÄNDEN TECNO74 + TECNO74 L=240CM - REGALBODEN MIT TIEFE 65CM



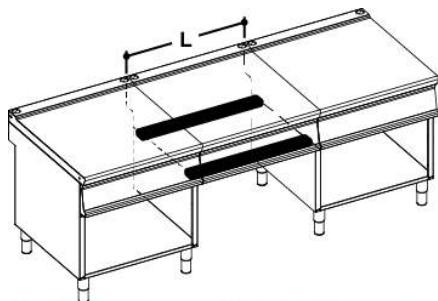
Code	Description
<b>719037</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI TECNO74 + TECNO74 L=280CM - MENSOLA PROFONDITÀ 65CM</b>  TECNO74 + TECNO74 STAINLESS STEEL PAN RACK STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS (L=280CM) - SHELF (DEPTH=65CM)  TOPFREGAL EDELSTAHL MIT ZWEI SEITENWÄNDEN TECNO74 + TECNO74 L=280CM - REGALBODEN MIT TIEFE 65CM



Code	Description
<b>719038</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI TECNO74 + TECNO74 L=320CM - MENSOLA PROFONDITÀ 65CM</b>  TECNO74 + TECNO74 STAINLESS STEEL PAN RACK STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS (L=320CM) - SHELF (DEPTH=65CM)  TOPFREGAL EDELSTAHL MIT ZWEI SEITENWÄNDEN TECNO74 + TECNO74 L=320CM - REGALBODEN MIT TIEFE 65CM

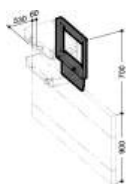


Code	Description
<b>719039</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI TECNO74 + TECNO74 L=360CM - MENSOLA PROFONDITÀ 65CM</b>  TECNO74 + TECNO74 STAINLESS STEEL PAN RACK STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS (L=360CM) - SHELF (DEPTH=65CM)  TOPFREGAL EDELSTAHL MIT ZWEI SEITENWÄNDEN TECNO74 + TECNO74 L=360CM - REGALBODEN MIT TIEFE 65CM



È consigliabile l'invio del layout con la disposizione delle apparecchiature  
 We recommend to send the layout of the appliances

Code	Description
<b>399525</b>	<b>KIT SUPPORTO PONTE L=40CM</b> BRIDGE SUPPORT KIT (L=40CM) SET BRÜCKENTRÄGER L=40CM
<b>399526</b>	<b>KIT SUPPORTO PONTE L=80CM</b> BRIDGE SUPPORT KIT (L=80CM) SET BRÜCKENTRÄGER L=80CM
<b>399527</b>	<b>KIT SUPPORTO PONTE L=120CM</b> BRIDGE SUPPORT KIT (L=120CM) SET BRÜCKENTRÄGER L=120CM
<b>399528</b>	<b>KIT SUPPORTO PONTE L=160CM</b> BRIDGE SUPPORT KIT (L=160CM) SET BRÜCKENTRÄGER L=160CM



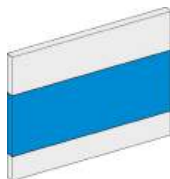
Code	Description
<b>319056</b>	<b>SUPPORTO SALAMANDRA POSATEGAMI IN TESTASOLO PER SE60 - QSE60 - QSETECNO60 - SEC60</b> HEAD PAN RACK SALAMANDER SUPPORT ONLY FOR SE60 - QSE60 - QSETECNO60 - SEC60 SALAMANDER-BORD MIT DARÜBERLIEGENDER TOPFABLAGE NUR FÜR SE60 - QSE60 - QSETECNO60 - SEC60



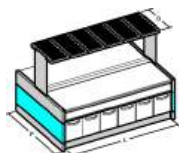
Code	Description
<b>399582</b>	<b>KIT FISSAGGIO A TERRA</b> GROUND FIXING KIT SET BODENBEFESTIGUNG



Code	Description
<b>DOOR_COLOR</b>	<b>SUPPLEMENTO COLORE STANDARD PER PORTA L=40CM</b> ADDITIONAL STANDARD COLOUR FOR DOOR (L=40CM) AUFPREIS STANDARDFARBE FÜR TÜR L=40CM



Code	Description
<b>SIDE_COLO R</b>	<b>SUPPLEMENTO COLORE STANDARD 1 FIANCONE</b> ADDITIONAL STANDARD COLOUR FOR 1 SIDE PANEL AUFPREIS STANDARDFARBE 1 SEITENWAND



Code	Description
<b>SHELF_COL OR</b>	<b>SUPPLEMENTO COLORE STANDARD 2 FIANCONI STRUTTURA POSATEGAMI</b> ADDITIONAL STANDARD COLOUR FOR 2 PAN RACK STRUCTURE SIDE PANELS AUFPREIS STANDARDFARBE 2 SEITENWÄNDE FÜR TOPFREGAL

**MOSAIC074**

## CUCINE GAS | GAS COOKERS | GAS-KOCHFLÄCHEN

### PIANO COTTURA GAS ERMETICO 1 FUOCO CON GRIGLIA IN GHISA FREESTANDING SU VANO APERTO

FREESTANDING 1-BURNER HERMETIC GAS BOILING TOP WITH A CAST IRON GRID ON OPEN CABINET

GAS-HERD, FREISTEHEND MIT 1 WASSERDICHTEM BRENNER, GUSSEISERNEN TOPFTRÄGERN UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>313295</b>	10	1X10	40 cm	45 cm	90 cm	34	0,31
<b>Model</b>		<b>Top</b>					
PCHM4FG9		10					

### PIANO COTTURA GAS ERMETICO 2 FUOCHI CON GRIGLIA IN GHISA FREESTANDING SU VANO APERTO

FREESTANDING 2-BURNERS HERMETIC GAS BOILING TOP WITH A CAST IRON GRID ON OPEN CABINET

GAS-HERD, FREISTEHEND MIT 2 WASSERDICHTEN BRENNERN, GUSSEISERNEN TOPFTRÄGERN UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>313296</b>	16	1X6+1X10	80 cm	45 cm	90 cm	56,8	0,51
<b>Model</b>		<b>Top</b>					
PCHM8FG9/1		16					

### PIANO COTTURA GAS ERMETICO 2 FUOCHI SUPER CON GRIGLIA IN GHISA FREESTANDING SU VANO APERTO

FREESTANDING SUPER 2-BURNERS HERMETIC GAS BOILING TOP WITH A CAST IRON GRID ON OPEN CABINET

GAS-HERD SUPER, FREISTEHEND MIT 2 WASSERDICHTEN BRENNERN, GUSSEISERNEN TOPFTRÄGERN UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>313297</b>	21	1X10 + 1X11	80 cm	45 cm	90 cm	56,8	0,55
<b>Model</b>		<b>Top</b>					
PCHM8FG9/2		21					

### PIANO COTTURA GAS ERMETICO 3 FUOCHI CON GRIGLIA IN GHISA FREESTANDING SU VANO APERTO

FREESTANDING 3-BURNERS HERMETIC GAS BOILING TOP WITH A CAST IRON GRID ON OPEN CABINET

GAS-HERD, FREISTEHEND MIT 3 WASSERDICHTEN BRENNERN, GUSSEISERNEN TOPFTRÄGERN UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>313298</b>	26	1X6 + 2X10	120 cm	45 cm	90 cm	79,5	0,76
<b>Model</b>		<b>Top</b>					
PCHM12FG9/1		26					

**PIANO COTTURA GAS ERMETICO 3 FUOCHI SUPER CON GRIGLIA IN GHISA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING SUPER 3-BURNERS HERMETIC GAS BOILING TOP WITH A CAST IRON GRID ON OPEN CABINET

GAS-HERD SUPER, FREISTEHEND MIT 3 WASSERDICHTEN BRENNERN, GUSSEISERNEN TOPFTRÄGERN UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313299</b>	28	1X6+ 2X11	120 cm	45 cm	90 cm	79,5	0,76
<b>Model</b>		<b>Top</b>					
PCHM12FG9/2		26					

**PIANO COTTURA GAS ERMETICO 3 FUOCHI HIGH POWER CON GRIGLIA IN GHISA FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING HIGH POWER 3-BURNERS HERMETIC GAS BOILING TOP WITH A CAST IRON GRID ON OPEN CABINET

GAS-HERD HIGH POWER, FREISTEHEND MIT 3 WASSERDICHTEN BRENNERN, GUSSEISERNEN TOPFTRÄGERN UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**

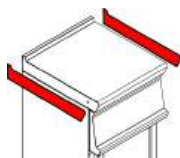


Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>313300</b>	33	3X11	120 cm	45 cm	90 cm	82	0,77
<b>Model</b>		<b>Top</b>					
PCHM12FG9/3		33					

## ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE



Code	Description
<b>319002</b>	<b>PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</b> STAINLESS STEEL RIGHT/LEFT DOOR FOR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90 TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL FÜR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90



Code	Description
<b>719007</b>	<b>COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA L=45CM</b> PAIR OF CLOSING ELEMENTS (L=45CM) 1 PAAR ABSCHLUSSELEMENTE L=45CM



Code	Description
<b>319067</b>	<b>SPARTIFIAMMA ERMETICO CON BORDINO (10KW)</b> 10KW HERMETIC FLAME SPREADER 10KW LUFTDICHTER FLAMMENSTREUER MIT EINFASSUNG



Code	Description
<b>319068</b>	<b>SPARTIFIAMMA ERMETICO CON BORDINO (5 - 6 - 7,5 KW)</b> HERMETIC FLAME SPREADER (5 - 6 - 7,5 KW) LUFTDICHTER FLAMMENSTREUER MIT EINFASSUNG (5 - 6 - 7,5 KW)

**CUCINE ELETTRICHE | ELECTRIC COOKERS | ELEKTROHERDE UND ELEKTROKOCHEFLÄCHEN**

**PIANO COTTURA ELETTRICO 1 PIASTRA ERMETICA QUADRA (22X22CM - 8.7X8.7IN) FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC BOILING TOP WITH 1 SQUARED HERMETIC PLATE (22X22 CM - 8.7X8.7 IN) ON OPEN CABINET

ELEKTRO-HERD, FREISTEHEND MIT 1 HERMETISCHEN QUADRATISCHEN KOCHPLATTE (22X22CM - 8.7X8.7IN) UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>716111</b>	2,6	230 3 ~	1x2,6	40 cm	45 cm	90 cm	29,5	0,32
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
PCM4FE7		50	2,6					

**PIANO COTTURA ELETTRICO 2 PIASTRE ERMETICHE QUADRE (22X22CM - 8.7X8.7IN) FREESTANDING SU VANO APERTO**

ELECTRIC BOILING TOP WITH 2 SQUARED HERMETIC PLATES (22X22 CM - 8.7X8.7 IN) ON OPEN CABINET

ELEKTRO-HERD, FREISTEHEND MIT 2 HERMETISCHEN QUADRATISCHEN KOCHPLATTEN (22X22CM - 8.7X8.7IN) UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

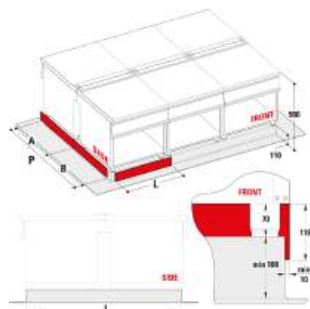


Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>716112</b>	5,2	400 2N ~	2x2,6	80 cm	45 cm	90 cm	30,5	0,51
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
PCM8FE7		50/60	5,2					

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**

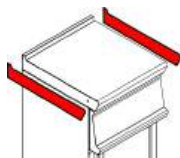


Code	Description
<b>319002</b>	<b>PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</b> STAINLESS STEEL RIGHT/LEFT DOOR FOR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90 TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL FÜR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90

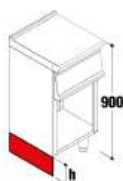


Code	Description
<b>719010</b>	<b>ZOCCOLATURA LATERALE (2 PZ) MODULO MOSAICO (45 CM) PER INSTALLAZIONE SU BASAMENTO RIEA</b> 2 MOSAICO MODULE SIDE PLINTHS (45 CM) FOR INSTALLATION ON BASE (REF.A) SEITLICHE SOCKELLEISTE (2 STCK.) MODUL MOSAICO (45 CM) FÜR INSTALLATIONUF SOCKEL REF.A

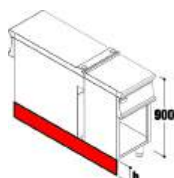
<b>719011</b>	<b>ZOCCOLATURA LATERALE (2 PZ) MODULO MOSAICO (45 CM) TECNO74 PER INSTALLAZIONE SU BASAMENTO RIEF</b> 2 TECNO74 MOSAICO MODULE SIDE PLINTHS (45 CM) FOR INSTALLATION ON BASE (REF.P) SEITLICHE SOCKELLEISTE (2 STCK.) MODUL MOSAICO (45 CM) TECNO 74 FÜR INSTALLATIONUF SOCKEL REF.P
---------------	--



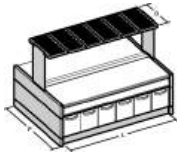
Code	Description
<b>719007</b>	<b>COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA L=45CM</b> PAIR OF CLOSING ELEMENTS (L=45CM) 1 PAAR ABSCHLUSSELEMENTE L=45CM



Code	Description
<b>719008</b>	<b>ZOCCOLO LATERALE (2PZ) MODULO MOSAICO</b> MOSAICO MODULE SIDE PLINTH (2PCS) SEITLICHE SOCKELLEISTE (2STCK.) MODUL MOSAICO



Code	Description
<b>719009</b>	<b>ZOCCOLATURA LATERALE PER ISOLA (1 COPPIA)</b> ISLAND SIDE PLINTH (1 PAIR) SEITLICHE SOCKELLEISTE FÜR KOCHINSEL (1 PAAR)



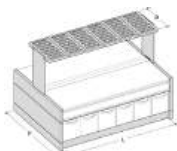
Code	Description
<b>719030</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI MOSAICO74 + TECNO74 L=200CM - MENSOLA PROFONDITÀ 55CM</b>  MOSAICO74 + TECNO74 STAINLESS STEEL PAN RACK STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS (L=200CM) - SHELF (DEPTH=55CM)  TOPFREGAL EDELSTAHL MIT ZWEI SEITENWÄNDEN MOSAICO74 + TECNO74 L=200CM - REGALBODEN MIT TIEFE 55CM



Code	Description
<b>719031</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI MOSAICO74 + TECNO74 L=240CM - MENSOLA PROFONDITÀ 55CM</b>  MOSAICO74 + TECNO74 STAINLESS STEEL PAN RACK STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS (L=240CM) - SHELF (DEPTH=55CM)  TOPFREGAL EDELSTAHL MIT ZWEI SEITENWÄNDEN MOSAICO74 + TECNO74 L=240CM - REGALBODEN MIT TIEFE 55CM



Code	Description
<b>719032</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI MOSAICO74 + TECNO74 L=280CM - MENSOLA PROFONDITÀ 55CM</b>  MOSAICO74 + TECNO74 STAINLESS STEEL PAN RACK STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS (L=280CM) - SHELF (DEPTH=55CM)  TOPFREGAL EDELSTAHL MIT ZWEI SEITENWÄNDEN MOSAICO74 + TECNO74 L=280CM - REGALBODEN MIT TIEFE 55CM



Code	Description
<b>719033</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI MOSAICO74 + TECNO74 L=320CM - MENSOLA PROFONDITÀ 55CM</b>  MOSAICO74 + TECNO74 STAINLESS STEEL PAN RACK STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS (L=320CM) - SHELF (DEPTH=55CM)  TOPFREGAL EDELSTAHL MIT ZWEI SEITENWÄNDEN MOSAICO74 + TECNO74 L=320CM - REGALBODEN MIT TIEFE 55CM



Code	Description
<b>719034</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI MOSAICO74 + TECNO74 L=360CM - MENSOLA PROFONDITÀ 55CM</b>  MOSAICO74 + TECNO74 STAINLESS STEEL PAN RACK STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS (L=360CM) - SHELF (DEPTH=55CM)  TOPFREGAL EDELSTAHL MIT ZWEI SEITENWÄNDEN MOSAICO74 + TECNO74 L=360CM - REGALBODEN MIT TIEFE 55CM



**Code**

**399582**

**Description**

**KIT FISSAGGIO A TERRA**

GROUND FIXING KIT

SET BODENBEFESTIGUNG

**CUCINE IN VETROCERAMICA | GLASS CERAMIC COOKERS | GLASKERAMIK-KOCHFLCHEN UND ELECTROHERDE**

**PIANO COTTURA ELETTRICO IN VETROCERAMICA 2 ZONE RISCALDANTI FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING GLASS CERAMIC ELECTRIC BOILING TOP WITH 2 HEATING ZONES ON OPEN CABINET

ELEKTRO-GLASKERAMIKHERD, FREISTEHEND MIT 2 KOCHZONEN UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

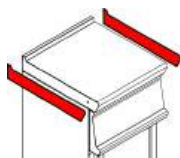


Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>716115</b>	4,3	400 2N ~	1x1,8 + 1x2,5	80 cm	45 cm	90 cm	46,4	0,51
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
PCCM8FE7		50/60	4,3					

## ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE



Code	Description
<b>319002</b>	<b>PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</b>  STAINLESS STEEL RIGHT/LEFT DOOR FOR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90  TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL FÜR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90



Code	Description
<b>719007</b>	<b>COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA L=45CM</b>  PAIR OF CLOSING ELEMENTS (L=45CM)  1 PAAR ABSCHLUSSELEMENTE L=45CM

**PIANI INDUZIONE | INDUCTION COOKERS | INDUKTIONSFELDER**

**PIANO COTTURA A INDUZIONE 2 ZONE RISCALDANTI FREESTANDING SU VANO APERTO**

2-ZONE FREESTANDING INDUCTION BOILING TOP ON OPEN CABINET

INDUKTIONSKOCHFELD, FREISTEHEND MIT 2 KOCHZONEN UND OFFENEM FACH

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>716117</b>	7	400 3 ~	2x3,5	80 cm	45 cm	90 cm	62,2	0,51
<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
PINM8FE7		50/60						

## ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE



**Code**

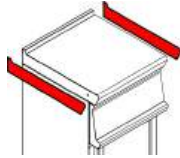
**319002**

**Description**

**PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER  
TECNO74, TECNO90, MOSAICO74,  
MOSAICO90**

STAINLESS STEEL RIGHT/LEFT DOOR FOR  
TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90

TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL FÜR  
TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90



**Code**

**719007**

**Description**

**COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA L=45CM**

PAIR OF CLOSING ELEMENTS (L=45CM)

1 PAAR ABSCHLUSSELEMENTE L=45CM

## BAGNOMARIA | BAINMARIE | BAIN-MARIE

### BAGNOMARIA ELETTRICO GN1/1 FREESTANDING SU VANO APERTO

GN1/1 FREESTANDING ELECTRIC BAINMARIE ON OPEN CABINET

ELEKTRISCHES BAINMARIE GN1/1, FREISTEHEND MIT OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

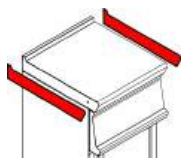


Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>716118</b>	1,3	230 ~	80 cm	45 cm	90 cm	41	0,51
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
BMM8FE7		50/60					

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**



Code	Description
<b>319002</b>	<b>PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</b> STAINLESS STEEL RIGHT/LEFT DOOR FOR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90 TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL FÜR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90



Code	Description
<b>719007</b>	<b>COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA L=45CM</b> PAIR OF CLOSING ELEMENTS (L=45CM) 1 PAAR ABSCHLUSSELEMENTE L=45CM



Code	Description
<b>120650</b>	<b>COPERCHIO GN1/1</b> LID (GN1/1) DECKEL GN1/1



Code	Description
<b>120580</b>	<b>FALSOFONDO GN1/1 PER BAGNOMARIA</b> BAINMARIE FALSE BOTTOM (GN1/1) EINLEGEBODEN GN1/1 FÜR BAINMARIE

**PIANI E BASI | TOPS AND BASES | ARBEITSFLÄCHEN UND UNTERSCHRÄNKE**

**PIANO NEUTRO SU VANO APERTO MOSAICO74 DIM. CM 40X45X90H**

MOSAICO74 NEUTRAL WORKTOP ON OPEN CABINET - DIM. CM 40X45X90H

NEUTRALER ARBEITSTISCH MIT OFFENEM UNTERBAU MOSAICO74 ABM. CM 40X45X90H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>716113</b>	40 cm	45 cm	90 cm	28	0,30
<b>Model</b>					
PNM4FL7					

**PIANO NEUTRO SU VANO APERTO MOSAICO74 DIM. CM 80X45X90H**

MOSAICO74 NEUTRAL WORKTOP ON OPEN CABINET - DIM. CM 80X45X90H

NEUTRALER ARBEITSTISCH MIT OFFENEM UNTERBAU MOSAICO74 ABM. CM 80X45X90H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>716114</b>	80 cm	45 cm	90 cm	37	0,54
<b>Model</b>					
PNM8FL7					

**PIANO NEUTRO CON CASSETTO SU VANO APERTO MOSAICO74 DIM. CM 40X45X90H**

MOSAICO74 NEUTRAL WORKTOP WITH A DRAWER ON OPEN CABINET - DIM. CM 40X45X90H

NEUTRALER ARBEITSTISCH MIT SCHUBLADE UND OFFENEM UNTERBAU MOSAICO74 ABM. CM 40X45X90H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>716119</b>	40 cm	45 cm	90 cm	32,4	0,32
<b>Model</b>					
PNCM4FL7					

**PIANO NEUTRO CON CASSETTO SU VANO APERTO MOSAICO74 DIM. CM 80X45X90H**

MOSAICO74 NEUTRAL WORKTOP WITH A DRAWER ON OPEN CABINET - DIM. CM 80X45X90H

NEUTRALER ARBEITSTISCH MIT SCHUBLADE UND OFFENEM UNTERBAU MOSAICO74 ABM. CM 80X45X90H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

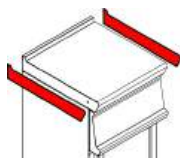


Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>716120</b>	80 cm	45 cm	90 cm	49	0,51
<b>Model</b>					
PNCM8FL7					

## ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE

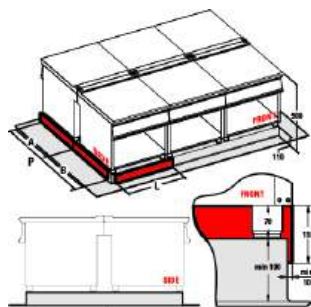


Code	Description
<b>319002</b>	<b>PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</b>  STAINLESS STEEL RIGHT/LEFT DOOR FOR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90  TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL FÜR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90



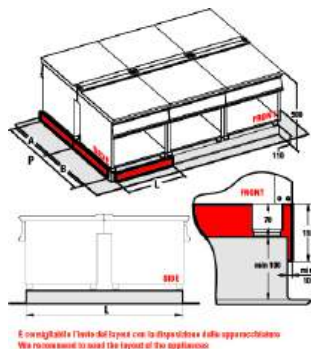
Code	Description
<b>719007</b>	<b>COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA L=45CM</b>  PAIR OF CLOSING ELEMENTS (L=45CM)  1 PAAR ABSCHLUSSELEMENTE L=45CM

**ACCESSORI MOSAICO74 | ACCESSORIES MOSAICO74 | ZUBEHÖRE MOSAICO74**

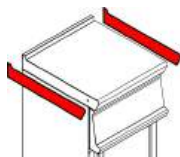


È consigliabile l'uso del layout con le dimensioni di riferimento.  
 We recommend to use the layout of the appliances.

Code	Description
<b>319003</b>	<b>ZOCCOLATURA FRONTALE 40CM PER INSTALLAZIONE SU BASAMENTO</b> FRONT PLINTH (40CM) FOR INSTALLATION ON BASE VORDERE SOCKELLEISTE 40CM FÜR INSTALLATIONUF SOCKEL
<b>319004</b>	<b>ZOCCOLATURA FRONTALE 80CM PER INSTALLAZIONE SU BASAMENTO</b> FRONT PLINTH (80CM) FOR INSTALLATION ON BASE VORDERE SOCKELLEISTE 80CM FÜR INSTALLATIONUF SOCKEL
<b>319005</b>	<b>ZOCCOLATURA FRONTALE 120CM PER INSTALLAZIONE SU BASAMENTO</b> FRONT PLINTH (120CM) FOR INSTALLATION ON BASE VORDERE SOCKELLEISTE 120CM FÜR INSTALLATIONUF SOCKEL
<b>319006</b>	<b>ZOCCOLATURA FRONTALE 160CM PER INSTALLAZIONE SU BASAMENTO</b> FRONT PLINTH (160CM) FOR INSTALLATION ON BASE VORDERE SOCKELLEISTE 160CM FÜR INSTALLATIONUF SOCKEL
<b>719011</b>	<b>ZOCCOLATURA LATERALE (2 PZ) MODULO MOSAICO (45 CM) TECNO74 PER INSTALLAZIONE SU BASAMENTO RIFP</b> 2 TECNO74 MOSAICO MODULE SIDE PLINTHS (45 CM) FOR INSTALLATION ON BASE (REFP) SEITLICHE SOCKELLEISTE (2 STCK.) MODUL MOSAICO (45 CM) TECNO 74 FÜR INSTALLATIONUF SOCKEL REF.P
<b>719010</b>	<b>ZOCCOLATURA LATERALE (2 PZ) MODULO MOSAICO (45 CM) PER INSTALLAZIONE SU BASAMENTO RIFA</b> 2 MOSAICO MODULE SIDE PLINTHS (45 CM) FOR INSTALLATION ON BASE (REF.A) SEITLICHE SOCKELLEISTE (2 STCK.) MODUL MOSAICO (45 CM) FÜR INSTALLATIONUF SOCKEL REF.A



Code	Description
<b>719002</b>	<b>ZOCCOLATURA LATERALE TECNO74 (1 MODULO) PER INSTALLAZIONE SU BASAMENTO RIEB</b> TECNO74 SIDE PLINTH (1 MODULE) FOR INSTALLATION ON BASE (REF. B) SEITLICHE SOCKELLEISTE TECNO74 (1 MODUL) FÜR INSTALLATIONUF SOCKEL REF.B
<b>399578</b>	<b>COMPLETAMENTO PER ISOLA SU ZOCCOLO (KIT-PIEDINI H=70 MM)</b> COMPLEMENT FOR ISLAND ON PLINTH (FEET KIT H=70 MM) ABSCHLUSSELEMENT FÜR AUF SOCKEL INSTALLIERTE KOCHINSEL (FÜSSE-SET H=70 MM)



Code	Description
<b>719007</b>	<b>COPPIA ELEMENTI DI CHIUSURA L=45CM</b> PAIR OF CLOSING ELEMENTS (L=45CM) 1 PAAR ABSCHLUSSELEMENTE L=45CM



Code	Description
<b>399533</b>	<b>ZOCCOLATURA FRONTALE L=40CM - NON INSTALLABILE CON BASI FORNO ELETTRICHE</b> FRONT PLINTH (L=40CM) - NOT APPLICABLE WITH ELECTRIC OVEN BASES VORDERE SOCKELLEISTE L=40CM - NICHT AN UNTERBAUTEN FÜR ELEKTRO-BACKÖFEN INSTALLIERBAR

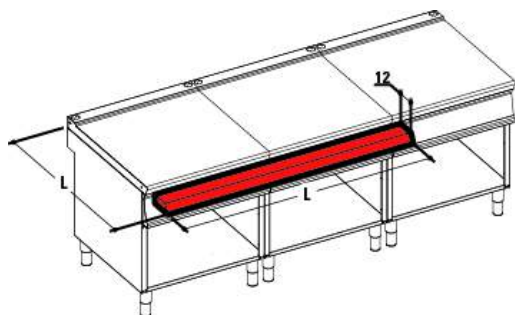


Code	Description
<b>399534</b>	<b>ZOCCOLATURA FRONTALE L=80CM - NON INSTALLABILE CON BASI FORNO ELETTRICHE</b> FRONT PLINTH (L=80CM) - NOT APPLICABLE WITH ELECTRIC OVEN BASES VORDERE SOCKELLEISTE L=80CM - NICHT AN UNTERBAUTEN FÜR ELEKTRO-BACKÖFEN INSTALLIERBAR



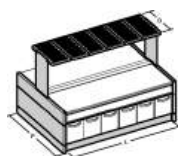
Code	Description
<b>399535</b>	<b>ZOCCOLATURA FRONTALE L=120CM - NON INSTALLABILE CON BASI FORNO ELETTRICHE</b> FRONT PLINTH (L=120CM) - NOT APPLICABLE WITH ELECTRIC OVEN BASES VORDERE SOCKELLEISTE L=120CM - NICHT AN UNTERBAUTEN FÜR ELEKTRO-BACKÖFEN INSTALLIERBAR

	<p><b>Code</b> <b>399536</b></p>	<p><b>Description</b> <b>ZOCCOLATURA FRONTALE L=160CM - NON INSTALLABILE CON BASI FORNO ELETTRICHE</b>                       FRONT PLINTH (L=160CM) - NOT APPLICABLE WITH ELECTRIC OVEN BASES                       VORDERE SOCKELLEISTE L=160CM - NICHT AN UNTERBAUTEN FÜR ELEKTRO-BACKÖFEN INSTALLIERBAR</p>
	<p><b>Code</b> <b>399579</b></p>	<p><b>Description</b> <b>ZOCCOLATURA FRONTALE L=200CM - NON INSTALLABILE CON BASI FORNO ELETTRICHE</b>                       FRONT PLINTH (L=200CM) - NOT APPLICABLE WITH ELECTRIC OVEN BASES                       VORDERE SOCKELLEISTE L=200CM - NICHT AN UNTERBAUTEN FÜR ELEKTRO-BACKÖFEN INSTALLIERBAR</p>
	<p><b>Code</b> <b>719008</b></p>	<p><b>Description</b> <b>ZOCCOLO LATERALE (2PZ) MODULO MOSAICO</b>                       MOSAICO MODULE SIDE PLINTH (2PCS)                       SEITLICHE SOCKELLEISTE (2STCK.) MODUL MOSAICO</p>
	<p><b>Code</b> <b>719009</b></p>	<p><b>Description</b> <b>ZOCCOLATURA LATERALE PER ISOLA (1 COPPIA)</b>                       ISLAND SIDE PLINTH (1 PAIR)                       SEITLICHE SOCKELLEISTE FÜR KOCHINSEL (1 PAAR)</p>
	<p><b>Code</b> <b>719017</b></p>	<p><b>Description</b> <b>FIANCONE INOX ISOLA TECNO74 + MOSAICO74 L=116CM</b>                       TECNO74 + MOSAICO74 STAINLESS STEEL ISLAND SIDE PANEL (L=116CM)                       EDELSTAHL SEITENWAND KOCHINSEL TECNO74 + MOSAICO74 L=116CM</p>



Non per brasiere ribaltabili / Not for tilting braut pans

Code	Description
<b>399521</b>	<b>PIANO PORZIONATORE FRONTALE L=40CM</b> FRONT PORTION SERVER TOP (L=40CM) FRONTALE ABLAGEFLÄCHE L=40CM
<b>399522</b>	<b>PIANO PORZIONATORE FRONTALE L=80CM</b> FRONT PORTION SERVER TOP (L=80CM) FRONTALE ABLAGEFLÄCHE L=80CM
<b>399523</b>	<b>PIANO PORZIONATORE FRONTALE L=120CM</b> FRONT PORTION SERVER TOP (L=120CM) FRONTALE ABLAGEFLÄCHE L=120CM
<b>399524</b>	<b>PIANO PORZIONATORE FRONTALE L=160CM</b> FRONT PORTION SERVER TOP (L=160CM) FRONTALE ABLAGEFLÄCHE L=160CM



Code	Description
<b>719030</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI MOSAICO74 + TECNO74 L=200CM - MENSOLA PROFONDITÀ 55CM</b> MOSAICO74 + TECNO74 STAINLESS STEEL PAN RACK STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS (L=200CM) - SHELF (DEPTH=55CM) TOPFREGAL EDELSTAHL MIT ZWEI SEITENWÄNDEN MOSAICO74 + TECNO74 L=200CM - REGALBODEN MIT TIEFE 55CM



Code	Description
<b>719031</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI MOSAICO74 + TECNO74 L=240CM - MENSOLA PROFONDITÀ 55CM</b> MOSAICO74 + TECNO74 STAINLESS STEEL PAN RACK STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS (L=240CM) - SHELF (DEPTH=55CM) TOPFREGAL EDELSTAHL MIT ZWEI SEITENWÄNDEN MOSAICO74 + TECNO74 L=240CM - REGALBODEN MIT TIEFE 55CM



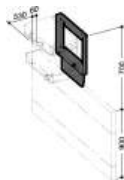
Code	Description
<b>719032</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI MOSAICO74 + TECNO74 L=280CM - MENSOLA PROFONDITÀ 55CM</b> MOSAICO74 + TECNO74 STAINLESS STEEL PAN RACK STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS (L=280CM) - SHELF (DEPTH=55CM) TOPFREGAL EDELSTAHL MIT ZWEI SEITENWÄNDEN MOSAICO74 + TECNO74 L=280CM - REGALBODEN MIT TIEFE 55CM



Code	Description
<b>719033</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI MOSAICO74 + TECNO74 L=320CM - MENSOLA PROFONDITÀ 55CM</b>  MOSAICO74 + TECNO74 STAINLESS STEEL PAN RACK STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS (L=320CM) - SHELF (DEPTH=55CM)  TOPFREGAL EDELSTAHL MIT ZWEI SEITENWÄNDEN MOSAICO74 + TECNO74 L=320CM - REGALBODEN MIT TIEFE 55CM



Code	Description
<b>719034</b>	<b>STRUTTURA POSATEGAMI INOX CON 2 FIANCONI MOSAICO74 + TECNO74 L=360CM - MENSOLA PROFONDITÀ 55CM</b>  MOSAICO74 + TECNO74 STAINLESS STEEL PAN RACK STRUCTURE WITH 2 SIDE PANELS (L=360CM) - SHELF (DEPTH=55CM)  TOPFREGAL EDELSTAHL MIT ZWEI SEITENWÄNDEN MOSAICO74 + TECNO74 L=360CM - REGALBODEN MIT TIEFE 55CM



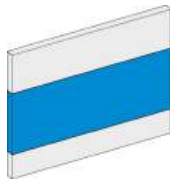
Code	Description
<b>319056</b>	<b>SUPPORTO SALAMANDRA POSATEGAMI IN TESTASOLO PER SE60 - QSE60 - QSETECNO60 - SEC60</b>  HEAD PAN RACK SALAMANDER SUPPORT ONLY FOR SE60 - QSE60 - QSETECNO60 - SEC60  SALAMANDER-BORD MIT DARÜBERLIEGENDER TOPFABLAGE NUR FÜR SE60 - QSE60 - QSETECNO60 - SEC60



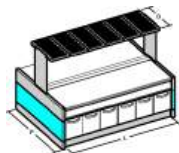
Code	Description
<b>399582</b>	<b>KIT FISSAGGIO A TERRA</b>  GROUND FIXING KIT  SET BODENBEFESTIGUNG



Code	Description
<b>DOOR_COLOR</b>	<b>SUPPLEMENTO COLORE STANDARD PER PORTA L=40CM</b>  ADDITIONAL STANDARD COLOUR FOR DOOR (L=40CM)  AUFPREIS STANDARDFARBE FÜR TÜR L=40CM



Code	Description
<b>SIDE_COLO R</b>	<b>SUPPLEMENTO COLORE STANDARD 1 FIANCONE</b> ADDITIONAL STANDARD COLOUR FOR 1 SIDE PANEL AUFPREIS STANDARDFARBE 1 SEITENWAND



Code	Description
<b>SHELF_COL OR</b>	<b>SUPPLEMENTO COLORE STANDARD 2 FIANCONI STRUTTURA POSATEGAMI</b> ADDITIONAL STANDARD COLOUR FOR 2 PAN RACK STRUCTURE SIDE PANELS AUFPREIS STANDARDFARBE 2 SEITENWÄNDE FÜR TOPFREGAL



## CUCINE A GAS | GAS COOKERS | GAS-KOCHFLÄCHEN

### PIANO COTTURA GAS 2 FUOCHI CON GRIGLIE IN GHISA TOP

2-BURNER GAS BOILING TOP WITH CAST IRON GRIDS (TOP VERSION)

AUFTISCH-GAS-KOCHFELD MIT 2 BRENNERN UND GUSSEISERNEN TOPFTRÄGERN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE GAR EAC SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>613001</b>	10,5	1x7,2 + 1x3,3	35 cm	70 cm	28 cm	27,8	0,17
<b>Model</b>		<b>Top</b>					
PC35G7		10,5					

### PIANO COTTURA GAS 4 FUOCHI CON GRIGLIE IN GHISA TOP

4-BURNER GAS BOILING TOP WITH CAST IRON GRIDS (TOP VERSION)

AUFTISCH-GAS-KOCHFELD MIT 4 BRENNERN UND GUSSEISERNEN TOPFTRÄGERN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE GAR EAC SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>613002</b>	19,5	1x7,2+1x3,3 +2x4,5	70 cm	70 cm	28 cm	48,7	0,33
<b>Model</b>		<b>Top</b>					
PC70G7		19,5					

### PIANO COTTURA GAS 6 FUOCHI CON GRIGLIE IN GHISA TOP

6-BURNER GAS BOILING TOP WITH CAST IRON GRIDS (TOP VERSION)

AUFTISCH-GAS-KOCHFELD MIT 6 BRENNERN UND GUSSEISERNEN TOPFTRÄGERN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE GAR EAC SASO**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>613003</b>	30	2x7,2+2x3,3 +2x4,5	105 cm	70 cm	28 cm	71	0,47
<b>Model</b>		<b>Top</b>					
PC105G7		30					

### PIANO COTTURA GAS 4 FUOCHI FREESTANDING SU VANO APERTO

FREESTANDING 4-BURNER GAS BOILING TOP ON OPEN CABINET

GAS-HERD, FREISTEHEND MIT 4 BRENNERN UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>613036</b>	19,5	1x7,2+1x3,3 +2x4,5	70 cm	70 cm	85 cm	71,2	0,68
<b>Model</b>		<b>Top</b>					
PC70G7A		19,5					

**PIANO COTTURA GAS 6 FUOCHI FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING 6-BURNER GAS BOILING TOP ON OPEN CABINET

GAS-HERD, FREISTEHEND MIT 6 BRENNERN UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>613037</b>	30	2x7,2+2x3,3 +2x4,5	105 cm	70 cm	85 cm	103	0,99
<b>Model</b>		<b>Top</b>					
PC105G7A		30					

**CUCINA GAS 4 FUOCHI CON GRIGLIE IN GHISA SU FORNO STATICO GAS GN2/1 E 1 GRIGLIA**

4-BURNER GAS COOKER WITH CAST IRON GRIDS ON GN2/1 GAS STATIC OVEN AND 1 GRID

GAS-HERD MIT 4 BRENNERN, GUSSEISERNEN TOPFTRÄGERN UND STATISCHEM GAS-BACKOFEN GN2/1 EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>613011</b>	26,5	1x7,2+1x3,3 +2x4,5	70 cm	70 cm	85 cm	114,4	0,69
<b>Model</b>		<b>Oven</b>					
PF70GG7		7					
		<b>Top</b>					
		19,5					

**CUCINA GAS 4 FUOCHI CON FORNO ELETTRICO CONVEZIONE GN1/1 E 1 GRIGLIA**

4-BURNER GAS COOKER ON ELECTRIC CONVECTION OVEN AND 1 GRID

GAS-HERD MIT 4 BRENNERN UND UMLUFT-ELEKTRO-BACKOFEN GN1/1 EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>613017</b>	19,5 + 5	400 2N ~	1x7,2+1x3,3 +2x4,5	70 cm	70 cm	85 cm	110	0,70
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
PF70V7		50/60	5					
			<b>Top</b>					
			19,5					

**CUCINA GAS 4 FUOCHI CON GRIGLIE IN GHISA SU FORNO ELETTRICO STATICO GN2/1 CON 1GRIGLIA**

4 BURNERS GAS BOILING TOP ON GN2/1 ELECTRIC STATIC OVEN WITH 1 GRID

4-FLAMMEN-GASHERD MIT GUSSEISENGITTERN AM STATISCHEN ELEKTROOFEN GN2/1 MIT 1 GRILL

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>613103</b>	19,5 + 5,3	400 3N ~	1x7,2+1x3,3 +2x4,5	70 cm	70 cm	85 cm	108	0,70
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
PF70G7		50/60	5,3					
			<b>Top</b>					
			19,5					

**CUCINA GAS 6 FUOCHI CON FORNO GAS STATICO FULL-SIZE (CM92,5X63X40) E GRILL ELETTRICO CON 1 GRIGLIA**

6-BURNER GAS COOKER ON FULL-SIZE GAS STATIC OVEN (92.5X63X40 CM) AND ELECTRIC GRILL WITH 1 GRID

GAS-HERD MIT 6 BRENNERN UND STATISCHEM GAS-BACKOFEN FULL-SIZE (CM92,5X63X40) EINSCHL. ELEKTRO-GRILL UND 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>613009</b>	37 + 3	230 ~	2x7,2+2x3,3 +2x4,5	105 cm	70 cm	85 cm	159	1,03
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
PFX105GGE7		50/60	7 + 3(grill)					
			<b>Top</b>					
			30					

**CUCINA GAS 6 FUOCHI CON FORNO ELETTRICO STATICO FULL-SIZE (CM92,5X63X40) CON 1 GRIGLIA**

6-BURNER ELECTRIC COOKER ON FULL-SIZE GAS STATIC OVEN (92.5X63X40 CM) WITH 1 GRID

ELEKTRO-HERD MIT 6 BRENNERN UND STATISCHEM GAS-BACKOFEN FULL-SIZE (CM92,5X63X40) EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>613010</b>	30 + 6,3	400 3N ~	2x7,2+2x3,3 +2x4,5	105 cm	70 cm	85 cm	156,2	1,04
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
PFX105G7		50/60	6,3					
			<b>Top</b>					
			30					

**CUCINA GAS 6 FUOCHI CON FORNO GAS STATICO FULL-SIZE (CM92,5X63X30) CON 1 GRIGLIA**

6-BURNER GAS COOKER ON FULL-SIZE GAS STATIC OVEN (92.5X63X30 CM) WITH 1 GRID

GAS-HERD MIT 6 BRENNERN UND STATISCHEM GAS-BACKOFEN FULL-SIZE (CM92,5X63X30) EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>613016</b>	37		2x7,2+2x3,3 +2x4,5	105 cm	70 cm	85 cm	158	0,99
<b>Model</b>			<b>Oven</b>					
PFX105GG7			7					
			<b>Top</b>					
			30					

