



Listino prezzi
Price list

2025



Specialisti della cottura dal 1972

Cooking specialist since 1972

Listino prezzi
Price list

2025

Condizioni di vendita - Sales conditions

PREZZI

I prezzi non includono: iva, trasporto, montaggio, installazione, allacciamenti, ecc.
I prezzi includono, oltre alla merce: imballo standard come previsto dall'azienda.

CONSEGNA E RESA

- il termine di consegna è normalmente di 4 settimane dalla ricezione dell'ordine, salvo diversa comunicazione dell'Azienda.
- la merce è da intendersi resa franco nostro stabilimento in Brescello;
- anche nel caso di invio della merce in porto franco, con o senza addebito del trasporto in fattura, si intende che la merce viaggia ad esclusivo rischio dell'acquirente.

SEVIZIO 24h

Centinaia di prodotti immediatamente disponibili e ordinabili. Consulta il servizio ordini online sempre aggiornato, accessibile dall'area riservata del sito web www.mbm Italy.com/mymbm_24h_pronta_consegna.php. Per ordini ricevuti prima delle h. 10.00 la spedizione verrà fatta nelle 24 ore. I modelli sono disponibili nella loro configurazione standard: gas G20 20; elettrico 400/3N/50Hz. Condizioni di vendita da verificare con l'azienda.

CONDIZIONI DI PAGAMENTO

- secondo accordi;
- tutti gli oneri relativi al pagamento (bolli, commissioni bancarie, ecc.) saranno addebitati in fattura;
- in caso di ritardato pagamento l'Azienda si riserva il diritto di non dar corso all'evasione degli ordini anche se preventivamente accettati, senza obbligo di comunicazione alcuna.

INTERESSI DI MORA

- i ritardati pagamenti comportano automaticamente l'addebito degli interessi di mora pari al 2% mensile.

GARANZIA

- La garanzia è di 12 mesi dalla data di fatturazione copre le parti difettose, da sostituire e trasportare a cura dell'acquirente. Le parti elettriche, gli accessori e qualsiasi altro oggetto asportabile non sono coperti da garanzia. Eventuali danni derivanti dal trasporto, da cattiva installazione o manutenzione non saranno considerati argomenti validi di contestazione ai fini della garanzia. L'intervento di ordinaria manutenzione o per cause derivanti da errata installazione non è coperto da garanzia. La garanzia è valida soltanto nei confronti dell'acquirente originario.

LE INFORMAZIONI E LE IMMAGINI RIPORTATE SUL PRESENTE DOCUMENTO SONO DA RITENERSI NON VINCOLANTI.

A CAUSA DI CAMBIAMENTI PERIODICI DOVUTI A MODIFICHE NEL DESIGN DEI PRODOTTI, METODI, PROCEDURE, POLICY E NORMATIVE, LE SPECIFICHE CONTENUTE NEL PRESENTE DOCUMENTO POSSONO ESSERE SOGGETTO A MODIFICHE SENZA OBBLIGO DI PREAVVISO ALCUNO.

NOTA INFORMATIVA AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE 679/2016 (GENERAL DATA PROTECTION REGULATION) E D.LGS. 196/2003, INTEGRATO DAL D.LGS. 101/2018.

Vi informiamo che i Vostri dati personali già in nostro possesso, o che vorrete comunicarci, sono e saranno da noi trattati secondo principi di correttezza, liceità e trasparenza, tutelando i Vostri diritti, per le finalità e con le modalità descritte dal regolamento di cui sopra.

Eurotec Srl è soggetta ad attività di direzione e coordinamento da parte di ITW inc.

PRICES

*The prices do not include: v.a.t., carriage, installation charges.
The prices include: standard packaging, i.e. cardboard on pallets.*

DELIVERY TERMS

- *Delivery is normally 4 weeks after receipt of the order or letter of credit if requested. Different terms will be notified;*
- *Goods are rendered ex works.*

24h SERVICE

Hundreds of products immediately available and orderable. Check it online through the 24h delivery service, from the private area of the website www.mbm Italy.com/mymbm_24h_pronta_consegna.php. For orders received before 10.00 AM the shipment will be done in 24 hours. Models are available with standard configuration; gas G20 20; electric 400/3N/50Hz. Sales conditions to be checked with the company.

PAYMENTS

- *To be agreed with the company;*
- *All bank charges are for the buyer's account.*

GUARANTEE

- *The guarantee is of 12 months from invoice date and it covers the faulty parts only. Carriage and installation charges are for the buyer's account. Electric components, accessories as well as other removable parts are not covered by the guarantee. Damage occurred in transit or due to incorrect installation or maintenance can not be considered. Guarantee is not transferable and replacement of parts and appliance is at the final discretion of our company.*

SPECIAL VOLTAGES

- *For voltages and frequencies different from the standard version you have to consider an approximate price increase of 3-10% and a delivery date of 60 - 90 days. On request we can confirm you if voltage and frequencies demanded can be manufactured and their exact price.*

ALL THE INFORMATION AND PICTURES IN THIS DOCUMENT ARE NOT BINDING.

DUE TO PERIODIC CHANGES IN DESIGNS, METHODS, PROCEDURES, POLICIES AND REGULATIONS, THE SPECIFICATIONS CONTAINED IN THIS SHEET ARE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE.

NOTICE ACCORDING TO THE UE REGULATION 679/2016 (GENERAL DATA PROTECTION REGULATION) AND LGS.D 196/2003, INTEGRATED BY LGS.D. 101/2018.

We inform you that the processing of Your personal data will be carried out in compliance with fundamental rights and freedom of individuals, as well as of their dignity, with particular reference to confidentiality, identity and to the right to personal data protection, for the purposes and with the formalities described in the above regulation.

Eurotec Srl is subject to ITW inc. supervision and coordination.



**HOURS
24
SERVICE**

MBM rende più veloce il tuo business

Per affiancare al meglio la vostra attività, MBM offre centinaia di prodotti al "SERVIZIO 24 HOURS".

La tua cucina in pronta consegna!

Per ordini ricevuti entro le h 10.00 spedizione in 24 ore.

Consulta il servizio ordini online, accessibile dall'area riservata del sito web www.mbmitaly.com/mymbm.

N.B. i prodotti vengono implementati costantemente. Per maggiori informazioni contatta il tuo referente di zona o il customer care

MBM makes your business faster

To better match your business, MBM offers hundreds of products under the "24 hours service". Your kitchen ready for delivery!

For orders received before 10.00 AM the shipment will be done in 24 hours.

Check it online through the 24h delivery service, from the private area of the website www.mbmitaly.com/mymbm.

Products are always updated. Please refer to your sales manager or customer care for more information.

Indice

Index

COTTURA ORIZZONTALE - HORIZONTAL COOKING

● FLAT PRO	pag. 6
● DOMINA PRO 700	pag. 8
● DOMINA PRO 900	pag. 68
● DROP-IN	pag. 121
● MAGISTRA PLUS 700	pag. 130
● MAGISTRA PLUS 900	pag. 178
● MINIMA 600	pag. 210

APPARECCHI VARI DI COTTURA - EQUIPMENT FOR COOKING

● FORNELLONI - STOCKPOT STOVE	pag. 234
● FRIGGITRICI- FRYERS	pag. 235
● SALAMANDRE - SALAMANDERS	pag. 238

FORNI - OVENS

	pag. 241

LAVAGGIO - WARE WASHING

● DIRECT PLUS	pag. 253
● DOMINA PLUS	pag. 256
● DOMINA EVO PLUS	pag. 259
● DOMINA LAVAOGGETTI - POT AND PAN WASHER	pag. 264
● DOMINA LAVASTOVIGLIE A TRAINO - RACK CONVEYORS	pag. 267

REFRIGERAZIONE - REFRIGERATION

● ARMADI FRIGORIFERI - REFRIGERATED CABINETS	pag. 281
● TAVOLI REFRIGERATI - REFRIGERATED COUNTERS	pag. 287
● ABBATTITORI DI TEMPERATURA - BLAST CHILLERS	pag. 294

ATTREZZATURE COMPLEMENTARI - COMPLEMENTARY EQUIPMENT

● PREPARAZIONE - PREPARATION	pag. 297
● DISTRIBUZIONE - SELF-SERVICE	pag. 323
● REFRIGERAZIONE - REFRIGERATION	pag. 335
● ASPIRAZIONE - ASPIRATION	pag. 340

Flat Pro

Stile e funzionalità a misura di chef.

Chef-friendly style and functionality.

Scopri un mondo di possibilità con **Flat Pro**,
il piano unico completamente personalizzabile.

*Discover a world of possibilities with Flat Pro,
the unique, fully customisable top.*

ELEGANZA E IGIENE AI MASSIMI LIVELLI EXQUISITE ELEGANCE AND HYGIENE EXCELLENCE

Flat Pro è il nuovo sistema cucina personalizzabile studiato per soddisfare le esigenze di chi vive e utilizza la cucina ogni giorno, grazie alla sua superficie perfettamente piana, priva di giunzioni o ostacoli.

Il profilo frontale ed il pannello comandi sono integrati in un unico elemento, qualunque siano le dimensioni personalizzate che sceglierete, garantendo il massimo della pulizia e dell'igiene.

Le basi igieniche H2 sono state attentamente progettate senza giunzioni, viti e ostacoli, assicurando uno spazio al 100% sicuro e igienico per la tua cucina.

Flat Pro is the new customisable kitchen system designed to meet the needs of people who live in and use the kitchen every day, thanks to its perfectly flat surface, free of joints or obstacles. It is designed in this way to meet the needs of people who use their kitchen every day.

The front profile and control panel are seamlessly integrated into a single unit, regardless of the custom dimensions you choose, ensuring maximum cleanliness and hygiene.

The H2 hygienic base units have been carefully designed without joints, screws and obstacles, ensuring a 100% safe and hygienic space for your kitchen.

EXPERIENCE



ROBUSTEZZA SENZA COMPROMESSI

Con uno spessore di 3 mm, il piano in acciaio AISI 304 di **Flat Pro** è sinonimo di massima solidità e durata nel tempo. La possibilità di saldare le applicazioni al piano assicura un'ulteriore solidità e impedisce qualsiasi infiltrazione indesiderata.

La struttura rinforzata del piano contribuisce a garantire stabilità e resistenza nel corso degli anni.

RELIABILITY

Ogni dettaglio è curato con la massima attenzione, utilizzando tecnologie sviluppate, testate e certificate nella produzione delle cucine customizzate, assicurando gli alti livelli di qualità e affidabilità che da sempre contraddistinguono MBM in tutto il mondo. Con **Flat Pro**, avrai la certezza di disporre di un piano unico e robusto, pronto ad affrontare le sfide quotidiane della tua cucina.

6



FLESSIBILITÀ E STILE: PERSONALIZZA LA TUA CUCINA

FLEXIBILITY AND STYLE: CUSTOMISE YOUR KITCHEN

Il sistema a incasso drop-in offre la possibilità di personalizzare **Flat Pro** in base alle esigenze del cliente, garantendo massima flessibilità.

Personalizzazione su misura: con **Flat Pro** avrai a disposizione innumerevoli opzioni per curare ogni dettaglio e ottenere soluzioni uniche che soddisfano le più diverse esigenze. Grazie a una vasta gamma di accessori, è possibile rendere la cucina completamente funzionale, adattandola alle diverse necessità.

Esprimi il tuo stile: scegli tra una varietà di colori, con trattamento di verniciatura professionale antigraffio e resistente alle alte temperature, per personalizzare porte e pannello comandi. Tutto viene selezionato personalmente dallo chef per dare vita alla cucina dei suoi sogni.

*The drop-in system allows **Flat Pro** to be tailored to the customer's needs, ensuring maximum flexibility.*

Made to measure: with **Flat Pro** you have countless ways to fine-tune every detail and achieve unique solutions that meet the most different requirements. A wide range of accessories allows you to make the kitchen fully functional, adapting it to different needs.

Express your style: choose from a variety of colours for the professional scratch and heat resistant coating of the doors and control panel. Everything is personally selected by the chef to bring their dream kitchen to life.



ROBUSTNESS WITHOUT COMPROMISE

At 3 mm thick, the **Flat Pro** AISI 304 steel top is synonymous with maximum solidity and durability. The possibility of welding the applications to the top provides additional strength and prevents any unwanted infiltration.

*The reinforced structure of the top helps to ensure stability and durability over the years. Meticulous attention is paid to every detail, and developed, tested and certified technology is used in the production of customised kitchens to ensure the high levels of quality and reliability for which MBM is known worldwide. With **Flat Pro**, you have the guarantee of a unique and robust top ready to face the daily challenges of your kitchen.*

Contattare il nostro ufficio prevendita per progetti e quotazioni:

Please contact our presales office for projects and quotations:

presales@itweurotec.it

Consultare il capitolo **Drop-in** di questo listino per scoprire i nostri moduli.

*Refer to the **Drop-in** chapter of this price list to discover our modules.*

The real value for your kitchen

Solidità

- **Nuova manopola e nuova maniglia**
per cogliere la robustezza a partire dai dettagli
- **Nuova struttura**
progettata per garantire massima solidità
- **Fondo in acciaio**
per rendere ogni macchina più resistente
- **Grado di protezione IPX5**
per assicurare la protezione di tutti i componenti e la durata nel tempo delle nostre macchine



Solidity

- **New knob and handles starting**
with the finer details, to secure robustness
- **New design structure**
to guarantee maximum solidity
- **Bottom in stainless steel**
to make the machine more resistant
- **IPX5**
to guarantee protection to all our components and the durability of our machines

Prestazioni

- **Bruciatori ad alta potenza**
con efficienza certificata al 60%
- **Nuove friggitrice elettriche**
ad alta reattività
- **Nuovi frytop più potenti**
per garantire una migliore uniformità
- **Nuova griglia pietralavica con diversi livelli**
per ottenere migliori risultati di cottura

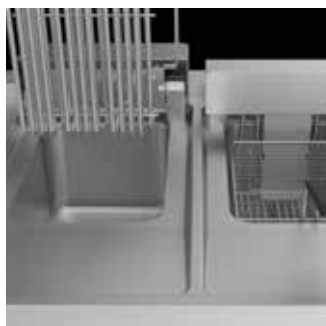


Performances

- **High power burners**
with 60% certified efficiency
- **New electric fryers**
to ensure maximum reactivity
- **New powerful frytop**
to guarantee better uniformity
- **New lavastone grids with levels**
for superior cooking results

Pulibilità

- **Nuove friggitrice elettriche con resistenze sollevabili**
per avere la massima pulibilità della vasca
- **Nuovo frytop con paraspruzzi amovibile**
rende la superficie piana e semplice da pulire
- **Numero limitato di viti**
per avere superfici senza ostacoli
- **Fondo amovibile**
per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine



Cleanability

- **New electric fryers with tilting heating elements**
for ease of cleaning of the tank
- **New frytop built in with removable backsplash**
to improve the cleaning procedure
- **Limited number of screws**
for smooth and wipeable surfaces
- **Removable bottom**
to facilitate cleaning the area underneath the machines

Facilità di manutenzione

- **Nuovo camino senza viti**
facilmente amovibile
- **Nuovo testa a testa**
per installazioni in tempi record
- **Comparto tecnico posteriore**
per facilitare il collegamento alle utenze
- **Fondo amovibile**
per accedere facilmente all'area sottostante delle macchine



Ease of maintenance

- **New chimney without screws**
easily removable
- **New head-to-head connection**
for speedy and uncomplicated installations
- **Rear technical compartment**
to facilitate connection to utilities
- **Removable bottom**
to allow easy access to the lower part of the equipment

Cucine a Gas

Gas Ranges

Flex Burners

5,5 kW - 7 kW

La gamma di cucine a gas **DOMINA PRO 700** si compone di modelli 2/4/6 fuochi Flex Burners disponibili nella versione monoblocco su armadio aperto, su forno statico (gas o elettrico) e su forno a gas maxi, o nella versione top. Bruciatori da 7 kW o 5,5 kW. I forni comprendono reggigriglie 3 livelli e 1 griglia inclusa. Forni elettrici dotati di 2 resistenze separate, una sul cielo (grill) e una sul fondo.

Prestazioni

- Bruciatore Flex Burner ad alta potenza: da 5,5 kW o 7 kW
- Efficienza certificata al 60%
- Fiamma orizzontale: distribuzione uniforme del calore, ottimale anche per cotture delicate
- Accensione elettronica (optional), per ottimizzare l'utilizzo dei fuochi

Pulibilità

- Piano imbutito a tenuta stagna, spigoli raggiati e invaso stampato per garantire la massima pulibilità
- Troppo pieno (optional), per facilitare la pulizia dell'invaso
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The **DOMINA PRO 700** gas ranges line consists of models with 2/4/6 Flex Burner available as freestanding unit on an open cabinet, with gas or electric static oven or with gas maxi oven, or Top version. Burners of 7 kW or 5,5 kW. The ovens have 3 levels rack support and include 1 grid. The electric ovens have 2 separated heating elements, one on top (grill) and one on the bottom.

