



G5001
G10001

SISTEMI DI COTTURA TOP LINE
TOP LINE COOKING SYSTEMS



IL NOSTRO NOME DICE CHI SIAMO.
DA UN SOLIDO PASSATO LA NOSTRA STORIA
PRENDE NUOVE DIREZIONI, NUOVI OBIETTIVI,
RIMANENDO SEMPRE NOI STESSI.



G5001
G10001



OUR NAME REPRESENTS OUR SELF.
COMING FROM A LONG AND SOLID
TRADITION, WE ARE NOW SETTING NEW
AIMS, BUT REMAINING THE SAME AS
ALWAYS.

NOTRE NOM NOUS REPRÉSENTE.
CONSTRUITE SUR DES BASES SOLIDES,
NOTRE HISTOIRE PREND DE NOUVELLES
DIRECTIONS, DE NOUVEAUX OBJECTIFS
TOUT EN RESTANT LES MÊMES.

UNSER NAME SAGT WER WIR SIND.
AUF GRUND EINER SOLIDEN
VERGANGENHEIT, SCHLAGEN WIR NEUE
WEGE EIN UND SETZEN NEUE ZIELE,
DABEI BLEIBEN WIR IMMER WIR SELBST.

APPARECCHIATURE RICICLABILI AL 90%
COME PUNTO DI PARTENZA DEI NOSTRI
PROGETTI: SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE
E MASSIMO RISPARMIO ENERGETICO.

APPLIANCES ARE 90% RECICLABLE.
SAFEGUARD OF THE ENVIRONMENT AND
MAXIMUM ENERGY SAVING ARE THE
STARTING POINTS FOR OUR PROJECTS.

LES 90% DES MATIÈRES RECYCLABLES
DANS CES APPAREILLES C'EST LE POINT DE
DÉPART DES NOS PROJETS: SAUVEGARDE
DE L'ENVIRONNEMENT ET ÉCONOMIE
D'ÉNERGIE.

UNSERE ZIELE SIND UMWELTSCHUTZ
UND MAXIMALE ENERGIEEINSPARUNG
MIT UNSEREN 90% RECYCLINGFÄHIGEN
PRODUKTEN.



ERGONOMIA, SICUREZZA E SALUTE: LA
NUOVA INTERPRETAZIONE DEL RAPPORTO
TRA LA PERSONA ED IL SUO AMBIENTE DI
LAVORO.

FOR **YO**
LOGICO

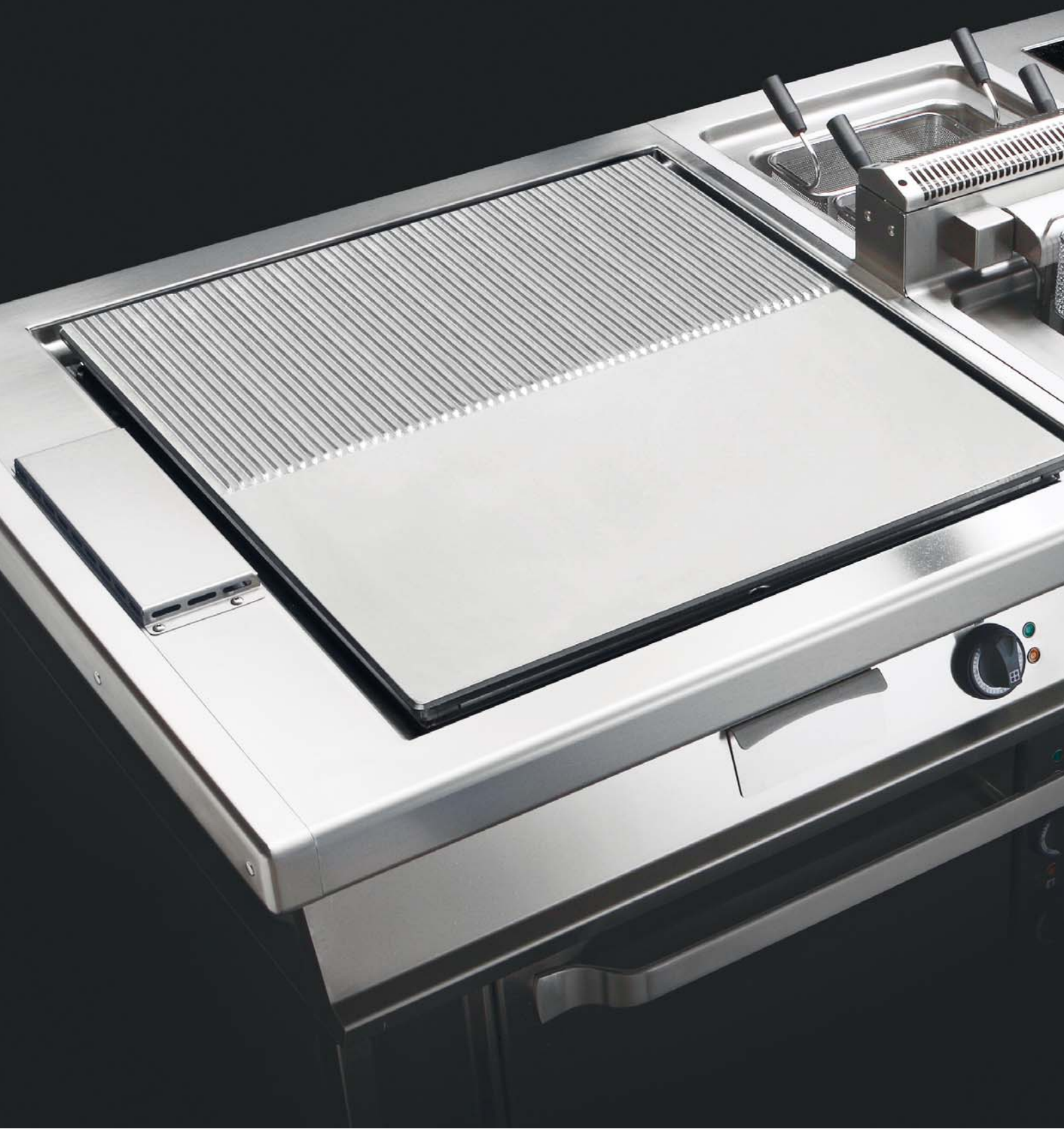


ERGONOMICS, SAFETY AND HEALTH: ON
THESE ELEMENTS IS BASED OUR NEW
CONCEPT CONCERNING THE RELATIONSHIP
BETWEEN THE USER AND ITS WORKING
PLACE.

ERGONOMIE, SÉCURITÉ ET SANTÉ : SONT LA
NOUVELLE INTERPRÉTATION DU RAPPORT
ENTRE LA PERSONNE ET L'AMBIANCE DE
TRAVAILLE.

ERGONOMIE, SICHERHEIT UND GESUNDHEIT:
EINE NEUE INTERPRÄTATION ZWISCHEN
MENSCH UND ARBEITSPLATZ.

LA CUCINA CENTRALE E PASSANTE,
PER AREE DI COTTURA E
SU DUE FRONTI



POLIFUNZIONALI,

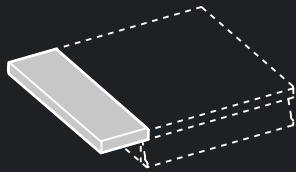


CENTRAL AND PASS-THROUGH
MODULAR KITCHENS FOR MULTI-FUNCTION
COOKING AREAS ON TWO SIDES.