**CUCINA GAS 6 FUOCHI CON FORNO GAS STATICO GN2/1 E 1 GRIGLIA**

6-BURNER GAS COOKER ON GN2/1 GAS STATIC OVEN AND 1 GRID

GAS-HERD MIT 6 BRENNERN UND STATISCHEM GAS-BACKOFEN GN2/1 EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>613014</b>	37		2x7,2+2x3,3 +2x4,5	105 cm	70 cm	85 cm	153	0,99
<b>Model</b>			<b>Oven</b>					
PF105GG7			7					
			<b>Top</b>					
			30					

**CUCINA GAS 6 FUOCHI CON FORNO ELETTRICO CONVEZIONE GN1/1 E 1 GRIGLIA**

6-BURNER GAS COOKER ON ELECTRIC CONVECTION OVEN AND 1 GRID

GAS-HERD MIT 6 BRENNERN UND UMLUFT-ELEKTRO-BACKOFEN GN1/1 EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>613018</b>	30 + 5	400 2N ~	2x7,2+2x3,3 +2x4,5	105 cm	70 cm	85 cm	150	1,01
<b>Model</b> PF105V7		<b>Hz</b> 50/60	<b>Oven</b> 5					
			<b>Top</b> 30					

**CUCINA GAS 6 FUOCHI CON FORNO ELETTROSTATICO GN2/1 CON 1 GRIGLIA**

6 BURNERS GAS BOILING TOP ON GN2/1 ELECTRIC STATIC OVEN WITH 1 GRID

6-FLAMMEN-GASHERD MIT STATISCHEM ELEKTROOFEN GN2/1 MIT 1 GRILL

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>613104</b>	30 + 5,3	400 3N ~	2x7,2+2x3,3 +2x4,5	105 cm	70 cm	85 cm	149	1,04
<b>Model</b> PF105G7		<b>Hz</b> 50/60	<b>Oven</b> 5,3					
			<b>Top</b> 30					

**PIANO COTTURA TUTTA PIASTRA A GAS TOP**

GAS SOLID TOP BOILING TOP (TOP VERSION)






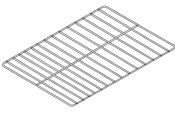
AUFTISCH-GAS-GLÜHPLATTE

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



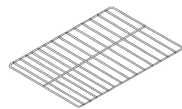
Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>613006</b>	9	70 cm	70 cm	28 cm	74	0,33
<b>Model</b> PPC70G7			<b>Top</b> 9			

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**

	<p><b>Code</b> <b>319002</b></p>	<p><b>Description</b> <b>PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</b>  STAINLESS STEEL RIGHT/LEFT DOOR FOR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90  TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL FÜR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</p>
	<p><b>Code</b> <b>619009</b></p>	<p><b>Description</b> <b>PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER BASI</b>  RIGHT/LEFT STAINLESS STEEL DOOR FOR BASES  TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL FÜR UNTERBAUTEN</p>
	<p><b>Code</b> <b>220695</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO PER TOP SU VANO (80MM)</b>  COVERING PANEL FOR TOPS ON COMPARTMENTS (80MM)  ABDECKUNGEN FÜR FÄCHER UND ARBEITSPLETTEN (80MM)</p>
	<p><b>Code</b> <b>220722</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO PER ELEMENTI FREESTANDING 50MM</b>  COVERING PANEL FOR FREESTANDING ELEMENTS (50MM)  ABDECKUNG FÜR, FREISTEHENDE ELEMENTE 50MM</p>
	<p><b>Code</b> <b>220590</b></p>	<p><b>Description</b> <b>GRIGLIA EXTRA FORNO GN2/1 (53X63CM)</b>  EXTRA OVEN GRID GN2/1 (53X63CM)  ZUSÄTZLICHER ROST BACKOFEN GN2/1 (53X63CM)</p>
	<p><b>Code</b> <b>220595</b></p>	<p><b>Description</b> <b>GRIGLIA FORNO EXTRA FULL-SIZE (88X62CM)</b>  EXTRA FULL-SIZE OVEN GRID (88X62CM)  ZUSÄTZLICHER ROST BACKOFEN FULL-SIZE (88X62CM)</p>



Code	Description
<b>619004</b>	<b>GRIGLIA EXTRA FORNO GN1/1 (53X47CM)</b> EXTRA OVEN GRID GN1/1 (53X47CM) ZUSÄTZLICHER ROST BACKOFEN GN1/1 (53X47CM)



Code	Description
<b>619006</b>	<b>GRIGLIA EXTRA PER FORNO ELETTRICO VENTILATO FULL-SIZE (88X62CM)</b> EXTRA GRID FOR FULL-SIZE VENTILATED ELECTRIC OVEN (88X62CM) ZUSÄTZLICHER ROST FÜR ELEKTRO-HEISSLUFTOFEN FULL-SIZE (88X62CM)



Code	Description
<b>120655</b>	<b>RIDUTTORE POSAPENTOLE</b> PAN SUPPORT REDUCER REDUZIERSTÜCK FÜR TÖPFE



Code	Description
<b>220585</b>	<b>ELEMENTO DI UNIONE</b> JOINT VERBINDUNGSSTÜCK



## CUCINE ELETTRICHE | ELECTRIC COOKERS | ELEKTROHERDE UND ELEKTROKUCHFLÄCHEN

### PIANO COTTURA ELETTRICO 2 PIASTRE ERMETICHE TONDE (DIAM 22CM - 8.7IN) TOP

ELECTRIC BOILING TOP WITH 2 ROUND HERMETIC PLATES (DIAM. 22CM - 8.7 IN, TOP VERSION)

AUFTISCH-ELEKTRO-HERD MIT 2 HERMETISCHEN RUNDEN PLATTEN (DURCHM. 22 CM - 8.7IN)

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>616004</b>	5,2	400 2N ~	2X2,6	35 cm	70 cm	28 cm	20	0,17
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
		PCR35E7		50/60	5,2					

### PIANO COTTURA ELETTRICO 2 PIASTRE ERMETICHE QUADRE (22X22CM - 8.7X8.7IN) TOP

ELECTRIC BOILING TOP WITH 2 SQUARED HERMETIC PLATES (22X22 CM - 8.7X8.7 IN, TOP VERSION)

AUFTISCH-ELEKTRO-KOCHFELD MIT 2 HERMETISCHEN QUADRATISCHEN KOCHPLATTEN (22X22CM - 8.7X8.7IN)

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>616008</b>	5,2	400 2N ~	2x2,6	35 cm	70 cm	28 cm	23,6	0,17
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
		PCS35E7		50/60	5,2					

### PIANO COTTURA ELETTRICO 3+1 PIASTRE ERMETICHE TONDE (DIAM 22CM - 8.7IN & DIAM 15CM - 5.9IN) TOP

ELECTRIC BOILING TOP WITH 3+1 ROUND HERMETIC PLATES (DIAM. 22CM - 8.7 IN, & DIAM 15 CM - 5.9 IN, TOP VERSION)

AUFTISCH-ELEKTRO-HERD MIT 3 + 1 HERMETISCHEN RUNDEN PLATTEN (DURCHM. 22 CM - 8.7IN & DURCHM. 15CM - 5.9IN)

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>616005</b>	9,3	400 3N ~	3x2,6 + 1x1,5	70 cm	70 cm	28 cm	32	0,33
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
		PCR70E7		50/60	9,3					

### PIANO COTTURA ELETTRICO 4 PIASTRE ERMETICHE TONDE (DIAM 22CM - 8.7IN) TOP

ELECTRIC BOILING TOP WITH 4 ROUND HERMETIC PLATES (DIAM. 22CM - 8.7 IN, TOP VERSION)

AUFTISCH-ELEKTRO-HERD MIT 4 HERMETISCHEN RUNDEN PLATTEN (DURCHM. 22 CM - 8.7IN)

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>616006</b>	10,4	400 3N ~	4x2,6	70 cm	70 cm	28 cm	34	0,33
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
		PCR70E7/1		50/60	10,4					

**PIANO COTTURA ELETTRICO 4 PIASTRE ERMETICHE QUADRE (22X22CM - 8.7X8.7IN) TOP**

ELECTRIC BOILING TOP WITH 4 SQUARED HERMETIC PLATES (22X22 CM - 8.7X8.7 IN, TOP VERSION)

AUFTISCH-ELEKTRO-KOCHFELD MIT 4 HERMETISCHEN QUADRATISCHEN KOCHPLATTEN (22X22CM - 8.7X8.7IN)

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m<sup>3</sup></b>
		<b>616009</b>	10,4	400 3N ~	4x2,6	70 cm	70 cm	28 cm	42	0,33
		<b>Model</b> PCS70E7		<b>Hz</b> 50/60	<b>Top</b> 10,4					

**PIANO COTTURA ELETTRICO 6 PIASTRE ERMETICHE TONDE (DIAM 22CM - 8.7IN) TOP**

ELECTRIC BOILING TOP WITH 6 ROUND HERMETIC PLATES (DIAM. 22CM - 8.7 IN, TOP VERSION)

AUFTISCH-ELEKTRO-HERD MIT 6 HERMETISCHEN RUNDEN PLATTEN (DURCHM. 22 CM - 8.7IN)

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m<sup>3</sup></b>
		<b>616007</b>	15,6	400 3N ~	6x2,6	105 cm	70 cm	28 cm	46	0,49
		<b>Model</b> PCR105E7		<b>Hz</b> 50/60	<b>Top</b> 15,6					

**PIANO COTTURA ELETTRICO 6 PIASTRE ERMETICHE QUADRE (22X22CM - 8.7X8.7IN) TOP**

ELECTRIC BOILING TOP WITH 6 SQUARED HERMETIC PLATES (22X22 CM - 8.7X8.7 IN, TOP VERSION)

AUFTISCH-ELEKTRO-KOCHFELD MIT 6 HERMETISCHEN QUADRATISCHEN KOCHPLATTEN (22X22CM - 8.7X8.7IN)

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m<sup>3</sup></b>
		<b>616010</b>	15,6	400 3N ~	6x2,6	105 cm	70 cm	28 cm	55,6	0,46
		<b>Model</b> PCS105E7		<b>Hz</b> 50/60	<b>Top</b> 15,6					

**CUCINA ELETTRICA 4 PIASTRE ERMETICHE TONDE (DIAM 22CM - 8.7IN) SU FORNO ELETTRICO CONVEZIONE GN1/1 CON 1 GRIGLIA**

ELECTRIC COOKER WITH 4 ROUND HERMETIC PLATES (DIAM 22 CM - 8.7 IN) ON GN1/1 ELECTRIC CONVECTION OVEN AND 1 GRID

ELEKTRO-HERD MIT 4 HERMETISCHEN RUNDEN PLATTEN (DURCHM. 22 CM - 8.7IN) MIT UMLUFT-ELEKTRO-BACKOFEN GN1/1 EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**




		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m<sup>3</sup></b>
		<b>616074</b>	15,4	400 3N ~	4x2,6	70 cm	70 cm	85 cm	94	0,68
		<b>Model</b> PFR70V7/1		<b>Hz</b> 50/60	<b>Oven</b> 5	<b>Top</b> 10,4				

**CUCINA ELETTRICA 4 PIASTRE ERMETICHE QUADRE (22X22CM - 8.7X8.7IN) SU FORNO ELETTRICO CONVEZIONE GN1/1 CON 1 GRIGLIA**

ELECTRIC COOKER WITH 4 SQUARED HERMETIC PLATES (22X22 CM - 8.7X8.7 IN) ON GN1/1 ELECTRIC CONVECTION OVEN WITH 1 GRID

ELEKTRO-HERD MIT 4 HERMETISCHEN QUADRATISCHEN PLATTEN (22X22 CM - 8.7X8.7IN) MIT UMLUFT-ELEKTRO-BACKOFEN GN1/1 EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**




	 	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>	
		<b>616076</b>	15,4	400 3N ~	4x2,6	70 cm	70 cm	85 cm	101	0,70	
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>						
		PFS70V7		50/60	5						
					<b>Top</b>						
					10,4						

**CUCINA ELETTRICA 3+1 PIASTRE TONDE ERMETICHE SU FORNO ELETTRICO STATICO GN2/1 E 1 GRIGLIA (DIAM 22CM - 8.7IN & DIAM 15CM - 5.9IN)**

3+1 ROUND HERMETIC HOT PLATES ELECTRIC BOILING TOP ON GN2/1 ELECTRIC STATIC OVEN WITH 1 GRID (DIAM 22CM - 8.7IN & DIAM 15CM - 5.9IN)

ELEKTROHERD 3 + 1 HERMETISCHE RUNDE PLATTEN AUF STATISCHEM ELEKTROOFEN GN2/1 UND 1 GRILL (DURCHMESSER 22 CM - 8,7 ZOLL & DURCHMESSER 15 CM - 5,9 ZOLL)

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**




	 	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>	
		<b>616115</b>	14,6	400 3N ~	3x2,6 + 1x1,5	70 cm	70 cm	85 cm	88,8	0,72	
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>						
		PFR70E7		50/60	5,3						
					<b>Top</b>						
					9,3						

**CUCINA ELETTRICA 4 PIASTRE TONDE ERMETICHE SU FORNO ELETTRICO STATICO GN2/1 E 1 GRIGLIA (DIAM 22CM - 8.7IN)**

4 ROUND HERMETIC HOT PLATES ELECTRIC BOILING TOP ON GN2/1 ELECTRIC STATIC OVEN WITH 1 GRID (DIAM 22CM - 8.7IN)

ELEKTROHERD 4 HERMETISCHE RUNDE PLATTEN AUF STATISCHEM ELEKTROOFEN GN2/1 UND 1 GRILL (DURCHM. 22 CM)

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**




	 	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>	
		<b>616116</b>	15,7	400 3N ~	4x2,6	70 cm	70 cm	85 cm	90	0,71	
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>						
		PFR70E7/1		50/60	5,3						
					<b>Top</b>						
					10,4						

**CUCINA ELETTRICA 4 PIASTRE QUADRE ERMETICHE SU FORNO ELETTRICO STATICO GN2/1 E 1 GRIGLIA (PIASTRE 22X22CM - 8.7X8.7IN)**

4 SQUARE HERMETIC HOT PLATES ELECTRIC BOILING TOP ON GN2/1 ELECTRIC STATIC OVEN WITH 1 GRID (PLATE 22X22CM - 8.7X8.7IN)

ELEKTROHERD 4 HERMETISCHE QUADRATISCHE PLATTEN AUF STATISCHEM ELEKTROOFEN GN2 /1 UND 1 GRILL (PLATTE 22X22CM - 8.7X8.7IN)



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

	 	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>	
		<b>616118</b>	15,7	400 3N ~	4x2,6	70 cm	70 cm	85 cm	99,8	0,69	
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>						
		PFS70E7		50/60	5,3						
					<b>Top</b>						
					10,4						

**CUCINA ELETTRICA 6 PIASTRE ERMETICHE TONDE (DIAM 22CM - 8.7IN) SU FORNO ELETTRICO STATICO FULL-SIZE (CM92,5X63X30) E 1 GRIGLIA**

ELECTRIC COOKER WITH 6 ROUND HERMETIC PLATES (DIAM 22 CM - 8.7 IN) ON FULL-SIZE ELECTRIC STATIC OVEN (CM 92.5X63X30) AND 1 GRID  
ELEKTRO-HERD MIT 6 HERMETISCHEN RUNDEN PLATTEN (DURCHM. 22 CM - 8.7IN) MIT STATISCHEM ELEKTRO-BACKOFEN FULL-SIZE (CM92,5X63X30) EINSCHL. 1 ROST



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>616022</b>	21,9	400 3N ~	6x2,6	105 cm	70 cm	85 cm	128,5	1,03
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
		PFRX105E7		50/60	6,3					
				<b>Top</b>	15,6					

**CUCINA ELETTRICA 6 PIASTRE TONDE COMPLANARI SU FORNO ELETTRICO VENTILATO GN1/1 CON 1 GRIGLIA (DIAM 22CM - 8.7IN)**

ELECTRIC COOKER WITH 6 ROUND COPLANAR PLATES (DIAM 22CM - 8.7IN) ON GN1/1 ELECTRIC CONVECTION OVEN WITH 1 GRID  
ELEKTRO-HERD MIT 6 BÜNDIGEN RUNDE KOCHPLATTEN (DURCHM. 22 CM - 8.7IN) UND MIT UMLUFT-ELEKTRO-BACKOFEN GN1/1 EINSCHL. 1 ROST



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>616075</b>	20,6	400 3N ~	6x2,6	105 cm	70 cm	85 cm	124	1,02
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
		PFR105V7		50/60	5					
				<b>Top</b>	15,6					

**CUCINA ELETTRICA 6 PIASTRE ERMETICHE QUADRE (22X22CM - 8.7X8.7IN) SU FORNO ELETTRICO CONVEZIONE GN1/1 CON 1 GRIGLIA**

ELECTRIC COOKER WITH 6 SQUARED HERMETIC PLATES (22X22 CM - 8.7X8.7 IN) ON GN1/1 ELECTRIC CONVECTION OVEN WITH 1 GRID  
ELEKTRO-HERD MIT 6 HERMETISCHEN QUADRATISCHEN PLATTEN (22X22 CM - 8.7X8.7IN) MIT UMLUFT-ELEKTRO-BACKOFEN GN1/1 EINSCHL. 1 ROST



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>616077</b>	20,6	400 3N ~	6x2,6	105 cm	70 cm	85 cm	136	0,99
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
		PFS105V7		50/60	5					
				<b>Top</b>	15,6					

**CUCINA ELETTRICA 6 PIASTRE TONDE ERMETICHE SU FORNO ELETTRICO STATICO GN2/1 E 1GRIGLIA (DIAM 22CM - 8.7IN)**

6 ROUND HERMETIC HOT PLATES ELECTRIC BOILING TOP ON GN2/1 ELECTRIC STATIC OVEN WITH 1 GRID (DIAM 22CM - 8.7IN)  
ELEKTROHERD 6 HERMETISCHE RUNDE TELLER AUF STATISCHEM ELEKTROOFEN GN2/1 UND 1GRILL (DURCHM. 22 CM)

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>616117</b>	20,9	400 3N ~	6x2,6	105 cm	70 cm	85 cm	121	1,04
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
		PFR105E7		50/60	5,3					
				<b>Top</b>	15,6					


**CUCINA ELETTRICA 6 PIASTRE QUADRE ERMETICHE SU FORNO ELETTRICO STATICO GN2/1 E 1 GRIGLIA (PIASTRE 22X22CM - 8.7X8.7IN)**

6 SQUARE HERMETIC HOT PLATES ELECTRIC BOILING TOP ON GN2/1 ELECTRIC STATIC OVEN WITH 1 GRID (PLATE 22X22CM - 8.7X8.7IN)

ELEKTROHERD 6 HERMETISCHE QUADRATISCHE PLATTEN AUF STATISCHEM ELEKTROOFEN GN2 /1 UND 1 GRILL (PLATTE 22X22CM - 8.7X8.7IN)

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>616119</b>	20,9	400 3N ~	6x2,6	105 cm	70 cm	85 cm	136	0,99
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
	PFS105E7		50/60	5,3					
				<b>Top</b>					
				15,6					


**PIANO COTTURA ELETTRICO TUTTA PIASTRA TOP**

ELECTRIC SOLID TOP BOILING TOP (TOP VERSION)

AUFTISCH-ELEKTRO-GLÜHPLATTE

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>616003</b>	8	400 3N ~	4x2	70 cm	70 cm	28 cm	74,4	0,33
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
	PP70E7		50/60	8					



**CUCINA ELETTRICA TUTTA PIASTRA SU FORNO ELETTRICO CONVEZIONE GN1/1 E 1 GRIGLIA**

ELECTRIC SOLID TOP COOKER ON GN1/1 ELECTRIC CONVECTION OVEN AND 1 GRID

ELEKTRO-GLÜHPLATTEN-HERD MIT UMLUFT-ELEKTRO-BACKOFEN GN1/1 EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



 	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>616071</b>	13	400 3N ~	4x2	70 cm	70 cm	85 cm	129,5	0,70
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
	PPF70V7		50/60	5					
				<b>Top</b>					
				8					


**CUCINA ELETTRICA TUTTA PIASTRA SU FORNO ELETTRICO STATICO GN2/1 CON 1 GRIGLIA**

ELECTRIC SOLID TOP ON GN2/1 ELECTRIC STATIC OVEN WITH 1 GRID

VOLLPLATTEN-ELEKTROHERD AM STATISCHEN ELEKTROOFEN GN2/1 MIT 1 GRILL

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>616114</b>	13,3	400 3N ~	4x2	70 cm	70 cm	85 cm	134	0,70
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
	PPF70E7		50/60	5,3					
				<b>Top</b>					
				8					

**PIANO COTTURA ELETTRICO 2 PIASTRE QUADRE (30X30CM - 11.8X11.8IN) COMPLANARI TOP**

ELECTRIC BOILING TOP WITH 2 SQUARED COPLANAR PLATES (30X30 CM - 11.8X11.8 IN, TOP VERSION)

AUFTISCH-ELEKTRO-KOCHFELD MIT 2 BÜNDIGEN QUADRATISCHEN KOCHPLATTEN (30X30CM - 11.8X11.8IN)

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>616090</b>	5	35 cm	70 cm	28 cm	43,5	0,17
<b>Model</b> PCU35E7						

**PIANO COTTURA ELETTRICO 4 PIASTRE QUADRE (30X30CM - 11.8X11.8IN) COMPLANARI TOP**

ELECTRIC BOILING TOP WITH 4 SQUARED COPLANAR PLATES (30X30 CM - 11.8X11.8 IN, TOP VERSION)

AUFTISCH-ELEKTRO-KOCHFELD MIT 4 BÜNDIGEN QUADRATISCHEN KOCHPLATTEN (30X30CM - 11.8X11.8IN)

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>616091</b>	10	70 cm	70 cm	28 cm	75	0,32
<b>Model</b> PCU70E7						

**PIANO COTTURA ELETTRICO 2 PIASTRE QUADRE (30X30CM - 11.8X11.8IN) COMPLANARI FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC BOILING TOP WITH 2 SQUARED COPLANAR PLATES (30X30 CM - 11.8X11.8 IN) ON OPEN CABINET

ELEKTRO-HERD, FREISTEHEND MIT 2 BÜNDIGEN QUADRATISCHEN KOCHPLATTEN (30X30CM - 11.8X11.8IN) UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>616092</b>	5	35 cm	70 cm	85 cm	59	0,43
<b>Model</b> PCU35FE7						

**PIANO COTTURA ELETTRICO 4 PIASTRE QUADRE (30X30CM - 11.8X11.8IN) COMPLANARI FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC BOILING TOP WITH 4 SQUARED COPLANAR PLATES (30X30 CM - 11.8X11.8 IN) ON OPEN CABINET

ELEKTRO-HERD, FREISTEHEND MIT 4 BÜNDIGEN QUADRATISCHEN KOCHPLATTEN (30X30CM - 11.8X11.8IN) UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>616093</b>	10	70 cm	70 cm	85 cm	99	0,69
<b>Model</b> PCU70FE7						

**PIANO COTTURA ELETTRICO 6 PIASTRE QUADRE (30X30CM - 11.8X11.8IN) COMPLANARI FREESTANDING SU VANO APERTO**

FREESTANDING ELECTRIC BOILING TOP WITH 6 SQUARED COPLANAR PLATES (30X30 CM - 11.8X11.8 IN) ON OPEN CABINET

ELEKTRO-HERD, FREISTEHEND MIT 6 BÜNDIGEN QUADRATISCHEN KOCHPLATTEN (30X30CM - 11.8X11.8IN) UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>616094</b>	15	105 cm	70 cm	85 cm	142	1,02
<b>Model</b> PCU105FE7						


**CUCINA ELETTRICA 4 PIASTRE QUADRE COMPLANARI SU FORNO ELETTRICO STATICO GN2/1 CON 1 GRIGLIA (PIASTRA 30X30CM - 11.8X11.8IN)**

4 SQUARE COPLANAR HOT PLATES ELECTRIC BOILING TOP ON GN2/1 ELECTRIC STATIC OVEN WITH 1 GRID (PLATE 30X30CM - 11.8X11.8IN)

ELEKTROHERD 4 KOPLANARE QUADRATISCHE PLATTEN AUF STATISCHEM ELEKTROOFEN GN2/1 MIT 1 GRILL (PLATTE 30X30CM - 11.8X11.8IN)

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>			<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>616124</b>	15,3			70 cm	70 cm	85 cm	133	0,70
	<b>Model</b>								
	PFU70E7								


**CUCINA ELETTRICA 6 PIASTRE QUADRE CON FORNO COMPLANARI ELETTRICO STATICO GN2/1 CON 1 GRIGLIA (PIASTRA 30X30CM - 11.8X11.8IN)**

6 SQUARE COPLANAR HOT PLATES ELECTRIC BOILING TOP ON GN2/1 ELECTRIC STATIC OVEN WITH 1 GRID (PLATE 30X30CM - 11.8X11.8IN)


ELEKTROHERD 6 QUADRATISCHE PLATTEN MIT STATISCHEM ELEKTRISCHEM KOPLANAREM OFEN GN2/1 MIT 1 GRILL (PLATTE 30X30CM - 11.8X11.8IN)

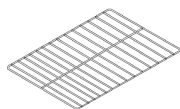
CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>			<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>616123</b>	20,3			105 cm	70 cm	85 cm	193	1,04
	<b>Model</b>								
	PFU105E7								

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**

	<p><b>Code</b> <b>319002</b></p>	<p><b>Description</b> <b>PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</b>  STAINLESS STEEL RIGHT/LEFT DOOR FOR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90  TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL FÜR TECNO74, TECNO90, MOSAICO74, MOSAICO90</p>
	<p><b>Code</b> <b>619009</b></p>	<p><b>Description</b> <b>PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER BASI</b>  RIGHT/LEFT STAINLESS STEEL DOOR FOR BASES  TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL FÜR UNTERBAUTEN</p>
	<p><b>Code</b> <b>220722</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO PER ELEMENTI FREESTANDING 50MM</b>  COVERING PANEL FOR FREESTANDING ELEMENTS (50MM)  ABDECKUNG FÜR, FREISTEHENDE ELEMENTE 50MM</p>
	<p><b>Code</b> <b>220590</b></p>	<p><b>Description</b> <b>GRIGLIA EXTRA FORNO GN2/1 (53X63CM)</b>  EXTRA OVEN GRID GN2/1 (53X63CM)  ZUSÄTZLICHER ROST BACKOFEN GN2/1 (53X63CM)</p>
	<p><b>Code</b> <b>220595</b></p>	<p><b>Description</b> <b>GRIGLIA FORNO EXTRA FULL-SIZE (88X62CM)</b>  EXTRA FULL-SIZE OVEN GRID (88X62CM)  ZUSÄTZLICHER ROST BACKOFEN FULL-SIZE (88X62CM)</p>
	<p><b>Code</b> <b>619004</b></p>	<p><b>Description</b> <b>GRIGLIA EXTRA FORNO GN1/1 (53X47CM)</b>  EXTRA OVEN GRID GN1/1 (53X47CM)  ZUSÄTZLICHER ROST BACKOFEN GN1/1 (53X47CM)</p>



**Code**

**619006**

**Description**

**GRIGLIA EXTRA PER FORNO ELETTRICO  
VENTILATO FULL-SIZE (88X62CM)**

EXTRA GRID FOR FULL-SIZE VENTILATED  
ELECTRIC OVEN (88X62CM)

ZUSÄTZLICHER ROST FÜR ELEKTRO-  
HEISSLUFTOFEN FULL-SIZE (88X62CM)



**Code**

**220585**

**Description**

**ELEMENTO DI UNIONE**

JOINT

VERBINDUNGSSTÜCK



**CUCINE IN VETROCERAMICA | GLASS CERAMIC COOKERS | GLASKERAMIK-KOCHFLCHEN UND ELECTROHERDE**

**PIANO COTTURA ELETTRICO IN VETROCERAMICA 2 ZONE RISCALDANTI TOP**

GLASS CERAMIC ELECTRIC BOILING TOP WITH 2 HEATING ZONES (TOP VERSION)

ELEKTRISCHES AUFTISCH-GLASKERAMIKKOCHFELD MIT 2 KOCHZONEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>616001</b>	4,3	400 2N ~	1x1,8 + 1x2,5	35 cm	70 cm	28 cm	18,2	0,18
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
		PCC35E7		50/60	4,3					

**PIANO COTTURA ELETTRICO IN VETROCERAMICA 4 ZONE RISCALDANTI TOP**

GLASS CERAMIC ELECTRIC BOILING TOP WITH 4 HEATING ZONES (TOP VERSION)

ELEKTRISCHES AUFTISCH-GLASKERAMIKKOCHFELD MIT 4 KOCHZONEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**




		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>616002</b>	8,6	400 3N ~	2x1,8 + 2x2,5	70 cm	70 cm	28 cm	30	0,33
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
		PCC70E7		50/60	8,6					

**CUCINA ELETTRICA VETROCERAMICA SU FORNO ELETTRICO CONVEZIONE GN1/1 CON 1 GRIGLIA**

ELECTRIC GLASS CERAMIC COOKER ON GN1/1 ELECTRIC CONVECTION OVEN WITH 1 GRID

ELEKTRIO-GLASKERAMIKHERD MIT UMLUFT-ELEKTRO-BACKOFEN GN1/1 EINSCHL. 1 ROST

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



	 	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>616072</b>	13,6	400 3N ~	2x2,5 + 2x1,8	70 cm	70 cm	85 cm	88	0,70
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
		PFC70V7		50/60	5					
					<b>Top</b>					
					8,6					

**CUCINA ELETTRICA VETROCERAMICA SU FORNO ELETTRICO STATICO GN2/1 CON 1 GRIGLIA**

ELECTRIC GLASS CERAMIC BOILING TOP ON GN2/1 ELECTRIC STATIC OVEN WITH 1 GRID

ELEKTRISCHES KERAMIKKOCHFELD AM STATISCHEN ELEKTRISCHEN OFEN GN2/1 MIT 1 GRILL

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>616120</b>	13,9	400 3N ~	2x2,5 + 2x1,8	70 cm	70 cm	85 cm	88,000 0	0,70
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
		PFC70E7		50/60	5,3					
					<b>Top</b>					
					8,6					

## ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE



Code	Description
<b>220590</b>	<b>GRIGLIA EXTRA FORNO GN2/1 (53X63CM)</b> EXTRA OVEN GRID GN2/1 (53X63CM) ZUSÄTZLICHER ROST BACKOFEN GN2/1 (53X63CM)



Code	Description
<b>619004</b>	<b>GRIGLIA EXTRA FORNO GN1/1 (53X47CM)</b> EXTRA OVEN GRID GN1/1 (53X47CM) ZUSÄTZLICHER ROST BACKOFEN GN1/1 (53X47CM)



Code	Description
<b>220585</b>	<b>ELEMENTO DI UNIONE</b> JOINT VERBINDUNGSSTÜCK


**PIANI A INDUZIONE | INDUCTION COOKERS | INDUKTIONSFELDER**

**PIANO COTTURA A INDUZIONE 2 ZONE TOP**

2-ZONE INDUCTION BOILING TOP (TOP VERSION)

AUFTISCH-INDUKTIONS-KOCHFELD MIT 2 KOCHZONEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB LVD CE**


	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>616111</b>	7	400 3 ~	2x3,5	35 cm	70 cm	28 cm	28,6	0,17
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		PIN35E7N		50/60						

**PIANO COTTURA A INDUZIONE 4 ZONE TOP**

4-ZONE INDUCTION BOILING TOP (TOP VERSION)

AUFTISCH-INDUKTIONS-KOCHFELD MIT 4 KOCHZONEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB LVD CE**

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>616112</b>	14	400 3 ~	4x3,5	70 cm	70 cm	28 cm	51,4	0,33
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		PIN70E7N		50/60						

## ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE



**Code**

**220585**

**Description**

**ELEMENTO DI UNIONE**

JOINT

VERBINDUNGSTÜCK

## FRY-TOP | GRIDDLES | GRILLPLATTEN

### FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA TOP

GAS GRIDDLE WITH A SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE, GLATT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>613107</b>	7	35 cm	70 cm	28 cm	41	0,17
<b>Model</b> FTL35G7						

### FRY-TOP GAS PIASTRA RIGATA TOP

GAS GRIDDLE WITH A RIBBED PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE, GERILLT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>613108</b>	7	35 cm	70 cm	28 cm	40	0,17
<b>Model</b> FTR35G7						

### FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA CROMATA TOP

GAS GRIDDLE WITH A CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>613109</b>	7	35 cm	70 cm	28 cm	42,5	0,18
<b>Model</b> FTC35G7						

### FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA TOP

GAS GRIDDLE WITH A BRUSHED, CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>613114</b>	7	35 cm	70 cm	28 cm	41,8	0,17
<b>Model</b> FTL35G7/B						

### FRY-TOP GAS PIASTRA RIGATA CROMATA SPAZZOLATA TOP

GAS GRIDDLE WITH A BRUSHED, CHROME-PLATED, RIBBED PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE, GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>613115</b>	7	35 cm	70 cm	28 cm	44	0,17
<b>Model</b> FTR35G7/B						

**FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA TOP**

GAS GRIDDLE WITH A SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
 AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE, GLATT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>613110</b>	14	70 cm	70 cm	28 cm	72	0,33
<b>Model</b>						
FTL70G7						

**FRY-TOP GAS PIASTRA RIGATA TOP**

GAS GRIDDLE WITH A RIBBED PLATE (TOP VERSION)  
 AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE, GERILLT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>613112</b>	14	70 cm	70 cm	28 cm	70	0,33
<b>Model</b>						
FTRR70G7						

**FRY-TOP GAS PIASTRA 1/3 RIGATA TOP**

GAS GRIDDLE WITH A 1/3 RIBBED PLATE (TOP VERSION)  
 AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE 1/3 GERILLT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>613111</b>	14	70 cm	70 cm	28 cm	69,8	0,33
<b>Model</b>						
FTR70G7						

**FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA CROMATA TOP**

GAS GRIDDLE WITH A CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
 AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>613113</b>	14	70 cm	70 cm	28 cm	63,5	0,33
<b>Model</b>						
FTC70G7						

**FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA TOP**

GAS GRIDDLE WITH A BRUSHED, CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
 AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>613116</b>	14	70 cm	70 cm	28 cm	73,2	0,32
<b>Model</b>						
FTL70G7/B						

**FRY-TOP GAS PIASTRA RIGATA CROMATA SPAZZOLATA TOP**

GAS GRIDDLE WITH A BRUSHED, CHROME-PLATED, RIBBED PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE, GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>613118</b>	14	70 cm	70 cm	28 cm	70,5	0,33
<b>Model</b>						
FTRR70G7/B						

**FRY-TOP GAS PIASTRA 1/3 RIGATA CROMATA SPAZZOLATA TOP**

GAS GRIDDLE WITH A BRUSHED, CHROME-PLATED, 1/3 RIBBED PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE 1/3 GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>613117</b>	14	70 cm	70 cm	28 cm	72,5	0,33
<b>Model</b>						
FTR70G7/B						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>616079</b>	3,9	380-415 3N~	35 cm	70 cm	28 cm	38	0,17
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
FTL35E7		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA RIGATA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH RIBBED PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GERILLT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>616080</b>	3,9	380-415 3N~	35 cm	70 cm	28 cm	37,6	0,17
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
FTR35E7		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**





Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>616081</b>	3,9	380-415 3N~	35 cm	70 cm	28 cm	38	0,17
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
FTC35E7		50/60					

### FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA TOP

ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>616106</b>	3,9	380-415 3N~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		FTL35BE7		50/60					

### FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA RIGATA CROMATA SPAZZOLATA TOP

ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, RIBBED PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>616107</b>	3,9	380-415 3N~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		FTR35BE7		50/60					

### FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA TOP

ELECTRIC GRIDDLE WITH SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>616082</b>	7,8	380-415 3N~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		FTL70E7		50/60					

### FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA RIGATA TOP

ELECTRIC GRIDDLE WITH RIBBED PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GERILLT



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>616084</b>	7,8	380-415 3N~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		FTRR70E7		50/60					

### FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA TOP

ELECTRIC GRIDDLE WITH 1/3 RIBBED PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE 1/3 GERILLT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**


		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>616083</b>	7,8	380-415 3N~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		FTR70E7		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED SMOOTH PLATE (TOP VERSION)

AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**


	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>616085</b>	7,8	380-415 3N~		70 cm	70 cm	28 cm	67,4	0,33
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FTC70E7		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA SPAZZOLATA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED SMOOTH PLATE (TOP VERSION)

AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT GEBÜRSTET

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>616108</b>	7,8	380-415 3N~		70 cm	70 cm	28 cm	68	0,33
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FTL70BE7		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA RIGATA CROMATA SPAZZOLATA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, RIBBED PLATE (TOP VERSION)

AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**


	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>616110</b>	7,8	380-415 3N~		70 cm	70 cm	28 cm	73	0,33
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FTRR70BE7		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA CROMATA SPAZZOLATA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH BRUSHED, CHROME-PLATED, 1/3 RIBBED PLATE (TOP VERSION)

AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE 1/3 GERILLT, VERCHROMT GEBÜRSTET

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>616109</b>	7,8	380-415 3N~		70 cm	70 cm	28 cm	66,6	0,33
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FTR70BE7		50/60						

## ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE



Code	Description
<b>120595</b>	<b>RASCHIETTO PER PULIZIA FRY-TOP</b> GRIDDLE-CLEANING SCRAPER REINIGUNGSSCHABER FÜR GRILLPLATTE



Code	Description
<b>120597</b>	<b>RASCHIETTO - KIT LAMA RICAMBIO (10 PEZZI)</b> SCRAPER - REPLACEMENT BLADE KIT (10 PIECES) REINIGUNGSSCHABER - SET ERSATZKLINGE (10 STÜCKE)



Code	Description
<b>120598</b>	<b>RASCHIETTO - KIT LAMA RICAMBIO PER PIASTRA RIGATA (10 PEZZI)</b> SCRAPER - REPLACEMENT BLADE KIT FOR RIBBED PLATE (10 PIECES) SCHABER - ERSATZKIT FÜR GERILLTE GRILLPLATTE (10 STÜCK)



Code	Description
<b>619005</b>	<b>COPPIA ELEMENTI DI UNIONE PER FRY-TOP</b> PAIR OF JOINTS FOR GRIDDLES 1 PAAR VERBINDUNGSSTÜCKE FÜR GRILLPLATTE

## FRIGGITRICI | FRYERS | FRITEUSEN

### FRIGGITRICE GAS VASCA SINGOLA 13LT CON FONDO V FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLICOPERCHI E VASCA RECUPERO OLIO INCLUSI

FREESTANDING SINGLE TANK 13L GAS FRYER WITH CLEAN V SHAPED TANK ON CLOSED CABINET-BASKETS, LIDS AND OIL DRAINING TANK INCLUDED  
GAS-FRITTEUSE, FREISTEHEND 13L EINZELBECKEN MIT V-BODEN, GESCHLOSSENER UNTERBAU - KÖRBE, DECKEL UND FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>613094</b>	12	35 cm	70 cm	85 cm	59,2	0,48
<b>Model</b> FRSV35G7T						

### FRIGGITRICE GAS VASCA SINGOLA 14LT CON SCAMBIATORI IN VASCA FREESTANDING SU VANO CHIUSO - COPERCHI, CESTELLI E VASCA RECUPERO OLIO INCLUSI

FREESTANDING SINGLE TANK 14L GAS FRYER WITH IN-TANK HEAT EXCHANGERS ON CLOSED CABINET-WITH BASKETS, LIDS, OIL DRAINING TANK INCLUDED  
GAS-FRITTEUSE, FREISTEHEND 14 L EINZELBECKEN MIT INTERNEN WÄRMETAUSCHERN, GESCHLOSSENER UNTERBAU - DECKEL, KÖRBE UND FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>613026</b>	11,5	35 cm	70 cm	85 cm	54,6	0,48
<b>Model</b> FRSV35G7						

### FRIGGITRICE GAS VASCA DOPPIA 13+13LT CON FONDO A V FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI, COPERCHI E UNA VASCA RECUPERO OLIO INCLUSI

FREESTANDING DOUBLE TANK 13+13L GAS FRYER WITH V-SHAPED TANK ON CLOSED CABINET-BASKETS, LIDS AND OIL DRAINING TANK INCLUDED  
GAS-FRITTEUSE, FREISTEHEND 13L + 13L DOPPELBECKEN MIT V-BODEN, GESCHLOSSENER UNTERBAU - KÖRBE, DECKEL UND FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>613095</b>	24	70 cm	70 cm	85 cm	97,4	0,77
<b>Model</b> FRSV70G7T						

### FRIGGITRICE GAS VASCA DOPPIA 14+14LT CON SCAMBIATORI IN VASCA FREESTANDING SU VANO CHIUSO - COPERCHI, CESTELLI E VASCA RECUPERO OLIO INCLUSI

FREESTANDING DOUBLE TANK 14+14L GAS FRYER WITH IN-TANK HEAT EXCHANGERS ON CLOSED CABINET-WITH BASKETS, LIDS, OIL DRAINING TANK INCLUDED  
GAS-FRITTEUSE, FREISTEHEND 14 L + 14 L DOPPELBECKEN MIT INTERNEN WÄRMETAUSCHERN, GESCHLOSSENER UNTERBAU - DECKEL, KÖRBE UND FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>613027</b>	23	70 cm	70 cm	85 cm	85,2	0,77
<b>Model</b> FRSV70G7						

**FRIGGITRICE ELETTRICA VACA SINGOLA 8LT CON SCAMBIATORI DI CALORE IN VASCA TOP - CESTELLI E COPERCHI INCLUSI**

SINGLE TANK 8L ELECTRIC FRYER WITH IN-TANK HEAT EXCHANGERS (TOP VERSION) - BASKETS AND LIDS INCLUDED

AUFTISCH-ELEKTRO-FRITTEUSE 8L EINZELBECKEN MIT INTERNEN WÄRMETAUSCHERN - KÖRBE UND DECKEL INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>616033</b>	6	400 3N ~	35 cm	70 cm	28 cm	22	0,18
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
FR35E7		50/60					

**FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA SINGOLA 8LT CON ELEMENTI RISCALDANTI IN VASCA BASCULANTI TOP - CESTELLI E COPERCHI INCLUSI**

SINGLE TANK 8L ELECTRIC FRYER WITH IN-TANK TILTING HEATING ELEMENTS - BASKETS AND LIDS INCLUDED

AUFTISCH-ELEKTRO-FRITTEUSE 8L EINZELBECKEN MIT INTERNEN KIPPBAREN HEIZELEMENTEN - EINSCHL. KÖRBE UND DECKELN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>616088</b>	7,5	400 3N ~	35 cm	70 cm	28 cm	22,4	0,17
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
FR35ES7		50/60					

**FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA DOPPIA 8+8LT CON SCAMBIATORI DI CALORE IN VASCA TOP - CESTELLI E COPERCHI INCLUSI**

DOUBLE TANK 8+8L ELECTRIC FRYER WITH IN-TANK HEAT EXCHANGERS(TOP VERSION) - BASKETS AND LIDS INCLUDED

AUFTISCH-ELEKTRO-FRITTEUSE 8L + 8L DOPPELBECKEN MIT INTERNEN WÄRMETAUSCHERN - KÖRBE UND DECKEL INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>616034</b>	12	400 3N ~	70 cm	70 cm	28 cm	37,8	0,33
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
FR70E7		50/60					

**FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA DOPPIA 8+8LT CON ELEMENTI RISCALDANTI IN VASCA BASCULANTI TOP - CESTELLI E COPERCHI INCLUSI**

DOUBLE TANK 8+8L ELECTRIC FRYER WITH IN-TANK TILTING HEATING ELEMENTS - BASKETS AND LIDS INCLUDED

AUFTISCH-ELEKTRO-FRITTEUSE 8L + 8L DOPPELBECKEN MIT INTERNEN KIPPBAREN HEIZELEMENTEN - EINSCHL. KÖRBE UND DECKELN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>616089</b>	15	400 3N ~	70 cm	70 cm	28 cm	38,2	0,33
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
FR70ES7		50/60					

**FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA SINGOLA 14LT CON ELEMENTI RISCALDANTI IN VASCA BASCULANTI FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI, COPERCHI E VASCA RECUPERO OLIO INCLUSI**

FREESTANDING SINGLE TANK 14L ELECTRIC FRYER WITH IN-TANK TILTING HEATING ELEMENTS ON CLOSED CABINET - BASKETS, LIDS AND OIL DRAINING TANK INCLUDED

ELEKTRO-FRITTEUSE, FREISTEHEND 14 L EINZELBECKEN MIT INTERNEN KIPPBAREN HEIZELEMENTEN, GESCHLOSSENER UNTERBAU - KÖRBE, DECKEL UND FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>616035</b>	10,8	400 3N ~	35 cm	70 cm	85 cm	48	0,44
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
FRS35E7		50/60					


**FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA DOPPIA 14+14 LT CON ELEMENTI RISCALDANTI IN VASCA BASCULANTI FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI, COPERCHI E VASCA RECUPERO OLIO INCLUSI**

FREESTANDING DOUBLE TANK 14+14L ELECTRIC FRYER WITH A WITH IN-TANK TILTING HEATING ELEMENTS ON CLOSED CABINET - BASKETS, LIDS AND OIL DRAINING TANK INCLUDED

ELEKTRO-FRITTEUSE, FREISTEHEND 14 L + 14 L DOPPELBECKEN MIT INTERNEN KIPPBAREN HEIZELEMENTEN, GESCHLOSSENER UNTERBAU - KÖRBE, DECKEL UND FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>616036</b>	21,6	400 3N ~	70 cm	70 cm	85 cm	77	0,70
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
	FRS70E7		50/60					


**FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA SINGOLA 14LT A CONTROLLO ELETTRONICO CON ELEMENTI RISCALDANTI IN VASCA BASCULANTI FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI, COPERCHI E VASCA RECUPERO OLIO INCLUSI**

FREESTANDING SINGLE TANK 14 L ELECTRIC FRYER WITH IN-TANK TILTING HEATING ELEMENTS AND ELECTRONIC CONTROL ON CLOSED CABINET - BASKETS, LIDS AND OIL DRAINING TANK INCLUDED

ELEKTRO-FRITTEUSE, FREISTEHEND 14 L EINZELBECKEN MIT INTERNEN KIPPBAREN HEIZELEMENTEN, GESCHLOSSENEM UNTERBAU UND ELEKTRONISCHER STEUERUNG - KÖRBE, DECKEL UND FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>616101</b>	10,8	400 3N ~	35 cm	70 cm	85 cm	48,6	0,44
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
	FRSD35E7		50/60					


**FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA DOPPIA 14+14LT A CONTROLLO ELETTRONICO CON ELEMENTI RISCALDANTI IN VASCA BASCULANTI FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI, COPERCHI E VASCA RECUPERO OLIO INCLUSI**

FREESTANDING DOUBLE TANK 14+14L ELECTRIC FRYER WITH IN-TANK TILTING HEATING ELEMENTS AND ELECTRONIC CONTROL ON CLOSED CABINET - BASKETS, LIDS AND OIL DRAINING TANK INCLUDED


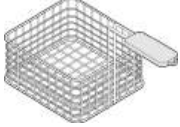
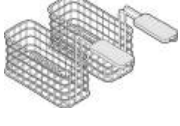
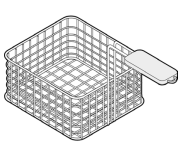
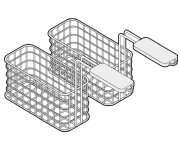

ELEKTRO-FRITTEUSE, FREISTEHEND 14 L + 14 L DOPPELBECKEN MIT INTERNEN KIPPBAREN HEIZELEMENTEN, GESCHLOSSENEM UNTERBAU UND ELEKTRONISCHER STEUERUNG - KÖRBE, DECKEL UND FETTAUFFANGBEHÄLTER INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>616102</b>	21,6	400 3N ~	70 cm	70 cm	85 cm	77,7	0,70
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
	FRSD70E7		50/60					

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**

	<p><b>Code</b> <b>220722</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO PER ELEMENTI FREESTANDING 50MM</b> COVERING PANEL FOR FREESTANDING ELEMENTS (50MM) ABDECKUNG FÜR, FREISTEHENDE ELEMENTE 50MM</p>
	<p><b>Code</b> <b>120575</b></p>	<p><b>Description</b> <b>CESTELLO EXTRA PER FRIGGITRICI 8LT - DIM. CM (21X26,5X10,5H)</b> EXTRA FRYER BASKET (8L) - DIM. CM (21X26.5X10.5H) ZUSÄTZLICHER KORB FÜR FRITTEUSEN 8L - ABM. CM (21X26,5X10,5H)</p>
	<p><b>Code</b> <b>120690</b></p>	<p><b>Description</b> <b>CESTELLO EXTRA (2 PZ) PER FRIGGITRICI 8LT - DIM. CM (10.5X26.5X10.5H)</b> 2 EXTRA FRYER BASKETS (8L) - DIM. CM (10.5X26.5X10.5H) ZUSÄTZLICHER KORB (2 STCK.) FÜR FRITTEUSEN 8L - ABM. CM (10.5X26.5X10.5H)</p>
	<p><b>Code</b> <b>220620</b></p>	<p><b>Description</b> <b>CESTELLO EXTRA PER FRIGGITRICI 13 E 14LT - DIM. CM (21.5X29.5X12H)</b> EXTRA FRYER BASKET (13 AND 14L) - DIM. CM (21.5X29.5X12H) ZUSÄTZLICHER KORB FÜR FRITTEUSEN 13 UND 14L - ABM. CM (21.5X29.5X12H)</p>
	<p><b>Code</b> <b>220650</b></p>	<p><b>Description</b> <b>CESTELLO EXTRA (2 PZ) PER FRIGGITRICI 8+8/13/14 LT - DIM. CM (10.5X29.5X12H)</b> 2 EXTRA FRYER BASKETS (8+8/13/14L) - DIM. CM (10.5X29.5X12H) ZUSÄTZLICHER KORB (2 STCK.) FÜR FRITTEUSEN 8+8/13/14L - ABM. CM (10.5X29.5X12H)</p>
	<p><b>Code</b> <b>220750</b></p>	<p><b>Description</b> <b>VASCA RACCOGLI OLIO EXTRA PER FRIGGITRICI 14LT</b> EXTRA OIL COLLECTION TANK FOR FRYERS (14L) ZUSÄTZLICHE ÖLWANNE FÜR FRITTEUSEN 14L</p>



**Code**

**220585**

**Description**

**ELEMENTO DI UNIONE**

JOINT

VERBINDUNGSSTÜCK

**SCALDAPATATE | CHIP SCUTTLE | FRITTENWANNE**

**SCALDAPATATE ELETTRICO GN1/1 TOP**  
 GN1/1 ELECTRIC CHIP SCUTTLE (TOP VERSION)  
 AUFTISCH-ELEKTRO-FRITTENWANNE GN1/1

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>616044</b>	1	220-240 ~		35 cm	70 cm	28 cm	18,8	0,21
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		SP35E7		50/60						

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**



**Code**

**220585**

**Description**

**ELEMENTO DI UNIONE**

JOINT

VERBINDUNGSSTÜCK

**GRIGLIE PIETRA LAVICA | LAVASTONE GRILL | AUFTISCH-LAVASTEIN-GRILL**

**GRIGLIA GAS A PIETRA LAVICA TOP**

LAVA STONE GAS GRILL (TOP VERSION)

AUFTISCH-LAVASTEIN-GAS-GRILL

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>613032</b>	6,9	35 cm	70 cm	28 cm	33,8	0,17
<b>Model</b> GR35G7						

**GRIGLIA GAS A PIETRA LAVICA TOP**

LAVA STONE GAS GRILL (TOP VERSION)

AUFTISCH-LAVASTEIN-GAS-GRILL

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR SASO**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>613033</b>	13,8	70 cm	70 cm	28 cm	58,2	0,33
<b>Model</b> GR70G7						

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**



Code	Description
<b>120630</b>	<b>GRIGLIA PESCE (30X48 CM) SOLO PER GRILL A GAS</b> FISH GRID (30X48 CM) FOR GAS GRILL ONLY FISCH ROST (30X48 CM) NUR FÜR GASGRILL



Code	Description
<b>220585</b>	<b>ELEMENTO DI UNIONE</b> JOINT VERBINDUNGSSTÜCK

**GRIGLIE DIRETTE | DIRECT GRILL | GRILLS MIT DIREKTKOCHFUNKTION**

**GRIGLIA ELETTRICA CON ACQUA PER COTTURA A CONTATTO TOP**

ELECTRIC CONTACT GRILL WITH WATER (TOP VERSION)

AUFTISCH-ELEKTRO-GRILL MIT WASSERBEHÄLTER ZUM KONTAKTGAREN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



<b>Code</b> <b>616113</b>	<b>Tot. kW</b> 8,2	<b>V</b> 380-415 3N~	<b>Width</b> 70 cm	<b>Depth</b> 70 cm	<b>Height</b> 28 cm	<b>Kg</b> 47	<b>m³</b> 0,33
<b>Model</b> GD70E7N		<b>Hz</b> 50/60					

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**



**Code**

**220585**

**Description**

**ELEMENTO DI UNIONE**

JOINT

VERBINDUNGSSTÜCK

## CUOCIPASTA | PASTA COOKERS | NUDELKOCHER

### CUOCIPASTA GAS VASCA SINGOLA 23LT GN2/3 FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI NON INCLUSI

GN2/3 FREESTANDING SINGLE TANK GAS PASTA COOKER 23L ON CLOSED CABINET - BASKETS NOT INCLUDED

GAS-NUDELKOCHER EINZELBECKEN 23L GN2/3, FREISTEHEND MIT GESCHLOSSENEM UNTERBAU - KÖRBE NICHT INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>613034</b>	10	35 cm	70 cm	85 cm	51,4	0,44
<b>Model</b>						
CP35G7						

### CUOCIPASTA GAS VASCA DOPPIA 23+23LT GN2/3 FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI NON INCLUSI

GN2/3 FREESTANDING DOUBLE TANK 23+23L GAS PASTA COOKER ON CLOSED CABINET - BASKETS NOT INCLUDED

GAS-NUDELKOCHER DOPPELBECKEN 23L + 23L GN2/3, FREISTEHEND MIT GESCHLOSSENEM UNTERBAU - KÖRBE NICHT INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>613035</b>	20	70 cm	70 cm	85 cm	84	0,70
<b>Model</b>						
CP70G7						

### CUOCIPASTA ELETTRICO VASCA SINGOLA 23LT GN2/3 FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI NON INCLUSI

GN2/3 FREESTANDING SINGLE TANK 23L ELECTRIC PASTA COOKER ON CLOSED CABINET - BASKETS NOT INCLUDED

ELEKTRO-NUDELKOCHER EINZELBECKEN 23L GN2/3, FREISTEHEND MIT GESCHLOSSENEM UNTERBAU - KÖRBE NICHT INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>616045</b>	4,8	400 3N ~	35 cm	70 cm	85 cm	47	0,45
<b>Model</b>		Hz					
CP35E7		50/60					

### CUOCIPASTA ELETTRICO VASCA DOPPIA 23+23LT GN2/3 FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI NON INCLUSI

GN2/3 FREESTANDING DOUBLE TANK 23+23L ELECTRIC PASTA COOKER ON CLOSED CABINET - BASKETS NOT INCLUDED

ELEKTRO-NUDELKOCHER DOPPELBECKEN 23L + 23L GN2/3, FREISTEHEND MIT GESCHLOSSENEM FACH - KÖRBE NICHT INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>616046</b>	9,6	400 3N ~	70 cm	70 cm	85 cm	77,6	0,66
<b>Model</b>		Hz					
CP70E7		50/60					

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**

	<p><b>Code</b> <b>220722</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO PER ELEMENTI FREESTANDING 50MM</b> COVERING PANEL FOR FREESTANDING ELEMENTS (50MM) ABDECKUNG FÜR, FREISTEHENDE ELEMENTE 50MM</p>
	<p><b>Code</b> <b>120620</b></p>	<p><b>Description</b> <b>CESTELLO 2 PZ PER GN1/3 PER CUOCIPASTA - DIM. CM (29X16X20H)</b> PASTA COOKER BASKETS (2 X GN1/3) - DIM. CM (29X16X20H) KORB (2 STCK.) FÜR GN1/3 FÜR NUDELKOCHER - ABM. CM (29X16X20H)</p>
	<p><b>Code</b> <b>120625</b></p>	<p><b>Description</b> <b>CESTELLO 4 PZ PER GN1/6 PER CUOCIPASTA - DIM. CM (14X14X20H)</b> PASTA COOKER BASKET (4 X GN1/6) - DIM. CM (14X14X20H) KORB (4 STCK.) FÜR GN1/6 FÜR NUDELKOCHER - ABM. CM (14X14X20H)</p>
	<p><b>Code</b> <b>120635</b></p>	<p><b>Description</b> <b>CESTELLO 1 PZ PER GN2/3 PER CUOCIPASTA - DIM. CM (29X29X20H)</b> PASTA COOKER BASKET (1 X GN2/3) - DIM. CM (29X29X20H) KORB (1 STCK.) FÜR GN2/3 FÜR NUDELKOCHER - ABM. CM (29X29X20H)</p>
	<p><b>Code</b> <b>120652</b></p>	<p><b>Description</b> <b>COPERCHIO GN2/3 PER CUOCIPASTA</b> PASTA COOKER LID (GN2/3) DECKEL GN2/3 FÜR NUDELKOCHER</p>
	<p><b>Code</b> <b>120660</b></p>	<p><b>Description</b> <b>CESTELLO 1 X GN1/3 + 2 X GN1/6 PER CUOCIPASTA- DIM. CM (29X16X20H)   (14X14X20H)</b> PASTA COOKER BASKET (1 X GN1/3 + 2 X GN1/6) - DIM. CM (29X16X20H)   (14X14X20H) KORB 1 X GN1/3 + 2 X GN1/6 FÜR NUDELKOCHER - ABM. CM (29X16X20H)   (14X14X20H)</p>



Code	Description
<b>120700</b>	<b>CESTELLO 2 X GN2/6 PER CUOCIPASTA - DIM. CM (14.5X29X20H)</b> PASTA COOKER BASKET (2 X GN2/6) - DIM. CM (14.5X29X20H) KORB 2 X GN2/6 FÜR NUDELKOCHER - ABM. CM (14.5X29X20H)



Code	Description
<b>220585</b>	<b>ELEMENTO DI UNIONE</b> JOINT VERBINDUNGSSTÜCK

**BAGNOMARIA | BAINMARIE | BAIN-MARIE**

**BAGNOMARIA GAS GN1/1 TOP**

GN1/1 GAS BAINMARIE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-GAS-BAINMARIE GN1/1

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>613030</b>	2	35 cm	70 cm	28 cm	20,2	0,17
<b>Model</b>						
BM35G7						

**BAGNOMARIA GAS GN2/1 TOP**

GN2/1 GAS BAINMARIE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-GAS-BAINMARIE GN2/1

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>613031</b>	2	70 cm	70 cm	28 cm	29,4	0,33
<b>Model</b>						
BM70G7						

**BAGNOMARIA ELETTRICO GN1/1 TOP**

GN1/1 ELECTRIC BAINMARIE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-BAINMARIE GN1/1

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>616040</b>	1,3	220-240 ~	35 cm	70 cm	28 cm	18,4	0,18
<b>Model</b>		Hz					
BM35E7		50/60					

**BAGNOMARIA ELETTRICO GN2/1 TOP**

GN2/1 ELECTRIC BAINMARIE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-BAINMARIE GN2/1

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>616041</b>	2,6	220-240 ~	70 cm	70 cm	28 cm	29	0,33
<b>Model</b>		Hz					
BM70E7		50/60					

## ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE



Code	Description
<b>120650</b>	<b>COPERCHIO GN1/1</b> LID (GN1/1) DECKEL GN1/1



Code	Description
<b>120580</b>	<b>FALSOFONDO GN1/1 PER BAGNOMARIA</b> BAINMARIE FALSE BOTTOM (GN1/1) EINLEGEBODEN GN1/1 FÜR BAINMARIE



Code	Description
<b>220585</b>	<b>ELEMENTO DI UNIONE</b> JOINT VERBINDUNGSSTÜCK

**BASI FORNO ELETTRICHE | ELECTRIC OVEN BASE | ELEKTROBACKOFEN UNTERBAU**

**BASE FORNO ELETTRICA CONVENZIONE GN1/1 CON 1 GRIGLIA - SOLO PER SOVRAPPOSIZIONE ELEMENTI TOP (2X35 CM) O (1X70 CM)**

GN1/1 ELECTRIC CONVECTION OVEN BASE WITH 1 GRID - SUITABLE ONLY FOR TOP ELEMENTS (2X35 CM) OR (1X70 CM)

UNTERBAU UMLUFT-ELEKTRO-BACKOFEN GN1/1 EINSCHL. 1 ROST - NUR FÜR AUFTISCH-ELEMENTE (2X35 CM) ODER (1X70 CM)

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V		Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>616078</b>	5	400 2N ~		70 cm	70 cm	57 cm	76	0,70
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
F70V7		50/60	5					

**BASE FORNO ELETTRICA STATICA GN2/1 CON 1 GRIGLIA - SOLO PER SOVRAPPOSIZIONE ELEMENTI TOP (2X35 CM) O (1X70 CM)**

GN2/1 ELECTRIC STATIC OVEN BASE WITH 1 GRID - SUITABLE ONLY FOR TOP ELEMENTS (2X35 CM) OR (1X70 CM)

GN2/1 STATISCHER ELEKTRISCHER OFENBODEN MIT 1 GITTER - NUR FÜR ÜBERLAPPENDE ELEMENTE (2X35 CM) ODER (1X70 CM)

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V		Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>616121</b>	5,3	400 3N ~		70 cm	70 cm	60 cm	76	0,70
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
F70E7		50/60	5,3					

## ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE



Code	Description
<b>220590</b>	<b>GRIGLIA EXTRA FORNO GN2/1 (53X63CM)</b> EXTRA OVEN GRID GN2/1 (53X63CM) ZUSÄTZLICHER ROST BACKOFEN GN2/1 (53X63CM)



Code	Description
<b>619004</b>	<b>GRIGLIA EXTRA FORNO GN1/1 (53X47CM)</b> EXTRA OVEN GRID GN1/1 (53X47CM) ZUSÄTZLICHER ROST BACKOFEN GN1/1 (53X47CM)

**BRASIERE | BRATT PANS | KIPPBRATPFANNE**

**BRASIERA 50LT RIBALTABILE GAS FREESTANDING CON VASCA IN ACCIAIO INOX AISI304**

FREESTANDING TILTING GAS BRATT PAN 50L WITH AISI304 STAINLESS STEEL TANK  
 GAS-KIPPBRATTPFANN 50L KIPPBAR, FREISTEHEND MIT BECKEN AUS EDELSTAHL AISI304

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



<b>Code</b> <b>613039</b>	<b>Tot. kW</b> 12		<b>Width</b> 80 cm	<b>Depth</b> 70 cm	<b>Height</b> 85 cm	<b>Kg</b> 133	<b>m³</b> 0,82
<b>Model</b> BS80IG7							

**BRASIERA 50LT ELETTRICA BASCULANTE CON VASCA IN ACCIAIO INOX AISI 304 FREESTANDING SU VANO CHIUSO**

FREESTANDING TILTING ELECTRIC BRATT PAN 50L WITH AN AISI 304 STAINLESS STEEL TANK ON CLOSED CABINET  
 ELEKTRO-KIPPBRATTPFANN 50L KIPPBAR, FREISTEHEND MIT BECKEN AUS EDELSTAHL AISI 304 UND GESCHLOSSENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB LVD CE**

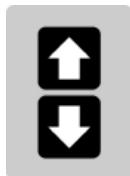


<b>Code</b> <b>616048</b>	<b>Tot. kW</b> 8,7	<b>V</b> 400 3N ~	<b>Width</b> 80 cm	<b>Depth</b> 70 cm	<b>Height</b> 85 cm	<b>Kg</b> 142	<b>m³</b> 0,96
<b>Model</b> BS80IE7		<b>Hz</b> 50/60					

## ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE



Code	Description
<b>220585</b>	<b>ELEMENTO DI UNIONE</b> JOINT VERBINDUNGSSTÜCK



Code	Description
<b>BSM_7</b>	<b>INCREMENTO VERSIONI A SOLLEVAMENTO MOTORIZZATO SOLO PER MODELLO BS_7</b> INCREASED VERSIONS WITH MOTORISED LIFTING MECHANISM FOR THE BS_7 MODEL ONLY AUFPREIS FÜR VERSIONEN MIT MOTORISIERTEM HEBESYSTEM NUR FÜR MODELL BS_7

**BRASIERE MULTIFUNZIONE | MULTIFUNCTIONAL BRATT PANS | MULTIFUNKTIONS-BRATPFANNE**

**BRASIERA 15LT ELETTRICA MULTIFUNZIONE CON FONDO VASCA DUPLEX FREESTANDING SU VANO APERTO - PORTA NONPLICABILE**  
FREESTANDING ELECTRIC MULTI-PURPOSE BRATT PAN 15L WITH DUPLEX TANK BOTTOM ON OPEN CABINET - DOOR NOT APPLICABLE  
ELEKTRO-MULTIKIPPBRATTPFANNE 15L, FREISTEHEND MIT BECKENBODEN AUS DUPLEX UND OFFENEM UNTERBAU - KEIN TÜREINBAU MÖGLICH

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>616037</b>	4,5	400 3N ~	35 cm	70 cm	85 cm	57	0,17
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
	BRM35E7		50/60					

**BRASIERA 28LT ELETTRICA MULTIFUNZIONE CON FONDO VASCA DUPLEX FREESTANDING SU VANO APERTO**  
FREESTANDING ELECTRIC MULTI-PURPOSE BRATT PAN 28L WITH DUPLEX TANK BOTTOM ON OPEN CABINET  
ELEKTRO-MULTIKIPPBRATTPFANNE 28L, FREISTEHEND MIT BECKENBODEN AUS DUPLEX UND OFFENEM UNTERBAU

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>616038</b>	9	400 3N ~	70 cm	70 cm	85 cm	76,4	0,70
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
	BRM70E7		50/60					

## ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE



Code	Description
<b>619009</b>	<b>PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER BASI</b> RIGHT/LEFT STAINLESS STEEL DOOR FOR BASES TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL FÜR UNTERBAUTEN



Code	Description
<b>220722</b>	<b>TAMPONAMENTO PER ELEMENTI FREESTANDING 50MM</b> COVERING PANEL FOR FREESTANDING ELEMENTS (50MM) ABDECKUNG FÜR, FREISTEHENDE ELEMENTE 50MM



Code	Description
<b>220585</b>	<b>ELEMENTO DI UNIONE</b> JOINT VERBINDUNGSSTÜCK

**PENTOLE | BOILING PANS | KOCHKESSEL**

**PENTOLA GAS INDIRETTA 50LT VASCA IN ACCIAIO INOX AISI 316 FREESTANDING**

FREESTANDING GAS BOILING PAN 50L WITH INDIRECT HEATING AND AISI 316 STAINLESS STEEL TANK  
 GAS-KOCHKESSEL INDIREKT 50L BECKEN AUS EDELSTAHL AISI 316, FREISTEHEND

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



<b>Code</b> <b>613041</b>	<b>Tot. kW</b> 15,5		<b>Width</b> 70 cm	<b>Depth</b> 70 cm	<b>Height</b> 85 cm	<b>Kg</b> 110,6	<b>m³</b> 0,90
<b>Model</b> P70IG7							

**PENTOLA ELETTRICA INDIRETTA 50LT VASCA IN ACCIAIO INOX AISI 316 FREESTANDING**

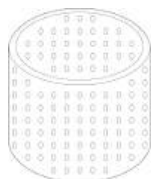
FREESTANDING ELECTRIC BOILING PAN 50L WITH INDIRECT HEATING AND AISI 316 STAINLESS STEEL TANK  
 ELEKTRO-KOCHKESSEL INDIREKT 50L BECKEN AUS EDELSTAHL AISI 316, FREISTEHEND

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB LVD CE**



<b>Code</b> <b>616049</b>	<b>Tot. kW</b> 9	<b>V</b> 400 3N ~	<b>Width</b> 70 cm	<b>Depth</b> 70 cm	<b>Height</b> 85 cm	<b>Kg</b> 104	<b>m³</b> 0,96
<b>Model</b> P70IE7		<b>Hz</b> 50/60					

## ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE



Code	Description
<b>619007</b>	<b>CESTO PASTA PER PENTOLA 50LT - DIAMETRO FORI 3MM - 0.12 IN</b> PASTA BASKET FOR 50L BOILING PAN - 3MM HOLE DIAMETER - 0.12 IN NUDELKORB FÜR 50L KOCHKESSEL - LOCHDURCHMESSER 3MM - 0.12 IN




Code	Description
<b>220585</b>	<b>ELEMENTO DI UNIONE</b> JOINT VERBINDUNGSSTÜCK

**PIANI E BASI | TOPS AND BASES | ARBEITSFLÄCHEN UND UNTERSCHRÄNKE**

**PIANO DI LAVORO NEUTRO TOP TECNO70 DIM. CM 35X70X28H**

TECNO70 NEUTRAL WORKTOP - DIM. CM 35X70X28H  
NEUTRALER ARBEITSTISCH TECNO70 ABM. CM 35X70X28H


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>			<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m<sup>3</sup></b>
	<b>660070</b>	-			35 cm	70 cm	28 cm	17,2	0,17
	<b>Model</b>								
	PN35L7								

**PIANO DI LAVORO NEUTRO TOP TECNO70 DIM. CM 70X70X28H**

TECNO70 NEUTRAL WORKTOP - DIM. CM 70X70X28H  
NEUTRALER ARBEITSTISCH TECNO70 ABM. CM 70X70X28H


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

	<b>Code</b>				<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m<sup>3</sup></b>
	<b>660075</b>				70 cm	70 cm	28 cm	28,4	0,33
	<b>Model</b>								
	PN70L7								

**PIANO NEUTRO TOP CON CASSETTO GN1/1 TECNO70 DIM. CM 35X70X28H**

TECNO70 WORKTOP WITH DRAWER (GN1/1) - DIM. CM 35X70X28H  
NEUTRALER ARBEITSTISCH MIT SCHUBLADE GN1/1 TECNO70 ABM. CM 35X70X28H


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

	<b>Code</b>				<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m<sup>3</sup></b>
	<b>616050</b>				35 cm	70 cm	28 cm	19,8	0,17
	<b>Model</b>								
	PN35C7								

**PIANO NEUTRO TOP CON CASSETTO GN2/1 TECNO70 DIM. CM 70X70X28H**

TECNO70 WORKTOP WITH DRAWER (GN2/1) - DIM. CM 70X70X28H  
NEUTRALER ARBEITSTISCH MIT SCHUBLADE GN2/1 TECNO70 ABM. CM 70X70X28H


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

	<b>Code</b>				<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m<sup>3</sup></b>
	<b>616051</b>				70 cm	70 cm	28 cm	34	0,33
	<b>Model</b>								
	PN70C7								

**VANO NEUTRO CON 2 CASSETTI GN1/1 TECNO70**

TECNO70 NEUTRAL CABINET WITH 2 DRAWERS (GN1/1)  
NEUTRALES FACH MIT 2 SCHUBLADEN GN1/1 TECNO70

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**


	<b>Code</b>				<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m<sup>3</sup></b>
	<b>616054</b>				35 cm	57,5 cm	60 cm	22	0,23
	<b>Model</b>								
	VNC35L7								

**VANO NEUTRO CON PORTA TECNO70 DIM. CM 35X57.5X60H**

TECNO70 NEUTRAL CABINET WITH A DOOR - DIM. CM 35X57.5X60H

NEUTRALES FACH MIT TÜR TECNO70 ABM. CM 35X57.5X60H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**


	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>			<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>616053</b>	-			35 cm	57,5 cm	60 cm	16,2	0,20
	<b>Model</b>								
	VNP35L7								

**VANO NEUTRO CON 2 PORTE TECNO70 DIM. 70X57.5X60H**

TECNO70 NEUTRAL CABINET WITH 2 DOORS - DIM. 70X57.5X60H

NEUTRALER UNTERBAU MIT 2 TÜREN TECNO70 ABM. 70X57.5X60H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**


	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>			<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>616056</b>	-			70 cm	57,5 cm	60 cm	23,6	0,37
	<b>Model</b>								
	VNP70L7								

**VANO NEUTRO CON 3 PORTE TECNO70 DIM. CM 105X57.5X60H**

TECNO70 NEUTRAL CABINET WITH 3 DOORS - DIM. CM 105X57.5X60H

NEUTRALER UNTERBAU MIT 3 TÜREN TECNO70 ABM. 105X57.5X60H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**


	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>			<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>616057</b>	-			105 cm	57,5 cm	60 cm	32	0,56
	<b>Model</b>								
	VNP105L7								

**BASE APERTA PER TECNO60, TECNO65, TECNO70 DIM. CM 35X57.5X60H**

OPEN BASE FOR TECNO60, TECNO65, TECNO70 DIM. CM 35X57.5X60H

UNTERGESTELL FÜR TECNO60, TECNO65, TECNO70, ABM. CM 35X57.5X60H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:


	<b>Code</b>				<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>110080</b>				35 cm	57,5 cm	60 cm	16	0,20
	<b>Model</b>								
	VN35/0								

**BASE APERTA PER TECNO60, TECNO65, TECNO70 DIM. CM 70X57.5X60H**

OPEN BASE FOR TECNO60, TECNO65, TECNO70 DIM. CM 70X57.5X60H

UNTERGESTELL FÜR TECNO60, TECNO65, TECNO70, ABM. CM 70X57.5X60H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

	<b>Code</b>				<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>110085</b>				70 cm	57,5 cm	60 cm	20	0,37
	<b>Model</b>								
	VN70/0								

**BASE APERTA PER TECNO60, TECNO65, TECNO70 DIM. CM 105X57.5X60H**

OPEN BASE FOR TECNO60, TECNO65, TECNO70 - DIM. CM 105X57.5X60H

UNTERGESTELL FÜR TECNO60, TECNO65, TECNO70, ABM. CM 105X57.5X60H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



**Code**  
**110150**

**Model**  
 VN105/0

**Width**  
 105 cm

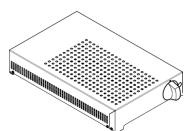
**Depth**  
 57,5  
 cm

**Height**  
 60 cm

**Kg**  
 25

**m³**  
 0,56

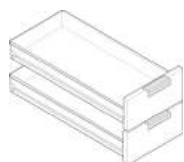
**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**



Code	Description
<b>116055</b>	<b>ELEMENTO RISCALDANTE PER VANO V230/1 - 50/60 HZ - 1.3 KW - DIM. CM (32X54X9.5H)</b> HEATING ELEMENT FOR CABINET V230/1 - 50/60 HZ - 1.3 KW - DIM. CM (32X54X9.5H) HEIZELEMENT FÜR FACH V230/1 - 50/60 HZ - 1.3 KW - ABM. CM (32X54X9.5H)



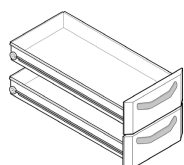
Code	Description
<b>119001</b>	<b>PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX TECNO60, TECNO65, TECNO70</b> RIGHT/LEFT STAINLESS STEEL DOOR FOR TECNO60, TECNO65, TECNO70 TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL TECNO60 - TECNO65 - TECNO70



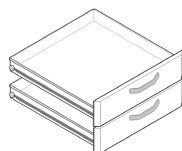
Code	Description
<b>119002</b>	<b>COPPIA CASSETTI GN1/1 NON POSIZIONABILE SU ELEMENTO RISCALDANTE - ALTEZZA 12CM TECNO60, TECNO65, TECNO70</b> PAIR OF DRAWERS (GN1/1) NOT TO BE PLACED ON HEATING ELEMENTS FOR TECNO60, TECNO65, TECNO70 (HEIGHT=12 CM) 1 PAAR SCHUBLADEN GN1/1 NICHT AUF HEIZELEMENT POSITIONIERBAR - HÖHE 12 CM TECNO60, TECNO65, TECNO70



Code	Description
<b>119003</b>	<b>COPPIA CASSETTI GN2/1 NON POSIZIONABILI SU ELEMENTI RISCALDANTI - ALTEZZA 12 CM TECNO60, TECNO65, TECNO70</b> PAIR OF DRAWERS (GN2/1) NOT TO BE PLACED ON HEATING ELEMENTS FOR TECNO60, TECNO65, TECNO70 (HEIGHT=12 CM) 1 PAAR SCHUBLADEN GN2/1 NICHT AUF HEIZELEMENT POSITIONIERBAR - HÖHE 12 CM TECNO60, TECNO65, TECNO70



Code	Description
<b>619010</b>	<b>COPPIA CASSETTI GN1/1 NON POSIZIONABILE SU ELEMENTO RISCALDANTE - ALTEZZA 12CM - NON INSTALLABILE SU APPARECCHIATURE FREESTANDING TECNO60, TECNO65, TECNO70</b> PAIR OF DRAWERS (GN1/1) NOT TO BE PLACED ON HEATING ELEMENTS (HEIGHT=12 CM) - NOT TO BE INSTALLED ON TECNO60, TECNO65, TECNO70 FREESTANDING EQUIPMENT 1 PAAR SCHUBLADEN GN1/1 NICHT AUF HEIZELEMENT POSITIONIERBAR - HÖHE 12CM - NICHT AN, FREISTEHENDEN GERÄTN TECNO60, TECNO65, TECNO70 INSTALLIERBAR



**Code**

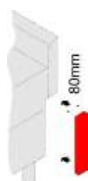
**619011**

**Description**

**COPPIA CASSETTI GN2/1 NON  
 POSIZIONABILE SU ELEMENTO  
 RISCALDANTE - ALTEZZA 12 CM - NON  
 INSTALLABILE SU APPARECCHIATURE  
 FREESTANDING TECNO60, TECNO65,  
 TECNO70**

PAIR OF DRAWERS (GN2/1) NOT TO BE PLACED  
 ON HEATING ELEMENTS (HEIGHT=12 CM) - NOT  
 TO BE INSTALLED ON TECNO60, TECNO65,  
 TECNO70 FREESTANDING EQUIPMENT

1 PAAR SCHUBLADEN GN2/1 NICHT AUF  
 HEIZELEMENT POSITIONIERBAR - HÖHE 12CM -  
 NICHT AN, FREISTEHENDEN GERÄTN TECNO60,  
 TECNO65, TECNO70 INSTALLIERBAR



**Code**

**220695**

**Description**

**TAMPONAMENTO PER TOP SU VANO  
 (80MM)**

COVERING PANEL FOR TOPS ON  
 COMPARTMENTS (80MM)

ABDECKUNGEN FÜR FÄCHER UND  
 ARBEITSPLETTEN (80MM)



**Code**

**120545**

**Description**

**KIT GUIDE GRIGLIE GN1/1 SOLO PER VANI  
 NEUTRI TECNO60, TECNO65, TECNO70**

GRID GUIDE KIT (GN1/1) ONLY FOR TECNO60,  
 TECNO65, TECNO70 NEUTRAL COMPARTMENTS

SET ROSTHALTERUNGEN GN1/1 NUR FÜR  
 NEUTRALE FÄCHER TECNO60, TECNO65,  
 TECNO70



**Code**

**220585**

**Description**

**ELEMENTO DI UNIONE**

JOINT

VERBINDUNGSSTÜCK

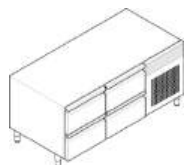
## BASI REFRIGERATE | REFRIGERATED BASES | KÜHLUNTERBAU

### BASE REFRIGERATA GN1/1 - 4 CASSETTI CON GAS R290 TECNO70 DIM. CM 140X65X62H

TECNO70 REFRIGERATED BASE (GN1/1) - 4 DRAWERS WITH R290 GAS - CM 140X65X62H

KÜHLUNTERBAU GN1/1 - 4 SCHUBLADEN MIT KÄLTEMITTEL R290 TECNO70 ABM. CM 140X65X62H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



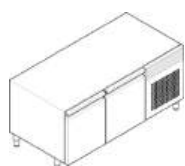
Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>126068</b>	0,265	230 ~	140 cm	65 cm	62 cm	124	0,89
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
BC140N/0		50					

### BASE REFRIGERATA GN1/1 - 2 PORTE CON GAS R290 TECNO70 DIM. CM 140X65X62H

TECNO70 REFRIGERATED BASE (GN1/1) - 2 DOORS WITH R290 GAS - CM 140X65X62H

KÜHLUNTERBAU GN1/1 - 2 TÜREN MIT KÄLTEMITTEL R290 TECNO70 ABM. CM 140X65X62H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



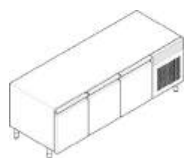
Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>126067</b>	0,265	230 ~	140 cm	65 cm	62 cm	96	1,01
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
BP140N/0		50					

### BASE REFRIGERATA GN1/1 - 3 PORTE CON GAS R290 TECNO70 DIM. CM 175X65X62H

TECNO70 REFRIGERATED BASE (GN1/1) - 3 DOORS WITH R290 GAS - CM 175X65X62H

KÜHLUNTERBAU GN1/1 - 3 TÜREN MIT KÄLTEMITTEL R290 TECNO70 ABM. CM 175X65X62H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



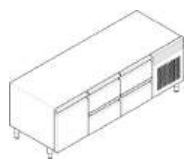
Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>126069</b>	0,318	230 ~	175 cm	65 cm	62 cm	128,00 00	1,09
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
BP175N/0		50					

### BASE REFRIGERATA GN1/1 - 1 PORTA - 4 CASSETTI CON GAS R290 TECNO70 DIM. CM. 175X65X62H

TECNO70 REFRIGERATED BASE (GN1/1) - 1 DOOR - 4 DRAWERS WITH R290 GAS - CM 175X65X62H

KÜHLUNTERBAU GN1/1 - 1 TÜR - 4 SCHUBLADEN MIT KÄLTEMITTEL R290 TECNO70 ABM. CM 175X65X62H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

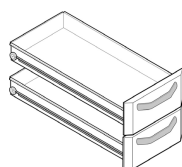


Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>126070</b>	0,318	230 ~	175 cm	65 cm	62 cm	152	1,09
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
BC175N/0		50					

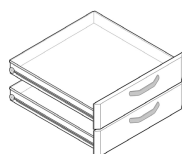
**ACCESSORI TECNO70 | ACCESSORIES TECNO70 | ZUBEHÖRE TECNO70**



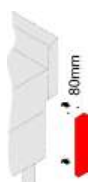
Code	Description
<b>619009</b>	<b>PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX PER BASI</b> RIGHT/LEFT STAINLESS STEEL DOOR FOR BASES TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL FÜR UNTERBAUTEN



Code	Description
<b>619010</b>	<b>COPPIA CASSETTI GN1/1 NON POSIZIONABILE SU ELEMENTO RISCALDANTE - ALTEZZA 12CM - NON INSTALLABILE SU APPARECCHIATURE FREESTANDING TECNO60, TECNO65, TECNO70</b> PAIR OF DRAWERS (GN1/1) NOT TO BE PLACED ON HEATING ELEMENTS (HEIGHT=12 CM) - NOT TO BE INSTALLED ON TECNO60, TECNO65, TECNO70 FREESTANDING EQUIPMENT 1 PAAR SCHUBLADEN GN1/1 NICHT AUF HEIZELEMENT POSITIONIERBAR - HÖHE 12CM - NICHT AN, FREISTEHENDEN GERÄTN TECNO60, TECNO65, TECNO70 INSTALLIERBAR



Code	Description
<b>619011</b>	<b>COPPIA CASSETTI GN2/1 NON POSIZIONABILE SU ELEMENTO RISCALDANTE - ALTEZZA 12 CM - NON INSTALLABILE SU APPARECCHIATURE FREESTANDING TECNO60, TECNO65, TECNO70</b> PAIR OF DRAWERS (GN2/1) NOT TO BE PLACED ON HEATING ELEMENTS (HEIGHT=12 CM) - NOT TO BE INSTALLED ON TECNO60, TECNO65, TECNO70 FREESTANDING EQUIPMENT 1 PAAR SCHUBLADEN GN2/1 NICHT AUF HEIZELEMENT POSITIONIERBAR - HÖHE 12CM - NICHT AN, FREISTEHENDEN GERÄTN TECNO60, TECNO65, TECNO70 INSTALLIERBAR



Code	Description
<b>220695</b>	<b>TAMPONAMENTO PER TOP SU VANO (80MM)</b> COVERING PANEL FOR TOPS ON COMPARTMENTS (80MM) ABDECKUNGEN FÜR FÄCHER UND ARBEITSPLETTEN (80MM)



Code	Description
<b>220710</b>	<b>ZOCCOLATURA FRONTALE L=35CM</b> FRONT PLINTH L=35CM VORDERE SOCKELLEISTE L=35CM



Code	Description
<b>220712</b>	<b>ZOCCOLATURA FRONTALE L=70CM</b> FRONT PLINTH (L=70CM) VORDERE SOCKELLEISTE L=70CM



Code	Description
<b>220714</b>	<b>ZOCCOLATURA FRONTALE L=105CM</b> FRONT PLINTH (L=105CM) VORDERE SOCKELLEISTE L=105CM