Performances

- High power Flex Burner: of 5.5 kW or 7 kW
- 60% certified efficiency
- Horizontal flame: uniform heat distribution, also ideal for delicate cooking
- Electric ignition (option) to optimize the use of burners

Cleanability

- Watertight pressed worktop, pressed edges and moulded top to facilitate cleaning operations
- Drain kit (option) to facilitate the cleaning of the pressed worktop
- Limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines

Ease of maintenance

- New chimney without screws quickly removable
- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Bruciatori Burners		Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	5,5 kW	7 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m ³	€

Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand



FB74AXS
2 fuochi
2 burners

40x73x85	-	2	-	-	-	-	11	-	43	0,4	2.165

FB74AXL
2 fuochi
2 burners

40x73x85	-	-	2	-	-	-	14	-	43	0,4	2.165



FB77AXS
4 fuochi
4 burners

70x73x85	-	4	-	-	-	-	22	-	67	0,8	3.053

FB77AXL
4 fuochi
4 burners

70x73x85	-	-	4	-	-	-	28	-	67	0,8	3.053

domina Pro|700 Cucine a Gas - Gas Ranges

IPX5



Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Bruciatori Burners		Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	5,5 kW	7 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³	€
FB711AXS 6 fuochi 6 burners	110x73x85	-	6	-	-	-	33	-	94	1,1	3.999
FB711AXL 6 fuochi 6 burners	110x73x85	-	-	6	-	-	42	-	94	1,1	3.999

Monoblocco su forno - Free standing with oven

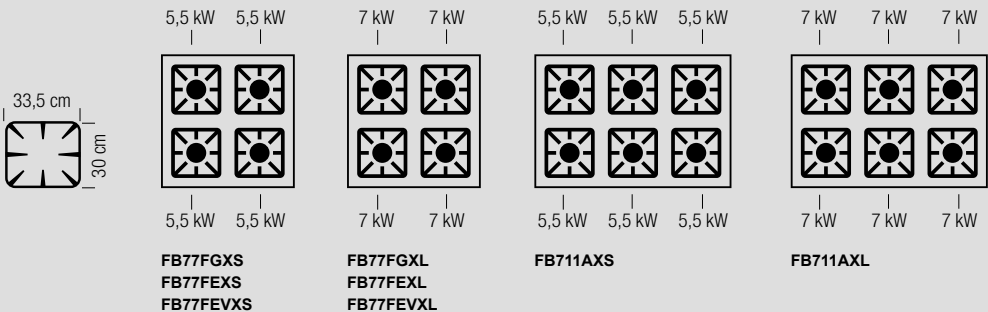


FB77FGXS 4 fuochi, forno a Gas 4 burners, gas oven	70x73x85	56x63x30	4	-	6	-	28	-	94	0,8	4.508
FB77FGXL 4 fuochi, forno a Gas 4 burners, gas oven	70x73x85	56x63x30	-	4	6	-	34	-	94	0,8	4.508



FB77FEVS 4 fuochi, forno elettrico 4 burners, electric oven	70x73x85	56x63x30	4	-	-	5,3	22	400V/3N 50/60Hz	95	0,8	5.156
FB77FEXL 4 fuochi, forno elettrico 4 burners, electric oven	70x73x85	56x63x30	-	4	-	5,3	28	400V/3N 50/60Hz	95	0,8	5.156
FB77FEVXS 4 fuochi, forno elettrico ventilato 4 burners, electric ventilated oven	70x73x85	56x37x32	4	-	-	2,6	22	230V/1N 50/60Hz	87	0,8	5.221
FB77FEVXL 4 fuochi, forno elettrico ventilato 4 burners, electric ventilated oven	70x73x85	56x37x32	-	4	-	2,6	28	230V/1N 50/60Hz	87	0,8	5.221

10



Cucine a Gas - Gas Ranges **domino Pro** | 700

IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Bruciatori Burners		Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	5,5 kW	7 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³	€



FB711AFGX
6 fuochi, forno a Gas
6 burners, gas oven

FB711AFGXSL
6 fuochi, forno a Gas
6 burners, gas oven

110x73x85	56x63x30	6	-	6	-	39	-	131	1,1	5.955
110x73x85	56x63x30	-	6	6	-	48	-	131	1,1	5.955



FB711AFEX
6 fuochi, forno elettrico
6 burners, electric oven

FB711AFEXSL
6 fuochi, forno elettrico
6 burners, electric oven

110x73x85	56x63x30	6	-	-	5,3	33	400V/3N 50/60Hz	134	1,1	6.525
110x73x85	56x63x30	-	6	-	5,3	42	400V/3N 50/60Hz	134	1,1	6.525

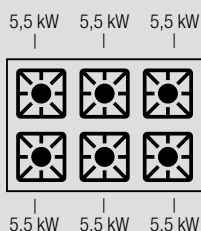


FB711FGMX
6 fuochi, forno a Gas
extra largo 1 porta
6 burners, extra large
gas oven 1 door

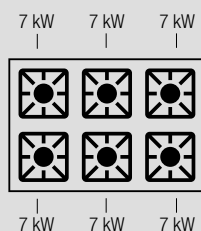
FB711FGMXSL
6 fuochi, forno a Gas
extra largo 1 porta
6 burners, extra large
gas oven 1 door

FB711FGMXSL
6 fuochi, forno a Gas
extra largo con grill, 1 porta
6 burners, extra large
gas oven with grill, 1 door

110x73x85	77x64x36	6	-	8	-	41	-	121	1,1	6.430
110x73x85	77x64x36	-	6	8	-	50	-	121	1,1	6.430
110x73x85	77x64x36	-	6	8	5 grill	50	-	121	1,1	6.553



FB711AFGX
FB711AFEX
FB711FGMX



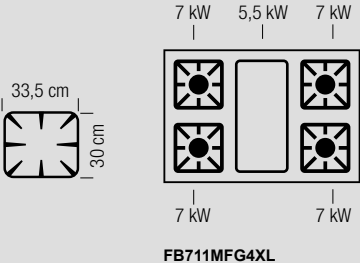
FB711AFGXSL - FB711AFEXSL
FB711FGMXSL - FB711FGMXSL



domina Pro|700 Cucine a Gas - Gas Ranges

IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Bruciatori Burners		Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	5,5 kW	7 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³	€
 FB711MFG4XL 4 fuochi, piastra centrale 5,5 kW, forno a Gas, 1 porta <i>4 burners, central plate 5,5 kW, gas oven, 1 door</i>	110x73x85	56x63x30	-	4	6	-	39,5	-	150	1,1	6.874



Cucine a Gas - Gas Ranges **domino Pro** | 700

IPX5

Top - Top

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Bruciatori Burners		Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	5,5 kW	7 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³	€



FB74TXS
2 fuochi
2 burners

40x73x25

-

2

-

-

-

11

-

32

0,2

1.443

FB74TXL
2 fuochi
2 burners

40x73x25

-

-

2

-

-

14

-

32

0,2

1.443



FB77TXS
4 fuochi
4 burners

70x73x25

-

4

-

-

-

22

-

54

0,32

2.369

FB77TXL
4 fuochi
4 burners

70x73x25

-

-

4

-

-

28

-

54

0,32

2.369



FB711TXS
6 fuochi
6 burners

110x73x25

-

6

-

-

-

33

-

70

0,5

3.351

FB711TXL
6 fuochi
6 burners

110x73x25

-

-

6

-

-

42

-

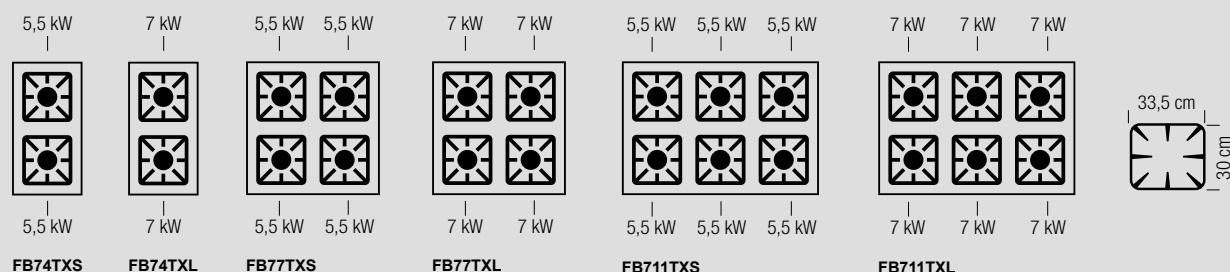
70

0,5

3.351

FLEX BURNER 5,5 kW: I modelli Flex Burner con potenza 5,5 kW rispondono alla normativa antincendio richiesta in alcuni mercati che prevede la realizzazione di cucine con portata termica complessiva non superiore a 35 kW (30.000kcal/h).

FLEX BURNER 5,5 kW: Flex Burner models with 5,5 kW power are suitable for those kitchen where fire regulations require a total thermal flow not exceeding 35 kW (30.000kcal/h).



13

MEM
2025

domina Pro|700 Cucine a Gas - Gas Ranges

Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m³	€

S Kit scarico per piano cottura 2 fuochi per modelli su armadio e su forno <i>Drain kit of the cooking top 2 burners for cupboard and on ovens models</i>				199

Per ordini aggiungere la *S* alla fine del codice - *By order, please add *S* at the end of the article number*



S2 Kit scarico per piano cottura 4 fuochi per modelli su armadio e su forno <i>Drain kit of the cooking top 4 burners for cupboard and on ovens models</i>				396

Per ordini aggiungere la *S2* alla fine del codice - *By order, please add *S2* at the end of the article number*

S3 Kit scarico per piano cottura 6 fuochi per modelli su armadio e su forno <i>Drain kit of the cooking top 6 burners for cupboard and on ovens models</i>				568

Per ordini aggiungere la *S3* alla fine del codice - *By order, please add *S3* at the end of the article number*



AE Opzione accensione elettronica (230V/1N/50-60 Hz) <i>Electric ignition option (230V/1N/50-60 Hz)</i>				132

Per ordini aggiungere la *AE* alla fine del codice - *By order, please add *AE* at the end of the article number*

-23 Alimentazione speciale (230V / 3) <i>Special supply (230V / 3)</i>				+3% sul prezzo di listino on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

	A777103 Piastra liscia, monofuoco (AISI 430) <i>Smooth plate, 1 burner (AISI 430)</i>	30x33,5x0,8	6,5	0,01	354
	A777104 Piastra rigata monofuoco (AISI 430) <i>Lined plate 1 burner (AISI 430)</i>	30x33,5x0,8	6	0,01	437
	A777125* Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio <i>Water column for cupboard models</i>	5x70x65	5,2	0,03	517
	A777126* colonnina d'acqua posteriore per modelli top <i>Water column for top models</i>	5x70x65	5,2	0,03	517
	A777127* colonnina d'acqua posteriore per modelli su forno <i>Water column for models on oven</i>	5x70x65	5,2	0,03	517

* I modelli 711 con forno e vano armadio consentono il montaggio della colonnina d'acqua solo sul lato sinistro
* 711 models with oven and cupboard compartment allow the installation of the water column only on the left side

14



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.
(A777103 - A777104)

MEM
2025

Cucine elettriche

Electric Ranges

La gamma di cucine elettriche **DOMINA PRO 700** si compone di modelli 2/4/6 piastre, disponibili nella versione monoblocco (su armadio aperto e su forno statico elettrico) e nella versione top. Piastre in ghisa tonde, quadre o ribassate. Termostato di servizio a 6 (+1) posizioni. I forni comprendono reggigriglie 3 livelli e 1 griglia inclusa. Forni elettrici dotati di 2 resistenze separate, una sul cielo (grill) e una sul fondo.

Prestazioni

- Piastre a riscaldamento rapido da 50 °C a 400 °C
- Commutatore a 6 (+1) posizioni per regolare la potenza di ogni piastra

Pulibilità

- Piano imbutito a tenuta stagna, spigoli raggiati e invaso stampato per garantire la massima pulibilità
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The **DOMINA PRO 700** electric range consists of models with 2/4/6 plates available as freestanding unit (on open cabinet and on electric static oven) or top versions. Cast iron round, squared or flush-mounted plates. Heating elements with 6 (+1) positions thermostat. The ovens have 3 levels rack support and include 1 grid. The electric ovens have 2 separated heating elements, one on top (grill) and one on the bottom.

Performances

- Fast-heating hot plates from 50 °C to 400 °C
- 6 (+1) position switch to regulate the power of each plate

Cleanability

- Watertight pressed worktop, pressed edges and moulded top to facilitate cleaning operations
- Limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines

Ease of maintenance

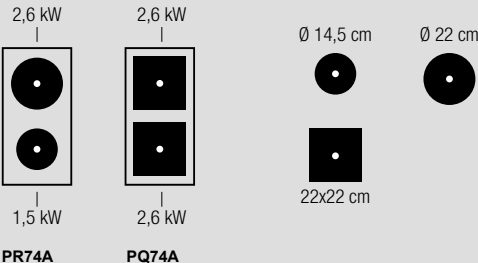
- New chimney without screws quickly removable
- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Piastra Plates			Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³	€

Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand

	PR74A 2 piastre tonde 2 round plates	40x73x85	-	1	1	-	-	-	4,1	400V/3N 50/60Hz	35	0,4	2.114
	PQ74A 2 piastre quadre 2 square plates	40x73x85	-	-	2	-	-	-	5,2	400V/3N 50/60Hz	45	0,4	2.861

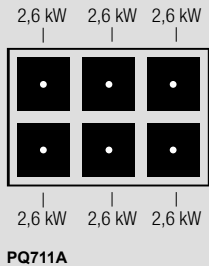
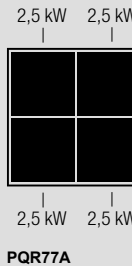
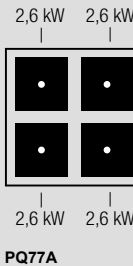
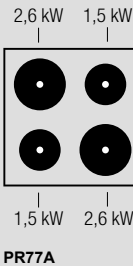
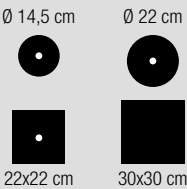


domina Pro|700 Cucine elettriche - Electric Ranges

IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Piastre Plates			Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³	€
 PQR74A 2 piastre quadre ribassate 2 square plates lowered	40x73x85	-	-	-	2	-	-	5	400V/3N 50/60Hz	58	0,4	3.192
 PR77A 4 piastre tonde 4 round plates	70x73x85	-	2	2	-	-	-	8,2	400V/3N 50/60Hz	60	0,8	2.904
 PQ77A 4 piastre quadre 4 square plates	70x73x85	-	-	4	-	-	-	10,4	400V/3N 50/60Hz	69	0,8	4.594
 PQR77A 4 piastre quadre ribassate 4 square plates lowered	70x73x85	-	-	-	4	-	-	10	400V/3N 50/60Hz	92	0,8	5.142
 PQ711A 6 piastre quadre 6 square plates	110x73x85	-	-	6	-	-	-	15,6	400V/3N 50Hz	136	1,1	6.311

16



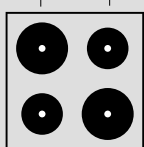
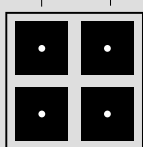
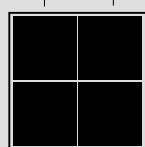
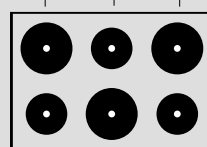
Cucine elettriche - Electric Ranges **domina Pro**|700

IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Piastra Plates			Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³	€

Monoblocco su forno - Free standing with oven

	PR77FE 4 piastre tonde su forno elettrico <i>4 round plates on electric oven</i>	70x73x85	56x66x31	2	2	-	-	5,3	13,5	400V/3N 50Hz	90	0,8	5.008
	PQ77FE 4 piastre quadre su forno elettrico <i>4 square plates on electric oven</i>	70x73x85	56x66x31	-	4	-	-	5,3	15,7	400V/3N 50/60Hz	99	0,8	6.505
	PQR77FE 4 piastre quadre ribassate su forno elettrico <i>4 square plates lowered on electric oven</i>	70x73x85	56x66x31	-	-	4	-	5,3	15,3	400V/3N 50/60Hz	125	0,8	7.154
	PQR77FEV 4 piastre quadre ribassate su forno elettrico ventilato <i>4 square plates lowered on electric ventilated oven</i>	70x73x85	56x37x32	-	-	4	-	2,6	12,6	230V/1N 50/60Hz	117	0,8	6.371
	PR711FE 6 piastre tonde su forno elettrico <i>6 round plates on electric oven</i>	110x73x85	56x66x31	3	3	-	-	5,3	17,6	400V/3N 50/60Hz	136	1,1	5.807

2,6 kW	1,5 kW	2,6 kW	2,6 kW	2,5 kW	2,5 kW	2,6 kW	1,5 kW	2,6 kW
								
1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW	2,5 kW	1,5 kW	2,6 kW	1,5 kW		
PR77FE	PQ77FE	PQR77FE; PQR77FEV	PR711FE					

Ø 14,5 cm	Ø 22 cm
	
22x22 cm	30x30 cm

17

domina Pro|700 Cucine elettriche - Electric Ranges

IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Piastre Plates			Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³	€
 PQ711FE 6 piastre quadre su forno elettrico 6 square plates on electric oven	110x73x85	56x66x31	-	6	-	-	5,3	20,9	400V/3N 50Hz	142	1,1	8.192

Top - Top

 PR74T 2 piastre tonde 2 round plates	40x73x25	-	1	1	-	-	-	4,1	400V/3N 50/60Hz	20	0,2	1.477
 PQ74T 2 piastre quadre 2 square plates	40x73x25	-	-	2	-	-	-	5,2	400V/3N 50/60Hz	27	0,2	2.276
 PR77T 4 piastre tonde 4 round plates	70x73x25	-	2	2	-	-	-	8,2	400V/3N 50/60Hz	40	0,3	2.043
 PQ77T 4 piastre quadre 4 square plates	70x73x25	-	-	4	-	-	-	10,4	400V/3N 50/60Hz	49	0,3	3.968

Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m³	€
-23 Alimentazione speciale (230V / 3) Special supply (230V / 3)				+3% sul prezzo di listino on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number

 A777125* Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio Water column for cupboard models	5x70x65	5,2	0,03	517
A777126* colonnina d'acqua posteriore per modelli top Water column for top models	5x70x65	5,2	0,03	517
A777127* colonnina d'acqua posteriore per modelli su forno Water column for models on oven	5x70x65	5,2	0,03	517

* I modelli 711 con forno e vano armadio consentono il montaggio della colonnina d'acqua solo sul lato sinistro - Non installabile sui modelli con piastre ribassate PQR
* 711 models with oven and cupboard compartment allow the installation of the water column only on the left side - Not available for models with lowered PQR plates

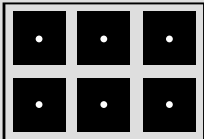
18

Ø 14,5 cm

Ø 22 cm

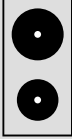
22x22 cm

2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW



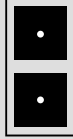
2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW

2,6 kW



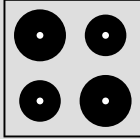
1,5 kW

2,6 kW



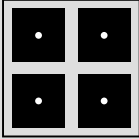
2,6 kW

2,6 kW 1,5 kW



1,5 kW 2,6 kW

2,6 kW 2,6 kW



2,6 kW 2,6 kW



PQ711FE

PR74T

PQ74T

PR77T

PQ77T

Tuttapiastra

Solid Top

La gamma di cucine tuttapiastra **DOMINA PRO 700** comprende vari modelli con o senza fuochi laterali, su armadio aperto e su forno oppure nella versione top. Funzionamento a gas o elettrico. Modelli gas con piastra in ghisa 10 mm di spessore con anello centrale mobile e superficie di 40 dm², modelli elettrici con piastra in acciaio dolce 15 mm di spessore. I forni comprendono reggigriglie 3 livelli e 1 griglia inclusa. Forni elettrici dotati di 2 resistenze separate, una sul cielo (grill) e una sul fondo.