CUISINE CENTRALE ET TRAVERSANT,
POUR DES ZONES DE CUISSON
MULTIFONCTIONNELLES, SUR DEUX CÔTÉS.

ZENTRAL UND DURCHGEHEND KÜCHE
FÜR BEIDSEITIG BEDIENBARE
MULTIFUNKTIONS-KÜCHE.

ACCESSORI DI PREGIO CHE COMPLETANO L'EFFICIENZA.



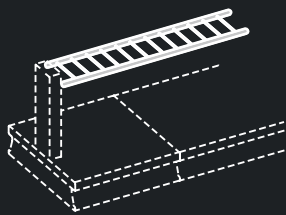
PIANO RIBALTABILE

FOLDING WORK SHELF
ÉTAGÈRE RABATTABLE
ABLAGEBORD, KIPPBAR

HIGH QUALITY ACCESSORIES THAT COMPLETE THE EFFICIENCY.

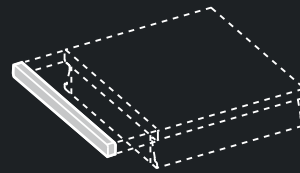
DES ACCESSOIRES DE QUALITÉ QUI COMPLÈTENT L'EFFICACITÉ

HOCH QUALITATIV ZUBEHÖR, FÜR EINE VOLLSTÄNDIGE EFFIZIENZ.



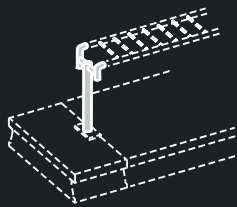
MENSOLA INOX GRIGLIATA

SS POT RACK
ÉTAGÈRE INOX PORTE-MARMITTE
TOPFABLAGE AUS INOX



TESTATA PIANO TONDA

ROUNDED HEAD
TÊTE PLAN DE CUISSON ARRONDIE
ABGERUNDETE ABSCHLUSSLEISTE



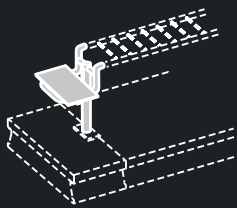
COLONNA DI SUPPORTO MENSOLA

OVERSHELF SUPPORT
SUPPORT POUR ÉTAGÈRE
HALTER SEULE FÜR ABLAGE



COLONNINA ACQUA ORIENTABILE

WATER COLUMN WITH TAP
COLONNE ARRIVÉE EAU AVEC ROBINET
KALTWASSERARMATUR



MENSOLA PER SALAMANDRA

SALAMANDER SUPPORT
SUPPORT POUR SALAMANDRE
ABLAGE FÜR SALAMANDER



CORRIMANO

HAND RAILS
MAIN COURANTE
HANDLEISTE

PASSION FOR QUALITY

DESIGN ED ERGONOMIA

DESIGN INNOVATIVO ED ACCATTIVANTE. COMANDI ERGONOMICI STUDIATI PER UN MIGLIOR CONTROLLO.

DESIGN AND ERGONOMICS

INNOVATIVE DESIGN HIGHLIGHTING THE SUPERIORITY. ERGONOMIC CONTROL KNOBS DESIGNED FOR A BETTER MANIPULATION.

DESIGN ET ERGONOMIE

DESIGN INNOVANTE ET ENSORCELANT. DES COMMANDES ERGONOMIQUES ÉTUDIÉES POUR UN MEILLEUR CONTRÔLE.

DESIGN UND ERGONOMIE

EIN INNOVATIVES UND GEWINNENDES DESIGN. ERGONOMISCHE SCHALTER FÜR EINE OPTIMALE KONTROLLE.

POTENZA

POTENZA E RENDIMENTI AL TOP DEL MERCATO. BRUCIATORI A DOPPIA CORONA CHE, CON UN INNOVATIVO SISTEMA DI FLUSSO DI ARIA SECONDARIA, RAGGIUNGONO PERFORMANCES CONSIDEREVOLI.

PERFORMANCE

TOP LEVEL PERFORMANCE, EFFICIENCY AND PRODUCTIVITY. DOUBLE CROWN BURNERS WITH AN INNOVATIVE SECONDARY AIR FLOW SYSTEM REACH CONSIDERABLE PERFORMANCES.

PUISSANCE

DES PUISSANCE ET RENDEMENTS AU TOP DU MARCHÉ. BRÛLEURS À DOUBLE COURONNE QUI, AVEC UN SYSTÈME INNOVATIF DE FLUX D'AIR SECONDAIRE ONT ATTEINT DES PERFORMANCES CONSIDÉRABLES.

LEISTUNG

SPITZENLEISTUNGEN AM MARKT. EXCLUSIVE BRENNER MIT DOPPELKRONE DIE, DANK EINES ERNEUERTEN SYSTEMS DER SEKUNDÄRLUFT-IMMISSION, HERVORRAGENDE LEISTUNGEN GEWÄHRLEISTEN.

IGIENE

TOP RAGGIATI E STAMPATI, UN SISTEMA ESCLUSIVO CON ANIMA D'ACCIAIO TRA I MODULI A FORMARE UN UNICO PIANO. PROTEZIONE IPX5 PER UNA PULIZIA PIU FACILE.

HYGIENE

DEEP DRAWN TOPS, PRESSED FROM A SINGLE PIECE OF STAINLESS STEEL. AN EXCLUSIVE JOINTING SYSTEM ENSURES A TIGHT HAIR-LINE SEAL. IPX5 WATER PROTECTION, FOR EASE OF CLEANING.

HYGIENE

LES PLANS SONT ARRONDI ET EMBOUTIS ET UNIS ENTRE EUX PAR UN SYSTÈME EXCLUSIVE: UNE PLAQUE DE JONCTIONS EN ACIER INOX QUI FORME UN PLAN UNIQUE. PROTECTION IPX5 POUR UN NETTOYAGE PLUS FACILE.

HYGIENE

TIEFGEZOGENE ABGERUNDETE ABDECKUNGEN MIT EINEM EINZIGARTIGEN STECKNAHTSYSTEM. IPX5 SCHUTZ, FÜR EINE OPTIMALE REINIGUNG.

AFFIDABILITÀ

APPARECCHIATURE CON GARANZIA DI DURATA NEL TEMPO, STABILI, SOLIDE E ROBUSTE, PER MANTENERE I PIU ALTI STANDARD DI AFFIDABILITÀ, EFFICIENZA E RISPARMIO ENERGETICO.

RELIABILITY

EQUIPMENT MEETS THE HIGHEST AND MOST EXACTING STANDARDS IN TERMS OF EFFICIENCY, ENERGY SAVING AND RELIABILITY.

FIABILITE

LES APPAREILLES AVEC GARANTIR LEUR DURÉ DANS LE TEMPE, SOLIDES ET ROBUSTES POUR MAINTENIR LES PLUS HAUT STANDARD DE FIABILITÉ, EFFICIENCE ET ÉCONOMIE D'ÉNERGIE.

ZUVERLÄSSIGKEIT

DIE GERÄTE MIT DER GARANTIE LANGER LEBENSDAUER. STABIL, ROBUST UND LANGLEBIG, DIE HÖCHSTEN STANDARDS AN ZUVERLÄSSIGKEIT, LEISTUNG UND ENERGIEEINSPARUNG.