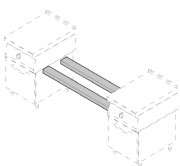
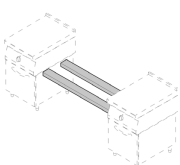
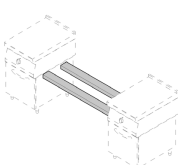

Code	Description
<b>220716</b>	<b>ZOCCOLATURA FRONTALE L=140CM</b> FRONT PLINTH (L=140CM) VORDERE SOCKELLEISTE L=140CM



Code	Description
<b>220718</b>	<b>ZOCCOLATURA LATERALE L=65CM (1 COPPIA) - NON INSTALLABILE CON BASI FORNO ELETTRICHE</b> SIDE PLINTH L=65CM (1 PAIR) - NOT APPLICABLE WITH ELECTRIC OVEN BASES SEITLICHE SOCKELLEISTE L=65CM (1 PAAR) - NICHT AN UNTERBAUTEN FÜR ELEKTRO-BACKÖFEN INSTALLIERBAR



Code	Description
<b>220720</b>	<b>ZOCCOLATURA LATERALE ISOLA CENTRALE L=130CM (1 COPPIA) - NON INSTALLABILE CON BASI FORNO ELETTRICHE</b> CENTRAL ISLAND SIDE PLINTH L=130CM (1 PAIR) - NOT APPLICABLE WITH ELECTRIC OVEN BASES SEITLICHE SOCKELLEISTE KOCHINSEL L=130CM (1 PAAR) - NICHT AN UNTERBAUTEN FÜR ELEKTRO-BACKÖFEN INSTALLIERBAR

	<p><b>Code</b> <b>220675</b></p>	<p><b>Description</b> <b>PIANO PORZIONATORE L=70CM</b> PORTION SERVER TOP (L=70CM) ABLAGERAND L=70 CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>220680</b></p>	<p><b>Description</b> <b>PIANO PORZIONATORE L=105CM</b> PORTION SERVER TOP (L=105CM) ABLAGERAND L=105CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>220630</b></p>	<p><b>Description</b> <b>KIT SUPPORTO PONTE 70CM</b> BRIDGE SUPPORT KIT (70CM) SET BRÜCKENTRÄGER 70CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>220635</b></p>	<p><b>Description</b> <b>KIT SUPPORTO PONTE 105CM</b> BRIDGE SUPPORT KIT (105CM) SET BRÜCKENTRÄGER 105 CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>220640</b></p>	<p><b>Description</b> <b>KIT SUPPORTO PONTE 140CM</b> BRIDGE SUPPORT KIT (140CM) SET BRÜCKENTRÄGER 140CM</p>
	<p><b>Code</b> <b>399582</b></p>	<p><b>Description</b> <b>KIT FISSAGGIO A TERRA</b> GROUND FIXING KIT SET BODENBEFESTIGUNG</p>







## CUCINE A GAS | GAS COOKERS | GAS-KOCHFLÄCHEN

### PIANO COTTURA GAS 2 FUOCHI

2-BURNER GAS BOILING TOP (TOP VERSION)  
GAS-KOCHFELD MIT 2 BRENNERN



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**

		<b>Code</b> <b>123036</b>	<b>Tot. kW</b> 8,5	<b>kW</b> 1X3,3+1X5,2	<b>Width</b> 35 cm	<b>Depth</b> 65 cm	<b>Height</b> 28 cm	<b>Kg</b> 18,6	<b>m³</b> 0,15
		<b>Model</b> PCA35G/0		<b>Top</b> 8,5					

### PIANO COTTURA GAS 4 FUOCHI TOP

4-BURNER GAS BOILING TOP (TOP VERSION)  
AUFTISCH-GAS-KOCHFELD MIT 4 BRENNERN



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**

		<b>Code</b> <b>123037</b>	<b>Tot. kW</b> 17	<b>kW</b> 2X3,3+2X5,2	<b>Width</b> 70 cm	<b>Depth</b> 65 cm	<b>Height</b> 28 cm	<b>Kg</b> 31,4	<b>m³</b> 0,29
		<b>Model</b> PCA70G/0		<b>Top</b> 17					

### PIANO COTTURA GAS 6 FUOCHI TOP

6-BURNER GAS BOILING TOP (TOP VERSION)  
AUFTISCH-GAS-KOCHFELD MIT 6 BRENNERN




CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**

		<b>Code</b> <b>123038</b>	<b>Tot. kW</b> 25,5	<b>kW</b> 3X3,3+3X5,2	<b>Width</b> 105 cm	<b>Depth</b> 65 cm	<b>Height</b> 28 cm	<b>Kg</b> 46	<b>m³</b> 0,40
		<b>Model</b> PCA05G/0		<b>Top</b> 25,5					

### CUCINA GAS 4 FUOCHI CON FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE CON 1 GRIGLIA E 1 TEGLIA

4-BURNER GAS COOKER ON ELECTRIC CONVECTION OVEN WITH 1 GRID AND 1 TRAY  
GAS-HERD MIT 4 BRENNERN UND UMLUFT-ELEKTRO-BACKOFEN EINSCHL. 1 ROST UND 1 BLECH

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**

		<b>Code</b> <b>123039</b>	<b>Tot. kW</b> 17 + 2,5	<b>V</b> 230 ~	<b>kW</b> 2X3,3+2X5,2	<b>Width</b> 70 cm	<b>Depth</b> 65 cm	<b>Height</b> 85 cm	<b>Kg</b> 72,5	<b>m³</b> 0,66
		<b>Model</b> PFA70G/0		<b>Hz</b> 50/60	<b>Oven</b> 2,5					
					<b>Top</b> 17					

**CUCINA GAS 6 FUOCHI CON FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE CON 1 GRIGLIA E 1 TEGLIA**

6-BURNER GAS COOKER ON ELECTRIC CONVECTION OVEN WITH 1 GRID AND 1 TRAY

GAS-HERD MIT 6 BRENNERN UND UMLUFT-ELEKTRO-BACKOFEN EINSCHL. 1 ROST UND 1 BLECH

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>123041</b>	25,5 + 2,5	230 ~	3X3,3+3X5,2	105 cm	65 cm	85 cm	97,6	0,97
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
PFA05G/0		50/60	2,5					
			<b>Top</b>					
			25,5					

## ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE



**Code**

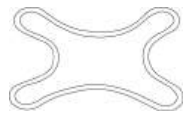
**120585**

**Description**

**ELEMENTO DI UNIONE TECNO60, TECNO65**

JOINT FOR TECNO60, TECNO65

VERBINDUNGSTÜCK TECNO60, TECNO65



**Code**

**120655**

**Description**

**RIDUTTORE POSAPENTOLE**

PAN SUPPORT REDUCER

REDUZIERSTÜCK FÜR TÖPFE

**CUCINE ELETTRICHE | ELECTRIC COOKERS | ELEKTROHERDE UND ELEKTROKUCHFLÄCHEN**

**PIANO COTTURA ELETTRICO CON 2 PIASTRE ERMETICHE TONDE (DIAM 18CM - 7.1IN) TOP**

ELECTRIC BOILING TOP WITH 2 HERMETIC ROUND HOT PLATES (DIAM. 18CM - 7.1 IN, TOP VERSION)

AUFTISCH-ELEKTRO-HERD MIT 2 HERMETISCHEN RUNDEN PLATTEN (DURCHM. 18 CM - 7.1IN)

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>126001</b>	4	400 2N ~	2x2	35 cm	65 cm	28 cm	15,6	0,15
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
PC35E/0		50/60	4					

**PIANO COTTURA ELETTRICO CON 2 PIASTRE ERMETICHE TONDE (DIAM 18CM - 7.1IN) TOP**

ELECTRIC BOILING TOP WITH 2 HERMETIC ROUND HOT PLATES (DIAM. 18CM - 7.1 IN, TOP VERSION)

AUFTISCH-ELEKTRO-HERD MIT 2 HERMETISCHEN RUNDEN PLATTEN (DURCHM. 18 CM - 7.1IN)

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>126002</b>	4	230 ~	2x2	35 cm	65 cm	28 cm	15,6	0,15
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
PC35E/1		50/60	4					

**PIANO COTTURA ELETTRICO CON 4 PIASTRE ERMETICHE TONDE (DIAM 18CM - 7.1IN) TOP**

ELECTRIC BOILING TOP WITH 4 ROUND HERMETIC PLATE TOPS (DIAM. 18CM - 7.1 IN, TOP VERSION)

AUFTISCH-ELEKTRO-HERD MIT 4 HERMETISCHEN RUNDEN PLATTEN (DURCHM. 18 CM - 7.1IN)

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>126004</b>	8	400 3N ~	4x2	70 cm	65 cm	28 cm	26	0,29
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
PC70E/0		50/60	8					

**PIANO COTTURA ELETTRICO CON 6 PIASTRE ERMETICHE TONDE (DIAM 18CM - 7.1IN) TOP**

ELECTRIC BOILING TOP WITH 6 HERMETIC ROUND HOT PLATES (DIAM. 18 CM - 7.1 IN, TOP VERSION)

AUFTISCH-ELEKTRO-HERD MIT 6 HERMETISCHEN RUNDEN PLATTEN (DURCHM. 18 CM - 7.1IN)




CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>126006</b>	12	400 3N ~	6x2	105 cm	65 cm	28 cm	38,5	0,43
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
PC105E/0		50/60	12					




**CUCINA ELETTRICA CON 4 PIASTRE ERMETICHE TONDE (DIAM 18CM - 7.1IN) E FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE CON 1 GRIGLIA E 1 TEGLIA**  
 ELECTRIC COOKER WITH 4 HERMETIC ROUND HOT PLATES (DIAM 18 CM - 7.1 IN) ON ELECTRIC CONVENTION OVEN WITH 1 GRID AND 1 TRAY  
 ELEKTRO-HERD MIT 4 HERMETISCHEN RUNDEN PLATTEN (DURCHM. 18CM - 7.1IN) UND UMLUFT-ELEKTRO-BACKOFEN EINSCHL. 1 ROST UND 1 BLECH

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>126008</b>	10,5	400 3N ~	4x2	70 cm	65 cm	85 cm	66	0,66
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
		PF70E/0		50/60	2,5					
					<b>Top</b>					
					8					

**CUCINA ELETTRICA CON 6 PIASTRE ERMETICHE TONDE (DIAM 18CM - 7.1IN) E FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE CON 1 GRIGLIA E 1 TEGLIA**  
 ELECTRIC COOKER WITH 6 HERMETIC ROUND HOT PLATES (DIAM 18 CM - 7.1 IN) ON ELECTRIC CONVENTION OVEN WITH 1 GRID AND 1 TRAY  
 ELEKTRO-HERD MIT 6 HERMETISCHEN RUNDEN PLATTEN (DURCHM. 18CM - 7.1IN) UND UMLUFT-ELEKTRO-BACKOFEN EINSCHL. 1 ROST UND 1 BLECH

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>126009</b>	14,5	400 3N ~	6x2	105 cm	65 cm	85 cm	103	1,01
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
		PFL105E/0		50/60	2,5					
					<b>Top</b>					
					12					

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**



**Code**

**120585**

**Description**

**ELEMENTO DI UNIONE TECNO60, TECNO65**

JOINT FOR TECNO60, TECNO65

VERBINDUNGSTÜCK TECNO60, TECNO65



**CUCINE IN VETROCERAMICA | GLASS CERAMIC COOKERS | GLASKERAMIK-KOCHFLCHEN UND ELECTROHERDE**

**PIANO COTTURA ELETTRICO IN VETROCERAMICA 2 ZONE RISCALDANTI TOP**

GLASS CERAMIC ELECTRIC BOILING TOP WITH 2 HEATING ZONES (TOP VERSION)

ELEKTRISCHES AUFTISCH-GLASKERAMIKKOCHFELD MIT 2 KOCHZONEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>126011</b>	4,3	400 2N ~	1x1,8 + 1x2,5	35 cm	65 cm	28 cm	16,5	0,16
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
		PCC35E/0		50/60	4,3					

**PIANO COTTURA ELETTRICO IN VETROCERAMICA 4 ZONE RISCALDANTI TOP**

GLASS CERAMIC ELECTRIC BOILING TOP WITH 4 HEATING ZONES (TOP VERSION)

ELEKTRISCHES AUFTISCH-GLASKERAMIKKOCHFELD MIT 4 KOCHZONEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**




		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>126013</b>	8,6	400 3N ~	2x1,8 + 2x2,5	70 cm	65 cm	28 cm	55	0,29
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
		PCC70E/0		50/60	8,6					

**CUCINA ELETTRICA VETROCERAMICA CON 4 ZONE RISCALDANTI SU FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE CON 1 GRIGLIA E 1 TEGLIA**

ELECTRIC GLASS CERAMIC BOILING TOP WITH 4 HEATING ZONES ON ELECTRICAL CONVECTION OVEN WITH 1 GRID AND 1 TRAY

ELEKTRISCHES KERAMIKKOCHFELD MIT 4 KOCHZONEN UND UMLUFT-ELEKTRO-BACKOFEN EINSCHL. 1 ROST UND 1 BLECH

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>126014</b>	11,1	400 3N ~	2x1,8 + 2x2,5	70 cm	65 cm	85 cm	68	0,67
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
		PFC70E/0		50/60	2,5					
					<b>Top</b>					
					8,6					

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**



**Code**

**120585**

**Description**

**ELEMENTO DI UNIONE TECNO60, TECNO65**

JOINT FOR TECNO60, TECNO65

VERBINDUNGSTÜCK TECNO60, TECNO65

## FRY-TOP | GRIDDLES | GRILLPLATTEN

### FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA TOP

GAS GRIDDLE WITH SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE, GLATT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



**Code**  
**123020**

**Tot. kW**  
4

**Model**  
FTL35G/0

**Width**  
35 cm

**Depth**  
65 cm

**Height**  
28 cm

**Kg**  
36,2

**m³**  
0,15

### FRY-TOP GAS PIASTRA RIGATA TOP

GAS GRIDDLE WITH RIBBED PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE, GERILLT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE GAR EAC**



**Code**  
**123021**

**Tot. kW**  
4

**Model**  
FTR35G/0

**Width**  
35 cm

**Depth**  
65 cm

**Height**  
28 cm

**Kg**  
37

**m³**  
0,15

### FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA CROMATA TOP

GAS GRIDDLE WITH CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



**Code**  
**123022**

**Tot. kW**  
4

**Model**  
FTC35G/0

**Width**  
35 cm

**Depth**  
65 cm

**Height**  
28 cm

**Kg**  
36,2

**m³**  
0,15

### FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA TOP

GAS GRIDDLE WITH SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE, GLATT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



**Code**  
**123023**

**Tot. kW**  
8

**Model**  
FTL70G/0

**Width**  
70 cm

**Depth**  
65 cm

**Height**  
28 cm

**Kg**  
61,2

**m³**  
0,29

### FRY-TOP GAS PIASTRA 1/3 RIGATA TOP

GAS GRIDDLE WITH 1/3 RIBBED PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE 1/3 GERILLT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE GAR EAC**



**Code**  
**123024**

**Tot. kW**  
8

**Model**  
FTR70G/0

**Width**  
70 cm

**Depth**  
65 cm

**Height**  
28 cm



**Kg**  
59,8

**m³**  
0,29

**FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA CROMATA TOP**

GAS GRIDDLE WITH CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>			<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>123026</b>	8			70 cm	65 cm	28 cm	66	0,29
		<b>Model</b>								
		FTC70G/0								

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>126015</b>	3,9	380-415 3N~		35 cm	65 cm	28 cm	35,6	0,15
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FTL35E/0		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA RIGATA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH RIBBED PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GERILLT



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>126018</b>	3,9	380-415 3N~		35 cm	65 cm	28 cm	36	0,15
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FTR35E/0		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>126021</b>	3,9	380-415 3N~		35 cm	65 cm	28 cm	37,000 0	0,15
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FTC35E/0		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>126024</b>	7,8	380-415 3N~		70 cm	65 cm	28 cm	64,6	0,30
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FTL70E/0		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA RIGATA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH RIBBED PLATE (TOP VERSION)  
 AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GERILLT


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>126028</b>	7,8	380-415 3N~		70 cm	65 cm	28 cm	60	0,29
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FTRR70E/0		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH 1/3 RIBBED PLATE (TOP VERSION)  
 AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE 1/3 GERILLT


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>126026</b>	7,8	380-415 3N~		70 cm	65 cm	28 cm	62	0,29
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FTR70E/0		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
 AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>126030</b>	7,8	380-415 3N~		70 cm	65 cm	28 cm	64,6	0,29
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FTC70E/0		50/60						

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**



Code	Description
<b>120590</b>	<b>COPPIA ELEMENTI UNIONE PER FRY-TOP</b> PAIR OF JOINTS FOR GRIDDLES 1 PAAR VERBINDUNGSSTÜCKE FÜR GRILLPLATTE



Code	Description
<b>120595</b>	<b>RASCHIETTO PER PULIZIA FRY-TOP</b> GRIDDLE-CLEANING SCRAPER REINIGUNGSSCHABER FÜR GRILLPLATTE



Code	Description
<b>120597</b>	<b>RASCHIETTO - KIT LAMA RICAMBIO (10 PEZZI)</b> SCRAPER - REPLACEMENT BLADE KIT (10 PIECES) REINIGUNGSSCHABER - SET ERSATZKLINGE (10 STÜCKE)



Code	Description
<b>120598</b>	<b>RASCHIETTO - KIT LAMA RICAMBIO PER PIASTRA RIGATA (10 PEZZI)</b> SCRAPER - REPLACEMENT BLADE KIT FOR RIBBED PLATE (10 PIECES) SCHABER - ERSATZKIT FÜR GERILLTE GRILLPLATTE (10 STÜCK)



## FRIGGITRICI | FRYERS | FRITEUSEN

### FRIGGITRICE GAS VASCA SINGOLA 8LT CON SCAMBIATORI DI CALORE IN VASCA TOP - CESTELLI E COPERCHI INCLUSI

SINGLE TANK 8L GAS FRYER WITH IN-TANK HEAT EXCHANGERS - BASKETS AND LIDS INCLUDED

AUFTISCH-GAS-FRITTEUSE EINZELN 8L-BECKEN MIT INTERNEN WÄRMETAUSCHERN - EINSCHL. KÖRBN UND DECKELN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>			<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>123027</b>	6,25			35 cm	65 cm	28 cm	24	0,15
		<b>Model</b>								
		FR35G/0								

### FRIGGITRICE GAS VASCA DOPPIA 8+8LT CON SCAMBIATORI DI CALORE IN VASCA TOP - CESTELLI E COPERCHI INCLUSI

DOUBLE TANK 8+8L GAS FRYER WITH IN-TANK HEAT EXCHANGERS IN THE TANK - BASKETS AND LIDS INCLUDED

AUFTISCH-GAS-FRITTEUSE EINZELN 8L + 8L -DOPPELBECKEN MIT INNENLIEGENDEN WÄRMETAUSCHERN - EINSCHL. KÖRBN UND DECKELN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>			<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>123028</b>	12,5			70 cm	65 cm	28 cm	42,8	0,29
		<b>Model</b>								
		FR70G/0								

### FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA SINGOLA 8LT CON ELEMENTI RISCALDANTI IN VASCA BASCULANTI TOP - CESTELLI E COPERCHI INCLUSI

SINGLE TANK 8L ELECTRIC FRYER WITH IN-TANK TILTING HEATING ELEMENTS IN THE TANK - BASKETS AND LIDS INCLUDED

AUFTISCH-ELEKTRO-FRITTEUSE 8L EINZELBECKEN MIT INTERNEN KIPPBAREN HEIZELEMENTEN - EINSCHL. KÖRBN UND DECKELN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>126032</b>	6	400 3N ~		35 cm	65 cm	28 cm	21	0,15
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FR35E/0		50/60						

### FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA SINGOLA 8LT CON ELEMENTI RISCALDANTI IN VASCA BASCULANTI TOP - CESTELLI E COPERCHI INCLUSI

SINGLE TANK 8L ELECTRIC FRYER WITH IN-TANK TILTING HEATING ELEMENTS - BASKETS AND LIDS INCLUDED

AUFTISCH-ELEKTRO-FRITTEUSE 8L EINZELBECKEN MIT INTERNEN KIPPBAREN HEIZELEMENTEN - EINSCHL. KÖRBN UND DECKELN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>126033</b>	6	230 ~		35 cm	65 cm	28 cm	21,000 0	0,15
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FR35E/1		50/60						

### FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA SINGOLA 8LT CON ELEMENTI RISCALDANTI IN VASCA BASCULANTI TOP - CESTELLI E COPERCHI INCLUSI

SINGLE TANK 8L ELECTRIC FRYER WITH IN-TANK TILTING HEATING ELEMENTS - BASKETS AND LIDS INCLUDED

AUFTISCH-ELEKTRO-FRITTEUSE 8L EINZELBECKEN MIT INTERNEN KIPPBAREN HEIZELEMENTEN - EINSCHL. KÖRBN UND DECKELN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>126050</b>	7,5	400 3N ~		35 cm	65 cm	28 cm	20	0,15
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FR35ES/0		50/60						

**FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA DOPPIA 8+8LT CON ELEMENTI RISCALDANTI IN VASCA BASCULANTI TOP - CESTELLI E COPERCHI INCLUSI**

SINGLE TANK 8+8L ELECTRIC FRYER WITH IN-TANK TILTING HEATING ELEMENTS - BASKETS AND LIDS INCLUDED

AUFTISCH-ELEKTRO-FRITTEUSE 8L + 8L DOPPELBECKEN MIT INTERNEN KIPPBAREN HEIZELEMENTEN - EINSCHL. KÖRZEN UND DECKELN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**


	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>126035</b>	12	400 3N ~		70 cm	65 cm	28 cm	36	0,29
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FR70E/0		50/60						

**FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA DOPPIA 8+8LT CON ELEMENTI RISCALDANTI IN VASCA BASCULANTI TOP - CESTELLI E COPERCHI INCLUSI**

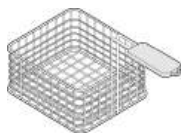
SINGLE TANK 8+8L ELECTRIC FRYER WITH IN-TANK TILTING HEATING ELEMENTS - BASKETS AND LIDS INCLUDED

AUFTISCH-ELEKTRO-FRITTEUSE 8L + 8L DOPPELBECKEN MIT INTERNEN KIPPBAREN HEIZELEMENTEN - EINSCHL. KÖRZEN UND DECKELN

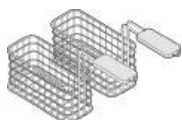
CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>126052</b>	15	400 3N ~		70 cm	65 cm	28 cm	35	0,29
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FR70ES/0		50/60						

## ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE



Code	Description
<b>120575</b>	<b>CESTELLO EXTRA PER FRIGGITRICI 8LT - DIM. CM (21X26,5X10,5H)</b> EXTRA FRYER BASKET (8L) - DIM. CM (21X26.5X10.5H) ZUSÄTZLICHER KORB FÜR FRITTEUSEN 8L - ABM. CM (21X26,5X10,5H)



Code	Description
<b>120690</b>	<b>CESTELLO EXTRA (2 PZ) PER FRIGGITRICI 8LT - DIM. CM (10.5X26.5X10.5H)</b> 2 EXTRA FRYER BASKETS (8L) - DIM. CM (10.5X26.5X10.5H) ZUSÄTZLICHER KORB (2 STCK.) FÜR FRITTEUSEN 8L - ABM. CM (10.5X26.5X10.5H)



Code	Description
<b>120585</b>	<b>ELEMENTO DI UNIONE TECNO60, TECNO65</b> JOINT FOR TECNO60, TECNO65 VERBINDUNGSSTÜCK TECNO60, TECNO65

**SCALDAPATATE | CHIP SCUTTLE | FRITTENWANNE**

**SCALDAPATATE ELETTRICO GN2/3 TOP**  
 GN2/3 ELECTRIC CHIP SCUTTLE (TOP VERSION)  
 AUFTISCH-ELEKTRO-FRITTENWANNE GN2/3

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>126037</b>	0,65	220-240 ~	35 cm	65 cm	28 cm	18,2	0,20
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
SP35E/0		50/60					

## ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE



**Code**

**120585**

**Description**

**ELEMENTO DI UNIONE TECNO60, TECNO65**

JOINT FOR TECNO60, TECNO65

VERBINDUNGSTÜCK TECNO60, TECNO65

**GRIGLIE | GRILLS | ELEKTROGRILLGERÄTE UND GAS-LAVASTEINGRILL**

**GRIGLIA GAS A PIETRA LAVICA TOP CON GRIGLIA INOX A V**

LAVA STONE GAS GRILL TOP WITH V-SHAPED STAINLESS STEEL GRID  
 AUFTISCH-GAS-GRILL MIT LAVASTEIN UND V-ROST AUS EDELSTAHL

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



<b>Code</b> <b>123031</b>	<b>Tot. kW</b> 6,9		<b>Width</b> 35 cm	<b>Depth</b> 65 cm	<b>Height</b> 28 cm	<b>Kg</b> 31,2	<b>m³</b> 0,15
<b>Model</b> GR35G/0							

**GRIGLIA GAS A PIETRA LAVICA TOP CON GRIGLIA INOX A V**

LAVA STONE GAS GRILL TOP WITH V-SHAPED STAINLESS STEEL GRID  
 AUFTISCH-GAS-GRILL MIT LAVASTEIN UND V-ROST AUS EDELSTAHL

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



<b>Code</b> <b>123032</b>	<b>Tot. kW</b> 13,8		<b>Width</b> 70 cm	<b>Depth</b> 65 cm	<b>Height</b> 28 cm	<b>Kg</b> 54,5	<b>m³</b> 0,29
<b>Model</b> GR70G/0							

**GRIGLIA ELETTRICA CON ACQUA TOP**

ELECTRIC GRILL WITH WATER (TOP VERSION)  
 AUFTISCH-ELEKTRO-GRILL MIT WASSERBEHÄLTER

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



<b>Code</b> <b>126040</b>	<b>Tot. kW</b> 3	<b>V</b> 400 3N ~	<b>Width</b> 35 cm	<b>Depth</b> 65 cm	<b>Height</b> 28 cm	<b>Kg</b> 23,8	<b>m³</b> 0,15
<b>Model</b> GR35E/0		<b>Hz</b> 50/60					

**GRIGLIA ELETTRICA CON ACQUA TOP**

ELECTRIC GRILL WITH WATER (TOP VERSION)  
 AUFTISCH-ELEKTRO-GRILL MIT WASSERBEHÄLTER

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



<b>Code</b> <b>126042</b>	<b>Tot. kW</b> 6	<b>V</b> 400 3N ~	<b>Width</b> 70 cm	<b>Depth</b> 65 cm	<b>Height</b> 28 cm	<b>Kg</b> 39	<b>m³</b> 0,29
<b>Model</b> GR70E/0		<b>Hz</b> 50/60					

## ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE



Code	Description
<b>120630</b>	<b>GRIGLIA PESCE (30X48 CM) SOLO PER GRILL A GAS</b> FISH GRID (30X48 CM) FOR GAS GRILL ONLY FISCH ROST (30X48 CM) NUR FÜR GASGRILL



Code	Description
<b>120585</b>	<b>ELEMENTO DI UNIONE TECNO60, TECNO65</b> JOINT FOR TECNO60, TECNO65 VERBINDUNGSSTÜCK TECNO60, TECNO65

**CUOCIPASTA | PASTA COOKERS | NUDELKOCHER**

**CUOCIPASTA GAS VASCA SINGOLA 23LT GN2/3 FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI NON INCLUSI**

GN2/3 FREESTANDING SINGLE TANK GAS PASTA COOKER (23L) ON CLOSED CABINET - BASKETS NOT INCLUDED

GAS-NUDELKOCHER EINZELBECKEN 23L GN2/3, FREISTEHEND MIT GESCHLOSSENEM UNTERBAU - KÖRBE NICHT INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>123033</b>	10	35 cm	65 cm	85 cm	46,6	0,36
<b>Model</b> CP35G/0						

**CUOCIPASTA ELETTRICO VASCA SINGOLA 23LT GN2/3 FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI NON INCLUSI**

GN2/3 FREESTANDING ELECTRIC SINGLE-TANK PASTA COOKER (23L) ON CLOSED CABINET - BASKETS NOT INCLUDED

ELEKTRO-NUDELKOCHER EINZELBECKEN 23L GN2/3, FREISTEHEND MIT GESCHLOSSENEM UNTERBAU - KÖRBE NICHT INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>126047</b>	4,8	400 3N ~	35 cm	65 cm	85 cm	46,5	0,36
<b>Model</b> CP35E/0		<b>Hz</b> 50/60					

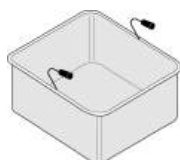
**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**



Code	Description
<b>120620</b>	<b>CESTELLO 2 PZ PER GN1/3 PER CUOCIPASTA - DIM. CM (29X16X20H)</b> PASTA COOKER BASKETS (2 X GN1/3) - DIM. CM (29X16X20H) KORB (2 STCK.) FÜR GN1/3 FÜR NUDELKOCHER - ABM. CM (29X16X20H)



Code	Description
<b>120625</b>	<b>CESTELLO 4 PZ PER GN1/6 PER CUOCIPASTA - DIM. CM (14X14X20H)</b> PASTA COOKER BASKET (4 X GN1/6) - DIM. CM (14X14X20H) KORB (4 STCK.) FÜR GN1/6 FÜR NUDELKOCHER - ABM. CM (14X14X20H)



Code	Description
<b>120635</b>	<b>CESTELLO 1 PZ PER GN2/3 PER CUOCIPASTA - DIM. CM (29X29X20H)</b> PASTA COOKER BASKET (1 X GN2/3) - DIM. CM (29X29X20H) KORB (1 STCK.) FÜR GN2/3 FÜR NUDELKOCHER - ABM. CM (29X29X20H)



Code	Description
<b>120652</b>	<b>COPERCHIO GN2/3 PER CUOCIPASTA</b> PASTA COOKER LID (GN2/3) DECKEL GN2/3 FÜR NUDELKOCHER



Code	Description
<b>120660</b>	<b>CESTELLO 1 X GN1/3 + 2 X GN1/6 PER CUOCIPASTA- DIM. CM (29X16X20H)   (14X14X20H)</b> PASTA COOKER BASKET (1 X GN1/3 + 2 X GN1/6) - DIM. CM (29X16X20H)   (14X14X20H) KORB 1 X GN1/3 + 2 X GN1/6 FÜR NUDELKOCHER - ABM. CM (29X16X20H)   (14X14X20H)



Code	Description
<b>120700</b>	<b>CESTELLO 2 X GN2/6 PER CUOCIPASTA - DIM. CM (14.5X29X20H)</b> PASTA COOKER BASKET (2 X GN2/6) - DIM. CM (14.5X29X20H) KORB 2 X GN2/6 FÜR NUDELKOCHER - ABM. CM (14.5X29X20H)

**BAGNOMARIA | BAINMARIE | BAIN-MARIE**

**BAGNOMARIA GAS GN1/1 TOP**

GN1/1 GAS BAINMARIE (TOP VERSION)  
 AUFTISCH-GAS-BAINMARIE GN1/1

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



**Code**  
**123029**

**Tot. kW**  
 2

**Model**  
 BM35G/0

**Width**  
 35 cm

**Depth**  
 65 cm

**Height**  
 28 cm

**Kg**  
 17,6

**m³**  
 0,15

**BAGNOMARIA ELETTRICO GN1/1 TOP**

GN1/1 ELECTRIC BAINMARIE (TOP VERSION)  
 AUFTISCH-ELEKTRO-BAINMARIE GN1/1

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



**Code**  
**126038**

**Tot. kW**  
 1,3

**V**  
 230 ~

**Model**  
 BM35E/0

**Hz**  
 50/60

**Width**  
 35 cm

**Depth**  
 65 cm

**Height**  
 28 cm

**Kg**  
 17

**m³**  
 0,15

## ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE



Code	Description
<b>120650</b>	<b>COPERCHIO GN1/1</b> LID (GN1/1) DECKEL GN1/1



Code	Description
<b>120580</b>	<b>FALSOFONDO GN1/1 PER BAGNOMARIA</b> BAINMARIE FALSE BOTTOM (GN1/1) EINLEGEBODEN GN1/1 FÜR BAINMARIE



Code	Description
<b>120585</b>	<b>ELEMENTO DI UNIONE TECNO60, TECNO65</b> JOINT FOR TECNO60, TECNO65 VERBINDUNGSSTÜCK TECNO60, TECNO65

**BRASIERE MULTIFUNZIONE | MULTIFUNCTION BRATT PANS | MULTIFUNKTIONS-BRATPFANNE**

**BRASIERA 7,5LT ELETTRICA MULTIFUNZIONE TOP - FONDO SPESSO 10MM**

ELECTRIC, MULTI-PURPOSE BRATT PAN (7.5 L, TOP VERSION) - 10 MM BOTTOM

AUFTISCH-ELEKTRO-MULTIKIPPBRATPFANNE 7,5L - BODEN VON 10 MM STÄRKE

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>126053</b>	3,3	400 3N ~	35 cm	65 cm	28 cm	30,5	0,16
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
BRM35E/0		50/60					

## ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE



**Code**

**120585**

**Description**

**ELEMENTO DI UNIONE TECNO60, TECNO65**

JOINT FOR TECNO60, TECNO65


VERBINDUNGSTÜCK TECNO60, TECNO65

**PIANI E BASI | TOPS AND BASES | ARBEITSFLÄCHEN UND UNTERSCHRÄNKE**

**PIANO DI LAVORO NEUTRO TOP TECNO65 DIM. CM 35X65X28H**

TECNO65 NEUTRAL WORKTOP - DIM. CM 35X65X28H  
NEUTRALER ARBEITSTISCH TECNO65 ABM. CM 35X65X28H


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

	<b>Code</b>				<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>160070</b>				35 cm	65 cm	28 cm	15,6	0,15
	<b>Model</b>								
	PN35/0								

**PIANO DI LAVORO NEUTRO TOP TECNO65 DIM. CM 70X65X28H**

TECNO65 NEUTRAL WORKTOP - DIM. CM 70X65X28H  
NEUTRALER ARBEITSTISCH TECNO65 ABM. CM 70X65X28H


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

	<b>Code</b>				<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>160075</b>				70 cm	65 cm	28 cm	26,4	0,29
	<b>Model</b>								
	PN70/0								

**PIANO DI LAVORO TOP CON CASSETTO GN1/1 TECNO65 DIM. CM 35X65X28H**

TECNO65 WORKTOP WITH DRAWER (GN1/1) - DIM. CM 35X65X28H  
AUFTISCH-ARBEITSPLATTE MIT SCHUBLADE GN1/1 TECNO65 ABM. CM 35X65X28H


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

	<b>Code</b>				<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>160140</b>				35 cm	65 cm	28 cm	19,5	0,16
	<b>Model</b>								
	PNC35/0								

**PIANO DI LAVORO TOP CON CASSETTO GN2/1 TECNO65 DIM. CM 70X65X28H**

TECNO65 WORKTOP WITH DRAWER (GN2/1) - DIM. CM 70X65X28H  
AUFTISCH-ARBEITSPLATTE MIT SCHUBLADE GN2/1 TECNO65 ABM. CM 70X65X28H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

	<b>Code</b>				<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>160145</b>				70 cm	65 cm	28 cm	33	0,29
	<b>Model</b>								
	PNC70/0								

**LAVELLO CON RUBINETTO TOP TECNO65 DIM. CM 70X65X28H**

TECNO65 SINK WITH TAP - DIM. CM 70X65X28H

SPÜLBECKEN MIT WASSERHAHN TECNO65 ABM. CM 70X65X28H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



<b>Code</b>					<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
<b>160170</b>					70 cm	65 cm	28 cm	24,8	0,29
<b>Model</b>									
L70/0									

**LAVELLO CON RUBINETTO TOP TECNO60,TECNO65 DIM. CM 35X65X30H**

SINK WITH TAP FOR TECNO60, TECNO65 DIM. CM 35X65X30H

SPÜLBECKEN MIT WASSERHAHN TECNO60,TECNO65 ABM. CM 35X65X30H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



<b>Code</b>					<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
<b>160065</b>					35 cm	65 cm	30 cm	16,2	0,15
<b>Model</b>									
L35/0									

**BASE APERTA PER TECNO60, TECNO65, TECNO70 DIM. CM 35X57.5X60H**

OPEN BASE FOR TECNO60, TECNO65, TECNO70 DIM. CM 35X57.5X60H

UNTERGESTELL FÜR TECNO60, TECNO65, TECNO70, ABM. CM 35X57.5X60H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



<b>Code</b>					<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
<b>110080</b>					35 cm	57,5 cm	60 cm	16	0,20
<b>Model</b>									
VN35/0									

**BASE APERTA PER TECNO60, TECNO65, TECNO70 DIM. CM 70X57.5X60H**

OPEN BASE FOR TECNO60, TECNO65, TECNO70 DIM. CM 70X57.5X60H

UNTERGESTELL FÜR TECNO60, TECNO65, TECNO70, ABM. CM 70X57.5X60H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



<b>Code</b>					<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
<b>110085</b>					70 cm	57,5 cm	60 cm	20	0,37
<b>Model</b>									
VN70/0									

**BASE APERTA PER TECNO60, TECNO65, TECNO70 DIM. CM 105X57.5X60H**

OPEN BASE FOR TECNO60, TECNO65, TECNO70 - DIM. CM 105X57.5X60H

UNTERGESTELL FÜR TECNO60, TECNO65, TECNO70, ABM. CM 105X57.5X60H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



<b>Code</b>					<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
<b>110150</b>					105 cm	57,5 cm	60 cm	25	0,56
<b>Model</b>									
VN105/0									

**BASE CON 2 CASSETTI GN1/1 TECNO60, TECNO65 DIM. CM 35X57.5X60H**

BASE WITH 2 DRAWERS (GN1/1) FOR TECNO60, TECNO65 - DIM. CM 35X57.5X60H  
UNTERBAU MIT 2 SCHUBLADEN GN1/1 TECNO60, TECNO65 ABM. CM 35X57.5X60H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>116051</b>	35 cm	57,5 cm	60 cm	22	0,21
<b>Model</b>	VNC35/0				

**BASE CON PORTA TECNO60, TECNO65 - DIM. CM 35X57.5X60H**

BASE WITH DOOR FOR TECNO60, TECNO65 - DIM. CM 35X57.5X60H  
UNTERBAU MIT TÜR TECNO60, TECNO65 - ABM. CM 35X57.5X60H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>116050</b>	35 cm	57,5 cm	60 cm	17	0,21
<b>Model</b>	VNP35/0				

**BASE CON 2 PORTE TECNO60, TECNO65 - DIM. CM 70X57.5X60H**

BASE WITH 2 DOORS FOR TECNO60, TECNO65 - DIM. CM 70X57.5X60H  
UNTERBAU MIT 2 TÜREN TECNO60, TECNO65 - ABM. CM 70X57.5X60H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>116052</b>	70 cm	57,5 cm	60 cm	24	0,37
<b>Model</b>	VNP70/0				

**BASE CON 3 PORTE TECNO60, TECNO65 DIM. CM 105X57.5X60H**

BASE WITH 3 DOORS FOR TECNO60, TECNO65 - DIM. CM 105X57.5X60H  
UNTERBAU MIT 3 TÜREN TECNO60, TECNO65 ABM. CM 105X57.5X60H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>116053</b>	105 cm	57,5 cm	60 cm	31	0,56
<b>Model</b>	VNP105/0				

**BASE CON 2 CASSETTI GN1/1 E 2 PORTE TECNO60, TECNO65 DIM. CM 105X57.5X60H**

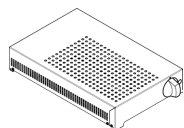
BASE WITH 2 DRAWERS (GN1/1) AND 2 DOORS FOR TECNO60, TECNO65 - DIM. CM 105X57.5X60H  
UNTERBAU MIT 2 SCHUBLADEN GN1/1 UND 2 TÜREN TECNO60, TECNO65 ABM. CM 105X57.5X60H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>116054</b>	105 cm	57,5 cm	60 cm	36,60	0,56
<b>Model</b>	VNC105/0				

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**



Code	Description
<b>116055</b>	<b>ELEMENTO RISCALDANTE PER VANO V230/1 - 50/60 HZ - 1.3 KW - DIM. CM (32X54X9.5H)</b> HEATING ELEMENT FOR CABINET V230/1 - 50/60 HZ - 1.3 KW - DIM. CM (32X54X9.5H) HEIZELEMENT FÜR FACH V230/1 - 50/60 HZ - 1.3 KW - ABM. CM (32X54X9.5H)



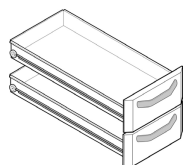
Code	Description
<b>119001</b>	<b>PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX TECNO60, TECNO65, TECNO70</b> RIGHT/LEFT STAINLESS STEEL DOOR FOR TECNO60, TECNO65, TECNO70 TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL TECNO60 - TECNO65 - TECNO70



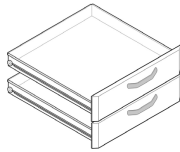
Code	Description
<b>119002</b>	<b>COPPIA CASSETTI GN1/1 NON POSIZIONABILE SU ELEMENTO RISCALDANTE - ALTEZZA 12CM TECNO60, TECNO65, TECNO70</b> PAIR OF DRAWERS (GN1/1) NOT TO BE PLACED ON HEATING ELEMENTS FOR TECNO60, TECNO65, TECNO70 (HEIGHT=12 CM) 1 PAAR SCHUBLADEN GN1/1 NICHT AUF HEIZELEMENT POSITIONIERBAR - HÖHE 12 CM TECNO60, TECNO65, TECNO70



Code	Description
<b>119003</b>	<b>COPPIA CASSETTI GN2/1 NON POSIZIONABILI SU ELEMENTI RISCALDANTI - ALTEZZA 12 CM TECNO60, TECNO65, TECNO70</b> PAIR OF DRAWERS (GN2/1) NOT TO BE PLACED ON HEATING ELEMENTS FOR TECNO60, TECNO65, TECNO70 (HEIGHT=12 CM) 1 PAAR SCHUBLADEN GN2/1 NICHT AUF HEIZELEMENT POSITIONIERBAR - HÖHE 12 CM TECNO60, TECNO65, TECNO70

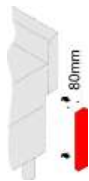


Code	Description
<b>619010</b>	<b>COPPIA CASSETTI GN1/1 NON POSIZIONABILE SU ELEMENTO RISCALDANTE - ALTEZZA 12CM - NON INSTALLABILE SU APPARECCHIATURE FREESTANDING TECNO60, TECNO65, TECNO70</b> PAIR OF DRAWERS (GN1/1) NOT TO BE PLACED ON HEATING ELEMENTS (HEIGHT=12 CM) - NOT TO BE INSTALLED ON TECNO60, TECNO65, TECNO70 FREESTANDING EQUIPMENT 1 PAAR SCHUBLADEN GN1/1 NICHT AUF HEIZELEMENT POSITIONIERBAR - HÖHE 12CM - NICHT AN, FREISTEHENDEN GERÄTN TECNO60, TECNO65, TECNO70 INSTALLIERBAR