Prestazioni

- Versioni a gas: cotture diverse contemporaneamente, dai 500 °C dal centro sino ai 200 °C alle estremità
- Versioni elettriche: controllo termostatico indipendente per ogni zona di cottura, con una regolazione dagli 80 °C ai 450 °C

Pulibilità

- Piano imbutito a tenuta stagna, spigoli raggiati e invaso stampato per garantire la massima pulibilità
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The **DOMINA PRO 700** solid top range comprises models with or without side burners available as freestanding unit, on an open cabinet, with a gas static oven, or top versions.

Gas or electric supply. Cast iron cooking plate with a surface area of 40 dm², 10 mm thickness for gas model and steel plate 15 mm for electric model. The ovens have 3 levels rack support and include 1 grid. The electric ovens have 2 separated heating elements, one on top (grill) and one on the bottom.

Performances

- Gas versions: possibility to differentiate cooking, temperature range from 500 °C in the centre to 200 °C in the edges
- Electric versions: independent thermostatic temperature control for each cooking zone, from 80 °C to 450 °C

Cleanability

- Worktop with pressed edges for liquid collection facilitate cleaning operations
- Limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines

Ease of maintenance

- New chimney without screws quickly removable
- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Piastra di Cottura Cooking Plate		Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Gas 10 kW	El. 2,25 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m ³	€

Gas - Gas



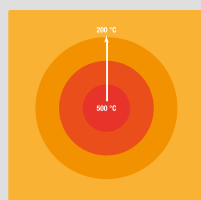
TPG77A
1 piastra a gas
su armadio aperto
One gas plate
on open stand

70x73x85	-	1	-	-	-	-	10	-	83	0,8	3.653



TPG77FG
1 piastra gas
su forno a gas
One gas plate
on gas oven

70x73x85	56x66x31	1	-	6	-	-	16	-	116	0,8	5.110



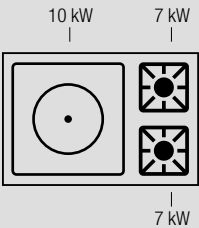
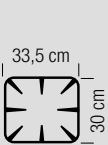
Piastra modello gas
Gas model plate

domina Pro|700 Tuttapiastra - Solid Top

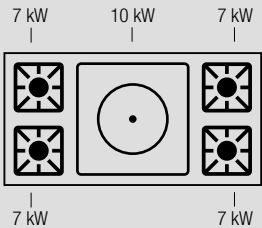
IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Piastra di Cottura Cooking Plate		Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Gas 10 kW	El. 2,25 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³	€
 TPG711FG2XL 2 fuochi destra, tuttapiastra Gas 10 kW, forno a Gas, 1 porta <i>2 burners, gas solid top 10 kW, gas oven, 1 door</i>	110x73x85	56x63x30	1	-	6	-	30	-	160	1,1	6.210
 TPG7152FG4XL 4 fuochi, tuttapiastra Gas 10 kW, forno a Gas, 1 porta <i>4 burners, central gas solid top 10 kW, gas oven, 1 door</i>	150x73x85	2x 56x63x30	1	-	6+6	-	50	-	320	1,5	8.652
 TPG777 1 piastra a gas top <i>Gas solid top</i>	70x73x25	-	1	-	-	-	10	-	68	0,3	2.715
 TPG711T2XL 2 fuochi destra, tuttapiastra Gas 10 kW <i>2 burners, gas solid top 10 kW</i>	110x73x25	-	1	-	-	-	24	-	100	0,5	4.219
 TPG715T4XL 4 fuochi, tuttapiastra Gas centrale 10 kW <i>4 burners, central gas solid top 10 kW</i>	150x73x25	-	1	-	-	-	38	-	122	0,8	5.206

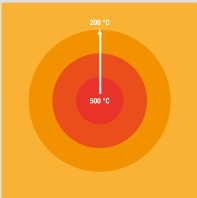
20



TPG711FG2XL
TPG711T2XL



TPG7152FG4XL
TPG715T4XL



Piastra modello gas
Gas model plate

Tuttapiastro - Solid Top domina Pro|700

IPX5

Elettrica - Electric

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Piastra di Cottura Cooking Plate		Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Gas 10 kW	El. 2,25 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³	€



TPE77A

Tuttapiastro elettrico
su armadio aperto

Electric solid top
on open stand

70x73x85	-	-	4	-	-	9	400V/3N 50/60Hz	84	0,8	4.427



TPE77FE

Tuttapiastro elettrico
su forno elettrico

Electric solid top
on electric oven

70x73x85	56x66x31	-	4	-	5,3	14,3	400V/3N 50/60Hz	117	0,8	5.879



TPE77T

1 piastra elettrico top

Electric solid top

70x73x25	-	-	4	-	-	9	400V/3N 50/60Hz	69	0,3	3.564

Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m³	€

-23

Alimentazione speciale (230V / 3)
Special supply (230V / 3)

+3%
sul prezzo
di listino
on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number



A777125*

Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio
Water column for cupboard models

5x70x65	5,2	0,03	517

A777126*

colonnina d'acqua posteriore per modelli top
Water column for top models

5x70x65	5,2	0,03	517

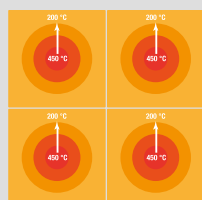
A777127*

colonnina d'acqua posteriore per modelli su forno
Water column for models on oven

5x70x65	5,2	0,03	517

* Non installabile sui modelli TPG e TPE711

* Not available for TPG and TPE711 models



Piastra modello elettrico
Electric model plate

21

Piano in vetroceramica

Glass ceramic top

La gamma dei piani in vetro ceramica di DOMINA PRO 700 comprende moduli con riscaldamento ad infrarosso da 2 o 4 zone.

Prestazioni

- Zone di cottura da 1.8 e 2.5 kW
- Regolazione della potenza a 3 livelli

Pulibilità

- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The DOMINA PRO 700 glass ceramic top range includes modules with 2 or 4 infrared heating zones.

Performances

- Cooking zones power from 1,8 to 2,5 kW
- 3 levels of power setting

Cleanability

- Limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines

Ease of maintenance

- New chimney without screws quickly removable
- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components



Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Zone Cottura Cooking Zones		Forno Oven	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	1,8 kW	2,5 kW	El. kW	kW		Kg	m³	€

Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand

	VC74A 2 zone cottura su armadio aperto 2 cooking zones on open stand	40x73x85	-	1	1	-	4,3	400V/3N 50/60Hz	53	0,4	2.652
	VC77A 4 zone cottura su armadio aperto 4 cooking zones on open stand	70x73x85	-	2	2	-	8,6	400V/3N 50/60Hz	76	0,8	4.343

Piano in vetroceramica - Glass ceramic Top domina Pro|700

IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Zone Cottura Cooking Zones	Forno Oven	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	1,8 kW 2,5 kW	El. kW	kW		Kg	m³	€

Monoblocco su forno - Free standing with oven



VC77FE
4 zone cottura
su forno elettrico
4 cooking zones
on electric oven

70x73x85	56x66x31	2	2	5,3	13,9	400V/3N 50/60Hz	99	0,8	6.345

Top - Top



VC74T
2 zone cottura
2 cooking zones

40x73x25	-	1	1	-	4,3	400V/3N 50/60Hz	27	0,2	2.525



VC77T
4 zone cottura
4 cooking zones

70x73x25	-	2	2	-	8,6	400V/3N 50/60Hz	49	0,3	4.137

Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m³	€

-23
Alimentazione speciale (230V / 3)
Special supply (230V / 3)

+3%
sul prezzo
di listino
on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number



A777125*
Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio
Water column for cupboard models

A777126*
colonnina d'acqua posteriore per modelli top
Water column for top models

A777127*
colonnina d'acqua posteriore per modelli su forno
Water column for models on oven

5x70x65	5,2	0,03	517
5x70x65	5,2	0,03	517
5x70x65	5,2	0,03	517

* Non installabile sui modelli VC74
* Not available for VC74 models

1,8 kW

2,5 kW



Ø 18 cm



Ø 25 cm

23

domina Pro|700

Induzione

Induction

Per un sistema di cucinare all'avanguardia in cui le elevate prestazioni si accompagnano al risparmio energetico ed alla pulibilit  totale.

Prestazioni

- Zone di cottura   220mm e 3.5 kW (5 kW nella versione wok)
- Regolazione della potenza a 6 livelli, per cotture speciali e delicate

Pulibilit 

- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilit  di manutenzione

- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

For a state-of-the-art cooking system in which high performance is matched by power savings and complete cleaning.

Performances

- Cooking zones   220mm and 3.5 kW power (5 kW wok version)
- 6 levels of power setting, for special or delicate cooking

Cleanability

- Smooth surfaces, absence of chimney and limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines

Ease of maintenance

- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Induttori Inductors		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	3,5 kW	5 kW	kW		Kg	m ³	�

Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand

	IN74A-M1 2 induttori 2 inductors	40x73x85	2	-	7	400V/3 50/60Hz	53	0,4	10.739
	IN77A-M1 4 induttori 4 inductors	70x73x85	4	-	14	400V/3 50/60Hz	76	0,8	17.534

Induzione - *Induction* domina Pro|700

IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Induttori Inductors		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	3,5 kW	5 kW	kW		Kg	m ³	€



INW74A
Wok induzione
Wok induction

40x73x85

-

1

5

400V/3
50/60Hz

50

0,4

8.092

Top - Top



IN74T-M1
2 induttori
2 inductors

40x73x25

2

-

7

400V/3
50/60Hz

38

0,2

10.427



IN77T-M1
4 induttori
4 inductors

70x73x25

4

-

14

400V/3
50/60Hz

61

0,3

16.883



INW74T
Wok induzione
Wok induction

40x73x25

-

1

5

400V/3
50/60Hz

38

0,2

7.656

25



24x24 cm



Ø 30 cm

INW74A - INW74T

Necessaria ventilazione del flusso d'aria nella zona inferiore
Airflow ventilation necessary in the bottom area

MEM
2025

Fry top

Fry top

La gamma di frytop **DOMINA PRO 700** offre una vastissima possibilità di scelta per le cotture a contatto, con piastre lisce, rigate, lisce e rigate anche trattate al cromo, sia in versioni 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento elettrico o a gas, tutti con controllo termostatico della temperatura di lavoro. Piastre di cottura incassate nel piano per assicurare la massima pulibilità.

Prestazioni

- Uniformità della temperatura e preciso controllo termostatico da 145 °C a 290 °C (versioni a gas), e da 75 °C a 290 °C (versioni elettriche), per poter cuocere anche i cibi più delicati
- Possibilità di cottura differenziata (modulo intero) per ottimizzare la produzione

Pulibilità

- Nuove piastre di cottura incassate e saldate nel piano per assicurare la massima pulibilità
- Nuovo paraspruzzi amovibile (optional) per facilitare le operazioni di pulizia
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The **DOMINA PRO 700** frytop range consists of models for contact cooking with smooth, ribbed or mixed cooking surface with different modular width (half or full unit), with electric or gas heating, all with thermostatic temperature control. Cooking plate smooth or lined with polished finishing. Built-in cooking plate to ensure maximum cleanliness.

Performances

- Temperature uniformity and precise thermostatic control from 145 °C to 290 °C (gas versions), and from 75 °C to 290 °C (electric versions), to cook also delicate food
- Possibility to differentiate cooking to optimize the cooking workflow

Cleanability

- New built-in cooking plates, welded on top to guarantee maximum cleanliness
- New removable splashguard (optional) to facilitate cleaning operations
- Limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines

Ease of maintenance

- New chimney without screws quickly removable
- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

IPX5

Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand

Modello Model	Piastra di Cottura Cooking Plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Cromata Chromed	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm					Kg	m³	€
	FTBG74AL Piastra liscia Smooth plate			40x73x85	33x54	1	-	7	-	63	0,5	3.131
	FTBG74ALC Piastra liscia cromata Chromed smooth plate			40x73x85	33x54	1	-	7	-	63	0,5	3.773
	FTBG74AR Piastra rigata Ribbed plate			40x73x85	33x54	1	-	7	-	63	0,5	3.386
	FTBG74ARC Piastra rigata cromata Chromed ribbed plate			40x73x85	33x54	1	-	7	-	63	0,5	4.065



Fry top - Fry top domina Pro|700

IPX5

Modello Model	Piastra di Cottura Cooking Plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Cromata Chromed	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	7 kW	5 kW	kW		Kg	m³	€



FTBG77AL

Piastra liscia
Smooth plate

•				70x73x85	63x54	2	-	14	-	97	0,8	4.199

FTBG77ALC

Piastra liscia
cromata
Chromed
smooth plate

•		•		70x73x85	63x54	2	-	14	-	97	0,8	5.183



FTBG77AR

Piastra rigata
Ribbed plate

	•			70x73x85	63x54	2	-	14	-	97	0,8	4.636

FTBG77ARC

Piastra rigata
cromata
Chromed
ribbed plate

	•	•		70x73x85	63x54	2	-	14	-	97	0,8	5.569



FTBG77ALR

Piastra 1/2 liscia
e 1/2 rigata
1/2 smooth and
1/2 ribbed plate

•	•			70x73x85	63x54	2	-	14	-	97	0,8	4.574

FTBG77ALRC

Piastra cromata
1/2 liscia e 1/2 rigata
chromed plate 1/2
smooth and 1/2 ribbed

•	•	•		70x73x85	63x54	2	-	14	-	97	0,8	5.311

Top - Top



FTBG74TL

Piastra liscia
Smooth plate

•				40x73x25	33x54	1	-	7	-	43	0,2	2.174

FTBG74TLC

Piastra liscia
cromata
Chromed
smooth plate

•		•		40x73x25	33x54	1	-	7	-	43	0,2	2.892



FTBG74TR

Piastra rigata
Ribbed plate

	•			40x73x25	33x54	1	-	7	-	43	0,2	2.379

FTBG74TRC

Piastra rigata
cromata
Chromed
ribbed plate

	•	•		40x73x25	33x54	1	-	7	-	43	0,2	2.859



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop

27

MEM
2025

domina Pro | 700 Fry top - Fry top

IPX5

	Modello Model	Piastra di Cottura Cooking Plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
		Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Cromata Chromed									
					(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	7 kW	5 kW	kW		Kg	m³	€
	FTBG77TL Piastra liscia <i>Smooth plate</i>	•			70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3	3.598
	FTBG77TLC Piastra liscia cromata <i>Chromed smooth plate</i>	•		•	70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3	4.289
	FTBG77TR Piastra rigata <i>Ribbed plate</i>		•		70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3	3.847
	FTBG77TRC Piastra rigata cromata <i>Chromed ribbed plate</i>		•	•	70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3	4.621
	FTBG77TLR Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata <i>1/2 smooth and 1/2 ribbed plate</i>	•	•		70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3	3.821
	FTBG77TLRC Piastra cromata 1/2 liscia e 1/2 rigata <i>chromed plate 1/2 smooth and 1/2 ribbed</i>	•	•	•	70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3	4.409
Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand													
	FTBE74AL Piastra liscia <i>Smooth plate</i>	•			40x73x85	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	63	0,5	2.920
	FTBE74ALC Piastra liscia cromata <i>Chromed smooth plate</i>	•		•	40x73x85	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	63	0,5	3.359
	FTBE74AR Piastra rigata <i>Ribbed plate</i>		•		40x73x85	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	63	0,5	3.098
	FTBE74ARC Piastra rigata cromata <i>Chromed ribbed plate</i>		•	•	40x73x85	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	63	0,5	3.723

28



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.
Frytop cromati - Chromed Frytop

Fry top - Fry top domina Pro|700

IPX5

Modello Model	Piastra di Cottura Cooking Plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Cromata Chromed	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	7 kW	5 kW	kW		Kg	m³	€



FTBE77AL

Piastra liscia
Smooth plate

•

70x73x85

63x54

-

2

10

400V/3N
50/60Hz

97

0,8

4.108

FTBE77ALC

Piastra liscia
cromata
Chromed
smooth plate

•

•

70x73x85

63x54

-

2

10

400V/3N
50/60Hz

97

0,8

5.125



FTBE77AR

Piastra rigata
Ribbed plate

•

70x73x85

63x54

-

2

10

400V/3N
50/60Hz

97

0,8

4.720

FTBE77ARC

Piastra rigata
cromata
Chromed
ribbed plate

•

•

70x73x85

63x54

-

2

10

400V/3N
50/60Hz

97

0,8

5.670



FTBE77ALR

Piastra 1/2 liscia
e 1/2 rigata
1/2 smooth and
1/2 ribbed plate

•

•

70x73x85

63x54

-

2

10

400V/3N
50/60Hz

97

0,8

4.417

FTBE77ALRC

Piastra cromata
1/2 liscia e 1/2 rigata
chromed plate 1/2
smooth and 1/2 ribbed

•

•

•

70x73x85

63x54

-

2

10

400V/3N
50/60Hz

97

0,8

5.351

Top - Top



FTBE74TL

Piastra liscia
Smooth plate

•

40x73x25

33x54

-

1

5

400V/3N
50/60Hz

43

0,2

2.283

FTBE74TLC

Piastra liscia
cromata
Chromed
smooth plate

•

•

40x73x25

33x54

-

1

5

400V/3N
50/60Hz

43

0,2

2.817



FTBE74TR

Piastra rigata
Ribbed plate

•

40x73x25

33x54

-

1

5

400V/3N
50/60Hz

43

0,2

2.430

FTBE74TRC

Piastra rigata
cromata
Chromed
ribbed plate

•

•

40x73x25

33x54

-

1

5

400V/3N
50/60Hz

43

0,2

2.919



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop

29

MEM
2025

domina Pro | 700 Fry top - Fry top

IPX5

Modello Model	Piastra di Cottura Cooking Plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Cromata Chromed	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	7 kW	5 kW	kW		Kg	m³	€
	FTBE77TL Piastra liscia Smooth plate	•		70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3	3.325
	FTBE77TLC Piastra liscia cromata Chromed smooth plate	•	•	70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3	4.227
	FTBE77TR Piastra rigata Ribbed plate	•		70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3	3.705
	FTBE77TRC Piastra rigata cromata Chromed ribbed plate	•	•	70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3	4.452
	FTBE77TLR Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata 1/2 smooth and 1/2 ribbed plate	•	•	70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3	3.543
	FTBE77TLRC Piastra cromata 1/2 liscia e 1/2 rigata chromed plate 1/2 smooth and 1/2 ribbed	•	•	70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3	4.304

Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m³	€

-23

Alimentazione speciale (230V / 3)
Special supply (230V / 3)

+3%
sul prezzo
di listino
on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number

	A980178 Paraspruzzi amovibile per mod. 400 mm Removable back-splash for mod. 400 mm	37/20x10 h			93
	A777094 Paraspruzzi amovibile per mod. 700 mm Removable back-splash for mod. 700 mm	67/20x10 h			113
	A777097 Tappo in teflon per frytop Teflon cap for fry top	55/61x25/31 x 55 h			225
	A777099 Raschietto doppia lama Scraper double side blade				52
	A980164 Cassetto per lavaggio FTBE/G Drawer for washing FTBE/G				98



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.
Frytop cromati - Chromed Frytop

Griglia pietralavica

Lavastone grill

La gamma di griglie pietra lavica **DOMINA PRO 700** si compone di modelli sia 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento a gas, nella versione monoblocco su base armadiata o top.