SICUREZZA

G5001 e G10001 GARANTISCONO UN AMBIENTE DI LAVORO SICURO: LE SUPERFICI CHE POSSONO VENIRE A CONTATTO CON GLI OPERATORI NON SUPERANO MAI 60° C.

SAFETY

NEW G5001 and G5001 SAFEGUARD THE OPERATOR: TEMPERATURE ON CONTACT SURFACES NEVER EXCEED 60° C.

SECURITE

G5001 et G5001 ASSURENT UN AMBIANCE DE TRAVAILLE SURE POUR LES OPERATEURS : LES PLAN DE TRAVAILLE NE SUPERENT JAMAIS LA TEMPÉRATURE DE 60°C.

SICHERHEIT

G5001 und G5001 GARANTIEREN EINE SICHERE ARBEITSUMGEBUNG: OBERFLÄCHEN, DIE DIREKT MIT DEN BENUTZERN IN BERÜHRUNG KOMMEN, ÜBERSCHREITEN NIE DIE TEMPERATUR VON 60° C.



PIANI IN ACCIAIO INOX AISI 304 DI
GROSSO SPESSORE.



THICK TOP IN STAINLESS STEEL AISI 304.

PLANS EN ACIER INOX AISI 304 DE GROS
ÉPAISSEUR.

DICKE ARBEITSPLATTE AUS EDELSTAHL
AIS 304.



CUCINE A GAS

GAS RANGES CUISINIÈRES À GAZ GASHERDE

9 — 22

MODELLI DISPONIBILI SU FORNI STATICI A GAS O ELETTRICI. VEDI SEZIONE TECNICA.



MODELS AVAILABLE ON STATIC GAS OR ELECTRIC OVENS. PLEASE SEE TECHNICAL SECTION.

MODÈLS DISPONIBLES SUR FOURS STATIQUES À GAZ OU ÉLECTRIQUES. VOIR SECTION TECHNIQUE.

MIT STATISCHEN GAS- ODER ELEKTRO-OFEN KOMBINIERBARE HERDE. SIEHE TECHNISCHE SEKTION.



G5001 & G10001

Cucine a fuochi aperti dotate di esclusivi bruciatori doppia corona con immissione di aria secondaria, che garantiscono rendimenti eccezionali, massimo risparmio energetico e minime emissioni di CO₂.

Le griglie di supporto hanno una nuova forma che permette l'utilizzo di pentole di piccole e grandi dimensioni. La bacinella raccogli-gocce è in acciaio inossidabile AISI 304. Tutti i modelli sono dotati di cassetti per la raccolta dei liquidi.

Open burner cookers have exclusive double crown burners with secondary air that guarantee exceptional output, top energy savings and minimum CO₂ emissions.

With their new geometry the grids of the top allow to put over pans of large or small dimensions. The top collecting tray is in AISI 304 stainless steel and all the models have also a collecting drawer for the liquid overflowing

Fourneaux à feux vifs munis de brûleurs exclusifs à double couronne avec injection d'air supplémentaire, qui garantissent des rendements exceptionnels, une économie d'énergie maximale et des émissions de CO₂ réduites au minimum. Les grilles du plan avec leur nouvelle géométrie permettent de poser des marmites de grandes et petites dimensions. Le bac ramasse-sauce du top est en acier inox AISI 304 et tous les modèles sont équipés des tiroirs de propreté pour le débordement des liquides.

Die Flammenherde mit exklusiven Brennern mit Doppelkronen und Sekundärluft-Immission gewährleisten hervorragende Leistungen, höchste Energieeinsparung und geringe CO₂-Emissionen.

Die Roste haben eine neue Form, die die Benutzung sowohl kleiner als auch großer Töpfe erlaubt. Die Fettauffangschale ist aus rostfreiem Stahl AISI 304. Alle Modelle sind mit einer Fettauffangschale ausgestattet.



CUCINE A GAS - tuttapiastra

SOLID TOP GAS RANGES

PLAQUES COUP-DE-FEU À GAZ

GAS-GLÜHPLATTEN

10

22



Tutti i modelli sono dotati di ampia canalina perimetrale antitrascinamento e cassetto raccogliolio, per la massima igiene e praticità di utilizzo. La piastra, in acciaio speciale al molibdeno di grosso spessore, indeformabile anche alle alte temperature, garantisce una distribuzione graduale della temperatura per la modulazione della cottura. Bruciatori da 13,8kW.

All models come with a capacious overflow moulding and oil collection pull-out tray for maximum hygiene and practical use. The plate is in extra thick special molybdenum steel that does not deform even at high temperatures and ensures gradual heat distribution for modulating cooking. 13.8kW burners.

Tous les modèles sont munis d'un ample bord anti-débordement et d'un tiroir pour recueillir l'huile, afin de garantir une hygiène et une praticité d'emploi maximale. La plaque unique, en acier molybdène de forte épaisseur, indéformable, même à hautes températures garantit une distribution graduelle de la température pour moduler la cuisson. Brûleurs de 13,8 kW.

Alle Modelle sind mit einer großen Auffangrinne und einer darunterliegenden Fettauffangschale ausgestattet, um maximale Hygiene und Bedienerfreundlichkeit zu garantieren. Die dicke Molybdän-Stahlplatte verformt sich nicht, selbst bei hohen Temperaturen und gewährleistet eine gleichmäßige Temperaturverteilung für ein optimales Kochergebnis. 13,8 kW Brenner.



CUCINE A GAS - Harry's

HARRY'S

11 — 23



A RICHIESTA VANI ARMADIO IGIENICI CON ANGOLI ARROTONDATI H2 PER DIVERSI MODELLI.

AS OPTION: HYGIENIC H2 BASE CUPBOARDS WITH ROUNDED CORNERS

SUR DEMANDE PLACARD HYGIÉNIQUE AVEC ANGLES H2.

AUF ANFRAGE HYGIENE UNTERBAUTEN IN H2 AUSFÜHRUNG.



G5001 & G10001

Le cucine Harry's sono dotate di una speciale griglia sezionabile in acciaio INOX e di una vasca stampata con angoli raggiati sotto il piano di cottura. I quattro bruciatori a doppia corona da 9,60 kW e la griglia inox rendono semplicissimo lo scorrimento dei recipienti su tutto il piano di cottura. Il sistema di carico e scarico permette di riempire di acqua la vasca sottostante il piano, che raccoglie liquidi e residui di cottura durante il servizio, evitando incrostazioni e rendendo semplici e rapide le operazioni di pulizia.

Harry's cookers come with a special split pan support in stainless steel and a deep drawn tray with rounded corners under the cooking hob. The four x 9,60 kW double crown burners and the stainless steel pan support make it very easy to move pans over the entire surface of the cooking hob. The tray under the hob for collecting liquid and cooking residue has a system for filling with water and emptying. The water avoids hardened deposits and makes cleaning simple and quick.

Les cuisinières Harry's sont équipées d'une grille spéciale en inox à secteur amovibles et bac moulé en inox avec angles rayonnés pour contenir l'eau. Les quatre brûleurs à double couronne de 9,60 kW et la grille en inox simplifient considérablement le déplacement des récipients sur tout le plan de cuisson. Le système de remplissage et de vidange permet de remplir d'eau le bac située sous le plan de cuisson, qui recueille les liquides et les résidus de cuisson pendant la cuisson, en évitant les incrustations et en rendant les opérations de nettoyage plus aisées et très rapides.