**Code**  
**619011**

**Description**  
**COPPIA CASSETTI GN2/1 NON POSIZIONABILE SU ELEMENTO RISCALDANTE - ALTEZZA 12 CM - NON INSTALLABILE SU APPARECCHIATURE FREESTANDING TECNO60, TECNO65, TECNO70**  
 PAIR OF DRAWERS (GN2/1) NOT TO BE PLACED ON HEATING ELEMENTS (HEIGHT=12 CM) - NOT TO BE INSTALLED ON TECNO60, TECNO65, TECNO70 FREESTANDING EQUIPMENT  
 1 PAAR SCHUBLADEN GN2/1 NICHT AUF HEIZELEMENT POSITIONIERBAR - HÖHE 12CM - NICHT AN, FREISTEHENDEN GERÄTN TECNO60, TECNO65, TECNO70 INSTALLIERBAR



**Code**  
**220695**

**Description**  
**TAMPONAMENTO PER TOP SU VANO (80MM)**  
 COVERING PANEL FOR TOPS ON COMPARTMENTS (80MM)  
 ABDECKUNGEN FÜR FÄCHER UND ARBEITSPLETTEN (80MM)



**Code**  
**120545**

**Description**  
**KIT GUIDE GRIGLIE GN1/1 SOLO PER VANI NEUTRI TECNO60, TECNO65, TECNO70**  
 GRID GUIDE KIT (GN1/1) ONLY FOR TECNO60, TECNO65, TECNO70 NEUTRAL COMPARTMENTS  
 SET ROSTHALTERUNGEN GN1/1 NUR FÜR NEUTRALE FÄCHER TECNO60, TECNO65, TECNO70



**Code**  
**9024**

**Description**  
**MISCELATORE A LEVA**  
 LEVER MIXER  
 HEBELMISCHER



**Code**  
**120585**

**Description**  
**ELEMENTO DI UNIONE TECNO60, TECNO65**  
 JOINT FOR TECNO60, TECNO65  
 VERBINDUNGSSTÜCK TECNO60, TECNO65

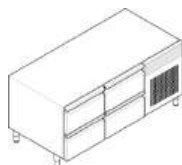
**BASI REFRIGERATE | REFRIGERATED BASES | KÜHLUNTERBAU**

**BASE REFRIGERATA GN1/1 - 4 CASSETTI CON GAS R290 TECNO70 DIM. CM 140X65X62H**

TECNO70 REFRIGERATED BASE (GN1/1) - 4 DRAWERS WITH R290 GAS - CM 140X65X62H

KÜHLUNTERBAU GN1/1 - 4 SCHUBLADEN MIT KÄLTEMITTEL R290 TECNO70 ABM. CM 140X65X62H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



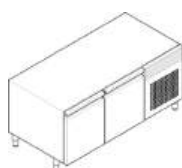
Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>126068</b>	0,265	230 ~	140 cm	65 cm	62 cm	124	0,89
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
BC140N/0		50					

**BASE REFRIGERATA GN1/1 - 2 PORTE CON GAS R290 TECNO70 DIM. CM 140X65X62H**

TECNO70 REFRIGERATED BASE (GN1/1) - 2 DOORS WITH R290 GAS - CM 140X65X62H

KÜHLUNTERBAU GN1/1 - 2 TÜREN MIT KÄLTEMITTEL R290 TECNO70 ABM. CM 140X65X62H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>126067</b>	0,265	230 ~	140 cm	65 cm	62 cm	96	1,01
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
BP140N/0		50					

**BASE REFRIGERATA GN1/1 - 3 PORTE CON GAS R290 TECNO70 DIM. CM 175X65X62H**

TECNO70 REFRIGERATED BASE (GN1/1) - 3 DOORS WITH R290 GAS - CM 175X65X62H

KÜHLUNTERBAU GN1/1 - 3 TÜREN MIT KÄLTEMITTEL R290 TECNO70 ABM. CM 175X65X62H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>126069</b>	0,318	230 ~	175 cm	65 cm	62 cm	128,00 00	1,09
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
BP175N/0		50					

**BASE REFRIGERATA GN1/1 - 1 PORTA - 4 CASSETTI CON GAS R290 TECNO70 DIM. CM. 175X65X62H**

TECNO70 REFRIGERATED BASE (GN1/1) - 1 DOOR - 4 DRAWERS WITH R290 GAS - CM 175X65X62H


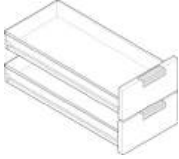


KÜHLUNTERBAU GN1/1 - 1 TÜR - 4 SCHUBLADEN MIT KÄLTEMITTEL R290 TECNO70 ABM. CM 175X65X62H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>126070</b>	0,318	230 ~	175 cm	65 cm	62 cm	152	1,09
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
BC175N/0		50					

**ACCESSORI TECNO65 | ACCESSORIES TECNO65 | ZUBEHÖRE TECNO65**

	<p><b>Code</b> <b>119001</b></p>	<p><b>Description</b> <b>PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX TECNO60, TECNO65, TECNO70</b> RIGHT/LEFT STAINLESS STEEL DOOR FOR TECNO60, TECNO65, TECNO70 TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL TECNO60 - TECNO65 - TECNO70</p>
	<p><b>Code</b> <b>119002</b></p>	<p><b>Description</b> <b>COPPIA CASSETTI GN1/1 NON POSIZIONABILE SU ELEMENTO RISCALDANTE - ALTEZZA 12CM TECNO60, TECNO65, TECNO70</b> PAIR OF DRAWERS (GN1/1) NOT TO BE PLACED ON HEATING ELEMENTS FOR TECNO60, TECNO65, TECNO70 (HEIGHT=12 CM) 1 PAAR SCHUBLADEN GN1/1 NICHT AUF HEIZELEMENT POSITIONIERBAR - HÖHE 12 CM TECNO60, TECNO65, TECNO70</p>
	<p><b>Code</b> <b>119003</b></p>	<p><b>Description</b> <b>COPPIA CASSETTI GN2/1 NON POSIZIONABILI SU ELEMENTI RISCALDANTI - ALTEZZA 12 CM TECNO60, TECNO65, TECNO70</b> PAIR OF DRAWERS (GN2/1) NOT TO BE PLACED ON HEATING ELEMENTS FOR TECNO60, TECNO65, TECNO70 (HEIGHT=12 CM) 1 PAAR SCHUBLADEN GN2/1 NICHT AUF HEIZELEMENT POSITIONIERBAR - HÖHE 12 CM TECNO60, TECNO65, TECNO70</p>
	<p><b>Code</b> <b>220695</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO PER TOP SU VANO (80MM)</b> COVERING PANEL FOR TOPS ON COMPARTMENTS (80MM) ABDECKUNGEN FÜR FÄCHER UND ARBEITSPLETTEN (80MM)</p>





## CUCINE A GAS | GAS COOKERS | GAS-KOCHFLÄCHEN

### PIANO COTTURA GAS 2 FUOCHI TOP

2-BURNER GAS BOILING TOP (TOP VERSION)  
AUFTISCH-GAS-KOCHFELD MIT 2 BRENNERN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>113001</b>	6,6	1x3 + 1x3,6	35 cm	60 cm	30 cm	16,5	0,16
<b>Model</b>		<b>Top</b>					
PC35G/6		6,6					

### PIANO COTTURA GAS 4 FUOCHI TOP

4-BURNER GAS BOILING (TOP VERSION)  
AUFTISCH-GAS-KOCHFELD MIT 4 BRENNERN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>113002</b>	13,2	2x3 + 2x3,6	70 cm	60 cm	30 cm	27	0,29
<b>Model</b>		<b>Top</b>					
PC70G/6		13,2					

### PIANO COTTURA GAS 6 FUOCHI TOP

6-BURNER GAS BOILING (TOP VERSION)  
AUFTISCH-GAS-KOCHFELD MIT 6 BRENNERN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



Code	Tot. kW	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>113003</b>	19,8	3x3 + 3x3,6	105 cm	60 cm	30 cm	40,000 0	0,42
<b>Model</b>		<b>Top</b>					
PC105G/6		19,8					

### CUCINA GAS 4 FUOCHI CON FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE CON 1 GRIGLIA E 1 TEGLIA

4-BURNER GAS COOKER ON ELECTRIC CONVECTION OVEN WITH 1 GRID AND 1 TRAY  
GAS-HERD MIT 4 BRENNERN UND UMLUFT-ELEKTRO-BACKOFEN EINSCHL. 1 ROST UND 1 BLECH

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE GAR EAC**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>113006</b>	13,2 + 2,5	230 ~	2x3 + 2x3,6	70 cm	60 cm	85 cm	67,5	0,66
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
PF70G/6		50/60	2,5					
			<b>Top</b>					
			13,2					

**CUCINA GAS 6 FUOCHI CON FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE CON 1 GRIGLIA E 1 TEGLIA**

6-BURNER GAS COOKER ON ELECTRIC CONVECTION OVEN WITH 1 GRID AND 1 TRAY

GAS-HERD MIT 6 BRENNERN UND UMLUFT-ELEKTRO-BACKOFEN EINSCHL. 1 ROST UND 1 BLECH

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**

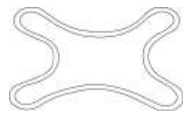


Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>113008</b>	19,8 + 2,5	230 ~	3x3 + 3x3,6	105 cm	60 cm	85 cm	89,4	0,95
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
PF105G/6		50/60	2,5					
			<b>Top</b>					
			19,8					

## ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE



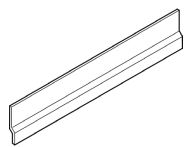
Code	Description
<b>120585</b>	<b>ELEMENTO DI UNIONE TECNO60, TECNO65</b> JOINT FOR TECNO60, TECNO65 VERBINDUNGSTÜCK TECNO60, TECNO65



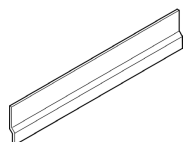
Code	Description
<b>120655</b>	<b>RIDUTTORE POSAPENTOLE</b> PAN SUPPORT REDUCER REDUZIERSTÜCK FÜR TÖPFE



Code	Description
<b>120665</b>	<b>PARASPRUZZO POSTERIORE L=350MM TECNO60</b> TECNO60 SPLASHBACK L=350MM RÜCKSEITIGER SPRITZSCHUTZ L=350MM TECNO60



Code	Description
<b>120666</b>	<b>PARASPRUZZO POSTERIORE L=700MM TECNO60</b> TECNO60 SPLASHBACK L=700MM RÜCKSEITIGER SPRITZSCHUTZ L=700MM TECNO60



Code	Description
<b>120667</b>	<b>PARASPRUZZO POSTERIORE L=1050MM</b> BACK SPLASH GUARD L=1050MM RÜCKSEITIGER SPRITZSCHUTZ L=1050MM

**CUCINE ELETTRICHE | ELECTRIC COOKERS | ELEKTROHERDE UND ELEKTROKUCHFLÄCHEN**

**PIANO COTTURA ELETTRICO CON 2 PIASTRE ERMETICHE TONDE (DIAM 18CM - 7.1IN) TOP**

ELECTRIC BOILING TOP WITH 2 HERMETIC ROUND HOT PLATES (DIAM. 18CM - 7.1 IN, TOP VERSION)

AUFTISCH-ELEKTRO-HERD MIT 2 HERMETISCHEN RUNDEN PLATTEN (DURCHM. 18 CM - 7.1IN)

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>116001</b>	4	400 2N ~	2x2	35 cm	60 cm	30 cm	15	0,15
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
PC35E/6/0		50/60	4					

**PIANO COTTURA ELETTRICO CON 2 PIASTRE ERMETICHE TONDE (DIAM 18CM - 7.1IN) TOP**

ELECTRIC BOILING TOP WITH 2 HERMETIC ROUND HOT PLATES (DIAM. 18CM - 7.1 IN, TOP VERSION)

AUFTISCH-ELEKTRO-HERD MIT 2 HERMETISCHEN RUNDEN PLATTEN (DURCHM. 18 CM - 7.1IN)

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>116002</b>	4	230 ~	2x2	35 cm	60 cm	30 cm	14,2	0,15
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
PC35E/6/1		50/60	4					

**PIANO COTTURA ELETTRICO CON 4 PIASTRE ERMETICHE TONDE (DIAM 18CM - 7.1IN) TOP**

ELECTRIC BOILING TOP WITH 4 ROUND HERMETIC PLATE TOPS (DIAM. 18CM - 7.1 IN, TOP VERSION)

AUFTISCH-ELEKTRO-HERD MIT 4 HERMETISCHEN RUNDEN PLATTEN (DURCHM. 18 CM - 7.1IN)

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>116004</b>	8	400 3N ~	4x2	70 cm	60 cm	30 cm	23,6	0,29
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
PC70E/6/0		50/60	8					

**PIANO COTTURA ELETTRICO CON 6 PIASTRE ERMETICHE TONDE (DIAM 18CM - 7.1IN) TOP**

ELECTRIC BOILING TOP WITH 6 HERMETIC ROUND HOT PLATES (DIAM. 18 CM - 7.1 IN, TOP VERSION)

AUFTISCH-ELEKTRO-HERD MIT 6 HERMETISCHEN RUNDEN PLATTEN (DURCHM. 18 CM - 7.1IN)

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>116006</b>	12	400 3N ~	6x2	105 cm	60 cm	30 cm	35	0,42
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
PC105E/6/0		50/60	12					

**CUCINA ELETTRICA CON 4 PIASTRE ERMETICHE TONDE (DIAM 18CM - 7.1IN) E FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE CON 1 GRIGLIA E 1 TEGLIA**

ELECTRIC COOKER WITH 4 HERMETIC ROUND HOT PLATES (DIAM 18 CM - 7.1 IN) AND AN ELECTRIC CONVECTION OVEN WITH 1 GRID AND 1 TRAY

ELEKTRO-HERD MIT 4 HERMETISCHEN RUNDEN PLATTEN (DURCHM. 18CM - 7.1IN) UND UMLUFT-ELEKTRO-BACKOFEN EINSCHL. 1 ROST UND 1 BLECH

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>116008</b>	10,5	400 3N ~	4x2	70 cm	60 cm	85 cm	63,4	0,71
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
PF70E/6/0		50/60	2,5					
			<b>Top</b>					
			8					

**CUCINA ELETTRICA CON 6 PIASTRE ERMETICHE TONDE (DIAM 18CM - 7.1IN) E FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE CON 1 GRIGLIA E 1 TEGLIA**  
 ELECTRIC COOKER WITH 6 HERMETIC ROUND HOT PLATES (DIAM 18 CM - 7.1 IN) ON ELECTRIC CONVENTION OVEN WITH 1 GRID AND 1 TRAY  
 ELEKTRO-HERD MIT 6 HERMETISCHEN RUNDEN PLATTEN (DURCHM. 18CM - 7.1IN) UND UMLUFT-ELEKTRO-BACKOFEN EINSCHL. 1 ROST UND 1 BLECH

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>116009</b>	14,5	400 3N ~	6x2	105 cm	60 cm	85 cm	92	0,97
<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
PFL105E/60		50/60	2,5					
			<b>Top</b>					
			12					

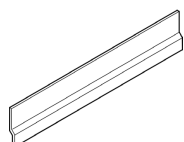
**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**



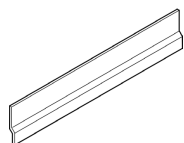
Code	Description
<b>120585</b>	<b>ELEMENTO DI UNIONE TECNO60, TECNO65</b> JOINT FOR TECNO60, TECNO65 VERBINDUNGSSTÜCK TECNO60, TECNO65



Code	Description
<b>120665</b>	<b>PARASPRUZZO POSTERIORE L=350MM TECNO60</b> TECNO60 SPLASHBACK L=350MM RÜCKSEITIGER SPRITZSCHUTZ L=350MM TECNO60



Code	Description
<b>120666</b>	<b>PARASPRUZZO POSTERIORE L=700MM TECNO60</b> TECNO60 SPLASHBACK L=700MM RÜCKSEITIGER SPRITZSCHUTZ L=700MM TECNO60



Code	Description
<b>120667</b>	<b>PARASPRUZZO POSTERIORE L=1050MM</b> BACK SPLASH GUARD L=1050MM RÜCKSEITIGER SPRITZSCHUTZ L=1050MM



**CUCINE IN VETROCERAMICA | GLASS CERAMIC COOKERS | GLASKERAMIK-KOCHFLCHEN UND ELECTROHERDE**

**PIANO COTTURA ELETTRICO IN VETROCERAMICA 2 ZONE RISCALDANTI TOP**

GLASS CERAMIC ELECTRIC BOILING TOP WITH 2 HEATING ZONES (TOP VERSION)

ELEKTRISCHES AUFTISCH-GLASKERAMIKKOCHFELD MIT 2 KOCHZONEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>116011</b>	4,3	400 2N ~	1x1,8 + 1x2,5	35 cm	60 cm	30 cm	15,2	0,15
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
		PCC35E/6/0		50/60	4,3					

**PIANO COTTURA ELETTRICO IN VETROCERAMICA 4 ZONE RISCALDANTI TOP**

GLASS CERAMIC ELECTRIC BOILING TOP WITH 4 HEATING ZONES (TOP VERSION)

ELEKTRISCHES AUFTISCH-GLASKERAMIKKOCHFELD MIT 4 KOCHZONEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**




		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>116013</b>	8,6	400 3N ~	2x1,8 + 2x2,5	70 cm	60 cm	30 cm	26,000 0	0,29
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
		PCC70E/6/0		50/60	8,6					

**CUCINA ELETTRICA VETROCERAMICA CON 4 ZONE RISCALDANTI SU FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE CON 1 GRIGLIA E 1 TEGLIA**

ELECTRIC GLASS CERAMIC BOILING TOP WITH 4 HEATING ZONES ON ELECTRICAL CONVENTION OVEN WITH 1 GRID AND 1 TRAY

ELEKTRISCHES KERAMIKKOCHFELD MIT 4 KOCHZONEN UND UMLUFT-ELEKTRO-BACKOFEN EINSCHL. 1 ROST UND 1 BLECH

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>116014</b>	11,1	400 3N ~	2x1,8 + 2x2,5	70 cm	60 cm	85 cm	65,5	0,67
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Oven</b>					
		PFC70E/6/0		50/60	2,5					
					<b>Top</b>					
					8,6					

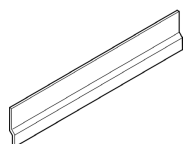
**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**



Code	Description
<b>120585</b>	<b>ELEMENTO DI UNIONE TECNO60, TECNO65</b> JOINT FOR TECNO60, TECNO65 VERBINDUNGSSTÜCK TECNO60, TECNO65



Code	Description
<b>120665</b>	<b>PARASPRUZZO POSTERIORE L=350MM TECNO60</b> TECNO60 SPLASHBACK L=350MM RÜCKSEITIGER SPRITZSCHUTZ L=350MM TECNO60





Code	Description
<b>120666</b>	<b>PARASPRUZZO POSTERIORE L=700MM TECNO60</b> TECNO60 SPLASHBACK L=700MM RÜCKSEITIGER SPRITZSCHUTZ L=700MM TECNO60

## FRY-TOP | GRIDDLES | GRILLPLATTEN

### FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA TOP

GAS GRIDDLE WITH SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE, GLATT



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>			<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>113020</b>	4			35 cm	60 cm	30 cm	34,000 0	0,30
		<b>Model</b>								
		FTL35G/G6								

### FRY-TOP GAS PIASTRA RIGATA TOP

GAS GRIDDLE WITH RIBBED PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE, GERILLT



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>			<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>113021</b>	4			35 cm	60 cm	30 cm	34	0,16
		<b>Model</b>								
		FTR35G/G6								

### FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA CROMATA TOP

GAS GRIDDLE WITH CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>			<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>113022</b>	4			35 cm	60 cm	30 cm	36	0,16
		<b>Model</b>								
		FTC35G/G6								

### FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA TOP

GAS GRIDDLE WITH SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE, GLATT



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>			<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>113023</b>	8			70 cm	60 cm	30 cm	58	0,29
		<b>Model</b>								
		FTL70G/G6								

### FRY-TOP GAS PIASTRA 1/3 RIGATA TOP

GAS GRIDDLE WITH 1/3 RIBBED PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE 1/3 GERILLT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE GAR EAC**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>			<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>113024</b>	8			70 cm	60 cm	30 cm	58,4	0,29
		<b>Model</b>								
		FTR70G/G6								

**FRY-TOP GAS PIASTRA LISCIA CROMATA TOP**

GAS GRIDDLE WITH CHROME-PLATED, SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-GAS-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>113026</b>	8	70 cm	60 cm	30 cm	59,8	0,28
<b>Model</b>						
FTC70G/G6						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>116015</b>	3,9	380-415 3N~	35 cm	60 cm	30 cm	34,4	0,15
<b>Model</b>		Hz					
FTL35E/6/0		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA RIGATA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH RIBBED PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GERILLT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>116018</b>	3,9	380-415 3N~	35 cm	60 cm	30 cm	34,5	0,16
<b>Model</b>		Hz					
FTR35E/6/0		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>116021</b>	3,9	380-415 3N~	35 cm	60 cm	30 cm	36,2	0,15
<b>Model</b>		Hz					
FTC35E/6/0		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**




Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>116025</b>	7,8	380-415 3N~	70 cm	60 cm	30 cm	64,000 0	0,29
<b>Model</b>		Hz					
FTL70E/6/0		50/60					

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA RIGATA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH RIBBED PLATE (TOP VERSION)  
 AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GERILLT


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>116029</b>	7,8	380-415 3N~		70 cm	60 cm	30 cm	60	0,30
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FTRR70E/6/0		50/60						

**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH 1/3 RIBBED PLATE (TOP VERSION)  
 AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE 1/3 GERILLT


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>116027</b>	7,8	380-415 3N~		70 cm	60 cm	30 cm	61,6	0,29
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FTR70E/6/0		50/60						






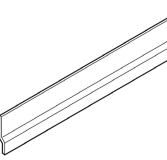
**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA TOP**

ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED SMOOTH PLATE (TOP VERSION)  
 AUFTISCH-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>116031</b>	7,8	380-415 3N~		70 cm	60 cm	30 cm	62,2	0,29
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FTC70E/6/0		50/60						

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**

	<p><b>Code</b> <b>120590</b></p>	<p><b>Description</b> <b>COPPIA ELEMENTI UNIONE PER FRY-TOP</b> PAIR OF JOINTS FOR GRIDDLES 1 PAAR VERBINDUNGSTÜCKE FÜR GRILLPLATTE</p>
	<p><b>Code</b> <b>120591</b></p>	<p><b>Description</b> <b>COPPIA ELEMENTI UNIONE PER FRY-TOP GAS</b> PAIR OF JOINTS FOR GAS GRIDDLES 1 PAAR VERBINDUNGSTÜCKE FÜR GAS-GRILLPLATTE</p>
	<p><b>Code</b> <b>120595</b></p>	<p><b>Description</b> <b>RASCHIETTO PER PULIZIA FRY-TOP</b> GRIDDLE-CLEANING SCRAPER REINIGUNGSSCHABER FÜR GRILLPLATTE</p>
	<p><b>Code</b> <b>120597</b></p>	<p><b>Description</b> <b>RASCHIETTO - KIT LAMA RICAMBIO (10 PEZZI)</b> SCRAPER - REPLACEMENT BLADE KIT (10 PIECES) REINIGUNGSSCHABER - SET ERSATZKLINGE (10 STÜCKE)</p>
	<p><b>Code</b> <b>120598</b></p>	<p><b>Description</b> <b>RASCHIETTO - KIT LAMA RICAMBIO PER PIASTRA RIGATA (10 PEZZI)</b> SCRAPER - REPLACEMENT BLADE KIT FOR RIBBED PLATE (10 PIECES) SCHABER - ERSATZKIT FÜR GERILLTE GRILLPLATTE (10 STÜCK)</p>
	<p><b>Code</b> <b>120669</b></p>	<p><b>Description</b> <b>PARASPRUZZO POSTERIORE L=700MM PER FRY-TOP</b> SPLASHBACK L=700MM FOR GRIDDLE RÜCKSEITIGER SPRITZSCHUTZ L=700MM FÜR GRILLPLATTE</p>



## FRIGGITRICI | FRYERS | FRITEUSEN

### FRIGGITRICE GAS VASCA SINGOLA 8LT CON SCAMBIATORI DI CALORE IN VASCA TOP - CESTELLI E COPERCHI INCLUSI

SINGLE TANK 8L GAS FRYER WITH IN-TANK HEAT EXCHANGERS - BASKETS AND LIDS INCLUDED

AUFTISCH-GAS-FRITTEUSE EINZELN 8L-BECKEN MIT INTERNEN WÄRMETAUSCHERN - EINSCHL. KÖRBN UND DECKELN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>			<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>113027</b>	6,25			35 cm	60 cm	30 cm	24,000 0	0,15
		<b>Model</b>								
		FR35G/G6								

### FRIGGITRICE GAS VASCA DOPPIA 8+8LT CON SCAMBIATORI DI CALORE IN VASCA TOP - CESTELLI E COPERCHI INCLUSI

DOUBLE TANK 8+8L GAS FRYER WITH IN-TANK HEAT EXCHANGERS - BASKETS AND LIDS INCLUDED

AUFTISCH-GAS-FRITTEUSE EINZELN 8L + 8L -DOPPELBECKEN MIT INNENLIEGENDEN WÄRMETAUSCHERN - EINSCHL. KÖRBN UND DECKELN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>			<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>113028</b>	12,5			70 cm	60 cm	30 cm	43,000 0	0,29
		<b>Model</b>								
		FR70G/G6								

### FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA SINGOLA 8LT CON ELEMENTI RISCALDANTI IN VASCA BASCULANTI TOP - CESTELLI E COPERCHI INCLUSI

SINGLE TANK 8L ELECTRIC FRYER WITH IN-TANK TILTING HEATING ELEMENTS - BASKETS AND LIDS INCLUDED

AUFTISCH-ELEKTRO-FRITTEUSE 8L EINZELBECKEN MIT INTERNEN KIPPBAREN HEIZELEMENTEN - EINSCHL. KÖRBN UND DECKELN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>116034</b>	6	400 3N ~		35 cm	60 cm	30 cm	19,2	0,15
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FR35E/6/0		50/60						

### FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA SINGOLA 8LT CON ELEMENTI RISCALDANTI IN VASCA BASCULANTI TOP - CESTELLI E COPERCHI INCLUSI

SINGLE TANK 8L ELECTRIC FRYER WITH IN-TANK TILTING HEATING ELEMENTS - BASKETS AND LIDS INCLUDED

AUFTISCH-ELEKTRO-FRITTEUSE 8L EINZELBECKEN MIT INTERNEN KIPPBAREN HEIZELEMENTEN - EINSCHL. KÖRBN UND DECKELN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**


		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>116035</b>	6	220-240 ~		35 cm	60 cm	30 cm	19,4	0,15
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FR35E/6/1		50/60						

**FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA SINGOLA 8LT SUPER CON ELEMENTI RISCALDANTI IN VASCA BASCULANTI TOP - CESTELLI E COPERCHI INCLUSI**

SUPER SINGLE TANK 8L ELECTRIC FRYER WITH A AND IN-TANK TILTING HEATING ELEMENTS - BASKETS AND LIDS INCLUDED

AUFTISCH-ELEKTRO-FRITTEUSE SUPER 8L EINZELBECKEN MIT INTERNEN KIPPBAREN HEIZELEMENTEN - EINSCHL. KÖRBN UND DECKELN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**


	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>116056</b>	7,5	400 3N ~		35 cm	60 cm	30 cm	19,6	0,16
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FR35ES/6/0		50/60						

**FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA DOPPIA 8+8LT CON ELEMENTI RISCALDANTI IN VASCA BASCULANTI TOP - CESTELLI E COPERCHI INCLUSI**

SINGLE TANK 8+8L ELECTRIC FRYER WITH IN-TANK TILTING HEATING ELEMENTS - BASKETS AND LIDS INCLUDED

AUFTISCH-ELEKTRO-FRITTEUSE 8L + 8L DOPPELBECKEN MIT INTERNEN KIPPBAREN HEIZELEMENTEN - EINSCHL. KÖRBN UND DECKELN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**


	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>116037</b>	12	400 3N ~		70 cm	60 cm	30 cm	32,8	0,29
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FR70E/6/0		50/60						

**FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA DOPPIA 8+8LT SUPER CON ELEMENTI RISCALDANTI IN VASCA BASCULANTI TOP - CESTELLI E COPERCHI INCLUSI**

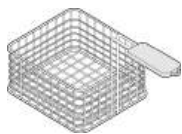
SUPER DOUBLE TANK 8+8L ELECTRIC FRYER WITH IN-TANK TILTING HEATING ELEMENTS (TOP VERSION) - LIDS AND BASKETS INCLUDED

AUFTISCH-ELEKTRO-FRITTEUSE SUPER 8L + 8L DOPPELBECKEN MIT INTERNEN KIPPBAREN HEIZELEMENTEN - EINSCHL. KÖRBN UND DECKELN

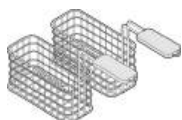
CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>116058</b>	15	400 3N ~		70 cm	60 cm	30 cm	33	0,29
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		FR70ES/6/0		50/60						

## ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE



Code	Description
<b>120575</b>	<b>CESTELLO EXTRA PER FRIGGITRICI 8LT - DIM. CM (21X26,5X10,5H)</b> EXTRA FRYER BASKET (8L) - DIM. CM (21X26.5X10.5H) ZUSÄTZLICHER KORB FÜR FRITTEUSEN 8L - ABM. CM (21X26,5X10,5H)



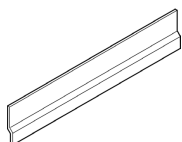
Code	Description
<b>120690</b>	<b>CESTELLO EXTRA (2 PZ) PER FRIGGITRICI 8LT - DIM. CM (10.5X26.5X10.5H)</b> 2 EXTRA FRYER BASKETS (8L) - DIM. CM (10.5X26.5X10.5H) ZUSÄTZLICHER KORB (2 STÜCK.) FÜR FRITTEUSEN 8L - ABM. CM (10.5X26.5X10.5H)



Code	Description
<b>120585</b>	<b>ELEMENTO DI UNIONE TECNO60, TECNO65</b> JOINT FOR TECNO60, TECNO65 VERBINDUNGSTÜCK TECNO60, TECNO65



Code	Description
<b>120665</b>	<b>PARASPRUZZO POSTERIORE L=350MM TECNO60</b> TECNO60 SPLASHBACK L=350MM RÜCKSEITIGER SPRITZSCHUTZ L=350MM TECNO60



Code	Description
<b>120666</b>	<b>PARASPRUZZO POSTERIORE L=700MM TECNO60</b> TECNO60 SPLASHBACK L=700MM RÜCKSEITIGER SPRITZSCHUTZ L=700MM TECNO60

**SCALDAPATATE | CHIP SCUTTLE | FRITTENWANNE**

**SCALDAPATATE ELETTRICO GN2/3 TOP**  
 GN2/3 ELECTRIC CHIP SCUTTLE (TOP VERSION)  
 AUFTISCH-ELEKTRO-FRITTENWANNE GN2/3

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CB EMC CB LVD CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>116039</b>	0,65	220-240 ~	35 cm	60 cm	30 cm	16,8	0,21
<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
SP35E/6/0		50/60					

## ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE



**Code**

**120585**

**Description**

**ELEMENTO DI UNIONE TECNO60, TECNO65**

JOINT FOR TECNO60, TECNO65

VERBINDUNGSTÜCK TECNO60, TECNO65



**Code**

**120665**

**Description**

**PARASPRUZZO POSTERIORE L=350MM  
TECNO60**

TECNO60 SPLASHBACK L=350MM

RÜCKSEITIGER SPRITZSCHUTZ L=350MM  
TECNO60

**GRIGLIE | GRILLS | ELEKTROGRILLGERÄTE UND GAS-LAVASTEINGRILL**

**GRIGLIA GAS A PIETRA LAVICA CON GRIGLIA INOX A V TOP**

LAVA STONE GAS GRILL TOP WITH V-SHAPED STAINLESS STEEL GRID (TOP VERSION)  
AUFTISCH-GAS-GRILL MIT LAVASTEIN UND V-ROST AUS EDELSTAHL

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>113031</b>	6,9	35 cm	60 cm	30 cm	32	0,16
<b>Model</b>						
GR35G/G6						

**GRIGLIA GAS A PIETRA LAVICA CON GRIGLIA INOX A V TOP**

LAVA STONE GAS GRILL TOP WITH V-SHAPED STAINLESS STEEL GRID (TOP VERSION)  
AUFTISCH-GAS-GRILL MIT LAVASTEIN UND V-ROST AUS EDELSTAHL

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>113032</b>	13,8	70 cm	60 cm	30 cm	54,6	0,29
<b>Model</b>						
GR70G/G6						

**GRIGLIA ELETTRICA CON ACQUA TOP**

ELECTRIC GRILL WITH WATER (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILL MIT WASSERBEHÄLTER

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>116042</b>	3	400 3N ~	35 cm	60 cm	30 cm	21,2	0,15
<b>Model</b>		Hz					
GR35E/6/0		50/60					

**GRIGLIA ELETTRICA CON ACQUA TOP**

ELECTRIC GRILL WITH WATER (TOP VERSION)  
AUFTISCH-ELEKTRO-GRILL MIT WASSERBEHÄLTER

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>116044</b>	6	400 3N ~	70 cm	60 cm	30 cm	33,6	0,30
<b>Model</b>		Hz					
GR70E/6/0		50/60					

## ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE



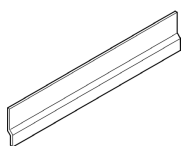
Code	Description
<b>120630</b>	<b>GRIGLIA PESCE (30X48 CM) SOLO PER GRILL A GAS</b> FISH GRID (30X48 CM) FOR GAS GRILL ONLY FISCH ROST (30X48 CM) NUR FÜR GASGRILL



Code	Description
<b>120585</b>	<b>ELEMENTO DI UNIONE TECNO60, TECNO65</b> JOINT FOR TECNO60, TECNO65 VERBINDUNGSSTÜCK TECNO60, TECNO65



Code	Description
<b>120665</b>	<b>PARASPRUZZO POSTERIORE L=350MM TECNO60</b> TECNO60 SPLASHBACK L=350MM RÜCKSEITIGER SPRITZSCHUTZ L=350MM TECNO60



Code	Description
<b>120666</b>	<b>PARASPRUZZO POSTERIORE L=700MM TECNO60</b> TECNO60 SPLASHBACK L=700MM RÜCKSEITIGER SPRITZSCHUTZ L=700MM TECNO60

**CUOCIPASTA | PASTA COOKERS | NUDELKOCHER**

**CUOCIPASTA GAS VASCA SINGOLA 23LT GN2/3 FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI NON INCLUSI**

GN2/3 FREESTANDING SINGLE TANK GAS PASTA COOKER (23L) ON CLOSED CABINET - BASKETS NOT INCLUDED  
 GAS-NUDELKOCHER EINZELBECKEN 23L GN2/3, FREISTEHEND MIT GESCHLOSSENEM UNTERBAU - KÖRBE NICHT INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



<b>Code</b> <b>113033</b>	<b>Tot. kW</b> 10			<b>Width</b> 35 cm	<b>Depth</b> 60 cm	<b>Height</b> 85 cm	<b>Kg</b> 48	<b>m³</b> 0,37
<b>Model</b> CP35G/G6								

**CUOCIPASTA ELETTRICO VASCA SINGOLA 23LT GN2/3 FREESTANDING SU VANO CHIUSO - CESTELLI NON INCLUSI**

GN2/3 FREESTANDING ELECTRIC SINGLE-TANK PASTA COOKER (23L) ON CLOSED CABINET - BASKETS NOT INCLUDED  
 ELEKTRO-NUDELKOCHER EINZELBECKEN 23L GN2/3, FREISTEHEND MIT GESCHLOSSENEM UNTERBAU - KÖRBE NICHT INBEGRIFFEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



<b>Code</b> <b>116049</b>	<b>Tot. kW</b> 4,8	<b>V</b> 380-415 3N~		<b>Width</b> 35 cm	<b>Depth</b> 60 cm	<b>Height</b> 85 cm	<b>Kg</b> 46,2	<b>m³</b> 0,34
<b>Model</b> CP35E/6/0		<b>Hz</b> 50/60						

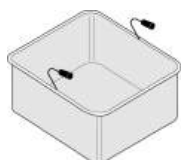
**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**



Code	Description
<b>120620</b>	<b>CESTELLO 2 PZ PER GN1/3 PER CUOCIPASTA - DIM. CM (29X16X20H)</b> PASTA COOKER BASKETS (2 X GN1/3) - DIM. CM (29X16X20H) KORB (2 STCK.) FÜR GN1/3 FÜR NUDELKOCHER - ABM. CM (29X16X20H)



Code	Description
<b>120625</b>	<b>CESTELLO 4 PZ PER GN1/6 PER CUOCIPASTA - DIM. CM (14X14X20H)</b> PASTA COOKER BASKET (4 X GN1/6) - DIM. CM (14X14X20H) KORB (4 STCK.) FÜR GN1/6 FÜR NUDELKOCHER - ABM. CM (14X14X20H)



Code	Description
<b>120635</b>	<b>CESTELLO 1 PZ PER GN2/3 PER CUOCIPASTA - DIM. CM (29X29X20H)</b> PASTA COOKER BASKET (1 X GN2/3) - DIM. CM (29X29X20H) KORB (1 STCK.) FÜR GN2/3 FÜR NUDELKOCHER - ABM. CM (29X29X20H)



Code	Description
<b>120652</b>	<b>COPERCHIO GN2/3 PER CUOCIPASTA</b> PASTA COOKER LID (GN2/3) DECKEL GN2/3 FÜR NUDELKOCHER



Code	Description
<b>120660</b>	<b>CESTELLO 1 X GN1/3 + 2 X GN1/6 PER CUOCIPASTA- DIM. CM (29X16X20H)   (14X14X20H)</b> PASTA COOKER BASKET (1 X GN1/3 + 2 X GN1/6) - DIM. CM (29X16X20H)   (14X14X20H) KORB 1 X GN1/3 + 2 X GN1/6 FÜR NUDELKOCHER - ABM. CM (29X16X20H)   (14X14X20H)



Code	Description
<b>120700</b>	<b>CESTELLO 2 X GN2/6 PER CUOCIPASTA - DIM. CM (14.5X29X20H)</b> PASTA COOKER BASKET (2 X GN2/6) - DIM. CM (14.5X29X20H) KORB 2 X GN2/6 FÜR NUDELKOCHER - ABM. CM (14.5X29X20H)

**BAGNOMARIA | BAINMARIE | BAIN MARIE**

**BAGNOMARIA GAS GN1/1 TOP**

GN1/1 GAS BAINMARIE (TOP VERSION)  
 AUFTISCH-GAS-BAINMARIE GN1/1

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>113029</b>	2	35 cm	60 cm	30 cm	18,2	0,15
<b>Model</b> BM35G/G6						

**BAGNOMARIA GAS GN2/1 TOP**

GN2/1 GAS BAINMARIE (TOP VERSION)  
 AUFTISCH-GAS-BAINMARIE GN2/1

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**



Code	Tot. kW	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>113030</b>	2	70 cm	60 cm	30 cm	25,60	0,29
<b>Model</b> BM70G/G6						

**BAGNOMARIA ELETTRICO GN1/1 TOP**

GN1/1 ELECTRIC BAINMARIE (TOP VERSION)  
 AUFTISCH-ELEKTRO-BAINMARIE GN1/1

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>116040</b>	1,3	230 ~	35 cm	60 cm	30 cm	16,00	0,15
<b>Model</b> BM35E/6/0		Hz 50/60					

**BAGNOMARIA ELETTRICO GN2/1 TOP**





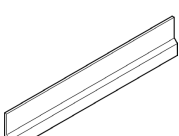
GN2/1 ELECTRIC BAINMARIE (TOP VERSION)  
 AUFTISCH-ELEKTRO-BAINMARIE GN2/1

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m³
<b>116041</b>	2,6	230 ~	70 cm	60 cm	30 cm	23,4	0,29
<b>Model</b> BM70E/6/0		Hz 50/60					

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**

	<p><b>Code</b> <b>120650</b></p>	<p><b>Description</b> <b>COPERCHIO GN1/1</b> LID (GN1/1) DECKEL GN1/1</p>	
	<p><b>Code</b> <b>120580</b></p>	<p><b>Description</b> <b>FALSOFONDO GN1/1 PER BAGNOMARIA</b> BAINMARIE FALSE BOTTOM (GN1/1) EINLEGEBODEN GN1/1 FÜR BAINMARIE</p>	
	<p><b>Code</b> <b>120585</b></p>	<p><b>Description</b> <b>ELEMENTO DI UNIONE TECNO60, TECNO65</b> JOINT FOR TECNO60, TECNO65 VERBINDUNGSSTÜCK TECNO60, TECNO65</p>	
	<p><b>Code</b> <b>120665</b></p>	<p><b>Description</b> <b>PARASPRUZZO POSTERIORE L=350MM TECNO60</b> TECNO60 SPLASHBACK L=350MM RÜCKSEITIGER SPRITZSCHUTZ L=350MM TECNO60</p>	
	<p><b>Code</b> <b>120666</b></p>	<p><b>Description</b> <b>PARASPRUZZO POSTERIORE L=700MM TECNO60</b> TECNO60 SPLASHBACK L=700MM RÜCKSEITIGER SPRITZSCHUTZ L=700MM TECNO60</p>	

**BRASIERE MULTIFUNZIONE | MULTIFUNCTION BRATT PANS | MULTIKIPPBRATTPFANN**

**BRASIERA 7,5LT ELETTRICA MULTIFUNZIONE TOP - FONDO SPESSO 10 MM**  
 ELECTRIC, MULTI-PURPOSE BRATT PAN (7.5 L, TOP VERSION) - 10 MM THICK BOTTOM  
 AUFTISCH-ELEKTRO-MULTIKIPPBRATTPFANNE 7,5L - BODEN VON 10 MM STÄRKE

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



<b>Code</b> <b>116059</b>	<b>Tot. kW</b> 3,3	<b>V</b> 400 3N ~	<b>Width</b> 35 cm	<b>Depth</b> 60 cm	<b>Height</b> 30 cm	<b>Kg</b> 29,30	<b>m³</b> 0,15
<b>Model</b> BRM35E/6/0		<b>Hz</b> 50/60					

## ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE



**Code**

**120585**

**Description**

**ELEMENTO DI UNIONE TECNO60, TECNO65**

JOINT FOR TECNO60, TECNO65

VERBINDUNGSTÜCK TECNO60, TECNO65



**Code**

**120665**

**Description**

**PARASPRUZZO POSTERIORE L=350MM  
TECNO60**

TECNO60 SPLASHBACK L=350MM

RÜCKSEITIGER SPRITZSCHUTZ L=350MM




TECNO60

**BASI FORNO | OVEN BASES | STANDBACKOFEN**

**BASE FORNO ELETTRICO CONVENZIONE CON 1 GRIGLIA E 1 TEGLIA IN DOTAZIONE - PER SOVRAPPOSIZIONE ELEMENTI TOP SOLO (2X35 CM) O (1X70 CM)**

BASE UNIT FOR AN ELECTRIC CONVENTION OVEN WITH 1 GRID AND 1 TRAY - SUITABLE FOR TOP ELEMENTS (2X35 CM) OR (1X70 CM) ONLY  
UNTERBAU UMLUFT-ELEKTRO-BACKOFEN EINSCHL. 1 ROST UND 1 BLECH - NUR FÜR AUFTISCH-ELEMENTE (2X35 CM) ODER (1X70 CM)




CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

	 	<b>Code</b> <b>126048</b>	<b>Tot. kW</b> 2,5	<b>V</b> 220-240 ~		<b>Width</b> 70 cm	<b>Depth</b> 65 cm	<b>Height</b> 65,4 cm	<b>Kg</b> 56,2	<b>m³</b> 0,51
		<b>Model</b> BF70E		<b>Hz</b> 50/60	<b>Oven</b> 2,5					

**BASE FORNO ELETTRICO CONVENZIONE GN1/1 CON 1 GRIGLIA E 1 TEGLIA - PER SOVRAPPOSIZIONE ELEMENTI TOP SOLO (3X35 CM) O (1X35 CM + 1X70 CM) O (1X105 CM)**

GN1/1 BASE UNIT FOR AN ELECTRIC CONVENTION OVEN WITH 1 GRILL AND 1 TRAY - SUITABLE FOR TOP ELEMENTS (3X35 CM) OR (1X35 CM + 1X70 CM) OR (1X105 CM) ONLY  
UNTERBAU UMLUFT-ELEKTRO-BACKOFEN GN1/1 EINSCHL. 1 ROST UND 1 BLECH - NUR FÜR AUFTISCH-ELEMENTE (3X35 CM) ODER (1X35 CM + 1X70 CM) ODER (1X105 CM)

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**


	 	<b>Code</b> <b>126049</b>	<b>Tot. kW</b> 2,5	<b>V</b> 220-240 ~		<b>Width</b> 105 cm	<b>Depth</b> 65 cm	<b>Height</b> 65,4 cm	<b>Kg</b> 77,000 0	<b>m³</b> 0,78
		<b>Model</b> BF105E		<b>Hz</b> 50/60	<b>Oven</b> 2,5					

**PIANI BASI LIVELLI | TOPS BASES SINKS | ARBEITSFLÄCHEN, UNTERBAUTEN UND SPÜLEN BECKEN**

**PIANO DI LAVORO NEUTRO TOP TECNO60 DIM. CM 35X60X30H**

TECNO60 NEUTRAL WORKTOP - DIM. CM 35X60X30H  
NEUTRALER ARBEITSTISCH TECNO60 ABM. CM 35X60X30H


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

	<b>Code</b>				<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>110070</b>				35 cm	60 cm	30 cm	14,6	0,15
	<b>Model</b>								
	PN35/6								

**PIANO DI LAVORO NEUTRO TOP TECNO60 DIM. CM 70X60X30H**

TECNO60 NEUTRAL WORKTOP - DIM. CM 70X60X30H  
NEUTRALER ARBEITSTISCH TECNO60 ABM. CM 70X60X30H


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

	<b>Code</b>				<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>110075</b>				70 cm	60 cm	30 cm	23,5	0,29
	<b>Model</b>								
	PN70/6								

**PIANO NEUTRO TOP CON CASSETTO GN1/1 TECNO60 DIM. CM 35X60X30H**

TECNO60 WORKTOP WITH DRAWER (GN1/1) - DIM. CM 35X60X30H  
NEUTRALER ARBEITSTISCH MIT SCHUBLADE GN1/1 TECNO60 ABM. CM 35X60X30H


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

	<b>Code</b>				<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>110140</b>				35 cm	60 cm	30 cm	18,4	0,16
	<b>Model</b>								
	PNC35/6								

**LAVELLO CON RUBINETTO TOP TECNO60 DIM. CM 35X60X30H**

TECNO60 SINK WITH TAP - DIM. CM 35X60X30H  
SPÜLBECKEN MIT WASSERHAHN TECNO60 ABM. CM 35X60X30H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**


	<b>Code</b>				<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>110065</b>				35 cm	60 cm	30 cm	14	0,15
	<b>Model</b>								
	L35/6								

**PIANO NEUTRO TOP CON CASSETTO GN2/1 TECNO60 DIM. CM 70X60X30H**

TECNO60 WORKTOP WITH DRAWER (GN2/1) - DIM. CM 70X60X30H

NEUTRALER ARBEITSTISCH MIT SCHUBLADE GN2/1 TECNO60 ABM. CM 70X60X30H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

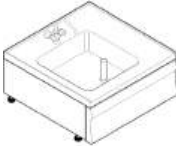
	<b>Code</b>				<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>110145</b>				70 cm	60 cm	30 cm	24,000 0	0,29
	<b>Model</b>								
	PNC70/6								

**LAVELLO CON RUBINETTO TOP TECNO60 DIM. CM 70X60X30H**

TECNO60 SINK WITH TAP - DIM. CM 70X60X30H

SPÜLBECKEN MIT WASSERHAHN TECNO60 ABM. CM 70X60X30H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**


	<b>Code</b>				<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>110170</b>				70 cm	60 cm	30 cm	20,000 0	0,29
	<b>Model</b>								
	L70/6								

**BASE APERTA PER TECNO60, TECNO65, TECNO70 DIM. CM 35X57.5X60H**

OPEN BASE FOR TECNO60, TECNO65, TECNO70 DIM. CM 35X57.5X60H

UNTERGESTELL FÜR TECNO60, TECNO65, TECNO70, ABM. CM 35X57.5X60H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:


	<b>Code</b>				<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>110080</b>				35 cm	57,5 cm	60 cm	16	0,20
	<b>Model</b>								
	VN35/0								

**BASE APERTA PER TECNO60, TECNO65, TECNO70 DIM. CM 70X57.5X60H**

OPEN BASE FOR TECNO60, TECNO65, TECNO70 DIM. CM 70X57.5X60H

UNTERGESTELL FÜR TECNO60, TECNO65, TECNO70, ABM. CM 70X57.5X60H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:


	<b>Code</b>				<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>110085</b>				70 cm	57,5 cm	60 cm	20	0,37
	<b>Model</b>								
	VN70/0								

**BASE APERTA PER TECNO60, TECNO65, TECNO70 DIM. CM 105X57.5X60H**

OPEN BASE FOR TECNO60, TECNO65, TECNO70 - DIM. CM 105X57.5X60H

UNTERGESTELL FÜR TECNO60, TECNO65, TECNO70, ABM. CM 105X57.5X60H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT:

	<b>Code</b>				<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>110150</b>				105 cm	57,5 cm	60 cm	25	0,56
	<b>Model</b>								
	VN105/0								

**BASE CON 2 CASSETTI GN1/1 TECNO60, TECNO65 DIM. CM 35X57.5X60H**

BASE WITH 2 DRAWERS (GN1/1) FOR TECNO60, TECNO65 - DIM. CM 35X57.5X60H

UNTERBAU MIT 2 SCHUBLADEN GN1/1 TECNO60, TECNO65 ABM. CM 35X57.5X60H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>116051</b>	35 cm	57,5 cm	60 cm	22	0,21
<b>Model</b>					
VNC35/0					

**BASE CON PORTA TECNO60, TECNO65 - DIM. CM 35X57.5X60H**

BASE WITH DOOR FOR TECNO60, TECNO65 - DIM. CM 35X57.5X60H

UNTERBAU MIT TÜR TECNO60, TECNO65 - ABM. CM 35X57.5X60H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>116050</b>	35 cm	57,5 cm	60 cm	17	0,21
<b>Model</b>					
VNP35/0					

**BASE CON 2 PORTE TECNO60, TECNO65 - DIM. CM 70X57.5X60H**

BASE WITH 2 DOORS FOR TECNO60, TECNO65 - DIM. CM 70X57.5X60H

UNTERBAU MIT 2 TÜREN TECNO60, TECNO65 - ABM. CM 70X57.5X60H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>116052</b>	70 cm	57,5 cm	60 cm	24	0,37
<b>Model</b>					
VNP70/0					

**BASE CON 3 PORTE TECNO60, TECNO65 DIM. CM 105X57.5X60H**

BASE WITH 3 DOORS FOR TECNO60, TECNO65 - DIM. CM 105X57.5X60H

UNTERBAU MIT 3 TÜREN TECNO60, TECNO65 ABM. CM 105X57.5X60H

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>116053</b>	105 cm	57,5 cm	60 cm	31	0,56
<b>Model</b>					
VNP105/0					

**BASE CON 2 CASSETTI GN1/1 E 2 PORTE TECNO60, TECNO65 DIM. CM 105X57.5X60H**

BASE WITH 2 DRAWERS (GN1/1) AND 2 DOORS FOR TECNO60, TECNO65 - DIM. CM 105X57.5X60H

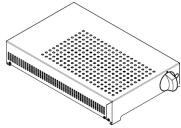
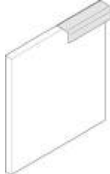


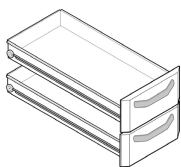
UNTERBAU MIT 2 SCHUBLADEN GN1/1 UND 2 TÜREN TECNO60, TECNO65 ABM. CM 105X57.5X60H

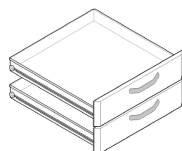
CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>116054</b>	105 cm	57,5 cm	60 cm	36,60	0,56
<b>Model</b>					
VNC105/0					

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**

	<p><b>Code</b> <b>116055</b></p>	<p><b>Description</b> <b>ELEMENTO RISCALDANTE PER VANO V230/1 - 50/60 HZ - 1.3 KW - DIM. CM (32X54X9.5H)</b> HEATING ELEMENT FOR CABINET V230/1 - 50/60 HZ - 1.3 KW - DIM. CM (32X54X9.5H) HEIZELEMENT FÜR FACH V230/1 - 50/60 HZ - 1.3 KW - ABM. CM (32X54X9.5H)</p>
	<p><b>Code</b> <b>119001</b></p>	<p><b>Description</b> <b>PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX TECNO60, TECNO65, TECNO70</b> RIGHT/LEFT STAINLESS STEEL DOOR FOR TECNO60, TECNO65, TECNO70 TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL TECNO60 - TECNO65 - TECNO70</p>
	<p><b>Code</b> <b>119002</b></p>	<p><b>Description</b> <b>COPPIA CASSETTI GN1/1 NON POSIZIONABILE SU ELEMENTO RISCALDANTE - ALTEZZA 12CM TECNO60, TECNO65, TECNO70</b> PAIR OF DRAWERS (GN1/1) NOT TO BE PLACED ON HEATING ELEMENTS FOR TECNO60, TECNO65, TECNO70 (HEIGHT=12 CM) 1 PAAR SCHUBLADEN GN1/1 NICHT AUF HEIZELEMENT POSITIONIERBAR - HÖHE 12 CM TECNO60, TECNO65, TECNO70</p>
	<p><b>Code</b> <b>119003</b></p>	<p><b>Description</b> <b>COPPIA CASSETTI GN2/1 NON POSIZIONABILI SU ELEMENTI RISCALDANTI - ALTEZZA 12 CM TECNO60, TECNO65, TECNO70</b> PAIR OF DRAWERS (GN2/1) NOT TO BE PLACED ON HEATING ELEMENTS FOR TECNO60, TECNO65, TECNO70 (HEIGHT=12 CM) 1 PAAR SCHUBLADEN GN2/1 NICHT AUF HEIZELEMENT POSITIONIERBAR - HÖHE 12 CM TECNO60, TECNO65, TECNO70</p>
	<p><b>Code</b> <b>619010</b></p>	<p><b>Description</b> <b>COPPIA CASSETTI GN1/1 NON POSIZIONABILE SU ELEMENTO RISCALDANTE - ALTEZZA 12CM - NON INSTALLABILE SU APPARECCHIATURE FREESTANDING TECNO60, TECNO65, TECNO70</b> PAIR OF DRAWERS (GN1/1) NOT TO BE PLACED ON HEATING ELEMENTS (HEIGHT=12 CM) - NOT TO BE INSTALLED ON TECNO60, TECNO65, TECNO70 FREESTANDING EQUIPMENT 1 PAAR SCHUBLADEN GN1/1 NICHT AUF HEIZELEMENT POSITIONIERBAR - HÖHE 12CM - NICHT AN, FREISTEHENDEN GERÄTN TECNO60, TECNO65, TECNO70 INSTALLIERBAR</p>



**Code**

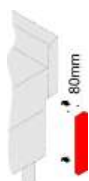
**619011**

**Description**

**COPPIA CASSETTI GN2/1 NON  
 POSIZIONABILE SU ELEMENTO  
 RISCALDANTE - ALTEZZA 12 CM - NON  
 INSTALLABILE SU APPARECCHIATURE  
 FREESTANDING TECNO60, TECNO65,  
 TECNO70**

PAIR OF DRAWERS (GN2/1) NOT TO BE PLACED  
 ON HEATING ELEMENTS (HEIGHT=12 CM) - NOT  
 TO BE INSTALLED ON TECNO60, TECNO65,  
 TECNO70 FREESTANDING EQUIPMENT

1 PAAR SCHUBLADEN GN2/1 NICHT AUF  
 HEIZELEMENT POSITIONIERBAR - HÖHE 12CM -  
 NICHT AN, FREISTEHENDEN GERÄTN TECNO60,  
 TECNO65, TECNO70 INSTALLIERBAR



**Code**

**220695**

**Description**

**TAMPONAMENTO PER TOP SU VANO  
 (80MM)**

COVERING PANEL FOR TOPS ON  
 COMPARTMENTS (80MM)

ABDECKUNGEN FÜR FÄCHER UND  
 ARBEITSPLETTEN (80MM)



**Code**

**120545**

**Description**

**KIT GUIDE GRIGLIE GN1/1 SOLO PER VANI  
 NEUTRI TECNO60, TECNO65, TECNO70**

GRID GUIDE KIT (GN1/1) ONLY FOR TECNO60,  
 TECNO65, TECNO70 NEUTRAL COMPARTMENTS

SET ROSTHALTERUNGEN GN1/1 NUR FÜR  
 NEUTRALE FÄCHER TECNO60, TECNO65,  
 TECNO70



**Code**

**9024**

**Description**

**MISCELATORE A LEVA**

LEVER MIXER

HEBELMISCHER



**Code**

**120585**

**Description**

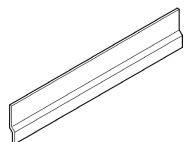
**ELEMENTO DI UNIONE TECNO60, TECNO65**

JOINT FOR TECNO60, TECNO65

VERBINDUNGSSTÜCK TECNO60, TECNO65

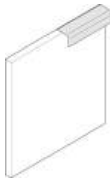
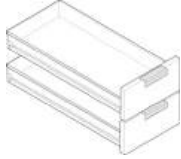




Code	Description
<b>120665</b>	<b>PARASPRUZZO POSTERIORE L=350MM TECNO60</b> TECNO60 SPLASHBACK L=350MM RÜCKSEITIGER SPRITZSCHUTZ L=350MM TECNO60



Code	Description
<b>120666</b>	<b>PARASPRUZZO POSTERIORE L=700MM TECNO60</b> TECNO60 SPLASHBACK L=700MM RÜCKSEITIGER SPRITZSCHUTZ L=700MM TECNO60

**ACCESSORI TECNO60 | ACCESSORIES TECNO60 | ZUBEHÖRE TECNO60**

	<p><b>Code</b> <b>119001</b></p>	<p><b>Description</b> <b>PORTINA DESTRA/SINISTRA INOX TECNO60, TECNO65, TECNO70</b> RIGHT/LEFT STAINLESS STEEL DOOR FOR TECNO60, TECNO65, TECNO70 TÜR RECHTS/LINKS AUS EDELSTAHL TECNO60 - TECNO65 - TECNO70</p>
	<p><b>Code</b> <b>119002</b></p>	<p><b>Description</b> <b>COPPIA CASSETTI GN1/1 NON POSIZIONABILE SU ELEMENTO RISCALDANTE - ALTEZZA 12CM TECNO60, TECNO65, TECNO70</b> PAIR OF DRAWERS (GN1/1) NOT TO BE PLACED ON HEATING ELEMENTS FOR TECNO60, TECNO65, TECNO70 (HEIGHT=12 CM) 1 PAAR SCHUBLADEN GN1/1 NICHT AUF HEIZELEMENT POSITIONIERBAR - HÖHE 12 CM TECNO60, TECNO65, TECNO70</p>
	<p><b>Code</b> <b>119003</b></p>	<p><b>Description</b> <b>COPPIA CASSETTI GN2/1 NON POSIZIONABILI SU ELEMENTI RISCALDANTI - ALTEZZA 12 CM TECNO60, TECNO65, TECNO70</b> PAIR OF DRAWERS (GN2/1) NOT TO BE PLACED ON HEATING ELEMENTS FOR TECNO60, TECNO65, TECNO70 (HEIGHT=12 CM) 1 PAAR SCHUBLADEN GN2/1 NICHT AUF HEIZELEMENT POSITIONIERBAR - HÖHE 12 CM TECNO60, TECNO65, TECNO70</p>
	<p><b>Code</b> <b>220695</b></p>	<p><b>Description</b> <b>TAMPONAMENTO PER TOP SU VANO (80MM)</b> COVERING PANEL FOR TOPS ON COMPARTMENTS (80MM) ABDECKUNGEN FÜR FÄCHER UND ARBEITSPLETTEN (80MM)</p>



**DROP-IN**

**PIANI COTTURA A GAS | GAS BOILING TOPS | GAS-KOCHFELDER**

**PIANO COTTURA GAS 2 FUOCHI DROP-IN**

2-BURNER GAS BOILING TOP (DROP-IN VERSION)  
 EINBAUGERÄT-GAS-KOCHFELD MIT 2 BRENNERN



CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>133005</b>	8,5	1X3,3+1X5,2	35 cm	60 cm	30,7 cm	17	0,16
		<b>Model</b>		<b>Top</b>					
		DPCG35G		8,5					

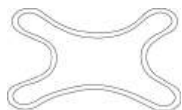
**PIANO COTTURA GAS 4 FUOCHI DROP-IN**

4-BURNER GAS BOILING TOP (DROP-IN VERSION)  
 EINBAUGERÄT-GAS-KOCHFELD MIT 4 BRENNERN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE CE GAR EAC**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>133006</b>	17	2X3,3+2X5,2	70 cm	60 cm	30,7 cm	28	0,29
		<b>Model</b>		<b>Top</b>					
		DPCG70G		17					

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**



**Code**

**120655**

**Description**

**RIDUTTORE POSAPENTOLE**

PAN SUPPORT REDUCER

REDUZIERSTÜCK FÜR TÖPFE



**PIANI COTTURA ELETTRICI | ELECTRIC BOILING TOPS | ELEKTROKOCHEFELDER**

**PIANO COTTURA ELETTRICO 2 PIASTRE ERMETICHE TONDE (DIAM 22CM - 8.7IN) DROP-IN**

ELECTRIC BOILING TOP WITH 2 ROUND HERMETIC PLATES (DIAM. 22CM - 8.7 IN, DROP-IN VERSION)

EINBAUGERÄT-ELEKTRO-HERD MIT 2 HERMETISCHEN RUNDEN PLATTEN (DURCHM. 22 CM - 8.7IN)

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>136001</b>	5,2	400 2N ~	2X2,6	35 cm	60 cm	26,6 cm	15,6	0,15
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
		DPC35E0		50/60	5,2					

**PIANO COTTURA ELETTRICO 2 PIASTRE ERMETICHE TONDE (DIAM 22CM - 8.7IN) DROP-IN**

ELECTRIC BOILING TOP WITH 2 ROUND HERMETIC PLATES (DIAM. 22CM - 8.7 IN, DROP-IN VERSION)

EINBAUGERÄT-ELEKTRO-HERD MIT 2 HERMETISCHEN RUNDEN PLATTEN (DURCHM. 22 CM - 8.7IN)

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**


		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>136002</b>	5,2	230 ~	2X2,6	35 cm	60 cm	26,6 cm	16	0,16
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
		DPC35E1		50/60	5,2					

**PIANO COTTURA ELETTRICO 2 PIASTRE ERMETICHE TONDE (DIAM 22CM - 8.7IN) DROP-IN**

ELECTRIC BOILING TOP WITH 2 ROUND HERMETIC PLATES (DIAM. 22CM - 8.7 IN, DROP-IN VERSION)

EINBAUGERÄT-ELEKTRO-HERD MIT 2 HERMETISCHEN RUNDEN PLATTEN (DURCHM. 22 CM - 8.7IN)

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>kW</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>136004</b>	10,4	400 3N ~	4X2,6	70 cm	60 cm	26,6 cm	28	0,29
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>	<b>Top</b>					
		DPC70E0		50/60	10,4					

**PIANI COTTURA VETROCERAMICA | GLASS CERAMIC BOILING TOPS | GLASKERAMIKKOCHEFELDER**

**PIANO COTTURA ELETTRICO IN VETROCERAMICA 2 ZONE RISCALDANTI DROP-IN**

GLASS CERAMIC ELECTRIC BOILING TOP WITH 2 HEATING ZONES (DROP-IN VERSION)

ELEKTRISCHES EINBAUGERÄT-GLASKERAMIKKOCHEFELD MIT 2 KOCHZONEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

	<b>Code</b> <b>136006</b>	<b>Tot. kW</b> 4,3	<b>V</b> 400 2N ~	<b>kW</b> 1x1,8 + 1x2,5	<b>Width</b> 35 cm	<b>Depth</b> 60 cm	<b>Height</b> 26,6 cm	<b>Kg</b> 15	<b>m³</b> 0,15			
										<b>Model</b> DPCC35E0	<b>Hz</b> 50/60	<b>Top</b> 4,3

**PIANO COTTURA ELETTRICO IN VETROCERAMICA 2 ZONE RISCALDANTI DROP-IN**

GLASS CERAMIC ELECTRIC BOILING TOP WITH 2 HEATING ZONES (DROP-IN VERSION)

ELEKTRISCHES EINBAUGERÄT-GLASKERAMIKKOCHEFELD MIT 2 KOCHZONEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

	<b>Code</b> <b>136007</b>	<b>Tot. kW</b> 4,3	<b>V</b> 230 ~	<b>kW</b> 1x1,8 + 1x2,5	<b>Width</b> 35 cm	<b>Depth</b> 60 cm	<b>Height</b> 26,6 cm	<b>Kg</b> 15	<b>m³</b> 0,16			
										<b>Model</b> DPCC35E1	<b>Hz</b> 50/60	<b>Top</b> 4,3

**PIANO COTTURA ELETTRICO IN VETROCERAMICA 4 ZONE RISCALDANTI DROP-IN**

GLASS CERAMIC ELECTRIC BOILING TOP WITH 4 HEATING ZONES (DROP-IN VERSION)

ELEKTRISCHES EINBAUGERÄT-GLASKERAMIKKOCHEFELD MIT 4 KOCHZONEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

	<b>Code</b> <b>136008</b>	<b>Tot. kW</b> 8,6	<b>V</b> 400 3N ~	<b>kW</b> 2x1,8 + 2x2,5	<b>Width</b> 70 cm	<b>Depth</b> 60 cm	<b>Height</b> 26,6 cm	<b>Kg</b> 24	<b>m³</b> 0,29			
										<b>Model</b> DPCC70E0	<b>Hz</b> 50/60	<b>Top</b> 8,6

**PIANI INDUZIONE | INDUCTION BOILING TOPS | INDUKTIONSFELDER**

**PIANO COTTURA A INDUZIONE DROP-IN**

INDUCTION BOILING TOP (DROP-IN VERSION)

EINBAUGERÄT-INDUKTIONSKOCHFELD

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	kW	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>136041</b>	7	400 3 ~	2X3,5	35 cm	65 cm	29,5 cm	29,5	0,21
<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
DPIN35E		50/60						



**FRIGGITRICI | FRYERS | FRITTEUSEN**

**FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA SINGOLA 8LT CON ELEMENTI RISCALDANTI IN VASCA BASCULANTI DROP-IN - CESTELLI E COPERCHI INCLUSI**

SINGLE TANK 8L ELECTRIC FRYER WITH IN-TANK TILTING HEATING ELEMENTS - BASKETS AND LIDS INCLUDED (DROP-IN VERSION)

EINBAUGERÄT-ELEKTRO-FRITTEUSE 8L EINZELBECKEN MIT INTERNEN KIPPBAREN HEIZELEMENTEN - EINSCHL. KÖRBBEN UND DECKELN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>136026</b>	6	400 3N ~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		DFR35E0		50/60					

**FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA SINGOLA 8LT SUPER CON ELEMENTI RISCALDANTI IN VASCA BASCULANTI DROP-IN - CESTELLI E COPERCHI INCLUSI**

SUPER SINGLE TANK 8L ELECTRIC FRYER WITH IN-TANK TILTING HEATING ELEMENTS (DROP-IN VERSION) - BASKETS AND LIDS INCLUDED

EINBAUGERÄT-ELEKTRO-FRITTEUSE SUPER 8L EINZELBECKEN MIT INTERNEN KIPPBAREN HEIZELEMENTEN - EINSCHL. KÖRBBEN UND DECKELN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>136027</b>	7,5	400 3N ~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		DFR35ES0		50/60					

**FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA SINGOLA 8LT CON ELEMENTI RISCALDANTI IN VASCA BASCULANTI DROP-IN - CESTELLI E COPERCHI INCLUSI**

SINGLE TANK 8L ELECTRIC FRYER WITH IN-TANK TILTING HEATING ELEMENTS - BASKETS AND LIDS INCLUDED (DROP-IN VERSION)

EINBAUGERÄT-ELEKTRO-FRITTEUSE 8L EINZELBECKEN MIT INTERNEN KIPPBAREN HEIZELEMENTEN - EINSCHL. KÖRBBEN UND DECKELN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>136028</b>	6	230 ~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		DFR35E1		50/60					

**FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA SINGOLA 8LT SUPER CON ELEMENTI RISCALDANTI IN VASCA BASCULANTI DROP-IN - CESTELLI E COPERCHI INCLUSI**

SUPER SINGLE TANK 8L ELECTRIC FRYER WITH IN-TANK TILTING HEATING ELEMENTS (DROP-IN VERSION) - BASKETS AND LIDS INCLUDED

EINBAUGERÄT-ELEKTRO-FRITTEUSE SUPER 8L EINZELBECKEN MIT INTERNEN KIPPBAREN HEIZELEMENTEN - EINSCHL. KÖRBBEN UND DECKELN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

		<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>	<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>136029</b>	7,5	230 ~					
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>					
		DFR35ES1		50/60					

**FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA DOPPIA 8+8LT CON ELEMENTI RISCALDANTI IN VASCA BASCULANTI DROP-IN - CESTELLI E COPERCHI INCLUSI**

DOUBLE TANK 8+8L ELECTRIC FRYER , IN-TANK TILTING HEATING ELEMENTS - BASKET AND LIDS INCLUDED (DROP-IN VERSION)

EINBAUGERÄT-ELEKTRO-FRITTEUSE 8L + 8L DOPPELBECKEN MIT INTERNEN KIPPBAREN HEIZELEMENTEN - EINSCHL. KÖRBEIN UND DECKELN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>136031</b>	12	400 3N ~		70 cm	60 cm	33 cm	31,6	0,30
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		DFR70EO		50/60						

**FRIGGITRICE ELETTRICA VASCA DOPPIA 8+8LT SUPER CON ELEMENTI RISCALDANTI IN VASCA BASCULANTI DROP-IN - CESTELLI E COPERCHI INCLUSI**

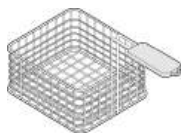
DOUBLE TANK 8+8L ELECTRIC FRYER , IN-TANK TILTING HEATING ELEMENTS (DROP-IN VERSION) - LIDS AND BASKETS INCLUDED

EINBAUGERÄT-ELEKTRO-FRITTEUSE SUPER 8L + 8L DOPPELBECKEN MIT INTERNEN KIPPBAREN HEIZELEMENTEN - EINSCHL. KÖRBEIN UND DECKELN

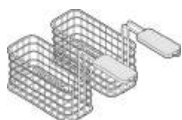
CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>136032</b>	15	400 3N ~		70 cm	60 cm	33 cm	31,4	0,29
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		DFR70ESO		50/60						

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**



Code	Description
<b>120575</b>	<b>CESTELLO EXTRA PER FRIGGITRICI 8LT - DIM. CM (21X26,5X10,5H)</b> EXTRA FRYER BASKET (8L) - DIM. CM (21X26.5X10.5H) ZUSÄTZLICHER KORB FÜR FRITTEUSEN 8L - ABM. CM (21X26,5X10,5H)



Code	Description
<b>120690</b>	<b>CESTELLO EXTRA (2 PZ) PER FRIGGITRICI 8LT - DIM. CM (10.5X26.5X10.5H)</b> 2 EXTRA FRYER BASKETS (8L) - DIM. CM (10.5X26.5X10.5H) ZUSÄTZLICHER KORB (2 STCK.) FÜR FRITTEUSEN 8L - ABM. CM (10.5X26.5X10.5H)

**BAGNOMARIA | BAINMARIE | BAIN-MARIE**

**BAGNOMARIA ELETTRICO GN1/1 DROP-IN**

GN1/1 ELECTRIC BAINMARIE (DROP-IN VERSION)  
 EINBAUGERÄT-ELEKTRO-BAINMARIE GN1/1


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>136035</b>	1,3	230 ~		35 cm	60 cm	26,6 cm	15	0,15
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		DBM35E0		50/60						

**BAGNOMARIA ELETTRICO GN2/1 DROP-IN**

GN2/1 ELECTRIC BAINMARIE (DROP-IN VERSION)  
 EINBAUGERÄT-ELEKTRO-BAINMARIE GN2/1

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>136036</b>	2,6	230 ~		70 cm	60 cm	26,6 cm	25	0,32
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		DBM70E0		50/60						

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**



Code	Description
<b>120650</b>	<b>COPERCHIO GN1/1</b> LID (GN1/1) DECKEL GN1/1



Code	Description
<b>120580</b>	<b>FALSO FONDO GN1/1 PER BAGNOMARIA</b> BAINMARIE FALSE BOTTOM (GN1/1) EINLEGEBODEN GN1/1 FÜR BAINMARIE

## FRY-TOP | GRIDDLES | GRILLPLATTEN

### FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA DROP-IN

ELECTRIC GRIDDLE WITH SMOOTH PLATE (DROP-IN VERSION)  
 EINBAUGERÄT-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>136009</b>	3,9	400 3N ~		35 cm	60 cm	26,6 cm	35	0,15
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		DFTL35E0		50/60						

### FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA RIGATA DROP-IN

ELECTRIC GRIDDLE WITH RIBBED PLATE (DROP-IN VERSION)  
 EINBAUGERÄT-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GERILLT


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>136012</b>	3,9	400 3N ~		35 cm	60 cm	26,6 cm	32,2	0,15
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		DFTR35E0		50/60						

### FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA DROP-IN

ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED SMOOTH PLATE (DROP-IN VERSION)  
 EINBAUGERÄT-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT


CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>136015</b>	3,9	400 3N ~		35 cm	60 cm	26,6 cm	35	0,15
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		DFTC35E0		50/60						

### FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA DROP-IN

ELECTRIC GRIDDLE WITH SMOOTH PLATE (DROP-IN VERSION)  
 EINBAUGERÄT-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

	⚡	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
		<b>136018</b>	7,8	400 3N ~		70 cm	60 cm	26,6 cm	63	0,29
		<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
		DFTL70E0		50/60						


**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA RIGATA DROP-IN**

ELECTRIC GRIDDLE WITH RIBBED PLATE (DROP-IN VERSION)

EINBAUGERÄT-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GERILLT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>136022</b>	7,8	400 3N ~		70 cm	60 cm	26,6 cm	58	0,29
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
	DFTRR70E0		50/60						


**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA 1/3 RIGATA DROP-IN**

ELECTRIC GRIDDLE WITH 1/3 RIBBED PLATE (DROP-IN VERSION)

EINBAUGERÄT-ELEKTRO-GRILLPLATTE 1/3 GERILLT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>136020</b>	7,8	400 3N ~		70 cm	60 cm	26,6 cm	60	0,29
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
	DFTR70E0		50/60						


**FRY-TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA DROP-IN**

ELECTRIC GRIDDLE WITH CHROME-PLATED SMOOTH PLATE (DROP-IN VERSION)

EINBAUGERÄT-ELEKTRO-GRILLPLATTE, GLATT, VERCHROMT

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>136024</b>	7,8	400 3N ~		70 cm	60 cm	26,6 cm	62,6	0,30
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
	DFTC70E0		50/60						

## ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE



Code	Description
<b>120595</b>	<b>RASCHIETTO PER PULIZIA FRY-TOP</b> GRIDDLE-CLEANING SCRAPER REINIGUNGSSCHABER FÜR GRILLPLATTE



Code	Description
<b>120597</b>	<b>RASCHIETTO - KIT LAMA RICAMBIO (10 PEZZI)</b> SCRAPER - REPLACEMENT BLADE KIT (10 PIECES) REINIGUNGSSCHABER - SET ERSATZKLINGE (10 STÜCKE)



Code	Description
<b>120598</b>	<b>RASCHIETTO - KIT LAMA RICAMBIO PER PIASTRA RIGATA (10 PEZZI)</b> SCRAPER - REPLACEMENT BLADE KIT FOR RIBBED PLATE (10 PIECES) SCHABER - ERSATZKIT FÜR GERILLTE GRILLPLATTE (10 STÜCK)

## CUOCIPASTA | PASTA COOKERS | NUDELKOCHERN

### CUOCIPASTA ELETTRICO VASCA SINGOLA 23LT GN2/3 DROP-IN

GN2/3 ELECTRIC PASTA COOKER WITH SINGLE TANK (23L, DROP-IN VERSION)

EINBAUGERÄT-ELEKTRO-NUDELKOCHER EINZELBECKEN 23L GN2/3

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



Code	Tot. kW	V	Width	Depth	Height	Kg	m <sup>3</sup>
<b>136038</b>	4,8	400 3N ~	35 cm	60 cm	32 cm	28	0,36
Model		Hz					
DCP35E0		50/60					

**ACCESSORI | ACCESSORIES | ZUBEHÖRE**



Code	Description
<b>120620</b>	<b>CESTELLO 2 PZ PER GN1/3 PER CUOCIPASTA - DIM. CM (29X16X20H)</b> PASTA COOKER BASKETS (2 X GN1/3) - DIM. CM (29X16X20H) KORB (2 STCK.) FÜR GN1/3 FÜR NUDELKOCHER - ABM. CM (29X16X20H)



Code	Description
<b>120625</b>	<b>CESTELLO 4 PZ PER GN1/6 PER CUOCIPASTA - DIM. CM (14X14X20H)</b> PASTA COOKER BASKET (4 X GN1/6) - DIM. CM (14X14X20H) KORB (4 STCK.) FÜR GN1/6 FÜR NUDELKOCHER - ABM. CM (14X14X20H)



Code	Description
<b>120635</b>	<b>CESTELLO 1 PZ PER GN2/3 PER CUOCIPASTA - DIM. CM (29X29X20H)</b> PASTA COOKER BASKET (1 X GN2/3) - DIM. CM (29X29X20H) KORB (1 STCK.) FÜR GN2/3 FÜR NUDELKOCHER - ABM. CM (29X29X20H)



Code	Description
<b>120652</b>	<b>COPERCHIO GN2/3 PER CUOCIPASTA</b> PASTA COOKER LID (GN2/3) DECKEL GN2/3 FÜR NUDELKOCHER



Code	Description
<b>120660</b>	<b>CESTELLO 1 X GN1/3 + 2 X GN1/6 PER CUOCIPASTA- DIM. CM (29X16X20H)   (14X14X20H)</b> PASTA COOKER BASKET (1 X GN1/3 + 2 X GN1/6) - DIM. CM (29X16X20H)   (14X14X20H) KORB 1 X GN1/3 + 2 X GN1/6 FÜR NUDELKOCHER - ABM. CM (29X16X20H)   (14X14X20H)



Code	Description
<b>120700</b>	<b>CESTELLO 2 X GN2/6 PER CUOCIPASTA - DIM. CM (14.5X29X20H)</b> PASTA COOKER BASKET (2 X GN2/6) - DIM. CM (14.5X29X20H) KORB 2 X GN2/6 FÜR NUDELKOCHER - ABM. CM (14.5X29X20H)

## LAVELLI DROP-IN | DROP-IN SINKS | EINBAUGERÄTE-SPÜLEN

### LAVELLO DROP-IN

DROP-IN SINK

EINBAUGERÄT-SPÜLBECKEN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



**Code**

**136039**

**Model**

DL35

**Width**

35 cm

**Depth**

60 cm

**Height**

24,1  
cm

**Kg**

8,8

**m<sup>3</sup>**

0,15



**TRITAGHIACCIO**

**TRITAGHIACCIO | ICE CRUSHER | EISCRUSHER**


**TRITAGHIACCIO ELETTRICO PROFESSIONALE - OUTPUT 6 KG/MIN**

PROFESSIONAL ELECTRIC ICE CRUSHER - OUTPUT: 6 KG/MIN

ELEKTRISCHER PROFI-ICECRUSHER - OUTPUT 6 KG/MIN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>030020</b>	0,2	220-240 ~		24 cm	43 cm	49 cm	28,4	0,22
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
	IR/0		50						


**TRITAGHIACCIO ELETTRICO PROFESSIONALE - OUTPUT 6 KG/MIN**

PROFESSIONAL ELECTRIC ICE CRUSHER - OUTPUT: 6 KG/MIN

ELEKTRISCHER PROFI-ICECRUSHER - OUTPUT 6 KG/MIN

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



	<b>Code</b>	<b>Tot. kW</b>	<b>V</b>		<b>Width</b>	<b>Depth</b>	<b>Height</b>	<b>Kg</b>	<b>m³</b>
	<b>030030</b>	0,2	230 ~		24 cm	43 cm	49 cm	28,4	0,22
	<b>Model</b>		<b>Hz</b>						
	IR/2		60						

**CARRELLI DI SERVIZIO**

## CARRELLI DI SERVIZIO | CONTAINER TROLLEY | WAGEN

### CARRELLO DI TRASPORTO PER 17 CONTENITORI GN1/1

17 GN1/1 CONTAINER TROLLEY  
WAGEN FÜR 17 GN1/1 BEHÄLTER

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

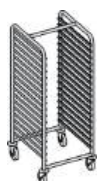


<b>Code</b> <b>219001</b>				<b>Width</b> 38,5 cm	<b>Depth</b> 55 cm	<b>Height</b> 159 cm		<b>m³</b> 0,34
<b>Model</b> CS17G11								

### CARRELLO DI TRASPORTO PER 17 CONTENITORI GN2/1

17 GN2/1 CONTAINER TROLLEY  
WAGEN FÜR 17 GN2/1 BEHÄLTER

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**

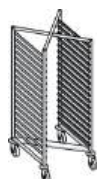


<b>Code</b> <b>219002</b>				<b>Width</b> 59 cm	<b>Depth</b> 67 cm	<b>Height</b> 159 cm		<b>m³</b> 0,63
<b>Model</b> CS17G21								

### CARRELLO DI TRASPORTO PER 17 CONTENITORI GN2/1 SALVASPAZIO

17 GN2/1 SPACE SAVING CONTAINER TROLLEY  
PLATZSPAREND WAGEN FÜR 17 GN2/1 BEHÄLTER

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



<b>Code</b> <b>219003</b>				<b>Width</b> 59 cm	<b>Depth</b> 67 cm	<b>Height</b> 159 cm		<b>m³</b> 0,62
<b>Model</b> CS17G21I								

### CARRELLO DI TRASPORTO PER 8 CONTENITORI GN1/1 CON RIPIANO SUPERIORE

8 GN1/1 CONTAINER TROLLEY WITH WORKTOP  
WAGEN FÜR 8 GN1/1 BEHÄLTER MIT ABDECKUNG

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



<b>Code</b> <b>219004</b>				<b>Width</b> 39 cm	<b>Depth</b> 55,5 cm	<b>Height</b> 90 cm		<b>m³</b> 0,20
<b>Model</b> CS08G11R								

**CARRELLO DI TRASPORTO PER 15 CONTENITORI 400X600**

15X(600X400 MM) CONTAINER TROLLEY  
WAGEN FÜR 15X(600X400MM) BEHÄLTER

CERTIFICATO/CERTIFICATED/ZERTIFIKAT: **CE**



**Code**  
**219005**

**Model**  
CS15P46

**Width**  
46 cm

**Depth**  
67 cm

**Height**  
159 cm

**m<sup>3</sup>**  
0,50





## POLITICA INTEGRATA QUALITÀ, AMBIENTE, SICUREZZA

Tecnoinox Srl è una azienda dinamica in continua crescita che da oltre trent'anni è presente nei mercati nazionale ed internazionale attraverso la progettazione e fabbricazione di apparecchiature inox per la ristorazione professionale; l'azienda, conscia del proprio ruolo e della propria mission aziendale, dichiara i propri intendimenti a operare secondo un Sistema di Gestione Integrato Qualità, Ambiente & Sicurezza conforme ai requisiti previsti dalle rispettive norme di riferimento ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001 allo scopo di raggiungere gli obiettivi prefissati in un'ottica di continuo miglioramento; tale Sistema e i suoi risultati sono considerati come parte integrante della gestione aziendale. La responsabilità nella gestione del Sistema di Gestione Integrato riguarda l'intera Organizzazione aziendale, dall'Alta Direzione sino a ogni lavoratore, ciascuno secondo le proprie attribuzioni e competenze; a ogni funzione è assegnata l'autorità e/o una responsabilità ben definita, le risorse strumentali necessarie e vengono attuati puntuali controlli per verificare l'efficace ed efficiente attuazione del sistema di gestione integrato, inclusa l'eventuale gestione delle anomalie e delle relative cause.