Prestazioni

- Griglia di cottura in ghisa reversibile carne/pesce
- Disponibile come accessorio il kit di sollevamento delle griglie, per consentire maggiore pendenza e differenziare la temperatura di alcune cotture

Pulibilità

- L'alzatina paraspruzzi su tre lati contiene la fuoriuscita dei grassi durante la cottura
- Disponibili come accessorio i bricchetti di pietralavica, facilmente pulibili rilasciano meno fumi nell'ambiente
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The **DOMINA PRO 700** Lavastone grill range consists of both 1/2 and full module models, with gas heating, available as freestanding unit or top versions.

Performances

- Double face cast iron grid meat/fish
- Grids lifting kit available as accessory to allow greater slope and differentiate the temperature cooking

Cleanability

- The three sides splashguard contains greases during cooking
- Briquettes available as an accessory, they are easy to clean and release less fumes into the environment
- Limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines

Ease of maintenance

- New chimney without screws quickly removable
- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Griglia Grid	Bruciatori Burners	kW Tot. Total kW	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	cm		kW	Kg	m ³	€

Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand

	PLG74A Griglia in ghisa N. 1 sacco di pietralavica incluso <i>Cast iron grid N. 1 lavastone sack included</i>	40x73x85	35,2x47,5	1	7,5	55	0,5	3.325
	PLG78A Griglia in ghisa N. 1 sacco di pietralavica incluso <i>Cast iron grid N. 1 lavastone sack included</i>	80x73x85	35,2x47,5 (x2)	2	15	98	0,8	5.122



Griglia pietralavica - Lavastone grill domina Pro|700

IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Griglia Grid	Bruciatori Burners	kW Tot. Total kW	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	cm	7,5 kW	kW	Kg	m ³	€

Top - Top

 PLG74T Griglia in ghisa N. 1 sacco di pietralavica incluso <i>Cast iron grid N. 1 lavastone sack included</i>	40x73x25	35,2x47,5	1	7,5	36	0,2	2.688
 PLG78T Griglia in ghisa N. 1 sacco di pietralavica incluso <i>Cast iron grid N. 1 lavastone sack included</i>	80x73x25	35,2x47,5 (x2)	2	15	74	0,3	3.816

Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m ³	€

 A800100 Sacco pietra lavica <i>Lavastone sack</i>	32x32x15	6	0,01	57
 A777140* 1 scatola con n. 70 bricchetti pietralavica <i>1 box with n. 70 lavastone briquette</i>				385
 A777141 Kit sollevamento griglie PLG74 <i>Kit grids lifting PLG74</i>				93
 A777142 Kit sollevamento griglie PLG78 <i>Kit grids lifting PLG78</i>				119
 A777143 Raschietto doppia lama <i>Scraper double side blade</i>				52



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

33

* La scatola contiene 70 bricchetti. Utilizzare solo 50 bricchetti per PLG74 e 100 bricchetti per PLG78
* The box contains 70 briquettes. Use only 50 briquettes for PLG74 and 100 briquettes for PLG78

MEM
2025

Griglia ad acqua

Water grill

La gamma di griglie ad acqua **DOMINA PRO 700** si compone di modelli sia 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento elettrico o gas, nella versione monoblocco. L'evaporazione dell'acqua presente nei contenitori posti sotto le resistenze/bruciatori consente una cottura delicata e uniforme dei cibi senza alterarne il gusto.

Prestazioni

- Griglia di cottura in ghisa reversibile carne/pesce
- Il calore irradiato dalle dalle resistenze/bruciatori sviluppa vapore che sale verso gli alimenti che sono in cottura sulla griglia, assicurandone una cottura delicata e uniforme.

Pulibilità

- Facile pulizia del cassetto di raccolta del grasso grazie alla presenza di acqua al suo interno
- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The **DOMINA PRO 700** water grill range consists of both 1/2 or full module models, electric or gas heating, available as freestanding unit. The water contained in the containers under the electric heating elements/burner evaporates allowing delicate and uniform cooking of food and keeping flavour unchanged.

Performances

- Double face cast iron grid meat/fish
- The heat radiated by the electric heating elements/burner develops steam which rises towards the food on the grid, ensuring delicate and uniform cooking

Cleanability

- Easy cleaning of the grease collection drawer thanks to the presence of water inside
- Smooth surfaces, absence of chimney and limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines

Ease of maintenance

- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Griglia Grid	Resistenze Elettr. Electric Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	cm	6 kW	kW		Kg	m³	€

Monoblocco su armadio - Free standing on stand

	WGE74A Griglia ad acqua Water grill	40x73x85	35,2x47,5	1	6	400V/3N 50/60Hz	50	0,5	3.049
	WGE78A Griglia ad acqua Water grill	80x73x85	35,2x47,5 (x2)	2	12	400V/3N 50/60Hz	82	0,8	4.945



Griglia ad acqua - *Water grill* domina Pro|700

IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Griglia Grid	Bruciatori Burners	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	cm	8,5 kW	kW		Kg	m³	€

Monoblocco su armadio - *Free standing on stand*

	WGG74A Griglia ad acqua <i>Water grill</i>	40x73x85	35,2x47,5	1	8,5	-	50	0,5	3.370
	WGG78A Griglia ad acqua <i>Water grill</i>	80x73x85	35,2x47,5 (x2)	2	17	-	82	0,8	5.331

Accessori - *Accessories*

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m³	€

-23 Alimentazione speciale (230V / 3) <i>Special supply (230V / 3)</i>				+3% sul prezzo di listino <i>on the price list</i>

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

	A777143 Raschietto doppia lama <i>Scraper double side blade</i>				52

domina Pro|700

Friggitrici

Fryers

La gamma di friggitrcri DOMINA PRO 700 si compone di modelli ad una o due vasche, con riscaldamento a gas od elettrico, disponibili nella versione monoblocco e top.

Prestazioni

- Controllo termostatico tra 105 °C e 185 °C (versioni elettriche) e tra 110 °C e 190 °C (versioni a gas)
- Ampia zona fredda per conservare l'integrità dell'olio
- Modelli con display digitale (elettrici)
- Versione HP per alte produttività
- Versioni a gas disponibili con riscaldamento indiretto (vasca a V) o diretto (tubi in vasca)

Pulibilità

- Resistenze elettriche totalmente sollevabili, per consentire una pulizia perfetta della vasca
- Vasche saldate in continuo per facilitare le operazioni di pulizia
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The DOMINA PRO 700 fryers range consists of models with one or two tanks, with gas or electric heating, available as freestanding unit or top versions.

Performances

- Thermostatic temperature control from 105 °C to 185 °C (electric versions) and from 110 °C to 190 °C (gas versions)
- Large cold zone to keep the quality of the oil unchanged longer
- Models with digital display (electric)
- HP version for high productivity
- Gas versions available with indirect heating (V shape tank) or direct heating (internal tubes)

Cleanability

- Tilting heating elements, to allow a perfect cleaning of the tank
- Continuous welded tank to facilitate the cleaning operations
- Limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines

Ease of maintenance

- New chimney without screws quickly removable
- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank Capacity	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€
 FRG74A2V Riscaldamento diretto 2 vasche cap. 7+7 L 2 cestelli A770045 Direct heating 2 bowls cap. 7+7 L 2 baskets A770045	40x73x118	14x34x30	7+7	6,25+6,25	-	12,5	-	62	0,6	5.136
 FRG74A Riscaldamento diretto 1 vasca cap. 14 L 1 cestello A770046 Direct heating 1 bowl cap. 14 L 1 basket A770046	40x73x118	28x34x30	14	12,5	-	12,5	-	57	0,6	3.697

Friggitrici - Fryers domina Pro|700

IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank Capacity	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

	FRVG74A Riscaldamento indiretto 1 vasca cap. 14 L 1 cestello A777177 <i>Indirect heating</i> 1 bowl cap. 14 L 1 basket A777177	40x73x118	31x43x40	14	15	-	15	230V/1N 50/60Hz	59	0,6	3.845
	FRG77A Riscaldamento diretto 2 vasche cap. 14+14 L 2 cestelli A770046 <i>Direct heating</i> 2 bowls cap. 14+14 L 2 baskets A770046	70x73x118	28x34x30	14+14	12,5+12,5	-	25	-	97	1	6.114
	FRE74A2V Riscaldamento diretto 2 vasche cap. 6+6 L 2 cestelli A650008 <i>Direct heating</i> 2 bowls cap. 6+6 L 2 baskets A650008	40x73x85	14x34x21	6+6	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50/60Hz	58	0,5	5.201
	FRBE74A Riscaldamento diretto 1 vasca cap. 12 L 1 cestello A650006 <i>Direct heating</i> 1 bowl cap. 12 L 1 basket A650006	40x73x85	24x34x21,5	12	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	53	0,5	3.573
	FRBE77A Riscaldamento diretto 2 vasche cap. 12+12 L 2 cestelli A650006 <i>Direct heating</i> 2 bowls cap. 12+12 L 2 baskets A650006	70x73x85	24x34x21,5	12+12	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	72	0,8	6.173

N.1 vasca raccogli olio inclusa nelle friggitrici monoblocco
N.1 oil tank included in monobloc fryers

37

domina Pro | 700 Friggitrici - Fryers

IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank Capacity	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€
 FRBE74AD Display digitale Riscaldamento diretto 1 vasca cap. 12 L 1 cestello A650006 <i>Digital display Direct heating 1 bowl cap. 12 L 1 basket A650006</i>	40x73x85	24x34x21,5	12	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	53	0,5	4.216
 FRBE77AD Display digitale Riscaldamento diretto 2 vasche cap. 12+12 L 2 cestelli A650006 <i>Digital display Direct heating 2 bowls cap. 12+12 L 2 baskets A650006</i>	70x73x85	24x34x21,5	12+12	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	72	0,8	7.283
 FRBE74AHP HP alta produttività Riscaldamento diretto 1 vasca cap. 15 L 1 cestello A777177 <i>HP high productivity Direct heating 1 bowl cap. 15 L 1 basket A777177</i>	40x73x85	31x42x29	15	-	15	15	400V/3N 50/60Hz	55	0,5	5.131

IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank Capacity	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

Top - Top

	FRG74T Riscaldamento diretto 1 vasca cap. 9 L 1 cestello A660019 <i>Direct heating</i> 1 bowls cap. 9 L 1 baskets A660019	40x73x58	25x34x20	9	7,5	-	7,5	-	31	0,4	3.116
	FRG77T Riscaldamento diretto 2 vasche cap. 9+9 L 2 cestelli A660019 <i>Direct heating</i> 2 bowls cap. 9+9 L 2 baskets A660019	70x73x58	25x34x20	9+9	7,5+7,5	-	15	-	55	07	4.680
	FRE74T2V Riscaldamento diretto 2 vasche cap. 6+6 L 2 cestelli A777057 <i>Direct heating</i> 2 bowls cap. 6+6 L 2 baskets A777057	40x73x25	14x34x21	6+6	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50/60Hz	35	0,2	3.686
	FRBE74T Riscaldamento diretto 1 vasca cap. 12 L 1 cestello A650006 <i>Direct heating</i> 1 bowl cap. 12 L 1 basket A650006	40x73x25	24x34x21,5	12	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	30	0,2	2.795
	FRBE77T Riscaldamento diretto 2 vasche cap. 12+12 L 2 cestelli A650006 <i>Direct heating</i> 2 bowls cap. 12+12 L 2 baskets A650006	70x73x25	24x34x21,5	12+12	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	53	0,3	4.917

Cesti per friggitrici a gas - Basket for gas fryers

	Modello Model	Dim. Dim.	Prezzo Prezzo
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€
	A770045 Cestello 1/2 vasca per modelli FRG74A2V, FRVG74A, FRBE74AHP, FRG74A e FRG77A <i>Basket 1/2 bowl for models FRG74A2V, FRVG74A, FRBE74AHP, FRG74A and FRG77A</i>	12x29,5x12	97
	A770046 Cestello 1/1 intero per modelli FRG74A e FRG77A <i>Basket 1/1 for models FRG74A and FRG77A</i>	26x29,5x12	109
	A777177 Cestello vasca intera per modello FRVG74A <i>Basket whole tank for model FRVG74A</i>	29,5x29x13	172
	A660019 Cestello vasca intera per modelli FRG74T e FRG77T <i>Basket whole tank for models FRG74T and FRG77T</i>	22,5x28x11,5	117

Cesti per friggitrici elettriche - Basket for electric fryers

	A777057 Cestello vasca intera per modelli FRE74A2V e FRE74T2V <i>Basket whole tank for models FRE74A2V and FRE74T2V</i>	12x29,5x12	97
	A650008 Cestello 1/2 vasca per modelli FRBE74A, FRBE77A, FRBE74AD, FRBE77AD, FRBE74T e FRBE77T <i>Basket 1/2 bowl for models FRBE74A, FRBE77A, FRBE74AD, FRBE77AD, FRBE74T and FRBE77T</i>	11x26x11,5	103
	A650006 Cestello vasca intera per modelli FRBE74A, FRBE77A, FRBE74AD, FRBE77AD, FRBE74T e FRBE77T <i>Basket whole tank for models FRBE74A, FRBE77A, FRBE74AD, FRBE77AD, FRBE74T and FRBE77T</i>	22,5x26x11,5	118
	A777177 Cestello vasca intera per modello FRBE74AHP, FRVG74A <i>Basket whole tank for model FRBE74AHP, FRVG74A</i>	29,5x29x13	172

Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	Prezzo Prezzo
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€

Per friggitrici monoblocco - For monobloc fryers



A777133

Vasca raccogli olio per friggitrici monoblocco
Oil tank for monobloc fryers

30x48,5x15,5

132

A777194

Tubo scarico olio per FRBE74AHP e FRVG74A
Oil drain pipe for FRBE74AHP and FRVG74A

88

-23

Alimentazione speciale (230V / 3)
Special supply (230V / 3)

+3%
sul prezzo
di listino
on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number

domina Pro|700

Scaldapatate

Chip scuttle

DOMINA PRO 700 offre un modello scaldapatate in versione top dotato di resistenze per mantenimento calore ed elemento riscaldante infrarosso superiore.

Prestazioni

- Doppio riscaldamento, sia inferiore che superiore per maggiore uniformità

Pulibilità

- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Filtro perforato estraibile, lavabile in lavastoviglie

Facilità di manutenzione

- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

DOMINA PRO 700 offers a model of chip scuttle, top version, with electric heating elements to maintain heating and infrared heating element on top.

Performances

- Double heating, on bottom and top for a better uniformity

Cleanability

- Smooth surfaces, absence of chimney and limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable perforated filter, dishwasher safe

Ease of maintenance

- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

IPX5

Top - Top



SP74T
Scaldapatate elettrico
Electric chip scuttle

40x73x50

31x51x16

1,35

230V/1N
50/60Hz

23,5

0,2

1.655



Cuocipasta

Pasta cooker

La gamma di cuocipasta **DOMINA PRO 700** si compone di modelli ad una vasca da 26 e 40 litri di capacità, con riscaldamento a gas od elettrico, disponibili nella versione monoblocco e top.

Prestazioni

- Versioni a gas: bruciatore inox esterno alla vasca ad alta potenza, elettrovalvola per carico acqua
- Versioni elettriche: resistenze all'interno della vasca, per aumentare l'efficienza

Pulibilità

- Piano con imbutitura perimetrale per la raccolta dei liquidi e per facilitare la pulizia
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The **DOMINA PRO 700** pasta cooker range comprises models with one tank of 26 or 40 liters of capacity, with gas or electric heating, available as freestanding unit or top versions.