Harry's Gasherde sind mit einem besonderen abnehmbaren Edelstahlrost und einem tiefgezogenen abgerundeten Becken ausgestattet. Dank der vier 9,60 kW Brenner mit Doppelkrone und des Edelstahlrostes können die Töpfe ganz einfach auf der Kochfläche hin- und hergeschoben werden. Das Zu- und Ablaufsystem ermöglicht das Auffüllen des Beckens, das Flüssigkeiten und Kochreste auffängt, wodurch Verkrustungen vermieden werden und eine schnelle, leichte Reinigung ermöglicht wird.



CUCINE ELETTRICHE - TUTTAPIASTRA ELETTRICI

ELECTRIC RANGES CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES ELEKTROHERDE
SOLID TOP ELECTRIC RANGES PLAQUES UNIQUE ÉLECTRIQUES ELEKTRO-GLÜHPLATTEN

12

23

24



Tutte le cucine elettriche a piastre separate quadrate o tuttapiastre hanno un ampio vaso raggato antitrascinamento dei liquidi, e cassetto raccogliolio per i tuttapiastre. Le piastre separate, da 3 kW o 4 kW, sono comandate da un commutatore a 4 posizioni. I tuttapiastre hanno la piastra in cromo-molibdeno di grosso spessore a 2 o 4 zone riscaldanti con comandi indipendenti da 8 o 16 kW totali. I modelli sono dotati di limitatore termico per una temperatura sempre costante e un notevole risparmio energetico.

Either electric plates and electric solid tops have a capacious radius collecting channel for liquids overflowing and solid tops are also supplied with an oil collecting tray. Each hotplate, either of 3 kW and 4 kW, is controlled by a 4-position knob. Solid tops have a thick chrome-molybdeno plate with 2 or 4 heated zones with its own independent controls and 8 or 16 kW heating element. All models are supplied with thermic limiter device for an always constant temperature and a considerable energy saving.

Toutes les plaque électriques carrées et les plaque inique sont équipées d'un ample bord anti-débordement et d'un toroir recueillant l'huile pour les plaque uniques. Chaque plaque, de 3 kW ou 4 kW, est commandée par un commutateur à 4 positions. Les plaques uniques sont en acier molybdène de forte épaisseur avec 2 ou 4 zones de cuisson indépendantes de 8 ou 16 kW totales. Les modèles sont équipés de limiteur thermique assurant une température toujours constante et une économie d'énergie considérable.

Elektroherde mit viereckigen Platten und Elektro-Glühplatten haben eine komplett abgerundete Kochmulde, gegen Flüssigkeitsüberlauf. Die 3 kW bzw. 4 kW Platten sind mit einem 4-Positionen-Schalter gesteuert. Die Elektro-Glühplatten haben eine dicke Platte aus Chrom-Molybdän mit 2 oder 4 Heizzonen mit getrennter Regelung mit insgesamt 8 oder 16 kW. Alle Geräte sind mit einem Überhitzungsschutz für eine immer gleichmäßige Temperatur und eine erhebliche Energieeinsparung versehen.



CUCINE ELETTRICHE - vetroceramica e induzione

GLASS-CERAMIC ELECTRIC RANGES CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES VITROCÉRAMIQUE GLASKERAMIK-HERDE
INDUCTION ELECTRIC RANGES CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES À INDUCTION INDUKTIONS-HERDE

13 — 22



Vetroceramica - Piano in vetroceramica di grosso spessore, perfettamente liscio che garantisce una pulizia perfetta e rapida. Il piano in vetroceramica è sigillato ermeticamente sul piano dell'apparecchiatura impedendo così ogni infiltrazione. Disponibili modelli a 2 o 4 gruppi riscaldanti, rispettivamente da 7 kW e da 14 kW. Ogni gruppo è dotato di limitatore termico per una temperatura sempre costante e un notevole risparmio energetico.

Induzione - Cucine con tecnologia a induzione e piano in vetroceramica perfettamente liscio e sigillato ermeticamente, per impedire ogni infiltrazione. La piastra si attiva solo quando viene appoggiato il recipiente idoneo, garantendo una resa che arriva fino all' 85%, per il massimo risparmio energetico e una straordinaria rapidità nelle cotture. Disponibili modelli a 2 o 4 elementi riscaldanti da 5 kW, o con alloggiamento wok da 5 kW.

Glass-ceramic - Extra thick glass-ceramic top, completely smooth to ensure quick perfect cleaning. The glass-ceramic top is hermetically sealed onto the appliance top to avoid any infiltrations.

Models are available with 2 or 4 heating units, 7 kW and 14 kW respectively. Each unit has a temperature limiting device for constant heat and considerable energy savings.

Induction - Models with induction technology and with waterproof glass-ceramic tops which avoid any liquids infiltration. Appliances have a particular heating group that will be only operative when a suitable pan is placed on the cooking surface. The output is up to 85% giving maximum energy savings and extremely rapid cooking. Models are available with 2 or 4 x 5 kW heating elements, or a 5 kW wok housing.

Vitrocéramique - Plan en vitrocéramique de forte épaisseur, parfaitement lisse qui garantit un nettoyage parfait et rapide. Le plan en vitrocéramique est totalement étanche empêchant toute infiltration. Des modèles avec 2 ou 4 groupes chauffants, respectivement de 7 kW et de 14 kW, sont disponibles. Chaque groupe est muni d'un limiteur thermique assurant une température toujours constante et une économie d'énergie considérable.

Induction - Cuisinières avec technologie à induction et plan de cuisson parfaitement lisse garantissant un nettoyage parfait et rapide; le plan est totalement étanche. Chaque modèle est muni de groupes chauffants à induction qui s'activent quand on dépose un récipient approprié, garantissant un rendement allant jusqu'à 85% : une économie d'énergie maximale et des cuissons d'une rapidité extraordinaire. Des modèles avec 2 ou 4 éléments chauffants de 5 kW, ou avec logement wok de 5 kW sont disponibles.

Glaskeramik - Dicke, glatte Glaskeramikkochfläche, die eine perfekte, schnelle Reinigung ermöglicht. Um Infiltrationen zu vermeiden, wurde die Glaskeramikkochfläche hermetisch versiegelt in die Geräteplatte eingebaut. Es sind Modelle mit 2 bzw. 4 Heizsystemen erhältlich (jeweils 7 kW und 14 kW). Jede Gruppe ist mit einem Überhitzungsschutz für eine immer gleichmäßige Temperatur und eine erhebliche Energieeinsparung versehen.

Induktion - Herde mit Induktionstechnik und glatte Glaskeramikkochfläche, hermetisch versiegelt, die Infiltrationen vermeidet. Die Platte wird nur beim Aufsetzen von Kochtöpfen auf die Kochfläche aktiviert, wobei eine Leistung bis zu 85% gewährleistet wird. Dadurch sind eine hohe Energieeinsparung und ein extrem schneller Kochvorgang möglich. Es gibt Modelle mit 2 oder 4 Heizelementen mit je 5 kW (Flächeninduktion) oder Wok-Herde.