Il vertice dell'Organizzazione assicura il mantenimento in perfetta efficienza del proprio Sistema di gestione Integrato per la Qualità, l'Ambiente e la Sicurezza attraverso una costante e periodica verifica della corretta applicazione di quanto previsto dalle Procedure di Sistema, dalle Istruzioni Operative e dai flussi di Processo in tutte le aree aziendali, attraverso controlli sistematici, audit interni e riesami periodici: i principi stabiliti nel Manuale Integrato e le modalità applicative stabilite nelle Procedure di Sistema e nelle Istruzioni Operative debbono essere osservati da tutti i dipendenti di Tecnoinox Srl e dalle persone che operano sotto il suo controllo. Nell'ottica di una evoluzione del proprio ruolo operativo, l'azienda intende caratterizzarsi come impresa all'avanguardia per l'affidabilità dei propri prodotti, accrescendo la propria competitività, rispettando i requisiti di legge, salvaguardando l'ambiente, tutelando la Salute e la Sicurezza sul lavoro, migliorando la qualità del prodotto e la propria efficienza attraverso la riduzione dei reclami. Consapevole dell'importanza della propria attività nella salvaguardia e al mantenimento delle risorse naturali e dell'ambiente in generale, Tecnoinox Srl intende operare garantendo il minore impatto possibile sullo stesso, in relazione alle conoscenze scientifiche, agli strumenti tecnici e alle risorse ad oggi disponibili, nell'ottica di un miglioramento continuo e, sempre in quest'ottica, intende inoltre mantenere costantemente elevato il proprio impegno su aspetti quali la Salute e Sicurezza sul posto di lavoro, consolidando la propria competitività grazie a un atteggiamento responsabile e corretto.

In accordo a quanto sopra, Tecnoinox Srl promuove il presente documento di Politica integrata per la qualità, per la tutela della salute e sicurezza dei lavoratori e per la salvaguardia dell'ambiente e la prevenzione dell'inquinamento, coerente con tale modello comportamentale e di sviluppo e con la visione generale d'impresa, per analizzare con spirito critico e costruttivo i risultati delle proprie attività, al fine di puntare verso il miglioramento continuo delle prestazioni in tema economico, sociale e ambientale. Tale Politica Aziendale, in piena e totale armonia con una conduzione aziendale eticamente corretta, si fonda su tre principi che riteniamo essere elementi portanti della valorizzazione e della redditività odierna e futura dell'azienda:

- 1. La soddisfazione dei nostri clienti** come uno degli obiettivi fondamentali alla base dell'impegno quotidiano e della professionalità di tutte le persone che operano in azienda;
- 2. La tutela dell'ambiente** come uno dei criteri che concorrono al processo decisionale aziendale, non solo a garanzia della conformità legislativa ma per una più ampia eco-sostenibilità dell'azienda nel suo complesso e quindi per un ambiente più sano e vivibile;
- 3. Il ragionevole e costante miglioramento delle attività di prevenzione e protezione in materia di salute e sicurezza sul lavoro**, perché la garanzia di un lavoro sicuro è il primo obbligo che la nostra azienda assume nei confronti dei propri dipendenti.

Sulla spinta di tali principi che animano la vita quotidiana dell'azienda e consapevole che il successo della stessa viene conseguito, giorno dopo giorno, grazie alla collaborazione ed all'impegno di tutte le Parti Interessate coinvolte nel business aziendale, Tecnoinox Srl si impegna inoltre a:

### Per la qualità

Orientare decisamente l'azienda alla soddisfazione del Cliente, dei suoi requisiti, del Personale e di tutte le Parti Interessate, attraverso:

- La misurazione continua delle prestazioni erogate e la verifica sistematica del rispetto dei termini contrattuali, dei requisiti cogenti e degli obiettivi economici e finanziari definiti internamente;
- Il confronto delle prestazioni erogate con le prestazioni offerte dagli altri competitor più importanti presenti sul mercato;
- L'individuazione della qualità percepita dai clienti;
- Il miglioramento continuo della qualità dei propri processi, prodotti e servizi realizzati attraverso la continua formazione e specializzazione del proprio personale finalizzata all'aumento delle competenze e alla crescita professionale;
- L'informatizzazione dei processi operativi e gestionali;
- L'individuazione e l'investimento di adeguate risorse economiche;
- Il controllo sistematico e rigoroso dei fornitori, appaltatori e collaboratori;
- L'adozione di azioni correttive basate sull'analisi dei reclami e di obiettivi mirati a soddisfare le aspettative dei clienti sulla base delle indicazioni ottenute da periodiche indagini di customer satisfaction;

### Per l'ambiente

- Dare l'esempio al grande pubblico che è possibile realizzare un'azienda che pone in essere un sistema produttivo efficiente e rispettoso dell'ambiente;
- Fornire l'immagine di un'azienda virtuosa presso gli enti e le comunità locali, in modo da favorire lo sviluppo di una cultura di sviluppo sostenibile e di salvaguardia dell'ambiente;
- Promuovere e diffondere all'interno ed all'esterno dell'azienda la cultura della prevenzione dell'inquinamento;
- Prevenire l'inquinamento attraverso una migliore gestione dei rifiuti ed una riduzione degli impatti ambientali;
- Orientare i processi aziendali verso soluzioni di maggior rispetto per l'ambiente, riducendo i consumi di energia e di risorse naturali e limitando le emissioni inquinanti e la produzione di rifiuti;
- Osservare tutte le leggi in materia ambientale, applicabili all'azienda, e tutti gli accordi in materia ambientale, liberamente sottoscritti dall'azienda stessa.

### Per la sicurezza sul lavoro

- Puntare ad un ambiente di lavoro sano e sicuro riducendo e, per quanto possibile, eliminando le situazioni di rischio per l'incolumità personale e collettiva;
- Contribuire alla creazione di una cultura della sicurezza del lavoro volta alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali;
- Migliorare continuamente le prestazioni aziendali in materia di sicurezza e salute sul lavoro;
- Rispettare la legislazione, applicabile all'azienda, in materia di sicurezza e salute sul lavoro e gli eventuali accordi, eventualmente siglati dall'azienda stessa;
- Garantire la sicurezza e la periodica manutenzione delle dotazioni e attrezzature affidate ed utilizzate dal proprio personale, prediligendo l'acquisto di dotazioni e attrezzature all'avanguardia in termini di salute e sicurezza sul lavoro.

Per ottemperare agli impegni sopra elencati, Tecnoinox Srl ha istituito un sistema di monitoraggio sistematico dei processi, dei prodotti e delle prestazioni nei tre ambiti di riferimento attraverso l'identificazione e l'utilizzo di indicatori di performance significativi, puntuali e misurabili sulla base dei quali stabilisce e riesamina gli Obiettivi ed i Traguardi di miglioramento per la Qualità, l'Ambiente e la Sicurezza in occasione dei Riesami periodici della Direzione; l'azienda è inoltre consapevole che per il raggiungimento degli stessi obiettivi sia determinante ed indispensabile il contributo pro-attivo, la condivisione e la partecipazione di tutte le Parti Interessate e di tutto il personale e a tal fine si impegna quindi a promuovere e a diffondere con i mezzi più opportuni la propria politica integrata sia all'interno che all'esterno.

L'Alta Direzione vigila sia sul raggiungimento di tali obiettivi che sulla messa in atto e sul rispetto di tutte le disposizioni riguardanti il miglioramento continuo del Sistema di Gestione Integrato Qualità, Ambiente e Sicurezza adottato: essa ha il compito e l'autorità di riesaminare periodicamente la Politica Integrata e la corretta attuazione del Sistema Medesimo.

Il presente documento sarà il riferimento costante, nell'ambito dei periodici riesami del sistema, per valutare i risultati raggiunti e per individuare di nuovi, in coerenza con il sistema aziendale volto al miglioramento continuo.

## INTEGRATED POLICY GOVERNING QUALITY, ENVIRONMENT AND SAFETY

Tecnoinox srl is a dynamic company that continues to grow. It has been designing and manufacturing stainless steel appliances for the professional food services industry in both the national and international markets for more than thirty years. As a company aware of its corporate role and mission, Tecnoinox srl openly operates according to an Integrated Quality, Environment and Safety Management System, compliant with the ISO 9001, ISO 14001 and ISO 45001 standards. Its aim is to achieve the professional goals set to continue improving. This management system and the results it helps the company to achieve are an integral part of business management. The whole corporate organisation is responsible for the Integrated Management System, from senior management down to each individual worker, with each figure contributing in line with their own skills and responsibilities. Each role has been assigned specific tasks or permissions and the necessary resources, and regular checks are performed to ensure that the integrated management system is being implemented effectively and efficiently, including resolving any problems and analysing the causes.

Senior management ensures that the Integrated Quality, Environment and Safety Management System operates efficiently by periodically checking that the system procedures, operating instructions and process flows are applied and implemented correctly across all departments. This takes the form of systematic checks, internal audits and periodic assessments. The principles set out in the integrated manual, as well as the application methods in the system procedures and operating instructions must be respected by all Tecnoinox Srl employees, and by the people working under the company's direction. With a view to developing its operational role, the company is working to become a business at the cutting edge when it comes to product reliability, making it more competitive, ensuring it meets legal obligations, safeguarding the environment, and guaranteeing health and safety in the workplace, while also improving the quality of its products and its own efficiency by reducing complaints. Tecnoinox srl is aware of the importance of its business in protecting and preserving natural resources, as well as the wider environment and, for this reason, works to try to guarantee the smallest impact possible. It intends to do this by exploiting scientific knowledge, technical instruments and the resources available today, and continually improving. The company also wants to keep up the pace in terms of its commitment to health and safety in the workplace, consolidating its competitiveness by adopting a fair and responsible approach.

In line with the above ideas, Tecnoinox srl wishes to promote this integrated policy document relating to quality, safeguarding the health and safety of its workers, protecting the environment and preventing pollution, which is coherent with its behavioural and development model and with the company's overall vision. The aim is to be able to analyse its own business results critically and constructively, in order to continually improve its services in financial, social and environmental terms. This company policy, in line with an ethically correct approach to company management, is based on three principles that the company believes are the pillars supporting the profitability and success of the business both today and in the future. These are:

- 1. Customer satisfaction:** this is one of our key objectives, at the very core of our daily work and the professional efforts of everyone working at the company;
- 2. Environmental protection:** this is one of the criterion dominating the corporate decision-making process, not only to guarantee legal compliance but also to boost the company's overall eco-sustainability, for a cleaner and more liveable future;
- 3. Prevention and protection in terms of health and safety in the workplace:** the aim is continually improve our efforts in this area, because guaranteeing a safe place to work is the company's most important promise to its employees.

On the back of these principles which drive daily life at the company, and safe in the knowledge that the company's success will follow, Tecnoinox srl also undertakes, day after day, through the commitment of all parties involved with the business, to:

### Quality

- Direct the company's focus towards satisfying the customers and their requirements, the staff, and all interested parties by:
- Continually measuring the services performed and systematically checking that the contractual terms and conditions, binding requirements and internally set financial goals have been met;
- Comparing the services performed with the services offered by larger competitors in the market;
- Identifying quality as perceived by the customer;
- Continually improving the quality of processes, products and services via continued professional development and specialist staff training to boost skills and career progression; digitalising operating and management processes;
- Identifying and investing adequate financial resources;
- Systematically and rigorously monitoring suppliers, contractors and other collaborators;
- Adopting corrective action based on a complaints analysis and setting objectives targeted at meeting customer expectations, on the basis of feedback from customer satisfaction surveys.

### Environment

- Set the example for the wider public, showing that it is possible to create a company with an efficient productive system at its core that is also environmentally friendly;
- Present the image of a virtuous company as regards local entities and the community, so as to promote an environmentally friendly sustainable-development culture;
- Promote and spread a pollution-prevention culture both within and outside of the company;
- Prevent pollution by managing waste better and reducing its impact on the environment;
- Focus company processes towards solutions that better respect the environment, reducing the consumption of energy and natural resources, limiting polluting emissions and waste production;
- Respect all environmental laws applicable to the company and all environmental agreements freely adhered to by the company.

### Safety in the workplace

- Aim to create a safe and healthy working environment, reducing and, where possible, eliminating situations in which there is a risk to personal or collective safety;
- Contribute to creating a work-safety culture aimed at preventing occupational injury and illness;
- Continually improve company performance regarding health and safety in the workplace;
- Comply with occupational health and safety legislation applicable to the company, as well as any agreements the company may have signed;
- Guarantee the safety and periodic maintenance of the tools and equipment provided for and used by staff, preferring innovative tools and equipment in terms of occupational health and safety.

In order to respect the commitments explained above, Tecnoinox Srl has implemented a systematic process, product and service monitoring system for the three different areas. The company has identified meaningful performance indicators that are measurable and responsive, which senior management use to set out and re-examine the objectives and improvement targets as regards quality, the environment and safety during their regular reassessment meetings. The company is also aware that, in order to meet these objectives, it is vital that all interested parties and staff make a proactive contribution, sharing and playing an active role in the process. The company therefore undertakes to promote and spread its integrated policy both internally and externally, using the most appropriate methods. Senior management is responsible for overseeing that these objectives are met, as well as monitoring how all of the continual improvement goals in the adopted Integrated Quality, Environment and Safety Management System are pursued and implemented. It is also responsible for re-examining the integrated policy regularly and correctly implementing the system itself.

This document serves as a reference for the company as part of its regular system reassessments, to evaluate the results achieved and identify future goals, in line with the corporate system that is focused on continual improvement.

## INTEGRIERTE QUALITÄTS-, UMWELT- UND SICHERHEITSPOLITIK

Tecnoinox Srl ist ein dynamisches Unternehmen, das sich stetig weiterentwickelt. Seit mehr als dreißig Jahren ist es sowohl auf dem nationalen als auch auf dem internationalen Markt tätig und spezialisiert auf die Planung und Herstellung von Edelstahlgeräten für die professionelle Gastronomie. Als verantwortungsbewusstes Unternehmen, das sich seiner Rolle und Mission bewusst ist, erklärt Tecnoinox Srl, dass es nach einem integrierten Managementsystem für Qualität, Umwelt und Sicherheit arbeitet, das den Anforderungen der Normen ISO 9001, ISO 14001 und ISO 45001 entspricht. Ziel ist es, die festgelegten Unternehmensziele zu erreichen und kontinuierlich Verbesserungen umzusetzen. Dieses Managementsystem und die daraus resultierenden Ergebnisse sind ein integraler Bestandteil der Unternehmensführung.

Die Verantwortung für das integrierte Managementsystem liegt bei der gesamten Organisation, von der Geschäftsleitung bis hin zu jedem einzelnen Mitarbeiter, jeweils entsprechend seiner Zuständigkeiten und Kompetenzen. Jede Position hat klar definierte Befugnisse und Verantwortlichkeiten sowie die notwendigen Mittel zur Verfügung. Regelmäßige Überprüfungen stellen sicher, dass das integrierte Managementsystem wirksam und effizient umgesetzt wird, einschließlich der Identifikation und Behebung von Abweichungen sowie deren Ursachenanalyse. Die Geschäftsleitung gewährleistet die ordnungsgemäße und effiziente Funktionsweise des integrierten Managementsystems für Qualität, Umwelt und Sicherheit durch regelmäßige und systematische Prüfungen. Dies umfasst interne Audits, Prozessüberprüfungen und periodische Bewertungen, um sicherzustellen, dass die im System festgelegten Verfahren und Anweisungen in allen Unternehmensbereichen korrekt angewendet werden.

Im Rahmen ihrer Weiterentwicklung strebt die Tecnoinox Srl an, sich als innovatives und verlässliches Unternehmen zu positionieren. Das Unternehmen arbeitet daran, seine Wettbewerbsfähigkeit zu stärken, gesetzliche Anforderungen einzuhalten, die Umwelt zu schützen, die Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz zu gewährleisten, die Produktqualität zu verbessern und durch die Verringerung von Beschwerden die Effizienz zu steigern.

Tecnoinox Srl erkennt die Bedeutung ihres Beitrags zum Schutz und zur Erhaltung der natürlichen Ressourcen und der Umwelt an. Das Unternehmen verpflichtet sich, seine Umweltbelastung so gering wie möglich zu halten, indem es wissenschaftliche Erkenntnisse, technische Mittel und verfügbare Ressourcen optimal nutzt und dabei einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess verfolgt.

### GRUNDPRINZIPIEN DER UNTERNEHMENSPOLITIK.

Die Unternehmenspolitik basiert auf drei zentralen Prinzipien, die als Grundpfeiler für den heutigen und zukünftigen Erfolg und die Rentabilität angesehen werden:

#### 1. Kundenzufriedenheit:

Die Zufriedenheit unserer Kunden ist eines der zentralen Ziele und bildet die Grundlage des täglichen Engagements und der Professionalität aller Mitarbeiter.

#### 2. Umweltschutz:

Die Einhaltung der Umweltvorschriften und die Förderung einer nachhaltigen Entwicklung sind zentrale Kriterien in unseren Entscheidungsprozessen, um eine umweltfreundlichere und lebenswertere Zukunft zu schaffen.

#### 3. Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz:

Die kontinuierliche Verbesserung der Maßnahmen zur Prävention und zum Schutz der Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz hat höchste Priorität, da die Gewährleistung eines sicheren Arbeitsumfelds unser wichtigstes Versprechen an unsere Mitarbeiter ist.

### UNTERNEHMENSVERPFLICHTUNGEN

Auf der Grundlage dieser Prinzipien, die das tägliche Leben des Unternehmens beleben und im Bewusstsein, dass der Erfolg des Unternehmens Tag für Tag dank der Zusammenarbeit und des Engagements aller am Geschäft beteiligten Parteien erreicht wird, Tecnoinox Srl verpflichtet sich außerdem zu:

#### Qualität

- Fokus auf die Erfüllung der Anforderungen und Erwartungen der Kunden, Mitarbeiter und aller Interessensgruppen.
- Systematische Leistungsmessung, Einhaltung vertraglicher und gesetzlicher Vorgaben sowie finanzieller Ziele.
- Vergleich der Unternehmensleistungen mit denen der wichtigsten Wettbewerber.
- Die Identifikation der von den Kunden wahrgenommenen Qualität
- Förderung und Investition in die berufliche Weiterbildung und Spezialisierung der Mitarbeiter zur Stärkung von Kompetenzen und Karrierechancen.
- Digitalisierung der operativen und organisatorischen Prozesse.
- Strenge Kontrolle von Lieferanten, Auftragnehmern und Partnern.
- Nutzung von Kundenfeedback und Beschwerdeanalysen zur kontinuierlichen Verbesserung.

#### Umwelt

- Förderung umweltfreundlicher Produktionsprozesse und nachhaltiger Unternehmenskultur.
- Vermittlung des Bildes eines tugendhaften Unternehmens an lokale Behörden und Gemeinden, um die Entwicklung einer Kultur der nachhaltigen Entwicklung und des Umweltschutzes zu fördern.
- Förderung und Verbreitung der Kultur der Umweltverschmutzungsvermeidung innerhalb und außerhalb des Unternehmens.
- Reduzierung von Abfällen, Emissionen und Energieverbrauch.
- Ausrichtung der Geschäftsprozesse auf umweltfreundlichere Lösungen, Verringerung des Verbrauchs von Energie und natürlichen Ressourcen sowie Begrenzung der Schadstoffemissionen und der Abfallproduktion.
- Einhaltung aller umweltrechtlichen Vorschriften und freiwilligen Verpflichtungen des Unternehmens.

#### Sicherheit

- Schaffung eines sicheren und gesunden Arbeitsumfeldes, um Risiken zu minimieren oder vollständig zu eliminieren.
- Förderung einer Sicherheitskultur zur Verhütung von Arbeitsunfällen und Berufskrankheiten.
- Kontinuierliche Verbesserung der Leistungen des Unternehmens im Bereich Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz.
- Einhaltung der für das Unternehmen geltenden Rechtsvorschriften über Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz sowie etwaiger vom Unternehmen unterzeichneter Vereinbarungen.
- Gewährleistung der regelmäßigen Wartung und des sicheren Einsatzes von Betriebsmitteln.

Das Unternehmen ist sich darüber hinaus bewusst, dass für die Erreichung der gleichen Ziele der Beitrag zur aktiv, die Beteiligung und Teilnahme aller interessierten Parteien und des gesamten Personals und zu diesem Zweck verpflichtet sich daher, seine integrierte Politik sowohl intern als auch extern mit den geeignetsten Mitteln zu fördern und zu verbreiten. Die Geschäftsleitung überwacht sowohl die Erreichung dieser Ziele als auch die Umsetzung und Einhaltung aller Bestimmungen zur kontinuierlichen Verbesserung des integrierten Qualitäts-, Umwelt- und Sicherheitsmanagementsystems: Sie hat die Aufgabe und die Befugnis, die integrierte Politik und die ordnungsgemäße Durchführung des Systems regelmäßig zu überprüfen. Dieses Dokument wird im Rahmen der regelmäßigen Systemüberprüfungen als ständiger Bezugspunkt für die Bewertung der erzielten Ergebnisse und die Ermittlung neuer Ergebnisse dienen, in Übereinstimmung mit dem Unternehmenssystem zur kontinuierlichen Verbesserung.



CISQ is a member of



The International Certification Network  
www.iqnet-certification.com

**CERTIFICATO N. EMS-3660/S**  
**CERTIFICATE No.**

SI CERTIFICA CHE IL SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE DI  
IT IS HEREBY CERTIFIED THAT THE ENVIRONMENTAL MANAGEMENT SYSTEM OF

**TECNOINOX S.R.L.**

VIA TORRICELLI, 1 33080 Porcia (PN) ITALIA  
NELLE SEGUENTI UNITÀ OPERATIVE / IN THE FOLLOWING OPERATIONAL UNITS

VIA TORRICELLI, 1 33080 Porcia (PN) ITALIA

E UNITÀ OPERATIVE INDICATE NELLE PAGINE SUCCESSIVE / AND OPERATIONAL UNITS IN THE FOLLOWING PAGES

E CONFORME ALLA NORMA // IS IN COMPLIANCE WITH THE STANDARD

**ISO 14001:2015**

E AL REGOLAMENTO TECNICO ACCREDIA RT-09, APPLICABILE IN ITALIA  
PER I SEGUENTI CAMPI DI ATTIVITÀ / FOR THE FOLLOWING FIELD(S) OF ACTIVITIES

Per informazioni sulla validità del certificato, visitare il sito [www.rina.org](http://www.rina.org)

For information concerning validity of the certificate, you can visit the site [www.rina.org](http://www.rina.org)

IAF:17  
IAF:16

PROGETTAZIONE E FABBRICAZIONE DI APPARECCHIATURE E MANUFATTI IN ACCIAIO INOSSIDABILE PER RISTORAZIONE MEDIANTE LE FASI DI TAGLIO, PUNZONATURA, PIEGATURA, SALDATURA E FINITURA.

DESIGN AND MANUFACTURE OF STAINLESS STEEL APPLIANCES AND PRODUCTS FOR THE CATERING SECTOR THROUGH CUTTING, PUNCHING, FOLDING, WELDING AND FINISHING.

L'uso e la validità del presente certificato sono soggetti al rispetto del documento RINA: Regolamento per la Certificazione di Sistemi di Gestione Ambientale  
The use and the validity of this certificate are subject to compliance with the RINA document: Rules for the Certification of Environmental Management Systems  
La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica annuale / semestrale ed al riesame completo del sistema di gestione con periodicità triennale  
The validity of this certificate is dependent on an annual / six monthly audit and on a complete review, every three years, of the management system

Prima emissione First Issue	23.12.2011	Data decisione di rinnovo Renewal decision date	15.12.2023
Data scadenza Expiry Date	16.12.2026	Data revisione Revision date	15.12.2023

Paolo Taddia  
Venice & Verona Management  
System Certification, Head



SGA N° 002 D  
Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC  
Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements

RINA Services S.p.A.  
Via Corsica 12 - 10128 Genova Italy  
1/2



CISQ è la Federazione Italiana di Organismi di Certificazione del Sistema di Gestione Aziendale  
CISQ is the Italian Federation of management system Certification Bodies



Building trust together.

# Certificate

CISQ / RINA has issued an IQNET recognized certificate that the organization:

**TECNOINOX S.R.L.**

VIA TORRICELLI, 1 33080 Porcia (PN) ITALIA

has implemented and maintains a/an  
**Environmental Management System**

for the following scope:

DESIGN AND MANUFACTURE OF STAINLESS STEEL APPLIANCES AND PRODUCTS FOR THE CATERING SECTOR THROUGH CUTTING, PUNCHING, FOLDING, WELDING AND FINISHING.

which fulfills the requirements of the following standard:

**ISO 14001:2015**

Issued on: **2023-12-15**

First Issued on: **2011-12-23**

Expires on: **2026-12-16**

All details about any legal entities, operative units and related activities included in this certificate are contained in CISQ/RINA original certificate no: **EMS-3660/S**

Registration Number: **IT-80907**

Alex Stoichitolu  
President of IQNET

Mario Romers  
President of CISQ



This attestation is directly linked to the IQNET Member's original certificate and shall not be used as a stand-alone document.

**IQNET Members:**

AENOR Spain AFNOR Certification France APCER Portugal CQC Cyprus CISQ Italy CQC China CQM China CCB Czech Republic Cma Cert Canada DQS Holding GmbH Germany EMAS Certification Group USA FCM Brazil FONDONORMA Venezuela ICFRTEC Colombia ICS Bosnia and Herzegovina INTECO Costa Rica INAM Argentina JQA Japan KPC Korea LSGA Uruguay MIRTEC Slovakia MEST Hungary Nemko AS Norway NSI Ireland NYCE-SIGE Mexico PCBC Poland Quality Austria Austria SII Israel BQ Slovenia SIRIM QAS International Malaysia SGS Switzerland SINAG Romania TSE Hungary YUOP Serbia

\* The list of IQNET Members is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under [www.iqnet-certification.com](http://www.iqnet-certification.com)



CISQ is a member of



Per informazioni sulla validità del certificato, visitare il sito [www.rina.org](http://www.rina.org)

For information concerning validity of the certificate, you can visit the site [www.rina.org](http://www.rina.org)

**CERTIFICATO N. OHS-782**  
**CERTIFICATE No.**

SI CERTIFICA CHE IL SISTEMA DI GESTIONE DELLA SICUREZZA E DELLA SALUTE SUL LUOGO DI LAVORO DI  
IT IS HEREBY CERTIFIED THAT THE OCCUPATIONAL HEALTH AND SAFETY MANAGEMENT SYSTEM OF

**TECNOINOX S.R.L.**  
VIA TORRICELLI, 1 33080 Porcia (PN) ITALIA

NELLE SEGUENTI UNITÀ OPERATIVE / IN THE FOLLOWING OPERATIONAL UNITS  
VIA TORRICELLI, 1 33080 Porcia (PN) ITALIA

E UNITÀ OPERATIVE INDICATE NELLE PAGINE SUCCESSIVE / AND OPERATIONAL UNITS IN THE FOLLOWING PAGES  
È CONFORME ALLA NORMA / IS IN COMPLIANCE WITH THE STANDARD  
**ISO 45001:2018**  
PER I SEGUENTI CAMPI DI ATTIVITÀ / FOR THE FOLLOWING FIELD(S) OF ACTIVITIES

PROGETTAZIONE E FABBRICAZIONE DI APPARECCHIATURE E MANUFATTI IN ACCIAIO INOSSIDABILE PER RISTORAZIONE  
MEDIANTE LE FASI DI TAGLIO, PUNZONATURA, PIEGATURA, SALDATURA E FINITURA.

DESIGN AND MANUFACTURE OF STAINLESS STEEL APPLIANCES AND PRODUCTS FOR THE CATERING SECTOR  
THROUGH CUTTING, PUNCHING, FOLDING, WELDING AND FINISHING.

La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica annuale / semestrale ed al riesame completo del sistema di gestione con periodicità triennale  
The validity of this certificate is dependent on an annual / six monthly audit and on a complete review every three years of the management system  
L'uso e la validità del presente certificato è soggetto al rispetto del documento RINA - Regolamento per la Certificazione dei Sistemi di Gestione della Sicurezza e Salute sul luogo di lavoro  
The use and validity of this certificate are subject to compliance with the RINA document: Rules for the Certification of Occupational Health and Safety Management Systems

Prima emissione First Issue	Data decisione di rinnovo Renewal decision date	Data scadenza Expiry Date	Data revisione Revision date
22.12.2011	18.12.2023	21.12.2026	18.12.2023



SCR N° 003 F  
Member degli Accordi di Mutual Recognition SA, SM e SAC  
Signatory of EA, IAF and ILAC Mutual Recognition Agreements



Paolo Tadda  
Venice & Verona Management System Certification, Head



RINA Services S.p.A.  
Via Corsica 12 - 16128 Genova Italy

CISQ è la Federazione Italiana di Organismi di Certificazione dei sistemi di gestione aziendale  
CISQ is the Italian Federation of management system Certification Bodies



Building trust together.

# Certificate

CISQ / RINA has issued an IQNET recognized certificate that the organization:

**TECNOINOX S.R.L.**  
VIA TORRICELLI, 1 33080 Porcia (PN) ITALIA

has implemented and maintains a/an  
**Health and Safety Management System**  
for the following scope:

DESIGN AND MANUFACTURE OF STAINLESS STEEL APPLIANCES AND PRODUCTS FOR THE CATERING SECTOR THROUGH CUTTING, PUNCHING, FOLDING, WELDING AND FINISHING.

which fulfills the requirements of the following standard:

**ISO 45001:2018**  
Issued on: **2023-12-18**  
First Issued on: **2011-12-22**  
Expires on: **2026-12-21**

All details about any legal entities, operative units and related activities included in this certificate are contained in CISQ/RINA original certificate no. **OHS-782**

Registration Number: **IT-80893**



Alex Stoichitolu  
President of IQNET



Mario Romers  
President of CISQ



This attestation is directly linked to the IQNET Member's original certificate and shall not be used as a stand-alone document.

IQNET Members: AENOR Spain, AFNOR Certification France, APICER Portugal, GDC Cyprus, CISQ Italy, GDC China, CQM China, GSB Czech Republic, GmSert Croatia, DQS Holding GmbH Germany, SAGE CERTIFICATION Canada USA, PCWI Brazil, FONDONORMA Venezuela, ECOTEC Colombia, ICS Bosnia and Herzegovina, INTECO Costa Rica, INAM Argentina, JQA Japan, WFO Korea, LSGA Uruguay, MIRTEC Slovakia, HSEZT Hungary, Nemko AS Norway, NSI Ireland, NYCE-SIGE Mexico, PCBC Poland, Quality Austria Austria, BII Israel, BQ Slovenia, SIRIM QAS International Malaysia, SGS Switzerland, SINAG Romania, TSE Hungary, YUOP Serbia

\* The list of IQNET Members is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under [www.iqnet-certification.com](http://www.iqnet-certification.com)



**CERTIFICATO N. 1548/98/S**  
**CERTIFICATE No.**

SI CERTIFICA CHE IL SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITÀ DI  
IT IS HEREBY CERTIFIED THAT THE QUALITY MANAGEMENT SYSTEM OF

**TECNOINOX S.R.L.**

VIA TORRICELLI, 1 33080 Porcia (PN) ITALIA  
NELLE SEGUENTI UNITÀ OPERATIVE / IN THE FOLLOWING OPERATIONAL UNITS

VIA TORRICELLI, 1 33080 Porcia (PN) ITALIA

E UNITÀ OPERATIVE INDICATE NELLE PAGINE SUCCESSIVE / AND OPERATIONAL UNITS IN THE FOLLOWING PAGES  
È CONFORME ALLA NORMA / IS IN COMPLIANCE WITH THE STANDARD

**ISO 9001:2015**

PER I SEGUENTI CAMPI DI ATTIVITÀ / FOR THE FOLLOWING FIELD(S) OF ACTIVITIES

PROGETTAZIONE E FABBRICAZIONE DI APPARECCHIATURE PROFESSIONALI PER LA COTTURA ELETTRICHE E A GAS.  
"PROCEDURE PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ DI PESATURA PER LA DETERMINAZIONE DELLA "MASSA LORDA  
VERIFICATA DEL CONTENITORE"» (VGM) SECONDO IL METODO 2 PREVISTO DAGLI EMENDAMENTI AL CAPITOLO VI  
REGOLA 2 DALLA CONVENZIONE SOLAS 74 COME EMENDATA.

Per informazioni sulla validità  
del certificato, visitare il sito  
www.rina.org

For information concerning  
validity of the certificate, you  
can visit the site  
www.rina.org

Per i requisiti della norma non  
applicabili al campo di applicazione  
del sistema di gestione  
dell'organizzazione, riferirsi alle  
informazioni documentate relative.

Reference is to be made to the  
relevant documented information  
for the requirements of the  
standard that cannot be applied to  
the Organization's management  
system scope

IAF:18

DESIGN AND MANUFACTURE OF ELECTRIC AND GAS PROFESSIONAL COOKING EQUIPMENT.  
"PROCEDURES FOR CARRYING OUT THE WEIGHING ACTIVITIES FOR THE DETERMINATION OF THE "VERIFIED GROSS  
MASS OF THE CONTAINER"» (VGM) ACCORDING TO METHOD 2 PROVIDED FOR BY THE AMENDMENTS TO CHAPTER VI  
RULE 2 BY THE SOLAS CONVENTION 74 AS AMENDED "

La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza periodica annuale / semestrale ed al riesame completo del sistema di gestione con periodicità triennale  
The validity of this certificate is dependent on an annual / six monthly audit and on a complete review, every three years, of the management system  
L'uso e la validità del presente certificato sono soggetti al rispetto del documento RINA, Regolamento per la Certificazione di Sistemi di Gestione per la Qualità  
The use and validity of this certificate are subject to compliance with the RINA document: Rules for the certification of Quality Management Systems

Prima emissione First Issue	09.12.1998	Data decisione di rinnovo Renewal decision date	14.11.2022
Data scadenza Expiry Date	08.12.2025	Data revisione Revision date	14.11.2022

Paolo Tadda  
Venice & Verona Management  
System Certification, Head



SGQ N° 002 A  
Membro degli Accordi di Riconoscimento DA, IAF e IAC  
Signatory of IAF and IAC Mutual Recognition Agreements

1/3



CISQ è la Federazione Italiana di Organismi di  
Certificazione del sistema di gestione aziendale  
CISQ is the Italian Federation of  
management system Certification Bodies



Building  
trust  
together.

# Certificate

CISQ / RINA has issued an IQNet recognized certificate that the organization:

**TECNOINOX S.R.L.**

VIA TORRICELLI, 1 33080 Porcia (PN) ITALIA

has implemented and maintains a/an  
**Quality Management System**

for the following scope:

DESIGN AND MANUFACTURE OF ELECTRIC AND GAS PROFESSIONAL COOKING EQUIPMENT.  
"PROCEDURES FOR CARRYING OUT THE WEIGHING ACTIVITIES FOR THE DETERMINATION OF THE "VERIFIED GROSS MASS OF THE CONTAINER  
» (VGM) ACCORDING TO METHOD 2 PROVIDED FOR BY THE AMENDMENTS TO CHAPTER VI RULE 2 BY THE SOLAS CONVENTION 74 AS  
AMENDED "

which fulfills the requirements of the following standard:

**ISO 9001:2015**

Issued on: **2022-11-14**

First Issued on: **1998-12-09**

Expires on: **2025-12-08**

All details about any legal entities, operative units and related activities included in this certificate  
are contained in CISQ/RINA original certificate no: **1548/98/S**

Registration Number: **IT-5786**

Alex Stoichitoli  
President of IQNET

Mario Romersl  
President of CISQ



This attestation is directly linked to the IQNET Member's original certificate and shall not be used as a stand-alone document.

**IQNET Members:**

AFNOR Spain, AFNOR Certification France, APCER Portugal, CQC Cyprus, CISO Italy, CQC China, CGM China, CQS Czech Republic, CIP Czech Republic, DQS Holding Germany, EAGLE Certification Group, ICAI Spain, FONDORINA Romania, ICOTEC Colombia, ICS Bosnia and Herzegovina, Inspecta Sertifikandi Oy Finland, INTECO Costa Rica, IRAM Argentina, JQA Japan, KPO Korea, LISA Uruguay, MITEC Greece, MZT Hungary, Normo AS Norway, HSI Ireland, NVCE-SRIE Mexico, PCBC Poland, Quality Austria, SAI United Arab Emirates, SIB Slovenia, SIRIN-QAS International, TSC Slovakia, SGS Switzerland, SRIAC Romania, TSE Turkey, VUKO Serbia.

\* The list of IQNET Members is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under: www.iqnet-certification.com

## CERTIFICATO / CERTIFICATED / ZERTIFIKAT:

I prodotti inseriti nel presente catalogo sono progettati e costruiti a regola d'arte in materia di sicurezza nel rispetto dei requisiti delle norme e direttive:  
The equipment featured in this catalogue are expertly manufactured according to the Safety rules and comply with the following provisions:  
Die in diesem Katalog vorgestellten Geräte sind fachmännisch nach den Sicherheitsvorschriften hergestellt und entsprechen den folgenden Bestimmungen:

<b>UNI EN ISO 12100 : 2010</b>	Sicherheit von Maschinen, allgemeine Grundsätze für Konstruktion, Risikobeurteilung und Risikominderung Safety of machinery, General principles for design, Risk assessment and risk reduction Sicherheit von Maschinen, Allgemeine Gestaltungsleitsätze, Risikobeurteilung und Risikominderung
<b>2006/42/CE:</b>	Direttiva Macchine Machinery Directive Maschinenrichtlinie
<b>2014/30/UE:</b>	Direttiva Compatibilità elettromagnetica Electromagnetic compatibility Directive Elektromagnetische Verträglichkeit
<b>2016/426/UE:</b>	Regolamento sicurezza impiego gas combustibile Regulation appliances burning gaseous fuels Richtlinien für ein Gerät, das gasförmige Brennstoffe verbrennt
<b>2014/35/UE:</b>	Direttiva bassa tensione Low voltage directive Niederspannungs-Richtlinie
<b>1935/2004/CE:</b>	Regolamento riguardante materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (MOCA) Regulation on materials and articles intended to come into contact with food Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

Le apparecchiature soddisfano, per progettazione e costruzione, i requisiti del marchio **CE** in conformità alle norme applicabili ed in calce indicate:  
All equipment meet the **CE** requirements in terms of planning and manufacturing and comply with the following applicable standards:  
Alle Geräte die **CE** -Anforderungen in Bezug auf Planung und Herstellung erfüllen und den folgenden geltenden Normen entsprechen:



### 2011/65/UE:

Restrizione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche  
Restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipmen  
Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektronikgeräten



### 2012/19/UE :

Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche  
Waste on electric and electronic equipment  
Abfälle von elektrischen und elektronischen Geräten

I prodotti sono inoltre conformi alle seguenti Direttive  
Furthermore, any machinery complies with the following Directives, as well  
Darüber hinaus müssen alle Maschinen den folgenden Richtlinien entsprechen

<b>EN 60335-1</b> <b>EN 60335-2</b>	Apparecchiature elettriche / Electric appliances / Elektrische Geräte
<b>EN 203</b>	Apparecchiature a gas / Gas appliances / Gasgeräte