Performances

- Gas versions: high power stainless steel burner, outside the tank, electro-valve for water loading
- Electric version: heating elements inside the tank to increase the efficiency

Cleanability

- Moulded edge for collection of liquids and to facilitate cleaning
- Limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines

Ease of maintenance

- New chimney without screws quickly removable
- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank Capacity	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m ³	€

Monoblocco su armadio chiuso - Free standing on closed stand

	CPG74A 1 vasca cap. 26 L cestelli non inclusi 1 tank cap. 26 L basket not included	40x73x85	31x34x30	26	8,5	-	8,5	230V/1N 50/60Hz	50	0,5	4.033
	CPG77A 1 vasca cap. 40 L cestelli non inclusi 1 tank cap. 40 L basket not included	70x73x85	51x31x30	40	13,3	-	13,3	230V/1N 50/60Hz	68	0,8	4.975

domina Pro|700 Cuocipasta - Pasta cooker

IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank Capacity	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€
 CPE74A 1 vasca cap. 26 L cestelli non inclusi 1 tank cap. 26 L basket not included	40x73x85	31x34x30	26	-	5,5	5,5	400V/3N 50/60Hz	44	0,5	4.074
 CPE77A 1 vasca cap. 40 L cestelli non inclusi 1 tank cap. 40 L basket not included	70x73x85	51x31x30	40	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	58	0,8	4.754
Top (solo versione a sbalzo) - Top (for hanging version only)										
 CPG77T 1 vasca cap. 40 L cestelli non inclusi 1 tank cap. 40 L basket not included	70x73x58	51x31x30	40	13,3	-	13,3	230V/1N 50/60Hz	60	0,8	4.879
 CPE77T 1 vasca cap. 40 L cestelli non inclusi 1 tank cap. 40 L basket not included	70x73x58	51x31x30	40	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	50	0,8	4.691

Accessori - Accessories

Modello Model	Prezzo Prezzo
	€
-23 Alimentazione speciale (230V / 3) Special supply (230V / 3)	+3% sul prezzo di listino on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number

Accessori - Accessories

Cestello cuocipasta Basket for pasta cooker

	Modello Model	Dim. Dim.	Prezzo Price
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€
	A770049	14,5x29x21,5	115
	A770050	49x29x21,5	254
	B800003	14,5x16x21,5	95
	B800004	14,5x16x21,5	95
	B800005	9,5x29x21,5	118
	B800006	16x29x21,5	132
	B800007	33x29x21,5	194
	A777109 Coperchio per cuocipasta 40x73 cm <i>Lid for pasta cooker 40x73 cm</i>	39x33x1,5/4,5	61
	A980117 Coperchio per cuocipasta 70x73 cm <i>Lid for pasta cooker 70x73 cm</i>	53x33x1,5/4,5	69

1/2 modulo mod. CPG74A - CPE74A

1 modulo mod. CPG77A - CPG77T
CPE77A - CPE77T



B800007



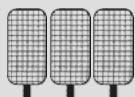
A770049



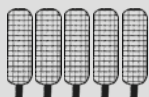
B800005



B800004 + B800003



B800006



B800005



B800004 + B800006



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

45

domina Pro|700

Multifunzione

Multifunction

DOMINA PRO 700 offre un modello di multifunzione in versione monoblocco con riscaldamento elettrico. Funzionamento versatile e flessibile come brasiera, frytop, cuocipasta, bagnomaria.

Prestazioni

- Uniformità della temperatura e controllo termostatico da 90 °C a 300 °C, per poter garantire diverse tipologie di cottura
- Possibilità di multiplo utilizzo come brasiera, frytop, cuocipasta, bagnomaria.

Pulibilità

- Elettrovalvola per il carico dell'acqua facilita le operazioni di pulizia della vasca
- Tappo in teflon rimovibile facilita lo scarico liquidi direttamente nella bacinella con apposito coperchio con foro
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The DOMINA PRO 700 offers a multifunctional model in a monoblock version with electric heating. Versatile and flexible operations as a braising pan, frytop, pasta cooker, bain-marie.

Performances

- Temperature uniformity and thermostatic control from 90 °C to 300 °C, in order to guarantee different types of cooking
- Possibility of multiple use as a braising pan, frytop, pasta cooker, bain-marie.

Cleanability

- Solenoid valve for water filling to facilitate the tank cleaning operations
- Removable Teflon cap facilitates the discharge of liquids directly into the basin with a special lid with a hole
- Limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines

Ease of maintenance

- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Cap. Vasca Tank	Resistenze Elettr. Electric Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW		Kg	m³	€

Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand



MFE74A
1 vasca cap.15lt. coperchio vasca, bacinella GN 1/1 + coperchio con foro, guide laterali vano armadio, tappo teflon inclusi

1 tank cap.15lt, tank lid, GN1/1 bowl + lid with hole, cabinet side guides, teflon cap all included

40x73x85	31x45,5x16	15	4,7	4,7	400V/3N 50/60Hz	44	0,5	4.106

Accessori - Accessories

	Modello Model	Dim. Dim.	Prezzo Price
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€
	A777198* Cestello cuocipasta GN 2/3 <i>Basket for pasta cooker GN 2/3</i>	33x29x15,5	216
	A777199 Griglia di supporto cestello cuocipasta <i>Basket for pasta cooker support grid</i>	-	36
	A777205 Bacinella 2/3 forata per cottura al vapore <i>2/3 perforated container for steam cooking</i>	-	53
	A777207* Cestello cuocipasta 1/3 <i>Basket for pasta cooker 1/3</i>	14x29x15	69
	A777197 Paletta per multifunzione <i>Multifunction paddle</i>	-	58
	A777200 Paratia vasca multifunzione <i>Multifunctional bath bulkhead</i>	-	21
	-23 Alimentazione speciale (230V / 3) <i>Special supply (230V / 3)</i>		+3% sul prezzo di listino <i>on the price list</i>

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number

* Per l'utilizzo dei cestelli cuocipasta è necessario l'acquisto della griglia di supporto cestelli A777199
To use the pasta cooker baskets, the basket support grid A777199 must be purchased



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Brasiere

Braising pan

La gamma di brasieri **DOMINA PRO 700** si compone di modelli monoblocco, con riscaldamento a gas e con riscaldamento elettrico, vasca in acciaio inox. Rubinetto di carico acqua posto sul fronte della macchina.

Prestazioni

- Controllo termostatico della temperatura. Da 90 °C a 320 °C (versioni gas), da 50 °C a 300 °C (versioni elettriche).

Pulibilità

- Piano facilmente pulibile grazie al totale ribaltamento della vasca
- Angoli raggiati facilitano le operazioni di pulizia della vasca
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli

Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The **DOMINA PRO 700** braising pan range consists of freestanding models with gas or electric heating, and stainless steel tank. Water load tap placed in front of the unit.

Performances

- Temperature thermostatic control. From 90 °C to 320 °C (gas version), from 50 °C to 300 °C (electric version)

Cleanability

- Easy to clean top tanks to the complete tilting of the tank
- Rounded corners facilitate the tank cleaning
- Limited number of screws to have surfaces without obstacles

Ease of maintenance

- New chimney without screws quickly removable
- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Cap. Vasca Tank	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

Monoblocco ribaltabile / rovesciamento manuale - Free standing tilting / manual turnover

	BRG78A Vasca inox cap. 50 L, gas Stainless steel tank cap. 50 L, gas	80x73x85	73x48x15	50	13,5	-	13,5	-	113	0,85	7.554
	BRE78A Vasca inox cap. 50 L, elettrica Stainless steel tank cap. 50 L, elettrica	80x73x85	73x48x15	50	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	118	0,85	7.477

48

Accessori - Accessories

Modello Model	Prezzo Prezzo
	€
-23 Alimentazione speciale (230V / 3) Special supply (230V / 3)	+3% sul prezzo di listino on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number



Pentole

Boiling pan

La gamma di pentole **DOMINA PRO 700** si compone di modelli da 50 lt di capacità, con riscaldamento indiretto, a gas o elettrico. Il vapore a bassa pressione prodotto nell'intercapedine riscalda uniformemente la superficie del recipiente.

Prestazioni

- Controllo termostatico della temperatura che consente cotture delicate

Pulibilità

- Il piano imbutito, privo di giunture e con spigoli arrotondati, facilita la pulizia del piano di lavoro
- La struttura della vasca consente una pulizia perfetta e rapida
- Filtro rubinetto scarico facilmente amovibile e molto facile da pulire
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli

Facilità di manutenzione

- Possibilità di effettuare manutenzioni senza svuotare la vasca, grazie al nuovo pannello frontale che evita la rimozione del rubinetto di scarico
- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The **DOMINA PRO 700** boiling pan range consists of 50 Lt models with gas or electric indirect heating. The low pressure steam in the interspace heats evenly the surface of the pan.

Performances

- Temperature thermostatic control allows delicate cooking

Cleanability

- Moulded watertight worktop, jointsless, with rounded corners, facilitate the top cleaning
- The tank structure allows perfect and fast cleaning
- The drain tap filter easily removable and very easy to clean
- Limited number of screws to have surfaces without obstacles

Ease of maintenance

- No need to empty the tank before maintenance operations thanks to the new front panel which avoids to remove of the drain tap
- Inspectable drain tap to facilitate ordinary cleaning operations
- New chimney without screws quickly removable
- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Pentola Pan Dimensions	Cap. Pentola Pan Capacity	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross Wt.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(ØxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

Monoblocco - Free standing

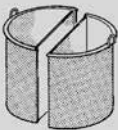
	PEG7750I Vasca inox cap. 50 L, gas Stainless steel tank cap. 50 L, gas	70x73x85	Ø40x42	50	12,5	-	12,5	-	91	0,8	9.388
	PEE7750I Vasca inox cap. 50 L, elettrica Stainless steel tank cap. 50 L, elettrica	70x73x85	Ø40x42	50	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	93	0,8	9.949



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

domina Pro | 700 Pentole - Boiling pan

Accessori - Accessories

	Modello Model	Dim. Dim.	n° settori n° sectors	Prezzo Price
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm		€
	B700006 Cestello colapasta 50 L <i>Colander basket 50 L</i>	Ø 35 x 36	1	1.680
	B700007 Cestello colapasta 50 L <i>Colander basket 50 L</i>	Ø 35 x 36	2	2.231
	A777112 Coperchio con doppio isolamento <i>Double insulation lid</i>	Ø 40		667
	-23 Alimentazione speciale (230V / 3) <i>Special supply (230V / 3)</i>			+3% sul prezzo di listino <i>on the price list</i>

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

50

MEM
2025



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Bagnomaria

Bain-marie

La gamma di bagnomaria **DOMINA PRO 700** si compone di modelli con riscaldamento elettrico, disponibili nella versione monoblocco e top.

Prestazioni

- Controllo termostatico tra 0 °C e 90 °C

Pulibilità

- Vasca con angoli arrotondati facile da pulire
- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The **DOMINA PRO 700** bain-marie range is composed of electric models, available as freestanding unit or top versions.

Performances

- Thermostatic control 0 °C - 90 °C

Cleanability

- Tank with rounded corners easy to clean
- Smooth surfaces, absence of chimney and limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines

Ease of maintenance

- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank Capacity	Resistenze Elettr. Electric Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm		kW	kW		Kg	m³	€

Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand

	BME74A 1 vasca GN 1/1 (bacinelle escluse) 1 bowl GN 1/1 (without basins)	40x73x85	31x51x16	GN 1/1	1,5	1,5	230V/1N 50/60Hz	34	0,5	2.331
	BME78A 1 vasca GN 2/1 (bacinelle escluse) 1 bowl GN 2/1 (without basins)	80x73x85	63x51x16	GN 2/1	3	3	230V/1N 50/60Hz	50	0,8	3.155

domina Pro | 700 Bagnomaria - Bain-marie

IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank Capacity	Resistenze Elettr. Electric Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm		kW	kW		Kg	m³	€

Top - Top

	BME74T 1 vasca GN 1/1 (bacinelle escluse) 1 bowl GN 1/1 (without basins)	40x73x25	31x51x16	GN 1/1	1,5	1,5	230V/1N 50/60Hz	20	0,2	1.906
	BME78T 1 vasca GN 2/1 (bacinelle escluse) 1 bowl GN 2/1 (without basins)	80x73x25	63x51x16	GN 2/1	3	3	230V/1N 50/60Hz	30	0,3	2.502

Accessori - Accessories

Bacinella inox con coperchio per bagnomaria - Stainless steel container with lid

Modello Model	Dim. Dim.	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€

	A800040 Cap. 21 L GN 1/1 Cap. 21 L GN 1/1	53x32,5x15	186
	A800041 Cap. 13 L GN 2/3 Cap. 13 L GN 2/3	35,5x32,5x15	132
	A800042 Cap. 9,5 L GN 1/2 Cap. 9,5 L GN 1/2	32,5x26,5x15	122
	A800043 Cap. 5 L GN 1/3 Cap. 5 L GN 1/3	32,5x17,5x15	94
	-23 Alimentazione speciale (230V / 3) Special supply (230V / 3)		+3% sul prezzo di listino on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article

52



Elementi neutri

Neutral worktop

La gamma di elementi neutri **DOMINA PRO 700** si compone di modelli monoblocco su armadio aperto e modelli top.

Pulibilità

- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

The **DOMINA PRO 700** neutral worktop range is composed of monobloc models on open cupboard and top models.

Cleanability

- Limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines

Modello Model	Dim. Dim.	Cassetto Drawer	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm		Kg	m ³	€

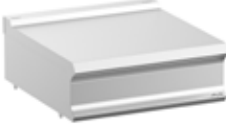
Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand

	N72AW	20x73x85		34	0,5	1.692
	N74A	40x73x85		30	0,5	1.443

domina Pro | 700 Elementi neutri - Neutral worktop

	Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Cassetto Drawer	P. Lordo Gross W. Kg	Volume Volume m³	Prezzo Price €
	N74AC	40x73x85	•	34	0,5	1.692
	N77A	70x73x85		45	0,8	1.793
	N77AC	70x73x85	•	48	0,8	1.966
Top - Top						
	N705T	15x73x25		7	0,03	434
	N71T	10x73x25		5	0,02	398
	N72T	20x73x25		10	0,1	583

Elementi neutri - Neutral worktop domina Pro|700

	Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Cassetto Drawer	P. Lordo Gross W. Kg	Volume Volume m³	Prezzo Price €
	N74T	40x73x25		18	0,2	678
	N74TC	40x73x25	•	21	0,2	860
	N77T	70x73x25		25	0,3	803
	N77TC	70x73x25	•	28	0,3	1.041

Accessori - Accessories

	Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	P. Lordo Gross W. kg	Volume Volume m³	Prezzo Price €
	A777125 Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio Water column for cupboard models	32x49x1	5	0,03	517
	A777126 Colonnina d'acqua posteriore per modelli top Water column for top models	32x49x1	5	0,03	517

Basi refrigerate ventilate

Ventilated refrigerated bases

La gamma di basi refrigerate ventilate **DOMINA PRO 700** si compone di modelli con 2/3 cassetti o 2/3 porte. Predisposti a supportare elementi di cottura.

Prestazioni

- Possibilità di impostare la temperatura da -2 °C a +10 °C
- Funzione sbrinamento automatico
- display intuitivo con visualizzazione temperatura

Pulibilità

- Superfici lisce, facili da pulire

The **DOMINA PRO 700** range of ventilated refrigerated bases consists of models with 2/3 drawers or 2/3 doors. They are designed to carry cooking top units.

Performances

- Possibility to set the temperature from -2 °C to +10 °C
- Automatic defrosting function
- Intuitive display with temperature display

Cleanability

- Flat surfaces, easy to clean

	Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume m³	Prezzo Price €
	BR772C 2 cassetti 2 drawers	120x70x60	0,35	230V/1N 50Hz*	80	0,9	8.302
	BR772P 2 porte 2 doors	120x70x60	0,35	230V/1N 50Hz*	80	0,9	7.409
	BR773C 3 cassetti 3 drawers	160x70x60	0,45	230V/1N 50Hz*	115	0,9	9.251
	BR773P 3 porte 3 doors	160x70x60	0,45	230V/1N 50Hz*	115	0,9	8.199

Basi armadiate

Support / cupboards bases

La gamma di basi armadiate **DOMINA PRO 700** si compone di modelli 1/2 modulo e modulo intero.

Pulibilità

- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

The **DOMINA PRO 700** cupboard bases consists of 1/2 modul and full modul models.