G5001 & G10001



FRIGGITRICI

FRYERS FRITEUSES FRITEUSEN

14

25



Le friggitorici a gas ed elettriche hanno la vasca stampata con fondo arrotondato per una facile pulizia. Nei modelli a gas un innovativo gruppo bruciatore permette di aumentare lo scambio termico e garantisce elevate prestazioni con rendimenti del 60%. La temperatura da 100 a 190°C è regolata da una valvola termostatica mentre nella versione elettrica il riscaldamento è ottenuto tramite 3 elementi riscaldanti a contatto diretto con l'olio.

The die-pressed tank of the gas and electric fryers has rounded bottom for easy cleaning. The gas models are fitted with an innovating burner assembly which can increase the heat exchange and guarantee high performances with an output of 60%. The temperature can be adjusted from 100° to 190°C by thermostatic valve. For the electric version, heating by means of 3 heating elements in direct contact with the oil.

La cuve des friteuses à gaz et électriques est estampée avec fond arrondi pour un nettoyage facile. Les modèles à gaz ont un groupe brûleur innovateur qui permet d'augmenter l'échange thermique et garantir des performances élevées avec un rendement de 60%. La température est réglée de 100 à 190 °C par valve thermostatique. Pour la version électrique, le chauffage est obtenu par 3 résistances en contact direct avec l'huile.

Die Gas- und Elektrofriteusen haben ein tiefgezogenes Becken mit großen Radien für eine perfekte Reinigung. Bei den Gasmodellen ermöglicht eine innovative Brennergruppe den Wärmeaustausch zu erhöhen und garantiert daher hohe Leistungen von 60%. Ein thermostatisches Ventil reguliert die Temperatur von 100° auf 190°C, während bei der elektrischen Ausführung die Beheizung durch 3 Heizelemente erfolgt, die direkt im Öl liegen.



CUOCIPASTA

PASTA BOILERS CUISEURS À PÂTES NUDELKOCHER

15 — 23



G5001 & G10001

Vasche stampate e ampiamente raggate per una perfetta pulizia e manutenzione. Invaso perimetrale raggiato sul piano con foro per il contenimento e lo scarico degli amidi.

Altissimi rendimenti per i modelli a gas, che arrivano fino al 64% (con un risparmio energetico del 15%). I modelli elettrici hanno 3 elementi riscaldanti posti all'interno della vasca, per la massima efficienza e rapidità di riscaldamento.

Pressed tanks with rounded corners to facilitate cleaning and maintenance. Rounded mouldings surround the top with a hole for collecting and discharging starch foam. The gas models have extremely high output, reaching up to 64% (with energy savings of 15%). The electric models have 3 heating elements located inside the tank for maximum efficiency and rapid heating.

Cuves ronde, moulée sans soudures pour un nettoyage et un entretien parfaits. Le plan a une zone anti-débordement complètement arrondie et percée avec un trou pour l'écoulement des amidons.

Rendements extrêmement élevés pour les modèles à gaz, qui atteignent jusqu'à 64% (avec une économie d'énergie de 15%). Les modèles électriques ont 3 éléments chauffants placés à l'intérieur de la cuve assurant la plus haute efficacité et rapidité de chauffage.

Tiefgezogene Becken mit großen Radien für eine perfekte Reinigung und Wartung. Abgerundete Auffangrinne rundherum mit Ablauf zum Sammeln und Entladen von Stärke.

Die Gasmodelle zeichnen sich durch eine sehr hohe Leistung aus: bis zu 64% mit einer Energieeinsparung von 15%. Die elektrischen Modelle sind mit 3 im Becken befindliche Heizelemente ausgestattet, um maximale Effizienz und einen schnellen Heizvorgang zu gewährleisten.



VAPORFIRE

VAPORFIRE

16

23



VAPORFIRE IS A NEW CONCEPT GRILL THAT ALLOWS TOP QUALITY COOKING PERFORMANCES WITHOUT ALTERING PRECIOUS NUTRITIONAL SUBSTANCES, AVOIDING SMOKE AND COMBUSTION OF FAT.

VAPORFIRE EST UNE GRILLE INNOVANTE QUI PERMET NON SEULEMENT DE CUIRE EN MAINTENANT INTACTES LES PLUS PRÉCIEUSES SUBSTANCES NUTRITIVES DES ALIMENTS, MAIS AUSSI D'ÉVITER LA FORMATION DE FUMÉE ET LA COMBUSTION DES GRAISSES PENDANT LA CUISSON.

VAPORFIRE IST EIN INNOVATIVER GRILL, DER BEIM GRILLEN DER LEBENSMITTELN DEREN WERTVOLLE NÄHRSTOFFE BEWAHRT UND DIE BILDUNG VON RAUCH SOWIE DIE VERBRENNUNG DER FETTE VERMEIDET.

VAPORFIRE È UNA GRIGLIA INNOVATIVA CHE PERMETTE DI CUOCERE MANTENENDO INALTERATE LE SOSTANZE NUTRITIVE DEGLI ALIMENTI ED EVITARE LA FORMAZIONE DI FUMO E LA COMBUSTIONE DEI GRASSI DURANTE LA COTTURA.



Un capiente cassetto con acqua dotato di carico e scarico diretti posto sotto i bruciatori raccoglie residui di cottura e grassi disciolti. Particolare sistema di bruciatori e deflettori posto sotto la griglia che evita il contatto diretto della fonte di calore con i cibi.

Large capacity pullout water container where melted fats drop directly and they get cooler. Special system of burners and deflectors positioned at a proper distance preventing foodstuff having direct contact with the heat source.

Un grand tiroir avec de l'eau à remplissage et vidange directs placé sous les brûleurs recueille les résidus de cuisson et les graisses dissoutes en les faisant décanter rapidement. Système particulier de brûleurs et déflecteurs placés sous la grille qui évite le contact direct de la source de chaleur avec les aliments.

Eine große, mit Wasser gefüllte Schublade mit direktem Zu- und Ablaufsystem, der sich unterhalb der Brenner befindet, fängt Kochrückstände und aufgelöstes Fett auf und kühlt sie schnell ab. Mit einem besonderen Brenner- und Ablensystem unterhalb des Grills ausgestattet, der den direkten Kontakt zwischen Wärmequelle und Lebensmittel verhindert.

FRY TOP

GAS ELECTRIC GRIDDLES FRY TOP BRATPLATTEN

17 — 24



G5001 & G10001

Tutti i modelli di Fry Top a gas od elettrici garantiscono una perfetta uniformità di temperatura su tutta la piastra, sono dotati di canalina perimetrale antitrascinamento dei liquidi e cassetto raccogli olio per un'estrema facilità di pulizia. I modelli a gas hanno una valvola termostatica che permette la regolazione della temperatura da 100 a 300°C mentre per quelli elettrici la temperatura è controllata da un termostato di lavoro e da un termostato di sicurezza. La piastra può essere liscia (normale o cromata), rigata o combinata.

All gas and electric griddles guarantee uniform temperature in all the cooking surface and all models are supplied with a collecting channel for liquids overflowing and an underneath oil collecting drawer. Gas models have a thermostatic valve which controls the temperature from 100° to 300°C. The temperature of the electric griddles is controlled by a working thermostat and a safety thermostat. The plate can be smooth (normal or chromed), ribbed or combined.