Altre certificazioni  
Other certification  
Andere Zertifikate



المواصفات السعودية  
Saudi Standards



## CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA (CGV\_00 04/2019)

- 1. ORDINI:** Gli ordini trasmessi dal cliente a Tecnoinox srl socio unico ("Tecnoinox") e i contratti conclusi dai nostri agenti o rappresentanti commerciali saranno considerati validi solo se espressamente confermati per iscritto da Tecnoinox. Il contratto si considera concluso con l'invio da parte di Tecnoinox della conferma scritta ("conferma d'ordine") al cliente, anche solo via posta elettronica (e-mail). Eventuali annullamenti, modifiche o contestazioni alla conferma d'ordine devono essere comunicate entro 3 giorni dal ricevimento della stessa in forma scritta. In mancanza di comunicazione da parte dell'acquirente, la conferma si intende irrevocabilmente accettata in tutti i suoi punti. In presenza di insoluti, Tecnoinox si riserva la possibilità di bloccare la spedizione. In caso di annullamento o modifica di ordini di prodotti speciali, non presenti a listino e realizzati su richiesta, Tecnoinox si riserva il diritto di chiedere il risarcimento di eventuali danni risultanti. Nel caso in cui al cliente sia stato confermato un ordine con pagamento anticipato e il cliente stesso non provveda al pagamento entro 30 giorni solari dalla data di approntamento della merce (fa fede la data riportata sulla c/o), Tecnoinox considererà l'ordine annullato e, in presenza di prodotti speciali, Tecnoinox si riserva il diritto di chiedere il risarcimento di eventuali danni risultanti. Le apparecchiature a gas sono disponibili in versione standard a metano (con kit ugelli GPL).
- 2. ORDINI 48H (APPONTAMENTO):** L'ordine deve riportare nell'oggetto "pronta consegna 48 h" ed è ammesso un solo pezzo per ciascun modello. Gli ordini saranno evasi nel primo pomeriggio della data richiesta a condizione che pervengano a Tecnoinox almeno 2 giorni prima ed entro le ore 12:00. La spedizione sarà in tutti i casi gestita dal vettore designato da Tecnoinox ed addebitata in fattura. Le apparecchiature a gas sono disponibili in versione standard a metano (con kit ugelli GPL). Dove il pagamento è anticipato, si richiede di effettuare il bonifico bancario contestualmente all'ordine e di inviare la contabile a Tecnoinox. In caso di presenza di insoluti l'azienda si riserva di non spedire la merce. Non si effettuano consegne presso i clienti finali.
- 3. PREZZI:** Prezzi indicati nel presente contratto oppure offerta sono basati sul costo attuale di produzione. Tali prezzi saranno pertanto soggetti a revisione per ogni aumento giustificato che potrà intervenire sui vari fattori costituenti il costo di produzione stesso, da oggi all'espletamento dell'ordine. I prodotti sono venduti ai prezzi di listino in vigore all'atto di emissione degli ordini. I prezzi non includono i costi dell'installazione e l'I.V.A. e sono da intendersi franco nostro stabilimento di Porcia, se non diversamente specificato.
- 4. TRASPORTI:** Il trasporto non è incluso nel prezzo di vendita e i prezzi sono stabiliti franco nostro stabilimento di Porcia, salvo accordi contrari. Una partecipazione ai costi di spedizione è sempre fatturata per l'invio di pezzi di ricambio, anche quando vi sia un accordo di franco destino tra Tecnoinox e l'acquirente. Qualora l'acquirente demandi a Tecnoinox l'organizzazione del trasporto dallo stabilimento di Porcia a un punto da lui designato, le spese di gestione del trasporto saranno addebitate in fattura all'acquirente. Le merci viaggiano a rischio e pericolo del destinatario anche quando, in deroga alle condizioni precitate, i prezzi sono stabiliti franco destino. L'acquirente si impegna a rimborsare Tecnoinox per qualsiasi spesa aggiuntiva che la stessa abbia dovuto sostenere per spedizioni o movimentazioni causate da una mancata ottemperanza da parte dell'acquirente agli accordi presi per la data, l'ora e il luogo della consegna. Nel caso in cui Tecnoinox incorra in costi o sanzioni da parte dello spedizioniere per negligenza dell'acquirente (per es. merce andata in giacenza causa acquirente assente al momento della consegna), tali costi saranno traslati al cliente, a cui Tecnoinox emetterà regolare fattura.
- 5. ACCETTAZIONE MERCE:** Tecnoinox ha assolto i suoi obblighi allorché rimette la merce nelle mani di un corriere o spedizioniere designato dall'acquirente o di comune accordo tra l'acquirente e Tecnoinox. Pertanto, la rimessa della merce al corriere o spedizioniere da parte di Tecnoinox costituirà per l'acquirente l'accettazione della merce. Nel caso in cui l'organizzazione e la gestione del trasporto siano demandate a Tecnoinox, l'acquirente dovrà attenersi a queste istruzioni, pena la decadenza di ogni diritto di rivalsa nei confronti di Tecnoinox per ogni danno arrecato alla merce durante il trasporto o comunque dopo la rimessa della merce nelle mani del corriere o dello spedizioniere designato: a) verificare che la quantità reale di colli consegnati corrisponda a quanto indicato nel DDT; b) verificare le condizioni del collo e dell'imballo e, se il collo risulta non integro (per es. il cartone è rotto, tagliato o manomesso, la base imballo è danneggiata, il collo presenta nastro adesivo manomesso o con marchio dello spedizioniere), apporre nel documento rilasciato dallo spedizioniere la dicitura "ACCETTO CON RISERVA PER IMBALLO DANNEGGIATO" e specificare il tipo di danno con breve descrizione; c) se il collo risulta integro, apporre nel documento rilasciato dallo spedizioniere la dicitura "COLLO INTEGRO, ACCETTO CON RISERVA DI CONTROLLO QUALITÀ E QUANTITÀ". Nel caso in cui l'acquirente notifichi al trasportatore un danno da trasporto, dovrà darne comunicazione scritta anche a Tecnoinox entro 5 giorni solari. Tecnoinox non considererà reclami pervenuti oltre tale termine né segnalazioni al trasportatore che non rispettino le precitate istruzioni. Nel caso in cui il trasportatore si opponga alla riserva, il cliente è tenuto ad aprire gli imballi in presenza del trasportatore stesso e a verificarne l'integrità prima di firmare il documento di accettazione merce.
- 6. IMBALLO:** L'imballo in scatole di cartone o telai in legno è compreso nel prezzo. L'acquirente che richiede un imballo diverso concede a Tecnoinox la riserva di valutarne la fattibilità e conteggiare i costi aggiuntivi. Una volta confermato l'imballo, l'acquirente accetta irrevocabilmente e per intero l'addebito dei costi aggiuntivi calcolati da Tecnoinox.
- 7. RISERVA DELLA PROPRIETÀ:** Il materiale si intende sempre venduto con riserva della proprietà (ex. Artt. 1523 e seguenti c.c.) fino al pagamento dell'intero importo indicato in conferma d'ordine. Non sono ammessi sconti o deduzioni di sorta, se non preventivamente concordati.
- 8. INSTALLAZIONE ED USO:** Le apparecchiature, gli accessori e i ricambi presenti a listino devono essere sempre installati e utilizzati in conformità con le istruzioni e le avvertenze fornite dal libretto d'istruzioni e dallo schema d'installazione, forniti insieme alle apparecchiature. I ricambi e gli accessori vanno installati e utilizzati esclusivamente con i prodotti Tecnoinox. L'acquirente è responsabile della corretta installazione e del corretto utilizzo dei prodotti acquistati. L'installazione dei prodotti Tecnoinox richiede l'intervento di personale autorizzato e professionalmente qualificato. Leggere sempre e attenersi al libretto d'istruzioni, allo schema d'installazione e/o alle avvertenze presenti sull'imballaggio dei prodotti. Tecnoinox non si assume alcuna responsabilità per reclami riconducibili a: uso non previsto del prodotto, manipolazione del prodotto, uso e installazione con apparecchiature per le quali il prodotto non è stato progettato o installazione non corretta. Le macchine sono vendute sprovviste di cavo di alimentazione elettrica e tubo di alimentazione acqua.
- 9. GARANZIA:** I prodotti forniti sono coperti da garanzia per difetti di materiale e/o fabbricazione per un periodo di dodici mesi dalla data di consegna merce. Tecnoinox sostituisce gratuitamente i prodotti resi in detto periodo di garanzia e riconosce difetti per vizi d'origine, restando espressamente escluso e rinunciato qualsiasi diverso diritto o pretesa dell'acquirente anche a titolo di risarcimento danni diretti e/o indiretti o di rimborso di costi dallo stesso sostenuti (quali i costi di riprese, di assistenza tecnica, di richiamo, ecc.) Eventuali difettosità o non conformità dei prodotti devono essere segnalate dall'acquirente a Tecnoinox, a pena di decadenza, a mezzo raccomandata entro e non oltre otto giorni dalla data di ricevimento della merce. Eventuali difetti occulti devono essere segnalati dall'acquirente a Tecnoinox, sempre a pena di decadenza, a mezzo raccomandata entro otto giorni dalla relativa scoperta. La garanzia non opera ove i difetti rilevati siano imputabili a: negligenza dell'acquirente e/o ad impiego dei prodotti non conforme alle prescrizioni tecniche, ad errata installazione e/o manutenzione operata da personale non autorizzato, a pulizia impropria in quanto effettuata con modalità o materiali non idonei, ad errato immagazzinaggio, movimentazione e trasporto, ad uso improprio od incauto dell'apparecchio utilizzatore (vedere punto 8) oppure a circostanze che comunque non possono ricollegarsi a difettosità di produzione da parte di Tecnoinox. La garanzia sopra menzionata è l'unica forma di garanzia concessa da Tecnoinox e sono pertanto escluse ulteriori rivendicazioni di garanzia o qualsiasi ulteriore responsabilità di Tecnoinox. In ogni caso sono esclusi dalla garanzia tutti i componenti soggetti a normale usura derivante dall'utilizzo delle apparecchiature (a titolo esemplificativo ma non esaustivo: resistenze elettriche, interruttori, lampade, guarnizioni ecc...).
- 10. TERMINI DI CONSEGNA:** La conferma d'ordine riporta la data di approntamento merce presso il nostro stabilimento di Porcia. I termini di consegna sono indicativi e non impegnativi, benché siano stabiliti con la maggior cura, e potrebbero protrarsi nel caso si verificino impedimenti di vario genere, che Tecnoinox non era in grado di prevedere al momento dell'emissione della conferma d'ordine. L'acquirente esonererà, pertanto, Tecnoinox da ogni e qualsiasi responsabilità per danni conseguenti da ritardo nella consegna della merce.
- 11. FORZA MAGGIORE:** Qualora Tecnoinox sia impossibilitata a rispettare il contratto per cause di forza maggiore o comunque indipendenti dalla sua volontà, i termini previsti per l'esecuzione della fornitura sono automaticamente prorogati per un periodo equivalente al perdurare degli effetti di tali cause. Qualora la causa impeditiva continui per più di sei mesi entrambe le parti possono chiedere la risoluzione del contratto e in tal caso Tecnoinox restituisce all'acquirente gli anticipi eventualmente ricevuti, con esclusione di ogni e qualsiasi onere ulteriore a suo carico.
- 12. PAGAMENTI:** L'acquirente accetta irrevocabilmente le condizioni di pagamento indicate nella conferma d'ordine nel momento in cui accetta l'ordine stesso (vedere punto 1). In caso di pagamenti tramite bonifico bancario, il cliente si accolla tutti gli eventuali costi di transazione applicati dalle banche coinvolte nell'operazione. Qualora Tecnoinox ricevesse in accredito un importo minore di quello concordato (evidenziato nella conferma d'ordine o nella fattura), al cliente sarà imputato un insoluto, da saldare al più presto per non incorrere in interessi di mora. Qualora Tecnoinox ricevesse in accredito un importo maggiore di quello concordato, tale differenza sarà stornata dall'importo dovuto per il successivo ordine. I pagamenti pervenuti a Tecnoinox in data posteriore alla scadenza concordata comportano l'addebito automatico degli interessi di mora in ragione del saggio di riferimento della BCE maggiorato di 8 (otto) punti percentuali, salvo diversi accordi scritti tra le parti (D.Lgs. 231/2002, D.Lgs. 192/2012 e successive modifiche). L'acquirente accetta inoltre l'addebito da parte di Tecnoinox di spese di incasso, valori bollati, eventuali spese legali ed oneri accessori legati al recupero del credito. Il ritardato pagamento autorizza Tecnoinox a sospendere senza alcun preavviso le forniture e i contratti.
- 13. RESO:** In linea di principio, non sussiste alcun diritto di reso se non per rivendicazione di garanzia (vedere punto 8). La richiesta di reso deve essere preventivamente notificata in forma scritta al nostro ufficio vendite entro un mese solare dalla data di consegna. È facoltà di Tecnoinox decidere se accettare o meno il reso e stabilire l'eventuale accredito del prezzo di acquisto, al netto di un costo di gestione e degli eventuali costi di ripristino dell'apparecchiatura. Nel caso in cui Tecnoinox accetti il reso, sarà emessa un'autorizzazione di reso e il trasporto sarà sempre organizzato e a carico dell'acquirente. La richiesta di reso pervenuta oltre il termine previsto non sarà considerata.
- 14. DIVIETO DI COMPENSAZIONE:** La compensazione dei debiti e crediti commerciali è vietata come da art. 2423-ter c.c.
- 15. INFORMATIVA BREVE:** Tecnoinox s.r.l. socio unico informa il Cliente, ai sensi dell'art. 13 del GDPR, che i suoi dati personali vengono trattati sulla base del contratto stipulato dalle parti, per darne esecuzione e per le finalità connesse. Titolare del trattamento è Tecnoinox s.r.l. L'interessato può rivolgere richieste per l'esercizio dei diritti posti dalla normativa scrivendo all'indirizzo [tecnoinox@tecnoinox.it](mailto:tecnoinox@tecnoinox.it). L'informativa estesa è visibile nel sito [www.tecnoinox.it](http://www.tecnoinox.it).
- 16. LEGGE APPLICABILE E FORO COMPETENTE:** Il contratto è regolato dalla legge italiana. Per qualsiasi controversia tra le parti è competente in via esclusiva il Foro di Pordenone.
- 17. CLAUSOLA «NO RE-EXPORT TO RUSSIA»**  
**ARTICOLO 12 RIF. NORMA 833/2014 DEL CONSIGLIO EUROPEO**  
"1) L'Importatore/Acquirente non potrà vendere, esportare o riesportare, direttamente o indirettamente o per l'utilizzo, nella Federazione Russa eventuali beni forniti che rientrano nell'ambito di applicazione dell'articolo 12 del regolamento (UE) n. 833/2014 del Consiglio Europeo.  
(2) L'Importatore/Acquirente farà tutto il possibile per garantire che vengano rispettate le clausole del paragrafo (1) e che tali clausole vengano rispettate anche da terzi a valle della catena commerciale, compresi eventuali rivenditori.  
(3) L'Importatore/Acquirente deve mantenere e garantire un monitoraggio adeguato a individuare comportamenti di terzi a valle della catena commerciale, compresi eventuali rivenditori, che violino le clausole del paragrafo (1).  
(4) Qualsiasi violazione dei paragrafi (1), (2) o (3) costituirà una violazione materiale del presente contratto Esportazione/Vendita e il produttore avrà il diritto di avvalersi delle seguenti azioni a titolo esemplificativo e non esaustivo:  
(i) risoluzione del contratto di vendita;  
(ii) richiedere il pagamento di una penale;  
(5) L'Importatore/Acquirente dovrà immediatamente informare il produttore o l'esportatore di eventuali violazioni dei paragrafi (1), (2) o (3), comprese eventuali attività da parte di terzi che potrebbero violare il paragrafo (1).  
L'Importatore/Acquirente dovrà mettere a disposizione dell'Esportatore/Venditore le informazioni relative al rispetto degli obblighi di cui ai paragrafi (1), (2) e (3) entro due settimane dalla richiesta di tali informazioni."

## GENERAL TERMS AND CONDITIONS OF SALE (CGV\_00 04/2019)

- 1. ORDERS:** All orders coming from the customer to Tecnoinox srl ("Tecnoinox") and all contracts finalised with our sales representatives are valid only when confirmed in writing by Tecnoinox. The contract is finalised when Tecnoinox has sent written confirmation ("order confirmation") to the customer, even if only by e-mail. Any cancellation, modification, or noncompliance notification to the order confirmation must be sent in writing within 3 days from the confirmation receipt. Should the customer not notify Tecnoinox, the order confirmation will be entirely and irrevocably confirmed. In case of any outstanding debt, Tecnoinox has the right to halt ongoing orders. In the event of cancellation or modification of orders of nonstandard items, which do not appear in the price list and are manufactured upon request only, Tecnoinox is authorised to request compensation for damages to the customer. If an order is confirmed with advanced payment terms by Tecnoinox and the customer has not made the payment within 30 calendar days from the dispatch date (as stated in the order confirmation), Tecnoinox will consider the order void and, in case the order included non-standard items, Tecnoinox is authorised to request compensation for damages to the customer. Gas appliances are arranged for standard natural gas G20 (with LPG nozzle kit).
- 2. "48 HOUR" DISPATCH ORDERS:** The subject of the order request must be "48 hour dispatch" and only one piece per model is allowed. Orders will be dispatched early in the afternoon on the date requested, provided that Tecnoinox receives the order at least 2 days before by 12pm (midday). Gas appliances are arranged for standard natural gas G20 (with LPG nozzle kit). Payments in advance should be made via bank transfer at the time of ordering and the receipt must be sent to Tecnoinox. In case of outstanding payments, the company reserves the right to suspend the delivery of goods. In no case will 48 hour orders be sent to end users. The name of the carrier has to be specified at the time of ordering.
- 3. PRICES:** Prices stated in this contract or offer are based on current production costs. Prices may be revised, should a reasonable increase on factors that determine production costs occur, from today to the order dispatch. Items are sold at the price shown on the latest price list at the time of order confirmation. Prices do not include installation fees or VAT and are always intended "ex-works Porcia" (our factory in Italy), unless otherwise specified.
- 4. SHIPMENT:** Shipment is not included in the price and all consignments are always intended "ex works Porcia", unless otherwise agreed. In case of spare parts orders, a contribution to the transport cost is always invoiced to the customer, even when there is CPT, CIF or CIP agreement. Transport fees are always invoiced to the customer if the customer instructs Tecnoinox to arrange transportation from its factory in Porcia to a designated place. Items are shipped at the customer's own risk even when prices are intended on CPT, CIF or CIP basis. In the event of additional fees or charges levied on Tecnoinox during shipping procedures, the customer agrees on refunding Tecnoinox when such fees or charges arise from the customer's noncompliance to the agreement in matter of date, time and place of delivery. Therefore, should such extra fees charges imposed on Tecnoinox by the forwarder be the result of customer's negligence (e.g. the customer is absent when goods are delivered and goods get stocked at current forwarder's prices), they will all be invoiced to the customer.
- 5. GOODS RECEIPT:** Tecnoinox has accomplished its duties at the very moment it hands over the goods to the forwarder, carrier or courier, designated or agreed upon by the customer. Therefore, the hangover of the goods from Tecnoinox to the forwarder, carrier or courier represents customer's acceptance of the goods being delivered. If the customer has instructed Tecnoinox to arrange transportation from its factory in Porcia, we recommend they carefully follow these guidelines: a) check the actual quantities with respect to what stated in the delivery note; b) check that all items and their package are in good conditions and, in the event of impaired items (e.g. cartons are broken, cut, unsealed or tampered, package base is damaged, the scotch tape is tampered, damaged or displays the forwarder's brand), write this message on the delivery note: "received with damaged package" and briefly describe the type of damage; c) if items and packages are in good conditions, write this message on the delivery note: "received but not inspected". We strongly recommend to check the goods and unpack them in front of the forwarder. Every time the customer notifies a damage to the forwarder, carrier or courier, they must also notify Tecnoinox in writing within 5 calendar days. Tecnoinox will not process any claims received after this deadline and will not consider any notifications to the forwarder which do not comply with the above instructions.
- 6. PACKAGING:** Packaging in carton boxes or crate is included in the price. Should the client request a different packaging, Tecnoinox has the right to assess feasibility and estimate additional fees. By confirming the packaging, the customer irrevocably authorises Tecnoinox to charge the additional fees, according to the seller's calculations.
- 7. OWNERSHIP OF GOODS:** In every case, ownership of goods only passes when the goods have been entirely paid for, in accordance with the total amount stated in the order confirmation. There is no exception to this and Tecnoinox does not allow any discounts or reductions from the amount due. The conditional sale ("vendita con riserva di proprietà") is regulated by the Italian law, "art 1523 codice civile" and following clauses.
- 8. INSTALLATION AND USER MANUAL:** All appliances, extras and spare parts must always be installed and used in compliance with the instructions and warnings which can be found on the instruction manual and installation drawing, both provided with the items. Extra and spare parts may only be installed on Tecnoinox products. The customer is responsible for proper installation and proper use of purchased items. Professionally qualified and authorised personnel is strictly required for the installation of Tecnoinox products. Always read carefully and abide by all the instruction contained in the manual, installation drawing and warnings placed on the package. Tecnoinox declines all responsibilities for customer claims related to: noncompliant use of the items, manipulation or alteration of the items, installation or use of the item in conjunction with appliances that can harm its right functioning or wrong installation of the item. The appliances are supplied with no wiring cable and no water inlet cable.
- 9. GUARANTEE:** Tecnoinox provides guarantee on all items for a period of 12 months from the dispatch date. The guarantee covers faultiness due to defected materials or manufacturing flaws. Tecnoinox will replace the faulty goods free of charge only if the goods are defected at source. The guarantee excludes any other right the customer might claim. Tecnoinox declines any responsibility for direct or indirect economic damages resulting from the faulty item and shall not refund labour costs or other charges that may arise upon the customer for installation, replacement or repair of the faulty item to the customer in any circumstance. The customer must notify any faultiness, defect or non-conformity of the products in writing to Tecnoinox within 8 calendar days from the delivery and no claim shall be processed after this deadline. The customer must notify any concealed loss or damage (which was not apparent from the exterior at delivery time) within 8 calendar day from discovery and no claim shall be processed afterwards. The guarantee will not apply when item faults are the result of: customer's negligence and/or improper (not compliant with technical instructions) use of the item, wrong installation or maintenance, installation or maintenance executed by unauthorised or unqualified personnel, use of inadequate cleaning products or cleaning procedures, improper stocking, handling or transport of the items, improper or incautious use of the item (also refer to n.8) or any other circumstances that cannot be reasonably linked to manufacturing flaws. The above mentioned guarantee is the only form of guarantee granted to the customer and rules out any other responsibility of Tecnoinox or any other guarantee claims that differ from the above. In any case, all components subject to ordinary wear and tear resulting from the use of equipment (as but not limited to: electrical heating elements, switches, lamps, seals, etc.) are not covered by the warranty.
- 10. DELIVERY TERMS:** The order confirmation states the dispatch date of the good at our factory in Porcia (Italy). The dispatch date is the result of an accurate estimate of manufacturing times but it is never binding: dispatch times might be extended in the event of various impediments, which Tecnoinox was not able to forecast at the time of order confirmation. The customer exempts Tecnoinox from any responsibility for loss or damage deriving from late delivery.
- 11. FORCE MAJEURE:** Should Tecnoinox be prevented from fulfilling its contractual obligations due to force majeure or other circumstances beyond its control or will, the fulfilment of these obligations will be automatically deferred for the period during which such circumstances persist. Should such circumstances persist for over six months, either party can ask for the cancellation of the contract of sale and, in this event, Tecnoinox shall return the customer any advance payment received with no further obligation.
- 12. PAYMENTS:** The customer irrevocably accepts the terms of payment stated in the order confirmation in the very moment they accept the order (also refer to n.1). If the customer makes payment via bank transfer, they should bear every transaction cost or fee levied by the banks involved in the process. Should Tecnoinox be credited a smaller amount of money to what agreed in the order confirmation or in the invoice, this will result in arrears which the client has to pay as soon as possible, not to be debited interest on arrears. Should Tecnoinox be credited a higher amount of money to what agreed, this difference will be deducted from the total amount due on the following order. Payments that are not honoured by the agreed deadline will automatically trigger interest on arrears, calculated as the sum of the ECB reference rate and the additional rate of 8 (eight) percentage points, as per EU law. Apart from due interest, Tecnoinox is automatically entitled to a minimum fixed amount of €40 to compensate for recovery costs, as per EU law, and will also separately claim compensation for all remaining reasonable recovery costs. In the event of outstanding debt, Tecnoinox is authorised to suspend upcoming deliveries and orders immediately and with no notice.
- 13. RETURNED GOODS:** In theory, no right to return the goods exists if not when claiming a guarantee (also refer to n.8). The customer must notify Tecnoinox of their intention of returning the goods in writing within 30 calendar days from delivery and any notification after this deadline shall not be considered. Tecnoinox has the right to: decide whether to proceed with the request and accept the returned goods, define the transport fee to have the goods returned (which will be charged to the customer) and the eventual full or partial refund. Should Tecnoinox accept the returned goods, it will issue a returned goods authorisation and delivery will arrange the return with a forwarder of its choice. Tecnoinox has an ongoing agreement with forwarders where forwarders can only take instructions regarding delivered goods from Tecnoinox.
- 14. DEBIT OFFSET:** Offsetting debit and credit amounts is forbidden by the Italian law, as per "art. 2424-ter codice civile".
- 15. BRIEF INFORMATION:** Tecnoinox s.r.l. informs the Customer, pursuant to art. 13 of the GDPR, that personal data are processed on the basis of the contract stipulated by the parties, to execute them and for the connected purposes. The data officer is Tecnoinox s.r.l. The interested party may submit requests for the exercise of the rights set by the law by writing to the address [tecnoinox@tecnoinox.it](mailto:tecnoinox@tecnoinox.it). The extended information is visible on the site [www.tecnoinox.it](http://www.tecnoinox.it).
- 16. LEGAL REGULATION AND JURISDICTION:** This contract is regulated by the Italian law. Any controversy arising out of or relating to this contract of sale shall be settled by the Court of Pordenone.
- 17. NO RE-EXPORT TO RUSSIA» CLAUSE**  
**RELATED ARTICLE: ARTICLE 12 OF COUNCIL REGULATION 833/2014**  
(1) The Importer/Buyer shall not sell, export or re-export, directly or indirectly, to the Russian Federation or for use in the Russian Federation any goods supplied under or in connection with this Agreement that fall under the scope of Article 12 of Council Regulation (EU) No 833/2014.  
(2) The Importer/Buyer shall undertake its best efforts to ensure that the purpose of paragraph (1) is not frustrated by any third parties further down the commercial chain, including by possible resellers.  
(3) The Importer/Buyer shall set up and maintain an adequate monitoring mechanism to detect conduct by any third parties further down the commercial chain, including by possible resellers, that would frustrate the purpose of paragraph (1).  
(4) Any violation of paragraphs (1), (2) or (3) shall constitute a material breach of an essential element of this Agreement, and the Exporter/Seller shall be entitled to seek appropriate remedies, including, but not limited to:  
(i) termination of this agreement.  
(ii) ask for payment of a penalty.  
(5) The Importer/Buyer shall immediately inform the Exporter/Seller about any problems in applying paragraphs (1), (2) or (3), including any relevant activities by third parties that could frustrate the purpose of paragraph (1). The Importer/Buyer shall make available to the Exporter/Seller information concerning compliance with the obligations under paragraph (1), (2) and (3) within two weeks of the simple request of such information.

## GALLGEMEINE VERKAUFSBEDINGUNGEN (CGV\_00 04/2019)

- AUFTRÄGE:** Aufträge, die vom Kunde zu Tecnoinox Srl ("Tecnoinox") übermittelt werden und Verträge, die von unseren Vertretern abgeschlossen werden, werden nur wenn ausdrücklich von Tecnoinox in schriftlicher Form bestätigt als gültig betrachtet. Der Vertrag gilt mit der Sendung der schriftlichen Form ("Auftragsbestätigung") von Tecnoinox zum Kunde als abgeschlossen, auch durch E-mail. Änderungen, Beanstandungen oder Absagen zur Auftragsbestätigung sind innerhalb von 3 Tagen nach Eingang des Dokuments in schriftlicher Form mitzuteilen. Bei fehlender Benachrichtigung durch den Käufer, gilt die Auftragsbestätigung mit allen Punkte als angenommen. Im Fall von der unbezahlten Schulden behält sich Tecnoinox das Recht vor, den Versand abzubrechen. Nach Aufhebung oder Änderung der Sonderaufträge (nicht auf der Preisliste, sondern auf Antrag erstellt), behält sich Tecnoinox auch das Recht vor, den Schadensersatz von etwaigen Schäden zu verlangen. Falls dem Kunde ein Auftrag mit Vorauszahlung bestätigt wird und keine Zahlung innerhalb von 30 Tagen nach dem Datum der Bereitstellung erfolgt, streicht Tecnoinox den Auftrag. Bei Sonderaufträgen, behält sich Tecnoinox auch das Recht vor, den Schadensersatz von etwaigen Schäden zu verlangen. Die Gasgeräte sind werkseitig auf Erdgas eingestellt (Wechseldüsen für Flüssiggas liegen dem Gerät bei).
- 48 STUNDEN VERSANDBEREIT:** Betreff der Bestellung "48 Stunden Service" und das 48 Stunden Service ist gültig nur für 1 Stück pro Modell. Die Bestellungen werden am frühen Nachmittag des gewünschten Tags verschickt, wenn die Bestellung mindestens 2 Tage zuvor bis 12:00 Uhr bei uns eingeht. Die Gasgeräte sind werkseitig auf Erdgas eingestellt (Wechseldüsen für Flüssiggas liegen dem Gerät bei). Zahlungen im Voraus müssen per Banküberweisung zum Zeitpunkt der Bestellung oder bis spätestens 15:00 Uhr am Vortag der Lieferung getätigt werden, wobei der Nachweis an Tecnoinox geschickt werden muss. Im Falle von überfälligen Verbindlichkeiten behält sich das Unternehmen das Recht vor, die Ware nicht zu verschicken. Der direkte Versand an Endkunden ist nicht möglich. Im Moment der Bestellung brauchen wir unbedingt den Namen der beauftragten Spedition mit der Abholung der Ware.
- PREISE:** Die auf diesem Vertrag oder Auftrag angegebenen Preise gründen sich auf den aktuellen Produktionskosten. Diese Preise werden überprüft, wenn es zu begründeten Erhöhungen einzelner Faktoren der Produktionskosten im Zeitraum von jetzt bis zur Auftragsabfertigung kommt. Bei der Ausstellung der Aufträge werden die Produkte zu den aktuellen Listenpreisen verkauft. Die Einrichtungskosten und die Mehrwertsteuer sind nicht in den Preisen enthalten und sie sind ab unseres Werks in Porcia zu verstehen, sofern nicht anderes angegeben wird.
- LIEFERUNG:** Die Lieferung ist nicht im Verkaufspreis inkludiert und die Preise werden ab unserem Werk in Porcia festgelegt, sofern nicht anders vereinbart. Eine Beteiligung an den Versandkosten wird immer für den Versand der Ersatzteile angerechnet, auch wenn eine "frei Haus"-Vereinbarung zwischen Tecnoinox und dem Käufer erfolgt. Sollte der Käufer um Transportorganisation vom Werk in Porcia zu einem bestimmten Punkt ersuchen, werden die Betriebskosten des Transport dem Käufer verrechnet. Die Ware wird auf Gefahr des Empfängers geliefert, auch wenn (abweichend von oben erwähnten Bedingungen) die Preise "frei Haus" festgelegt werden. Bei fehlender Einhaltung der festgelegten Vereinbarungen für Datum, Zeit und Ort der Lieferung durch den Käufer und zusätzlichen Kosten der Spedition, verpflichtet sich der Käufer Tecnoinox den Betrag zu erstatten. Sollte Tecnoinox Strafmaßnahmen durch den Spediteur wegen der Fahrlässigkeiten des Käufers erhalten (Z.B: Warenbestand aufgrund von Abwesenheit des Käufers während der Lieferung) werden diese Kosten dem Kunde zugewiesen und Tecnoinox wird dem Kunde die Rechnung ausstellen.
- WARENANNAHME:** Tecnoinox hat seine Verpflichtungen mit Übergabe der Ware an einen Kurier oder Spediteur erfüllt, der entweder vom Käufer oder gemeinsam vom Kunden und von Tecnoinox bestimmt wurde. Somit entspricht die Übergabe der Ware an den Kurier oder Spediteur durch Tecnoinox der Annahme der Ware durch den Kunden. Sollte Tecnoinox mit der Organisation und Abwicklung des Transports beauftragt werden, muss sich der Käufer an die folgenden Anweisungen halten; anderenfalls verliert er jegliches Regressrecht gegenüber Tecnoinox für Schäden, die die Ware während des Transports bzw. nach ihrer Übergabe an den ernannten Kurier oder Spediteur erleidet. Er muss: a) prüfen, dass die tatsächlich gelieferte Anzahl an Packstücken der auf dem Lieferschein genannten entspricht; b) den Zustand der Packstücke und ihrer Verpackung prüfen und, wenn diese nicht unversehrt sind (z. B. Karton beschädigt, zerschnitten oder aufgerissen, Verpackungsuntersatz beschädigt, Klebeband am Packstück zerschnitten bzw. abgerissen, Klebeband mit Logo des Kurierdienstes bzw. Speditionsunternehmens vorhanden), im vom Käufer bzw. Spediteur ausgestellt Dokument den Vermerk „ANNAHME UNTER VORBEHALT WEGEN BESCHÄDIGTER VERPACKUNG“ vornehmen sowie die Art der Beschädigung kurz beschreiben; c) wenn das Packstück unversehrt ist, im vom Kurier bzw. Spediteur ausgestellt Dokument den Vermerk „PACKSTÜCK UNVERSEHRT, ANNAHME UNTER VORBEHALT DER KONTROLLE VON QUALITÄT UND MENGE“ vornehmen. Sollte der Käufer dem Kurier bzw. Spediteur einen Transportschaden mitteilen, muss er innerhalb von 5 Kalendertagen auch Tecnoinox darüber informieren. Tecnoinox kann weder Beanstandungen berücksichtigen, die sie nach Ablauf dieser Frist erhält, noch Meldungen an den Kurier bzw. Spediteur, wenn die obigen Anweisungen nicht erfüllt worden sind. Sollte sich der Kurier bzw. Spediteur dem Vorbehalt widersetzen, muss der Kunden die Verpackungen in dessen Anwesenheit öffnen und die Unversehrtheit der Ware prüfen, bevor er das Dokument zur Warenannahme unterzeichnet.
- VERPACKUNG:** Die Verpackung in Pappkartons oder Rahmen aus Holz ist im Preis inkludiert. Sollte der Kunde eine verschiedene Verpackung wünschen, behält sich Tecnoinox das Recht vor, zusätzliche Kosten anzurechnen und die Machbarkeit überprüfen. Mit der Konfirmation der Verpackung autorisiert der Kunde unwiderruflich die Verrechnung der zusätzlichen Kosten nach den Berechnungen des Verkäufers.
- EIGENTUMSVORBEHALT:** Die Übertragung des Eigentums von Waren geht immer mit der vollständigen Bezahlung, wie in den Auftragsbestätigung vereinbart. Kein Rabatt oder Ermäßigung möglich, sofern nicht ursprüngliches vereinbart. Die Vorbehaltskauf ("vendita con riserva di proprietà") ist durch das italienischen Gesetz "art 1523 codice civile" und folgenden Klauseln geregelt.
- Einbau und Benutzung:** Einrichtungen, Zusatzgeräte und Ersatzteile müssen immer in Übereinstimmung mit den Gebrauchsanweisungen eingebaut und verwendet werden. Die Betriebsanleitungen und die Einbauvorschriften werden mit den Geräten geliefert. Zusatzgeräte und die Ersatzteile dürfen nur mit Tecnoinox Produkten eingebaut und verwendet werden. Der Kunde ist für korrekten Einbau und Benutzung der gekauften Produkte verantwortlich. Der Einbau der Tecnoinox Produkte erfordert den Eingriff des befugten und qualifizierten Personals. Es wird dringend empfohlen, die Betriebsanleitungen - Einbauvorschriften und die Anweisungen der Verpackung immer zu lesen und zu beachten. Tecnoinox übernimmt keine Haftung für Reklamationen in Bezug auf falsche Produkthandhabung, Einbau und Benutzung anderer Produkte oder falsche Ausstellung. Die Geräte werden ohne Stromkabel und Wasserschlauch geliefert.
- GARANTIE:** Tecnoinox leistet eine 12monatliche Garantie auf alle Produkte nach dem Lieferdatum. Die Garantie deckt die Fehlerhaftigkeit aufgrund von Materialmängeln und Baufehlern. Tecnoinox kann die mangelhafte Geräte nur kostenlos ersetzen, wenn die Ware Herstellungsfehler haben. Die Garantie schließt andere Rechten aus, die der Kunde beanstanden könnte. Tecnoinox übernimmt keine Verantwortung für mittelbare oder unmittelbare Schäden bei fehlerhaften Gegenständen und erstattet keine Arbeitskosten oder andere Kosten die für Einbau, Auswechseln oder Reparatur eines beschädigten Gegenstandes entstehen könnten. Im Fall der Fehlerhaftigkeit, Schaden oder Nichtkonformität der Ware, muss der Kunde innerhalb von 8 Arbeitstagen nach der Lieferung in schriftlicher Form Tecnoinox davon benachrichtigen. Kein Reklamation wird nach dieser Frist in Betracht gezogen. Der Kunde muss innerhalb von 8 Arbeitstagen nach der Entdeckung Tecnoinox mitteilen, wenn die Ware unsichtbare Schäden oder Mängel aufweisen. Auch hier kein Reklamation wird nach dieser Frist in Betracht gezogen. Die Garantie ist nicht gültig, wenn Fehler am Gegenstand durch Vernachlässigung durch den Kunden und/oder bei falschem Gebrauch des Gegenstands (wider den technischen Anweisungen), falscher Montage oder Erhaltung, von unqualifiziertem oder unautorisiertem Personal durchgeführte Montage oder Erhaltung, Verwendung von unzulässigen Reinigungsprodukten oder Reinigungsvorgängen, falscher Lagerung-Benutzung-Transport des Gegenstandes, unsachgemäßer oder unvorsichtiger Benutzung (siehe Punkt 8) oder jedweden anderen Umständen, die nicht begründet mit Herstellungsfehlern in Verbindung gebracht werden können. Die oben genannte Garantie ist die einzige Form dem Kunde gewährt und schließt weiteren Garantieansprüche oder anderen Verantwortungen zu Tecnoinox aus. Auf jeden Fall sind die ganzen Komponenten der Geräte von der Garantie ausgeschlossen (Zum Beispiel: Heizelemente, Schalter, Lampen, Dichtungen...). Sie unterliegen mit der Zeit einer normalen Abnutzung.
- LIEFERFRIST:** Die Auftragsbestätigung gibt das Abfertigungsdatum des Gutes in unserem Werk in Porcia (Italien) an. Das Abfertigungsdatum ergibt sich durch eine exakte Schätzung der Produktionszeiten, aber es ist niemals bindend: Abfertigungsdaten können im Falle diverser Behinderungen, die Tecnoinox zum Zeitpunkt der Bestellung nicht vorhersehen konnte, verschoben werden. Der Kunde befreit Tecnoinox von jedweder Verantwortung für Verlust oder Beschädigung, welche von einer verspäteten Lieferung herleiten.
- HÖHERE GEWALT:** Sollte Tecnoinox durch höhere Gewalt oder anderen Umständen außerhalb seines Einflussbereichs an der Ausführung seiner vertraglichen Pflichten abgehalten werden, wird die Erfüllung dieser Pflichten automatisch während dem Zeitraum der Dauer der Umstände verschoben. Sollten solche Umstände länger als sechs Monate andauern, kann jede Beteiligter eine Stornierung des Kaufvertrags fordern, und in diesem Fall retourniert Tecnoinox dem Kunden jedwede bereits geleistete Anzahlung mit keiner weiteren Verpflichtung.
- ZAHLUNGSBEDINGUNGEN:** Der Kunde akzeptiert unwiderruflich die Zahlungskonditionen, welche der Bestellungenbestätigung zu entnehmen sind, mit der Zustimmung der Bestellung (siehe auch Punkt 1). Wenn der Kunde durch Banküberweisung zahlt, muss jede Transaktionskosten oder Gebühren von der beteiligten Bank aufkommen. Sollte ein kleinerer Betrag bei der Firma eingehen, muss der Kunde so schnell wie möglich der fehlende Betrag überwiesen werden, sonst muss zu Tecnoinox die Verzugszinsen verlangen. Wird ein höherer Betrag als der Betrag der Bestellung überwiesen, so wird der Überschuss bei der nächsten Bestellung gutgeschrieben. Die Zahlungen, die innerhalb von der entsprechenden Frist nicht geleistet werden, bedingen die automatische Abbuchung der Verzugszinsen. Die Abbuchung wird als Summe der BCE Referenzsatz und 8 Prozentpunkte zusätzlichen Satz berechnet, wie mit der EU Gesetz vereinbart. Tecnoinox hat das Recht einen 40 Euro Mindestbetrag zu erhalten, um die Betriebskosten zu decken (wie mit der EU vereinbart). Tecnoinox wird auch eine Entschädigung für die übrigen angemessenen Betriebskosten verlangen. Im Falle einer offenen Schuld ist Tecnoinox berechtigt, anstehende Lieferungen und Bestellungen umgehend und ohne Benachrichtigung auszusetzen.
- RETOUREN:** Theoretisch besteht kein Recht auf Rückgabe von Waren, wenn es sich nicht um einen Garantieanspruch handelt (siehe auch Punkt 8). Der Kunde muss Tecnoinox über die Absicht, die Waren zu retournieren, im Zeitraum von 30 Kalendertagen ab Lieferung melden; jedwede Meldung nach Ablauf dieser Frist kann nicht mehr berücksichtigt werden. Tecnoinox hat das Recht zu entscheiden, ob die Anfrage weiterverfolgt und die Ware zurückgenommen wird, die Rücktransportkosten (welche dem Kunden verrechnet werden), sowie die eventuelle ganze oder teilweise Rückerstattung des Kaufpreises festzulegen. Sollte Tecnoinox die retournierten Waren akzeptieren, wird es eine Güterrückgabeautorisierung ausstellen und die Rücksendung mit einem Spediteur seiner Wahl veranlassen. Der Spediteur kann nur durch Tecnoinox Auskünfte über der Lieferung einholen, wie mit der Firma vereinbart.
- VERRECHNUNGSVERBOT:** Gemäß Artikel 2423-ter c.c. der italienischen Gesetz, ist der Verrechnung der Schulden und Forderungen verboten.
- KURZE AUSKUNFT:** Gemäß Artikel 13 der italienischen Gesetz informiert Tecnoinox s.r.l. den Kunden, dass Ihre personenbezogenen Daten auf der Grundlage des von den Parteien festgelegten Vertrages zu deren Umsetzung und für die damit verbundenen Zwecke verarbeitet werden. Der Datencontroller ist Tecnoinox s.r.l. Die interessierte Partei kann Anträge auf Ausübung der gesetzlich festgelegten Rechte durch Schreiben an die Adresse [tecnoinox@tecnoinox.it](mailto:tecnoinox@tecnoinox.it) einreichen. Die erweiterten Informationen sind auf der Website [www.tecnoinox.it](http://www.tecnoinox.it) sichtbar.
- ERFÜLLUNGORT UND GERICHTSTAND:** Der Vertrag unterliegt italienischem Recht. Jedwede Streitfrage, die durch diesen Kaufvertrag entsteht oder mit ihm in Verbindung steht, muss durch das Gericht von Pordenone geklärt werden.
- NO RE-EXPORT TO RUSSIA» CLAUSE - Keine Wiederausfuhr nach Russland**  
**Artikel 12 der Verordnung (EU) Nr. 833/2014 des Rates**
  - Der Importeur/Käufer darf keine Waren, die im Rahmen oder im Zusammenhang damit geliefert werden, direkt oder indirekt an die Russische Föderation oder zur Verwendung in der Russischen Föderation verkaufen, exportieren oder wiederausführen Abkommen, die unter Artikel 12 der Verordnung (EU) Nr. 833/2014 des Rates fallen.
  - Der Importeur/Käufer unternimmt alle Anstrengungen, um sicherzustellen, dass der Zweck des Absatzes (1) nicht durch Dritte in der weiteren Handelskette, einschließlich möglicher Wiederverkäufer, vereitelt wird.
  - Der Importeur/Käufer richtet einen angemessenen Überwachungsmechanismus ein und unterhält ihn, um Verhaltensweisen Dritter, die weiter unten in der Handelskette liegen, einschließlich möglicher Wiederverkäufer, zu erkennen, die den Zweck von Absatz (1) vereiteln würden.
  - Jeder Verstoß gegen die Absätze (1), (2) oder (3) stellt einen wesentlichen Verstoß gegen ein wesentliches Element dieser Vereinbarung dar, und der Exporteur/Verkäufer ist berechtigt, geeignete Rechtsmittel zu suchen, einschließlich, aber nicht beschränkt auf:
    - Beendigung des Kaufvertrages;
    - Zahlung einer Vertragsstrafe.
  - Der Importeur/Käufer unterrichtet den Exporteur/Verkäufer unverzüglich über Probleme bei der Anwendung der Absätze (1), (2) oder (3), einschließlich einschlägiger Tätigkeiten Dritter, die den Zweck von Absatz (1) vereiteln könnten.  
Der Importeur/Käufer stellt dem Exporteur/Verkäufer innerhalb von zwei Wochen nach der einfachen Anforderung dieser Informationen über die Einhaltung der Verpflichtungen nach Absatz (1), (2) und (3) zur Verfügung.

La validità dei dati riportati nel presente listino (codici, modelli, dimensioni, pesi, volumi, disegni, ecc.) sono indicativi.  
TECNOINOX Srl SOCIO UNICO si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento, variazioni anche senza preavviso.

---

The information shown in the current Price List (codes, models, dimensions, weights, volumes, drawings, etc.) are approximate.  
TECNOINOX Srl SOCIO UNICO reserves the right to modify these data without notice anytime.

---

Die Angaben in dieser Preisliste (Codes, Modelle, Abmessungen, Gewichte, Volumen, Zeichnungen usw.) sind Richtwerte.  
TECNOINOX Srl SOCIO UNICO behält sich das Recht vor, jederzeit Änderungen vorzunehmen, auch ohne vorherige Ankündigung.



[tecninox.it](http://tecninox.it)