Cleanability

- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m ³	€

Basi armadiate chiuse - Support / cupboard bases

	NSA71 Con spazio tecnico posteriore <i>With rear technical slot</i>	10x64x60	8	0,1	515
	NSA72 Con spazio tecnico posteriore <i>With rear technical slot</i>	20x64x60	10	0,1	530

domina Pro|700 Basi armadiate - Support

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m³	€

Basi armadiate aperte senza porte - Support / cupboard bases without doors

 NSA74 Supporto armadiato cm 40 con spazio tecnico posteriore <i>Open counter cm 40 with rear technical slot</i>	40x59,5x60	18	0,2	611
 NSA77 Supporto armadiato cm 70 con spazio tecnico posteriore <i>Open counter cm 70 with rear technical slot</i>	70x59,5x60	22	0,3	645
 NSA78 Supporto armadiato cm 80 con spazio tecnico posteriore <i>Open counter cm 80 with rear technical slot</i>	80x59,5x60	24	0,4	723
 NSA711 Supporto armadiato cm 110 con spazio tecnico posteriore <i>Open counter cm 110 with rear technical slot</i>	110x59,5x60	32	0,5	905

Basi armadiate - Support domina Pro|700

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m ³	€

Accessori di completamento basi armadiate - Cupboard bases accessories

	A777123 Kit cassetiera 2 cassetti GN 1/1 per NSA74 <i>Pair of drawers GN 1/1 for NSA74</i>	40x58x21,5/44	15	0,09	613
	A777124 Kit cassetiera 2 cassetti GN 2/1 per NSA77 <i>Pair of drawers GN 2/1 for NSA77</i>	70x58x21,5/44	19,7	0,2	740
	A777135 Kit cassetiera 2 cassetti GN 1/1 per vani a giorno monoblocco L.40 cm <i>Kit 2 drawers GN 1/1 for monobloc open cupboard L.40 cm</i>	40x58x21,5/44	15	0,09	600
	A777134 Kit cassetiera 2 cassetti GN 2/1 per vani a giorno monoblocco L.70 cm <i>Kit 2 drawers GN 2/1 for monobloc open cupboard L.70 cm</i>	70x58x21,5/44	19,7	0,2	723
	A777118 Porta armadio 40 cm (1 porta) <i>Door for cupboard 40 cm (1 door)</i>	39x44x3,2	5	0,05	220
	A777119 Kit porte armadio 70 cm (2 porte) <i>Door kit for cupboard 70 cm (2 doors)</i>	2x (34x44x3,2)	9	0,06	407
	A777170 Porta armadio 40 cm (1 porta) per utilizzo con guida laterale vano armadio A777115 <i>Door for cupboard 40 cm (1 door) to be used with lateral guide for cupboard A777115</i>	39x44x3,2	5	0,05	214
	A777171 Kit porte armadio 70 cm (2 porte) per utilizzo con guida laterale vano armadio A777115 <i>Door kit for cupboard 70 cm (2 doors) to be used with lateral guide for cupboard A777115</i>	2x (34x44x3,2)	9	0,06	407

Configurazione porte standard - Standard doors configuration

Modulo Module	40 cm	70 cm	80 cm	110 cm
Codici da ordinare Codes to order	n. 1 cod. A777118	n. 1 cod. A777119	n. 2 cod. A777118	n. 1 cod. A777119 + n. 1 cod. A777118

Configurazione porte per utilizzo con guida laterale vano armadio - Doors configuration with the lateral guide for cupboard

Codici da ordinare Codes to order	n. 1 cod. A777170	n. 1 cod. A777171	n. 2 cod. A777170	n. 1 cod. A777171 + n. 1 cod. A777170

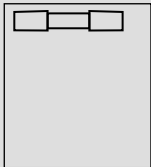
59

MLM
2025

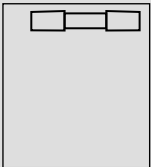
Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m³	€

Accessori di completamento basi armadiate - Cupboard bases accessories

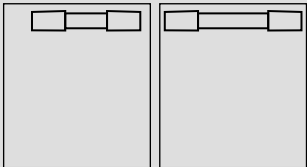
	A980179 Porta armadio 40 cm (1 porta) con maniglia decentrata a sinistra per consentire la totale apertura della porta in presenza di un fianco di chiusura laterale destro A777139 o A777128. Grazie all'apertura completa è garantito anche l'utilizzo con guida laterale vano armadio A777115) <i>Door for cupboard 40 cm (1 door) with off-centre handle on the left to allow full opening of the door in the presence of a right-hand side panel A777139 or A777128. Thanks to the full opening, use is also guaranteed with lateral guide for cupboard A777115</i>	39x44x3,2	5	0,05	214
	A980180 Porta armadio 40 cm (1 porta) con maniglia decentrata a destra per consentire la totale apertura della porta in presenza di un fianco di chiusura laterale sinistro A777139 o A777128. Grazie all'apertura completa è garantito anche l'utilizzo con guida laterale vano armadio A777115 <i>Door for cupboard 40 cm (1 door) with off-centre handle on the right to allow full opening of the door in the presence of a left-hand side panel A777139 or A777128. Thanks to the full opening, use is also guaranteed with lateral guide for cupboard A777115</i>	39x44x3,2	5	0,05	214
	A777221 Kit porte armadio 70 cm (2 porte). Porta di destra con maniglia decentrata a sinistra per consentire la totale apertura della porta in presenza di un fianco di chiusura laterale destro A777129 o A777128. Grazie all'apertura completa è garantito anche l'utilizzo con guida laterale vano armadio A777115 <i>Door kit for cupboard 70 cm (2 doors). Right-hand door with off-centre handle to the left to allow full opening of the door in the presence of a right-hand side panel A777129 or A777128. Thanks to the full opening, use is also guaranteed with lateral guide for cupboard A777115</i>	2x (34x44x3,2)	9	0,06	407
	A777222 Kit porte armadio 70 cm (2 porte). Porta di sinistra con maniglia decentrata a destra per consentire la totale apertura della porta in presenza di un fianco di chiusura laterale sinistro A777129 o A777128. Grazie all'apertura completa è garantito anche l'utilizzo con guida laterale vano armadio A777115 <i>Door kit for cupboard 70 cm (2 doors). Left-hand door with off-centre handle to the right to allow full opening of the door in the presence of a left-hand side panel A777129 or A777128. Thanks to the full opening, use is also guaranteed with lateral guide for cupboard A777115</i>	2x (34x44x3,2)	9	0,06	407



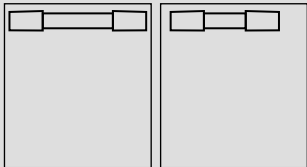
A980179



A980180



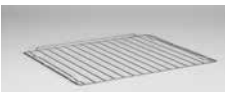
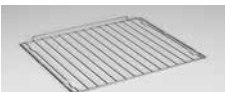
A777221



A777222

Modello Model	Dim. Dim.	Resistenze Elettr. Electric Elements	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW	Kg	m³	€

Accessori di completamento basi armadiate - Cupboard bases accessories

	A777115 Guida laterale cromata vano armadio <i>Chromed lateral guide for cupboard</i>	58,5x2,5x38,5				44
	A770011 Griglia vano armadio GN 1/1 <i>Cupboard shelf GN 1/1</i>	32,5x59x3				61
	A777201 Griglia vano armadio GN 2/1 <i>Cupboard shelf GN 2/1</i>	53x62,5x4,7				77
	AFC0003 Griglia forno inox GN 1/1 <i>S/S oven grid GN 1/1</i>	53x32,5x3				89
	A770013 Griglia forno statico GN 2/1 <i>Static oven shelf GN 2/1</i>	53x62,5x4,7				69
	A777116 Kit riscaldatore GN 1/1 per basi armadiate da L. 40 con griglia GN 1/1 inclusa. Temperatura regolabile fino a 90° con termostato <i>Kit heating group for cabinet GN 1/1 suitable for open counter bases W. 40 with GN 1/1 grid included. Adjustable temperature up to 90° with thermostat</i>	23x59,5x5	0,8	5	0,05	638
	A777117 Kit riscaldatore GN 2/1 per basi armadiate da L.70/80 con griglia GN 2/1 inclusa. Temperatura regolabile fino a 90° con termostato <i>Kit heating group for cabinet GN 2/1 suitable for open counter bases W. 70/80. Adjustable temperature up to 90° with thermostat</i>	53x59,5x5	1,6	7	0,06	872
 	A777131 N. 2 ruota fissa inox <i>N. 2 s/s fixed caster</i>	Ø 10				132
	A777132 N. 2 ruota girevole inox con freno <i>N. 2 s/s swivel caster with brake</i>	Ø 10				240
	A770107 Kit piede singolo per ancoraggio <i>Kit single foot for anchoring</i>					47
	A980118 Kit 4 piedi (h. 50 mm) per installazione su zoccolatura piena (h.100 mm) <i>Kit 4 feet (h. 50 mm) for installation on a solid masonry plinth (h.100 mm)</i>					208
	A777136 Kit 4 piedi h. 200-250 mm <i>Kit 4 feet h. 200-250 mm</i>					208

Accessori per struttura a sbalzo doppio o in linea - prof. 70 cm

Double or single overhang support accessories - depth 70 cm

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m³	€

Trave supporto gruppo a sbalzo doppio o singolo - *Beam for double or single overhang support*



A777040	180	85	2,5	1.994
A777160	210	100	3	2.038
A777161	250	110	3,5	2.154
A777162	290	120	4	2.321
A777163	330	128	5	2.385
A777044	360	135	5	2.410

Traversa porta top - *Top-holder bar*



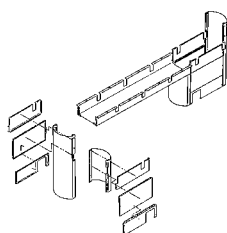
A777045	60x5x8	3	0,1	243

Piede inox per struttura in appoggio - *S/S foot*



A990016	65x25x20	12	0,1	705

Rivestimento inox per soluzione sbalzo doppio - *S/S covering for double overhang*



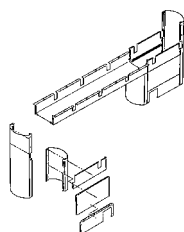
A777148	180			2.092
A777164	210			2.131
A777165	250			2.191
A777166	290			2.253
A777167	330			2.313
A777144	360			2.337

Accessori per struttura a sbalzo doppio - prof. 70 cm

Double overhang support accessories - depth 70 cm

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m³	€

Rivestimento inox per soluzione sbalzo in linea - S/S covering for wall overhang



A777153	180			1.886
A777172	210			1.931
A777173	250			2.072
A777174	290			2.137
A777175	330			2.194
A777149	360			2.218

Kit di ancoraggio trave di supporto al pavimento - prof. 70 cm

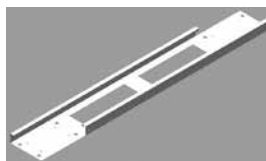
Basament anchorage kit to the floor - depth 70 cm

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m³	€

Kit per trave - Kit for beam



A990061 mod. A7770040 (n. 2 piastre + dima) mod. A7770040 (n. 2 plates + template)	180x70/90	15	0,07	478
A990136 mod. A777160 (n. 2 piastre + dima) mod. A777160 (n. 2 plates + template)	210x70/90	18	0,1	486
A990137 mod. A777161 (n. 2 piastre + dima) mod. A777161 (n. 2 plates + template)	250x70/90	22	0,12	509
A990138 mod. A777162 (n. 2 piastre + dima) mod. A777162 (n. 2 plates + template)	290x70/90	25	0,15	527
A990139 mod. A777163 (n. 2 piastre + dima) mod. A777163 (n. 2 plates + template)	330x70/90	27	0,18	538
A990065 mod. A7770044 (n. 2 piastre + dima) mod. A7770044 (n. 2 plates + template)	360x70/90	28	0,18	544



Accessori vari di completamento

Additional accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m³	€

Testata DX per monoblocco - *Monobloc terminal panel (right side)*



A777137	73,5x0,3x7,5	1	0,01	129

Testata SX per monoblocco - *Monobloc terminal panel (left side)*



A777138	73,5x0,3x7,5	1	0,01	129

Corrimano portapiatti - *Handrail for dishes*



A777086	40x7x4			253
A777087	70x7x4			278
A777088	80x7x4			284
A777089	110x7x4			303
A777090	120x7x4			339
A777091	140x7x4			357
A777092	150x7x4			375

Griglia posategami - *Stand grate for pots*

A777179	110			1.267
A777178	140			1.349
A777155	160			1.457

Kit unione piantane - *Joining kit of stand grate basement*

A777180 di macchine schiena/schiena a sbalzo <i>for back / back cantilevered machines</i>				450
A777182 di macchine schiena/schiena monoblocco <i>for back / back monobloc machines</i>				450
A777181 di macchine affiancate <i>for side by side machines</i>				231

Accessori vari di completamento - Zoccolo

Additional accessories - Plinth

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m³	€

Zoccolo anteriore - Front plinth

	A777029	40x14x2		44
	A777030	70x14x2		54
	A777031	80x14x2		61
	A777032	110x14x2		69
	A777033	120x14x2		79
	A777034	140x14x2		89
	A777035	150x14x2		95

Zoccolo laterale destro (spazio utile per passaggio cavi)

Right plinth (useful space for cable passage)

	A777036	55x2x14,5		55

Zoccolo laterale sinistro (spazio utile per passaggio cavi)

Left plinth (useful space for cable passage)

	A777037	55x2x14,5		55

Zoccolo laterale destro/sinistro (per chiusura totale)

Right/left plinth (for total closing)

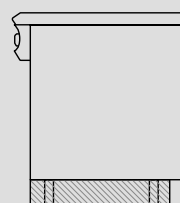
	A777073	62x2x14,5		75

Zoccolo laterale destro/sinistro per installazione schiena/schiena 700+700 (per chiusura totale)

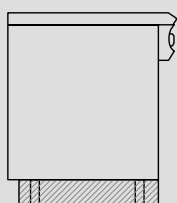
Right/left plinth for back to back installations 700+700 (total closing)

	A777070	124x2x14,5		115

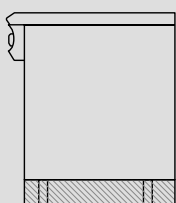
Zoccoli per versioni monoblocco
Plinth for monobloc versions



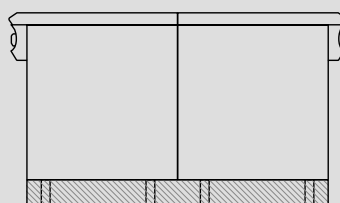
A777036



A777037



A777036



A777070

Accessori vari di completamento

Additional accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m³	€

Fianco di chiusura laterale destro - Right side closing



A777129

73x5x73,5

11

704

Fianco di chiusura laterale sinistro - Left side closing



A777139

73x5x73,5

11

704

Fianco di chiusura laterale destro/sinistro per installazione doppia 70/70 - Right/left side closing for double installation 70/70



A777128

146x5x73.5

22

982

23 (230 V/ 3F)

alimentazione speciale, da specificare al momento dell'ordine
special supply, to be specified at the order

+3%
sul prezzo
di listino
on the price list

Supplemento verniciatura porta (lucida)** - Door painting surcharge (gloss)**

Richiedere al momento dell'ordine To be required when ordering	rosso red RAL. 3003	blu blue RAL. 5005	nero black RAL. 9005	212*

* Il costo si applica ad ogni elemento verniciato - Additional cost for each painted element

** Verniciatura non disponibile per Griglia ad acqua, Brasiere, Pentole, Basi refrigerate, Cassetti - Painting not available for Water grill, Braising and Boiling pan, Refrigerated bases, Drawers

domina Pro | 900

The real value for your kitchen

Solidità

- **Nuova manopola e nuova maniglia**
per cogliere la robustezza a partire dai dettagli
- **Nuova struttura**
progettata per garantire massima solidità
- **Fondo in acciaio**
per rendere ogni macchina più resistente
- **Grado di protezione IPX5**
per assicurare la protezione di tutti i componenti e la durata nel tempo delle nostre macchine



Solidity

- **New knob and handles starting**
with the finer details, to secure robustness
- **New design structure**
to guarantee maximum solidity
- **Bottom in stainless steel**
to make the machine more resistant
- **IPX5**
to guarantee protection to all our components and the durability of our machines

Prestazioni

- **Bruciatori ad alta potenza**
con efficienza certificata al 60%
- **Nuove friggitrice elettriche**
ad alta reattività
- **Nuovi frytop più potenti**
per garantire una migliore uniformità
- **Nuova griglia pietralavica con diversi livelli**
per ottenere migliori risultati di cottura

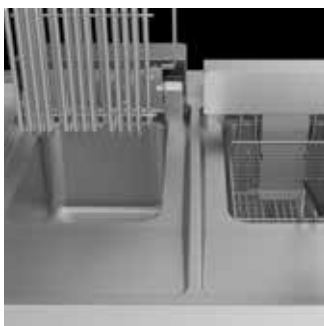


Performances

- **High power burners**
with 60% certified efficiency
- **New electric fryers**
to ensure maximum reactivity
- **New powerful frytop**
to guarantee better uniformity
- **New lavastone grids with levels**
for superior cooking results

Pulibilità

- **Nuove friggitrice elettriche con resistenze sollevabili**
per avere la massima pulibilità della vasca
- **Nuovo frytop con paraspruzzi amovibile**
rende la superficie piana e semplice da pulire
- **Numero limitato di viti**
per avere superfici senza ostacoli
- **Fondo amovibile**
per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

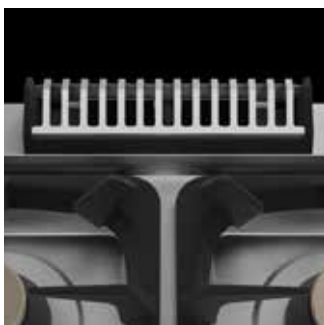


Cleanability

- **New electric fryers with tilting heating elements**
for ease of cleaning of the tank
- **New frytop built in with removable backsplash**
to improve the cleaning procedure
- **Limited number of screws**
for smooth and wipeable surfaces
- **Removable bottom**
to facilitate cleaning the area underneath the machines

Facilità di manutenzione

- **Nuovo camino senza viti**
facilmente amovibile
- **Nuovo testa a testa**
per installazioni in tempi record
- **Comparto tecnico posteriore**
per facilitare il collegamento alle utenze
- **Fondo amovibile**
per accedere facilmente all'area sottostante delle macchine



Ease of maintenance

- **New chimney without screws**
easily removable
- **New head-to-head connection**
for speedy and uncomplicated installations
- **Rear technical compartment**
to facilitate connection to utilities
- **Removable bottom**
to allow easy access to the lower part of the equipment

68

Profondità: 90 cm
Modularità: 40-80-120 cm
Spessore del piano: 2 mm

Depth: 90 cm
Modularity: 40-80-120 cm
Worktop thickness: 2 mm

Cucine a Gas

Gas Ranges

Flex Burners

5,5 kW - 7 kW - 11 kW

La gamma di cucine a gas **DOMINA PRO 900** si compone di modelli 2/4/6 fuochi Flex Burners disponibili nella versione monoblocco su armadio aperto, su forno statico (gas o elettrico) e su forno a gas maxi, o nella versione top. Bruciatori da 5,5 kW, 7 kW o 11 kW. I forni comprendono reggigriglie 3 livelli e 1 griglia inclusa. Forni elettrici dotati di 2 resistenze separate, una sul cielo (grill) e una sul fondo.