Tous les modèles à gaz ou électriques garantissent une parfaite uniformité de la température sur toute la surface de la plaque et sont munis d'un gorgé en périphérie avec vidange donnant sur un tiroir extractible garantissant une extrême facilité de nettoyage. Les modèles à gaz ont une valve thermostatique qui permet de régler la température de 100 à 300°C. Pour les grillades électriques, la température est contrôlée par un thermostat de travail et un thermostat de sécurité. La plaque peut être lisse (normale ou chromée), nervurée ou mixte.

Alle Gas- und Elektro-Bratplatten gewährleisten eine gleichmäßige Temperatur auf der gesamten Plattenoberfläche, und sind mit einer Auffangrinne und einer Fettauffangschale ausgestattet, wodurch die Reinigungsarbeiten extrem vereinfacht werden. Die Gasmodelle haben ein thermostatisches Ventil, das die Regulierung der Temperatur von 100° bis 300°C erlaubt, während bei den Elektrobratplatten die Temperatur von einem Arbeits- und einem Sicherheitsthermostat kontrolliert wird. Die Platte kann glatt (normal oder verchromt), gerillt oder halb glatt/gerillt sein.



BAGNOMARIA - ELEMENTI NEUTRI

BAINE MARIE BAIN-MARIE BAINMARIE
WORK TOP UNITS ELEMÉNTS NEUTRES NEUTRALE ELEMENTE

18 — 25



G5001 & G10001

Bagnomaria - Tutti i modelli hanno una vasca con angoli arrotondati per una facile pulizia e possibilità di inserire bacinelle Gastronorm fino a 150 mm.

La temperatura dell'acqua nella vasca può essere regolata da 30 a 90°C.

Elementi neutri - Hanno un robusto piano di lavoro opportunamente rinforzato per sostenere carichi elevati. Nella serie G5001 sono disponibili nella versione senza cassetto; nella serie G10001 con 2 cassetti GN 1/1 in acciaio inox di serie per i modelli da 1/2 modulo e 4 per i modelli da 1 modulo.

Baine marie - All models have a tank with rounded corners to facilitate cleaning and will accommodate Gastronorm trays up to 150 mm.

The water temperature in the tank can be adjusted from 30 to 90°C.

Neutral elements - Equipped with a strong reinforced worktop to support heavy loads. They are available in the series G5001 without drawer; in the G10001 the half module is standard fitted with 2 stainless steel drawers GN 1/1, four GN 1/1 drawers are fitted on the entire module.

Bain-marie - Tous les modèles ont un bac rayonné pour un nettoyage facile et la possibilité d'insérer des bacs Gastronorm jusqu'à 150 mm. La température de l'eau dans la cuve peut être réglée de 30 à 90°C.

Éléments neutres - Équipés d'un plan de travail robuste et renforcé pour pouvoir supporter des poids élevés. Dans la série G5001 ils sont disponibles dans la version sans tiroir; dans la série G10001 avec 2 tiroirs GN 1/1 en acier inox pour le module 500 mm de largeur, et avec 4 tiroirs pour le module 1000 mm de largeur.

Bainmarie - Alle Modelle sind mit einem Becken mit abgerundeten Ecken und Ränder für eine leichte Reinigung ausgestattet und können Gastronorm-Behälter mit einer Höhe bis 150 mm aufnehmen. Die Wassertemperatur im Becken kann von 30 bis zu 90°C reguliert werden.

Neutrale Elemente - Sie haben eine sehr robuste Arbeitsfläche, die mit einer zweckmäßigen Unterfüllung versehen ist, um auch für große Gewichte geeignet zu sein. Sie sind in der Serie G5001 ohne Schubladen; in der Serie G10001 ist der halbe Modul mit 2 Edelstahl Schubladen GN 1/1 ausgestattet, der 1/1 Modul mit 4 Schubladen GN 1/1.



G5001
G10001

SEZIONE TECNICA

TECHNICAL SECTION
SECTION TECHNIQUE
TECHNISCHE SEKTION

9

CUCINE A GAS

GAS RANGES
CUISINIÈRES À GAS
GASHERDE



G5001

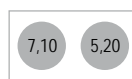
MOD.	∇ cm.	V/Hz	kW	kW⚡	☐🔥	☐⚡
8CG5N010T	50-55-27		7,10			
8CG5N010A	50-55-90		7,10			
8CG5N020T	100-55-27		12,30			
8CG5N020A	100-55-90		12,30			
8CG5N020F	100-55-90		17,50		1 x GN1/1	
8CG5N020FE	100-55-90	AC 400V-3/50 Hz	12,30	4,00		1 x GN1/1

G10001

MOD.	∇ cm.	V/Hz	kW	kW⚡	☐🔥	☐⚡
8CG11N020T	50-110-27		12,30			
8CG11N020A	50-110-90		12,30			
8CG11N040T	100-110-27		24,60			
8CG11N040A	100-110-90		24,60			
8CG11N040F	100-110-90		34,40		1 x GN2/1	
8CG11N040FE	100-110-90	AC 400V-3/50 Hz	24,60	8,60		1 x GN2/1



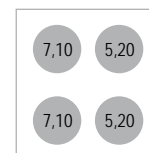
8CG5N010T
8CG5N010A



8CG5N020T
8CG5N020A
8CG5N020F
8CG5N020FE



8CG11N020T
8CG11N020A



8CG11N040T
8CG11N040A
8CG11N040F
8CG11N040FE

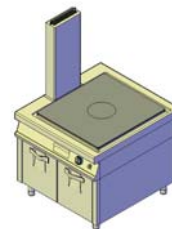


G5001 & G10001

10

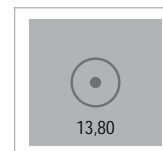
CUCINE A GAS - tuttapiastra

SOLID TOP GAS RANGES PLAQUES COUP-DE-FEU À GAZ GAS-GLÜHPLATTEN



G10001

MOD.	∇ cm.	kW	kW⚡	☐🔥	☐⚡
8CT11N200T	100-110-27	13,80			
8CT11N200A	100-110-90	13,80			
8CT11N200F	100-110-90	23,60		1 x GN2/1	
8CT11N200FE	100-110-90	13,80	8,60		1 x GN2/1



8CT11N200T
8CT11N200A
8CT11N200F
8CT11N200FE

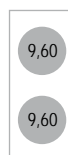
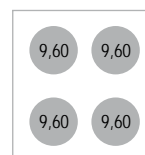
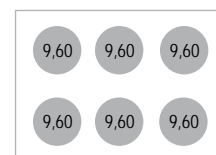
11

CUCINE A GAS - Harry's

HARRY'S



MOD.	↓ cm.	V/Hz	kW	kW⚡	🔥	⚡
8CG11N020HT	60-110-27		19,20			
8CG11N020HA	60-110-90		19,20			
8CG11N040HT	100-110-27		38,40			
8CG11N040HA	100-110-90		38,40			
8CG11N040HF	100-110-90		48,20		1 x GN2/1	
8CG11N040HFE	100-110-90	AC 400V-3/50 Hz	38,40	8,60		1 x GN2/1
8CG11N162HT	150-110-27		57,60			
8CG11N162HA	150-110-90		57,60			
8CG11N162HFA	150-110-90		67,40		1 x GN2/1	
8CG11N162HFEA	150-110-90	AC 400V-3/50 Hz	57,60	8,60		1 x GN2/1

8CG11N020HT
8CG11N020HA8CG11N040HT
8CG11N040HA
8CG11N040HF
8CG11N040HFE8CG11N162HT
8CG11N162HA
8CG11N162HFA
8CG11N162HFEA

G5001 & G10001

12

CUCINE ELETTRICHE

ELECTRIC RANGES
CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES
ELEKTROHERDE

G10001

MOD.	↓ cm.	V/Hz	kW	⚡
8CE11N030T	50-110-27	AC 400V-3/50 Hz	7,00	
8CE11N030A	50-110-90	AC 400V-3/50 Hz	7,00	
8CE11N050T	100-110-27	AC 400V-3/50 Hz	13,00	
8CE11N050A	100-110-90	AC 400V-3/50 Hz	13,00	
8CE11N050FE	100-110-90	AC 400V-3/50 Hz	21,60	1 x GN2/1

G5001

MOD.	↓ cm.	V/Hz	kW	⚡
8CE5N030T	50-55-27	AC 400V-3/50 Hz	4,00	
8CE5N030A	50-55-90	AC 400V-3/50 Hz	4,00	
8CE5N050T	100-55-27	AC 400V-3/50 Hz	7,00	
8CE5N050A	100-55-90	AC 400V-3/50 Hz	7,00	
8CE5N050FE	100-55-90	AC 400V-3/50 Hz	11,00	1 x GN1/1



 4,00
8CE5N030T
8CE5N030A

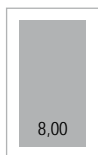
 4,00 3,00
8CE5N050T
8CE5N050A
8CE5N050FE

 4,00
3,00
8CE11N030T
8CE11N030A

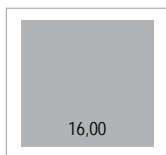
 3,00 4,00
3,00 3,00
8CE11N050T
8CE11N050A
8CE11N050FE

12 TUTTAPIASTRA ELETTRICI

SOLID TOP ELECTRIC RANGES
PLAQUES UNIQUE ÉLECTRIQUES
ELEKTRO-GLÜHPLATTEN



8CE11N032T
8CE11N032A



8CE11N052T
8CE11N052A
8CE11N052FE

⚡ G10001

MOD.	∟ cm.	V/Hz	kW	⚡
8CE11N032T	60-110-27	AC 400V-3/50 Hz	8,00	
8CE11N032A	60-110-90	AC 400V-3/50 Hz	8,00	
8CE11N052T	100-110-27	AC 400V-3/50 Hz	16,00	
8CE11N052A	100-110-90	AC 400V-3/50 Hz	16,00	
8CE11N052FE	100-110-90	AC 400V-3/50 Hz	24,60	1 x GN2/1

G5001 & G10001

13 CUCINE ELETTRICHE - vetroceramica

GLASS-CERAMIC ELECTRIC RANGES
CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES VITROCÉRAMIQUE
GLASKERAMIK-HERDE



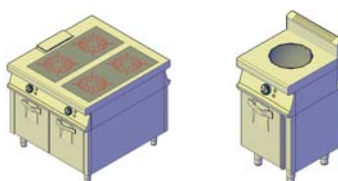
⚡ G10001

MOD.	∟ cm.	V/Hz	kW	⚡
8CE11N037T	50-110-27	AC 400V-3/50 Hz	7,00	
8CE11N037A	50-110-90	AC 400V-3/50 Hz	7,00	
8CE11N057T	100-110-27	AC 400V-3/50 Hz	14,00	
8CE11N057A	100-110-90	AC 400V-3/50 Hz	14,00	
8CE11N057FE	100-110-90	AC 400V-3/50 Hz	22,60	1 x GN2/1

G5001 & G10001

13 CUCINE ELETTRICHE - induzione

INDUCTION ELECTRIC RANGES
CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES À INDUCTION
INDUKTIONS-HERDE



⚡ G10001

MOD.	∟ cm.	V/Hz	kW	⚡
8CE11N038A	50-110-90	AC 400V-3/50 Hz	10,00	
8CE11N058A	100-110-90	AC 400V-3/50 Hz	20,00	

G5001

MOD.	∟ cm.	V/Hz	kW	⚡
8CE5N038A	50-55-90	AC 400V-3/50 Hz	5,00	
8CE5N039A	50-55-90	AC 400V-3/50 Hz	5,00	

15

CUOCIPASTA

PASTA BOILERS
 CUISEURS À PÂTES
 NUDELKOCHER

**G5001**

MOD.	lt	cm.	V/Hz	kW
8CP5N750A	26	50-55-90		10,00
8CP5N800A	66	100-55-90		13,80

MOD.	lt	cm.	V/Hz	kW
8CP5N755A	26	50-55-90	AC 400V-3N/50 Hz	8,10

Componibilità cestelli

Baskets configurations
 Composition paniers
 Zusammensetzung für Körbe

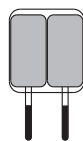
Lt. 3.5 x 2 Sx
 Lt. 3.5 x 2 Dx



Lt. 7 x 2



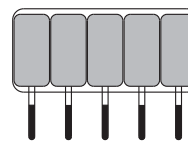
Lt. 7 x 2



Lt. 14 x 1



Lt. 7 x 5

**G5001 & G10001**

16

VAPORFIRE

VAPORFIRE

**G5001**

MOD.	cm.	kW
8VF5N125A	50-55-90	7,00
8VF5N126A	100-55-90	14,00



17

FRY TOP

GAS ELECTRIC GRIDDLES
FRY TOP
BRATPLATTEN



MOD.	□	∟ cm.	kW	V/Hz	□ ⚡
8FT11N320TL	□	60-110-27	10,00	AC 400V-3/50 Hz	
8FT11N320TLR	□ ▤	60-110-27	10,00	AC 400V-3/50 Hz	
8FT11N320AL	□	60-110-90	10,00	AC 400V-3/50 Hz	
8FT11N320ALR	□ ▤	60-110-90	10,00	AC 400V-3/50 Hz	
8FT11N322TL	□	100-110-27	20,00	AC 400V-3/50 Hz	
8FT11N322TLC	■	100-110-27	20,00	AC 400V-3/50 Hz	
8FT11N322TLR	□ ▤	100-110-27	20,00	AC 400V-3/50 Hz	
8FT11N322AL	□	100-110-90	20,00	AC 400V-3/50 Hz	
8FT11N322ALC	■	100-110-90	20,00	AC 400V-3/50 Hz	
8FT11N322ALR	□ ▤	100-110-90	20,00	AC 400V-3/50 Hz	
8FT11N322FEL	□	100-110-90	28,60	AC 400V-3/50 Hz	1 x GN2/1
8FT11N322FELC	■	100-110-90	28,60	AC 400V-3/50 Hz	1 x GN2/1
8FT11N322FELR	□ ▤	100-110-90	28,60	AC 400V-3/50 Hz	1 x GN2/1