Prestazioni

- Bruciatore Flex Burner ad alta potenza: da 5,5 kW, 7 kW o 11 kW
- Efficienza certificata al 60%
- Fiamma orizzontale: distribuzione uniforme del calore, ottimale anche per cotture delicate
- Accensione elettronica (optional), per ottimizzare l'utilizzo dei fuochi

Pulibilità

- Piano imbutito a tenuta stagna, spigoli raggiati e invaso stampato per garantire la massima pulibilità
- Troppo pieno (optional), per facilitare la pulizia dell'invaso
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The **DOMINA PRO 900** gas ranges line consists of models with 2/4/6 Flex Burner available as freestanding unit on an open cabinet, with gas or electric static oven or with gas maxi oven, or Top version. Burners of 5,5 kW, 7 kW or 11 kW. The ovens have 3 levels rack support and include 1 grid. The electric ovens have 2 separated heating elements, one on top (grill) and one on the bottom.

Performances

- High power Flex Burner: 5,5 kW, 7 kW or 11 kW
- 60% certified efficiency
- Horizontal flame: uniform heat distribution, also ideal for delicate cooking
- Electric ignition (option) to optimize the use of burners

Cleanability

- Watertight pressed worktop, pressed edges and moulded top to facilitate cleaning operations
- Drain kit (option) to facilitate the cleaning of the pressed worktop
- Limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines

Ease of maintenance

- New chimney without screws quickly removable
- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

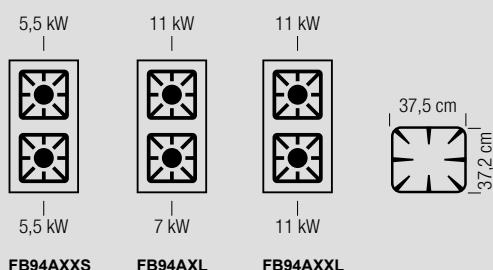
IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Bruciatori Burners			Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	5,5 kW	7 kW	11 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m ³	€

Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand



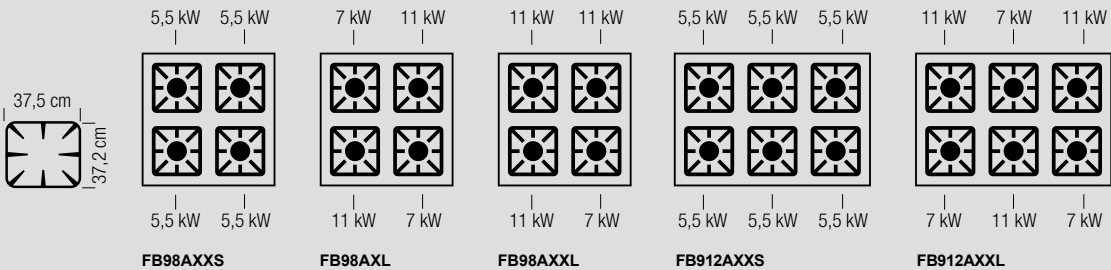
FB94AXXS 2 fuochi 2 burners	40x90x85	-	2	-	-	-	-	11	-	51	0,5	2.905
FB94AXL 2 fuochi 2 burners	40x90x85	-	-	1	1	-	-	18	-	51	0,5	3.002
FB94AXXL 2 fuochi 2 burners	40x90x85	-	-	-	2	-	-	22	-	51	0,5	3.198



IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Bruciatori Burners			Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	5,5 kW	7 kW	11 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³	€
	FB98AXXS 4 fuochi 4 burners	80x90x85	-	4	-	-	-	22	-	80	1	4.132
	FB98AXL 4 fuochi 4 burners	80x90x85	-	-	2	2	-	36	-	80	1	4.301
	FB98AXXL 4 fuochi 4 burnersW	80x90x85	-	-	1	3	-	40	-	80	1	4.793
	FB912AXXS 6 fuochi 4 burners	120x90x85	-	6	-	-	-	33	-	113	1,4	5.759
	FB912AXXL 6 fuochi 4 burners	120x90x85	-	-	3	3	-	54	-	113	1,4	6.012

70



IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Bruciatori Burners			Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	5,5 kW	7 kW	11 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³	€

Monoblocco su forno - Free standing with oven



FB98FGXXS
4 fuochi, forno a Gas
4 burners, gas oven

80x90x85

54x69,5x29

4

-

-

7

-

29

-

112

1

5.327

FB98FGXL
4 fuochi, forno a Gas
4 burners, gas oven

80x90x85

54x69,5x29

-

2

2

7

-

43

-

112

1

5.477

FB98FEXXS
4 fuochi, forno elettrico
4 burners, electric oven

80x90x85

54x69,5x29

4

-

-

-

6

22

400V/3N
50/60Hz

112

1

6.280

FB98FEXL
4 fuochi, forno elettrico
4 burners, electric oven

80x90x85

54x69,5x29

-

2

2

-

6

36

400V/3N
50/60Hz

112

1

6.450

FB98FGXXL
4 fuochi, forno a Gas
4 burners, gas oven

80x90x85

54x69,5x29

-

1

3

7

-

47

-

112

1

6.427



FB912AFGXXL
6 fuochi, forno a Gas
6 burners, gas oven

120x90x85

54x69,5x29

-

3

3

7

-

61

-

153

1,4

7.761

FB912AFEXXS
6 fuochi, forno elettrico
6 burners, electric oven

120x90x85

54x69,5x29

6

-

-

-

6

33

400V/3N
50/60Hz

153

1,4

8.308

FB912AFEXXL
6 fuochi, forno elettrico
6 burners, electric oven

120x90x85

54x69,5x29

-

3

3

-

6

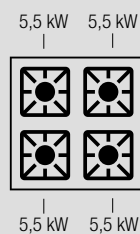
54

400V/3N
50/60Hz

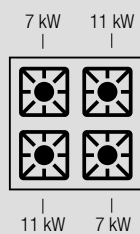
153

1,4

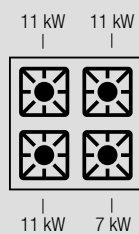
8.567



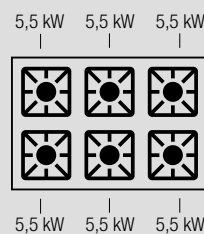
FB98FGXXS
FB98FEXXS



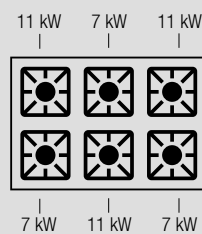
FB98FGXL
FB98FEXL



FB98FGXXL



FB912AFEXXS



FB912AFGXXL
FB912AFEXXL



71

MEM
2025

IPX5

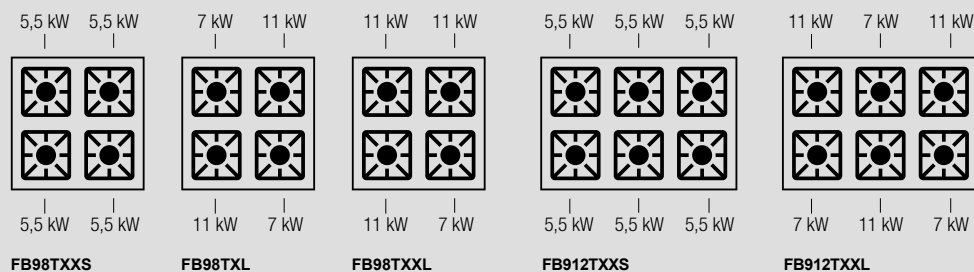
Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Bruciatori Burners			Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	5,5 kW	7 kW	11 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³	€
	FB98TXXS 4 fuochi 4 burners	80x90x25	-	4	-	-	-	22	-	71	0,4	3.160
	FB98TXL 4 fuochi 4 burners	80x90x25	-	-	2	2	-	36	-	71	0,4	3.298
	FB98TXXL 4 fuochi 4 burners	80x90x25	-	-	1	3	-	40	-	71	0,4	3.362
	FB912TXXS 6 fuochi 6 burners	120x90x25	-	6	-	-	-	33	-	99	0,65	4.373
	FB912TXXL 6 fuochi 6 burners	120x90x25	-	-	3	3	-	54	-	99	0,65	4.578

FACILITÀ DI CONFIGURAZIONE: Possibilità di cambiare la configurazione della macchina (posizione Flex Burners) direttamente sul posto.
MASSIMA FLESSIBILITÀ: Possibilità di ridurre la potenza (kW) della macchina direttamente sul posto semplicemente acquistando kit ugelli e corpo bruciatore 5,5 kW o 7 kW. Contatta l'ufficio ricambi ecs@itweurotec.it

EASY CONFIGURATION: Possibility to change the configuration of the machine (Flex Burners position) directly on site.
MAXIMUM FLEXIBILITY: Possibility to reduce the power (kW) of the machine directly on site simply buying nozzles and 5,5 kW or 7 kW burner's body kit. Please contact spare parts department ecs@itweurotec.it

FLEX BURNER 5,5 kW: I modelli Flex Burner con potenza 5,5 kW rispondono alla normativa antincendio richiesta in alcuni mercati che prevede la realizzazione di cucine con portata termica complessiva non superiore a 35 kW (30.000kcal/h).

FLEX BURNER 5,5 kW: Flex Burner models with 5,5 kW power are suitable for those kitchen where fire regulations require a total thermal flow not exceeding 35 kW (30.000kcal/h).



Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m³	€

	*S* Kit scarico per piano cottura 2 fuochi <i>Drain kit of the cooking top 2 burners</i>			199

Per ordini aggiungere la *S* alla fine del codice - *By order, please add *S* at the end of the article number*

	*S2* Kit scarico per piano cottura 4 fuochi <i>Drain kit of the cooking top 4 burners</i>			396

Per ordini aggiungere la *S2* alla fine del codice - *By order, please add *S2* at the end of the article number*

	*S3* Kit scarico per piano cottura 6 fuochi <i>Drain kit of the cooking top 6 burners</i>			568

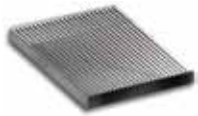
Per ordini aggiungere la *S3* alla fine del codice - *By order, please add *S3* at the end of the article number*

	*AE* Opzione accensione elettronica (230V/1N/50-60 Hz) <i>Electric ignition option (230V/1N/50-60 Hz)</i>			132

Per ordini aggiungere la *AE* alla fine del codice - *By order, please add *AE* at the end of the article number*

-23 Alimentazione speciale (230V / 3) <i>Special supply (230V / 3)</i>				+3% sul prezzo di listino <i>on the price list</i>

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

	A980119 Piastra liscia 1 fuoco <i>Smooth plate 1 burner</i>	37x37	7,5	0,1	431
	A980120 Piastra rigata 1 fuoco <i>Lined plate 1 burner</i>	37x37	6,7	0,1	528
	A777125 Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio <i>Water column for cupboard models</i>	5x70x65	5,2	0,03	517
	A777126 Colonnina d'acqua posteriore per modelli top e su forno <i>Water column for top and oven models</i>	5x70x65	5,2	0,03	517



Cucine elettriche

Electric Ranges

La gamma di cucine elettriche **DOMINA PRO 900** si compone di modelli 2/4/6 piastre, disponibili nella versione monoblocco (su armadio aperto e su forno statico elettrico) e nella versione top. Piastre in ghisa tonde, quadre o ribassate. Termostato di servizio a 6 (+1) posizioni. I forni comprendono reggigriglia 3 livelli e 1 griglia inclusa. Forni elettrici dotati di 2 resistenze separate, una sul cielo (grill) e una sul fondo.

Prestazioni

- Piastre a riscaldamento rapido da 50 °C a 400 °C
- Commutatore a 6 (+1) posizioni per regolare la potenza di ogni piastra
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm

Pulibilità

- Piano imbutito a tenuta stagna, spigoli raggiati e invaso stampato per garantire la massima pulibilità
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The **DOMINA PRO 900** electric range consists of models with 2/4/6 plates available as freestanding unit (on open cabinet and on electric static oven) or top versions. Cast iron round, squared or flush-mounted plates. Heating elements with 6 (+1) positions thermostat. The ovens have 3 levels rack support and include 1 grid. The electric ovens have 2 separated heating elements, one on top (grill) and one on the bottom.

Performances

- Fast-heating hot plates from 50 °C to 400 °C
- 6 (+1) position switch to regulate the power of each plate
- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 2 mm

Cleanability

- Watertight pressed worktop, pressed edges and moulded top to facilitate cleaning operations
- Limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines

Ease of maintenance

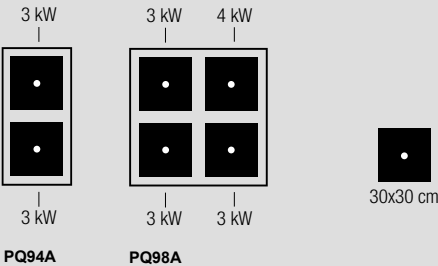
- New chimney without screws quickly removable
- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Piastre Plates		Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	3 kW	4 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³	€

Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand

	PQ94A 2 piastre quadre 2 square plates	40x90x85	-	2	-	-	-	6	400V/3N 50/60Hz	78	0,5	3.641
	PQ98A 4 piastre quadre 4 square plates	80x90x85	-	3	1	-	-	13	400V/3N 50/60Hz	102	1	5.531

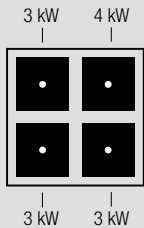


IPX5

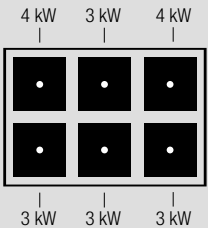
Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Piastre Plates		Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	3 kW	4 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³	€
 PQ912A 6 piastre quadre 6 square plates	120x90x85	-	4	2	-	-	20	400V/3N 50/60Hz	126	1,4	7.863
Monoblocco su forno - Free standing with oven											
 PQ98FE 4 piastre quadre con forno elettrico 4 square plates with electric oven	80x90x85	54x69,5x29	3	1	-	6	19	400V/3N 50/60Hz	142	1	7.546
 PQ912FEM 6 piastre quadre con forno elettrico extra largo 6 square plates with extra large electric oven	120x90x85	100x69,5x29	4	2	-	10	30	400V/3N 50/60Hz	198	1,4	10.736
 PQ912AFE 6 piastre quadre con forno elettrico armadio 1 porta 6 square plates with electric oven cupboard 1 door	120x90x85	54x69,5x29	4	2	-	6	26	400V/3N 50/60Hz	187	1,4	9.919



30x30 cm



PQ98FE



PQ912A; PQ912FEM;
PQ912AFE

IPX5

Top - Top

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Piastra Plates		Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	3 kW	4 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³	€
	PQ94T 2 piastre quadre 2 square plates	40x90x25	-	2	-	-	6	400V/3N 50/60Hz	68	0,25	2.928
	PQ98T 4 piastre quadre 4 square plates	80x90x25	-	3	1	-	13	400V/3N 50/60Hz	92	0,4	5.101
	PQ912T 6 piastre quadre 6 square plates	120x90x25	-	4	2	-	20	400V/3N 50/60Hz	115	0,65	6.749

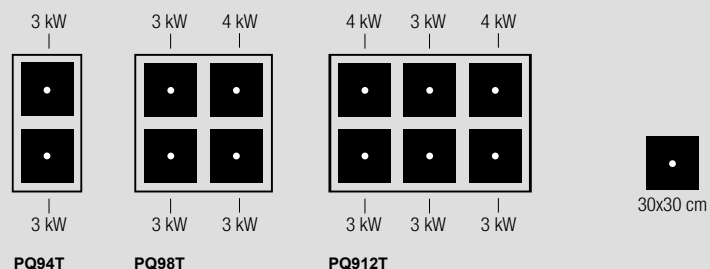
Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m³	€
-23 Alimentazione speciale (230V / 3) Special supply (230V / 3)				+3% sul prezzo di listino on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number

	A777125* Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio Water column for cupboard models	5x70x65	5,2	0,03	517
	A777126* Colonnina d'acqua posteriore per modelli top e su forno Water column for top and oven models	5x70x65	5,2	0,03	517

* Non installabile sul modello PQ912FEM
* Not available for PQ912FEM models



domina Pro|900

Tuttapiastra

Solid Top

La gamma di cucine tuttapiastra **DOMINA PRO 900** comprende vari modelli con o senza fuochi laterali, su armadio aperto e su forno oppure nella versione top. Funzionamento a gas o elettrico. Modelli gas con piastra in ghisa 10 mm di spessore con anello centrale mobile e superficie di 40 dm², modelli elettrici con piastra in acciaio dolce 15 mm di spessore. I forni comprendono reggigriglie 3 livelli e 1 griglia inclusa. Forni elettrici dotati di 2 resistenze separate, una sul cielo (grill) e una sul fondo.

Prestazioni

- Versioni a gas: cotture diverse contemporaneamente, dai 500 °C dal centro sino ai 200 °C alle estremità
- Versioni elettriche: controllo termostatico indipendente per ogni zona di cottura, con una regolazione dagli 80 °C ai 450 °C
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm

Pulibilità

- Piano imbutito a tenuta stagna, spigoli raggiati e invaso stampato per garantire la massima pulibilità
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The **DOMINA PRO 900** solid top range comprises models with or without side burners available as freestanding unit, on an open cabinet, with a gas static oven, or top versions.
Gas or electric supply. Cast iron cooking plate with a surface area of 40 dm², 10 mm thickness for gas model and steel plate 15 mm for electric model. The ovens have 3 levels rack support and include 1 grid. The electric ovens have 2 separated heating elements, one on top (grill) and one on the bottom.