MOD.	□	∟ cm.	V/Hz	kW	kW ⚡	□ 🔥	□ ⚡
8FT11N120TL	□	60-110-27		9,50			
8FT11N120TLR	□ ▤	60-110-27		9,50			
8FT11N120AL	□	60-110-90		9,50			
8FT11N120ALR	□ ▤	60-110-90		9,50			
8FT11N122TL	□	100-110-27		15,00			
8FT11N122TLC	■	100-110-27		15,00			
8FT11N122TLR	□ ▤	100-110-27		15,00			
8FT11N122AL	□	100-110-90		15,00			
8FT11N122ALC	■	100-110-90		15,00			
8FT11N122ALR	□ ▤	100-110-90		15,00			
8FT11N122FL	□	100-110-90		24,80		1 x GN2/1	
8FT11N122FLC	■	100-110-90		24,80		1 x GN2/1	
8FT11N122FLR	□ ▤	100-110-90		24,80		1 x GN2/1	
8FT11N122FEL	□	100-110-90	AC 400V-3/50 Hz	15,00	8,60		1 x GN2/1
8FT11N122FELC	■	100-110-90	AC 400V-3/50 Hz	15,00	8,60		1 x GN2/1
8FT11N122FELR	□ ▤	100-110-90	AC 400V-3/50 Hz	15,00	8,60		1 x GN2/1



G10001

G5001



MOD.	□	∟ cm.	kW	V/Hz
8FT5N320TL	□	50-55-27	4,20	AC 400V-3/50 Hz
8FT5N320TLC	■	50-55-27	4,20	AC 400V-3/50 Hz
8FT5N320TR	▤	50-55-27	4,20	AC 400V-3/50 Hz
8FT5N320AL	□	50-55-90	4,20	AC 400V-3/50 Hz
8FT5N320ALC	■	50-55-90	4,20	AC 400V-3/50 Hz
8FT5N320AR	▤	50-55-90	4,20	AC 400V-3/50 Hz
8FT5N322TL	□	100-55-27	8,40	AC 400V-3/50 Hz
8FT5N322TLC	■	100-55-27	8,40	AC 400V-3/50 Hz
8FT5N322TLR	□ ▤	100-55-27	8,40	AC 400V-3/50 Hz
8FT5N322TR	▤	100-55-27	8,40	AC 400V-3/50 Hz
8FT5N322AL	□	100-55-90	8,40	AC 400V-3/50 Hz
8FT5N322ALC	■	100-55-90	8,40	AC 400V-3/50 Hz
8FT5N322ALR	□ ▤	100-55-90	8,40	AC 400V-3/50 Hz
8FT5N322AR	▤	100-55-90	8,40	AC 400V-3/50 Hz



MOD.	□	∟ cm.	kW
8FT5N120TL	□	50-55-27	3,70
8FT5N120TLC	■	50-55-27	3,70
8FT5N120TR	▤	50-55-27	3,70
8FT5N120AL	□	50-55-90	3,70
8FT5N120ALC	■	50-55-90	3,70
8FT5N120AR	▤	50-55-90	3,70
8FT5N122TL	□	100-55-27	7,40
8FT5N122TLC	■	100-55-27	7,40
8FT5N122TLR	□ ▤	100-55-27	7,40
8FT5N122TR	▤	100-55-27	7,40
8FT5N122AL	□	100-55-90	7,40
8FT5N122ALC	■	100-55-90	7,40
8FT5N122ALR	□ ▤	100-55-90	7,40
8FT5N122AR	▤	100-55-90	7,40

14 FRIGGITRICI

FRYERS
FRITEUSES
FRITEUSEN



G5001



MOD.	lt	cm.	V/Hz	kW
8FG5N601A	12	50-55-90		11,00
8FG5N604A	18	50-55-90		16,00



MOD.	lt	cm.	V/Hz	kW
8FG5N701A	12	50-55-90	AC 400V-3N/50 Hz	9,00
8FG5N704A	18	50-55-90	AC 400V-3N/50 Hz	13,50

G5001 & G10001

18 BAGNOMARIA

BAINE MARIE
BAIN-MARIE
BAINMARIE



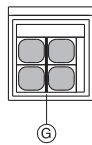
G10001

MOD.	cm.	V/Hz	kW
8BM11N500T	50-110-27	AC 400V-3/50 Hz	2,70
8BM11N500A	50-110-90	AC 400V-3/50 Hz	2,70

G5001

MOD.	cm.	V/Hz	kW
8BM5N500A	50-55-90	AC 400V-3/50 Hz	1,50

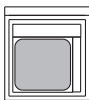
4 x GN1/6



2 x GN1/3



1 x GN2/3



Componibilità bacinelle

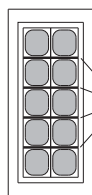
Container configurations
Composition bacs
Zusammensetzung für Behälter

Divisorio vasca

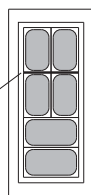
Separator bar
Barre de support
Zwischenstege



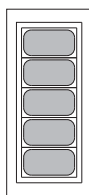
10 x GN1/6



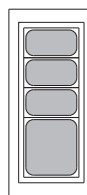
4 x GN1/4
2 x GN1/3



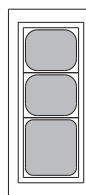
5 x GN1/3



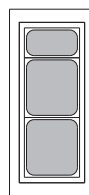
3 x GN1/3
1 x GN1/2



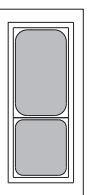
2 x GN2/3
1 x GN1/2



1 x GN1/3
2 x GN1/2



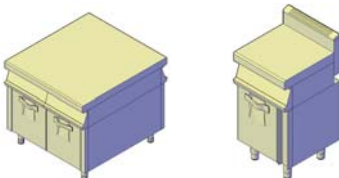
1 x GN1/1
1 x GN1/2



G5001 & G10001

18 ELEMENTI NEUTRI

WORK TOP UNITS
ELEMENTS NEUTRES
NEUTRALE ELEMENTE



G10001

MOD.	cm.
8PL11N070T	50-110-27
8PL11N070A	50-110-90
8PL11N072T	100-110-27
8PL11N072A	100-110-90

G5001

MOD.	cm.
8PL5N070T	50-55-27
8PL5N070A	50-55-90



LEGENDA

LEGEND / LÉGENDE / LEGENDE



Versione a gas

Gas version / Version à gaz / Gas Ausführung



Versione elettrica

Electric version / Version électrique / Elektrische Ausführung

V/Hz

Tensione

Voltage / Tension / Spannung

kW

Potenza

Power rating / Puissance / Leistung

kW

Potenza elettrica

Electric power rating / Puissance électrique / Elektro-Leistung



Potenza forno a gas

Gas oven power rating / Puissance four gaz / Gas Ofen Leistung



Potenza forno elettrico

Electric oven power rating / Puissance four électrique / Elektro-Ofen Leistung



Dimensioni esterne

Outside dimensions / Dimensions extérieures / Außenmaße



Piastra liscia

Smooth hotplate / Plaque lisse / Glatte Platte



Piastra liscia cromata

Smooth chromed hotplate / Plaque lisse chromée / Glatte Verchromte Platte



Piastra rigata

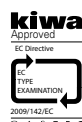
Ribbed hotplate / Plaque nervurée / Gerillte Platte



Piastra mista

Combi hotplate / Plaque 1/2 lisse - 1/2 nervurée / 1/2 Gerillt - 1/2 Glatte Platte

COMPANY WITH
QUALITY SYSTEM
CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001 =





GICO spa - Grandi Impianti Cucine
Via IV Novembre, 81 - 31028 Vazzola (TV) Italy
Tel. +39 0438 4444 - Fax +39 0438 444540
info@gico.it - www.gico.it