Performances

- Gas versions: possibility to differentiate cooking, temperature range from 500 °C in the centre to 200 °C in the edges
- Electric versions: independent thermostatic temperature control for each cooking zone, from 80 °C to 450 °C
- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 2 mm

Cleanability

- Worktop with pressed edges for liquid collection facilitate cleaning operations
- Limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines

Ease of maintenance

- New chimney without screws quickly removable
- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Forno Oven	Piastra Plate	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Gas kW El. kW	kW	kW		Kg	m³	€

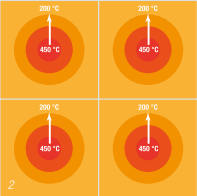
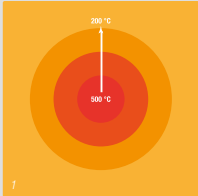
Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand

	TPG98A 1 piastra a gas su armadio aperto <i>One gas plate on open stand</i>	80x90x85	-	-	-	12	12	-	100	1	4.609
	TPE98A 1 piastra elettrica su armadio aperto <i>One electric plate on open stand</i>	80x90x85	-	-	-	3,5x4 (14)	14	400V/3N 50/60Hz	143	1	5.917

78

1. Piastra modello gas
Gas model plate

2. Piastra modello elettrico
Electric model plate





IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Forno Oven		Piastra Plate	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Gas kW	El. kW	kW	kW		Kg	m³	€

Monoblocco su forno - Free standing with oven**TPG98FG**

1 piastra a gas
su forno a gas
*One gas plate
on gas oven*

80x90x85	54x69,5x32	7	-	12	19	-	125	1	6.240

**TPE98FE**

1 piastra elettrica
su forno elettrico
*One electric plate
on electric oven*

80x90x85	54x69,5x32	-	6	3,5x4 (14)	20	400V/3N 50/60Hz	125	1	7.027

Top - Top**TPG98T**

1 piastra a gas
One gas plate

80x90x25	-	-	-	12	12	-	85	0,4	3.325

**TPE98T**

1 piastra elettrica
One electric plate

80x90x25	-	-	-	3,5x4 (14)	14	400V/3N 50/60Hz	121	0,4	5.150

Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m³	€

-23

Alimentazione speciale (230V / 3)
Special supply (230V / 3)

+3%
sul prezzo
di listino
on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

**A777125***

Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio
Water column for cupboard models

5x70x65	5,2	0,03	517

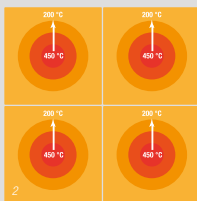
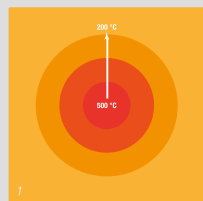
A777126*

Colonnina d'acqua posteriore per modelli top e su forno
Water column for top and oven models

5x70x65	5,2	0,03	517

* Non installabile sui modelli a gas

* Not available for gas models



1. Piastra modello gas
Gas model plate
2. Piastra modello elettrico
Electric model plate

domina Pro|900

Induzione

Induction

Per un sistema di cucinare all'avanguardia in cui le elevate prestazioni si accompagnano al risparmio energetico ed alla pulibilit  totale.

Prestazioni

- Zone di cottura   220mm e 3.5 kW
- Regolazione della potenza a 6 livelli, per cotture speciali e delicate
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm

Pulibilit 

- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilit  di manutenzione

- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

For a state-of-the-art cooking system in which high performance is matched by power savings and complete cleaning.

Performances

- Cooking zones   220mm and 3.5 kW power
- 6 levels of power setting, for special or delicate cooking
- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 2 mm

Cleanability

- Smooth surfaces, absence of chimney and limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines

Ease of maintenance

- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Induttori Inductors	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	5 kW	kW		Kg	m ³	�

Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand

	IN94A-M1 2 induttori su armadio aperto 2 inductors on open stand	40x90x85	2	10	400V/3N 50/60Hz	78	0,5	11.084
	IN98A-M1 4 induttori su armadio aperto 4 inductors on open stand	80x90x85	4	20	400V/3N 50/60Hz	102	1	20.831

80

IPX5

Top - Top

Modello Model	Dim. Dim.	Induttori Inductors	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	5 kW	kW		Kg	m ³	€



IN94T-M1
2 induttori
2 inductors

40x90x25

2

10

400V/3N
50/60Hz

58

0,25

10.686



IN98T-M1
4 induttori
4 inductors

80x90x25

4

20

400V/3N
50/60Hz

83

0,4

20.384

Fry top

Fry top

La gamma di frytop **DOMINA PRO 900** offre una vastissima possibilità di scelta per le cotture a contatto, con piastre lisce, rigate, lisce e rigate anche trattate al cromo, sia in versioni 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento elettrico o a gas, tutti con controllo termostatico della temperatura di lavoro. Piastre di cottura incassate nel piano per assicurare la massima pulibilità.

Prestazioni

- Uniformità della temperatura e preciso controllo termostatico da 145 °C a 290 °C (versioni a gas), e da 75 °C a 290 °C (versioni elettriche), per poter cuocere anche i cibi più delicati
- Possibilità di cotture differenziate (modulo intero) per ottimizzare la produzione
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm

Pulibilità

- Nuove piastre di cottura incassate e saldate nel piano per assicurare la massima pulibilità
- Nuovo paraspruzzi amovibile (optional) per facilitare le operazioni di pulizia
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The **DOMINA PRO 900** frytop range consists of models for contact cooking with smooth, ribbed or mixed cooking surface with different modular width (half or full unit), with electric or gas heating, all with thermostatic temperature control. Cooking plate smooth or lined with polished finishing. Built-in cooking plate to ensure maximum cleanliness.

Performances

- Temperature uniformity and precise thermostatic control from 145 °C to 290 °C (gas versions), and from 75 °C to 290 °C (electric versions), to cook also delicate food
- Possibility to differentiate cooking to optimize the cooking workflow
- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 2 mm

Cleanability

- New built-in cooking plates, welded on top to guarantee maximum cleanliness
- New removable splashguard (optional) to facilitate cleaning operations
- Limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines

Ease of maintenance

- New chimney without screws quickly removable
- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

IPX5

Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Cromata Chromed	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm					Kg	m³	€

Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand

	FTBG94AL Piastra liscia Smooth plate	•			40x90x85	33x69x1,5	1	-	9,2	-	82	0,5	3.707
	FTBG94ALC Piastra liscia cromata Chromed smooth plate	•	•		40x90x85	33x69x1,5	1	-	9,2	-	82	0,5	4.415



IPX5

Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Cromata Chromed	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm					Kg	m³	€



FTBG94AR
Piastra rigata
Lined plate

		•		40x90x85	33x69x1,5	1	-	9,2	-	82	0,5	3.914



FTBG98AL
Piastra liscia
Smooth plate

	•			80x90x85	70x69x1,5	2	-	18,4	-	135	1	5.268



FTBG98ALC
Piastra liscia
cromata
*Chromed smooth
plate*

	•		•	80x90x85	70x69x1,5	2	-	18,4	-	135	1	6.516



FTBG98AR
Piastra rigata
Lined plate

		•		80x90x85	70x69x1,5	2	-	18,4	-	135	1	5.681



FTBG98ALR
Piastra 2/3 liscia
e 1/3 rigata
*2/3 smooth
and 1/3 lined plate*

	•	•		80x90x85	70x69x1,5	2	-	18,4	-	135	1	5.473

IPX5

Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Cromata Chromed	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm					Kg	m³	€


FTBG98ALRC

Piastra 2/3 liscia
e 1/3 rigata
cromata

2/3 smooth
and 1/3 lined
chromed plate

• • • 80x90x85 70x69x1,5 2 - 18,4 - 135 1 7.022

Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand

FTBE94AL

Piastra liscia
Smooth plate

• 40x90x85 33x69x1,5 - 1 7 400V/3N 50/60Hz 82 0,5 3.632


FTBE94ALC

Piastra liscia
cromata

Chromed smooth
plate

• 40x90x85 33x69x1,5 - 1 7 400V/3N 50/60Hz 82 0,5 4.745


FTBE94AR

Piastra rigata
Lined plate

• 40x90x85 33x69x1,5 - 1 7 400V/3N 50/60Hz 82 0,5 3.796


FTBE98AL

Piastra liscia
Smooth plate

• 80x90x85 70x69x1,5 - 2 14 400V/3N 50/60Hz 135 1 5.095



IPX5

Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Cromata Chromed	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm					Kg	m³	€

**FTBE98ALC**

Piastra liscia
cromata
*Chromed smooth
plate*

•

•

80x90x85

70x69x1,5

-

2

14

400V/3N
50/60Hz

135

1

6.199**FTBE98AR**

Piastra rigata
Lined plate

•

80x90x85

70x69x1,5

-

2

14

400V/3N
50/60Hz

135

1

5.482**FTBE98ALR**

Piastra 2/3 liscia
e 1/3 rigata
*2/3 smooth
and 1/3 lined plate*

•

•

80x90x85

70x69x1,5

-

2

14

400V/3N
50/60Hz

135

1

5.319**FTBE98ALRC**

Piastra 2/3 liscia
e 1/3 rigata
cromata
*2/3 smooth
and 1/3 lined
chromed plate*

•

•

80x90x85

70x69x1,5

-

2

14

400V/3N
50/60Hz

135

1

6.518**Top - Top****FTBG94TL**

Piastra liscia
Smooth plate

•

40x90x25

33x69x1,5

1

-

9,2

-

62

0,25

3.079

Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop

IPX5

Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Cromata Chromed	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm					Kg	m³	€
 FTBG94TLC Piastra liscia cromata Chromed smooth plate	•		•	40x90x25	33x69x1,5	1	-	9,2	-	62	0,25	3.785
 FTBG94TR Piastra rigata Lined plate		•		40x90x25	33x69x1,5	1	-	9,2	-	62	0,25	3.281
 FTBG98TL Piastra liscia Smooth plate	•			80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4	4.479
 FTBG98TLC Piastra liscia cromata Chromed smooth plate	•		•	80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4	5.729
 FTBG98TR Piastra rigata Lined plate		•		80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4	4.890



IPX5

Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Cromata Chromed	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm					Kg	m³	€
 FTBG98TLR Piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata 2/3 smooth and 1/3 ined plate	•	•		80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4	4.686
 FTBG98TLRC Piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata cromata 2/3 smooth and 1/3 lined chromed plate	•	•	•	80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4	6.231
 FTBE94TL Piastra liscia Smooth plate	•			40x90x25	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	62	0,25	2.931
 FTBE94TLC Piastra liscia cromata Chromed smooth plate	•		•	40x90x25	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	62	0,25	4.082
 FTBE94TR Piastra rigata Lined plate		•		40x90x25	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	62	0,25	3.102



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop

IPX5

	Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
		Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Cromata Chromed									
					(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	9,2 kW	7 kW	kW		Kg	m³	€
	FTBE98TL Piastra liscia Smooth plate	•			80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50Hz	100	0,4	4.224
	FTBE98TLC Piastra liscia cromata Chromed smooth plate	•		•	80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50Hz	100	0,4	5.360
	FTBE98TR Piastra rigata Lined plate		•		80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50Hz	100	0,4	4.621
	FTBE98TLR Piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata 2/3 smooth and 1/3 lined plate	•	•		80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50Hz	100	0,4	4.454
	FTBE98TLRC Piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata cromata 2/3 smooth and 1/3 lined chromed plate	•	•	•	80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50Hz	100	0,4	5.689



Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m³	€

-23 Alimentazione speciale (230V / 3) Special supply (230V / 3)				+3% sul prezzo di listino on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

	A980178 Paraspruzzi amovibile per mod. 400 mm <i>Removable back-splash for mod. 400 mm</i>	37/20x10 h			93
	A980128 Paraspruzzi amovibile per mod. 800 mm <i>Removable back-splash for mod. 800 mm</i>	77/20x10 h			120
	A777097 Tappo in teflon per frytop <i>Teflon cap for fry top</i>	55/61x25/31 x 55 h			225
	A777099 Raschietto doppia lama <i>Scraper double side blade</i>				52
	A980164 Cassetto per lavaggio FTBE/G <i>Drawer for washing FTBE/G</i>				98

domina Pro|900

Griglia pietralavica

Lavastone grill

La gamma di griglie pietra lavica **DOMINA PRO 900** si compone di modelli sia 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento a gas, nella versione monoblocco su base armadiata o top.

Prestazioni

- Griglia di cottura in ghisa reversibile carne/pesce
- Disponibile come accessorio il kit di sollevamento delle griglie, per consentire maggiore pendenza e differenziare la temperatura di alcune cotture
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm

Pulibilità

- L'alzatina paraspruzzi su tre lati contiene la fuoriuscita dei grassi durante la cottura
- Disponibili come accessorio i bricchetti di pietralavica, facilmente pulibili rilasciano meno fumi nell'ambiente
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The **DOMINA PRO 900** Lavastone grill range consists of both 1/2 and full module models, with gas heating, available as freestanding unit or top versions.

Performances

- Double face cast iron grid meat/fish
- Grids lifting kit available as accessory to allow greater slope and differentiate the temperature cooking
- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 2 mm

Cleanability

- The three sides splashguard contains greases during cooking
- Briquettes available as an accessory, they are easy to clean and release less fumes into the environment
- Limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines

Ease of maintenance

- New chimney without screws quickly removable
- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components



Modello Model	Dim. Dim.	Griglia Grid	Bruciatori Burners	kW Tot. Total kW	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	10 kW	kW	Kg	m³	€

Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand

	PLG94A Griglia pietralavica Lavastone grill	40x90x85	64x37x3	1	10	72	0,5	4.158
	PLG98A Griglia pietralavica Lavastone grill	80x90x85	64x37x3 (x2)	2	20	113	1	6.791

IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Griglia Grid	Bruciatori Burners	kW Tot. Total kW	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	10 kW	kW	Kg	m³	€

Top (solo versione a sbalzo) - Top (for hanging version only)

	PLG94T* Griglia pietralavica Lavastone grill	40x90x34,5	64x37x3	1	10	60	0,25	4.055
	PLG98T* Griglia pietralavica Lavastone grill	80x90x34,5	64x37x3 (x2)	2	20	95	0,4	6.280

* I modelli top non possono essere installati su base aperta

* The top versions cannot be installed on open base

Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m³	€

	A800100 Sacco pietra lavica Lavastone sack	32x32x15	6	0,01	57
	A777140** 1 scatola con n. 70 bricchetti pietralavica 1 box with n. 70 lavastone briquette				385
	A980167 Kit sollevamento griglie PLG94 Kit grids lifting PLG94				210
	A980168 Kit sollevamento griglie PLG98 Kit grids lifting PLG98				244
	A777187 Raschietto Scraper				52



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Griglia ad acqua

Water grill

La gamma di griglie ad acqua **DOMINA PRO 900** si compone di modelli sia 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento elettrico, nella versione monoblocco. L'evaporazione dell'acqua presente nei contenitori posti sotto le resistenze consente una cottura delicata e uniforme dei cibi senza alterarne il gusto.

Prestazioni

- Griglia di cottura in ghisa reversibile carne/pesce
- Il calore irradiato dalle resistenze sviluppa vapore che sale verso gli alimenti che sono in cottura sulla griglia, assicurandone una cottura delicata e uniforme.

Pulibilità

- Facile pulizia del cassetto di raccolta del grasso grazie alla presenza di acqua al suo interno
- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The **DOMINA PRO 900** water grill range consists of both 1/2 or full module models, electric heating, available as freestanding unit. The water contained in the containers under the electric heating elements evaporates allowing delicate and uniform cooking of food and keeping flavour unchanged.

Performances

- Double face cast iron grid meat/fish
- The heat radiated by the electric heating elements develops steam which rises towards the food on the grid, ensuring delicate and uniform cooking

Cleanability

- Easy cleaning of the grease collection drawer thanks to the presence of water inside
- Smooth surfaces, absence of chimney and limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines

Ease of maintenance

- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Griglia Grid	Resistenze Elettr. Electric Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	cm	6 kW	kW		Kg	m³	€

Monoblocco su armadio - Free standing on stand

	WGE94A Griglia ad acqua Water grill	40x90x85	64x37x3	1	7	400V/3N 50/60Hz	72	0,5	3.678
	WGE98A Griglia ad acqua Water grill	80x90x85	64x37x3 (x2)	2	14	400V/3N 50/60Hz	113	1	5.890



Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m³	€
-23 Alimentazione speciale (230V / 3) Special supply (230V / 3)				+3% sul prezzo di listino on the price list
Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number				
 A777143 Raschietto doppia lama Scraper double side blade				52

domina Pro|900

Friggitrici

Fryers

La gamma di friggitrcri DOMINA PRO 900 si compone di modelli ad una o due vasche, con riscaldamento a gas od elettrico, disponibili nella versione monoblocco e top.

Prestazioni

- Controllo termostatico tra 105 °C e 185 °C (versioni elettriche) e tra 110 °C e 190 °C (versioni a gas)
- Ampia zona fredda per conservare l'integrità dell'olio
- Modelli con display digitale (elettrici)
- Versione HP per alte produttività
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm
- Versioni a gas disponibili con riscaldamento indiretto (vasca a V) o diretto (tubi in vasca)

Pulibilità

- Resistenze elettriche totalmente sollevabili, per consentire una pulizia perfetta della vasca
- Vasche stampate e saldate in continuo per facilitare le operazioni di pulizia
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The DOMINA PRO 900 fryers range consists of models with one or two tanks, with gas or electric heating, available as freestanding unit or top versions.

Performances

- Thermostatic temperature control from 105 °C to 185 °C (electric versions) and from 110 °C to 190 °C (gas versions)
- Large cold zone to keep the quality of the oil unchanged longer
- Models with digital display (electric)
- HP version for high productivity
- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 2 mm
- Gas versions available with indirect heating (V shape tank) or direct heating (internal tubes)

Cleanability

- Tilting heating elements, to allow a perfect cleaning of the tank
- Moulded and continuous-welded tank to facilitate the cleaning operations
- Limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines

Ease of maintenance

- New chimney without screws quickly removable
- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

Monoblocco su armadio chiuso - Free standing on closed stand

	FRG94A Riscaldamento diretto 1 vasca cap. 18 L 1 cestello A980165 Direct heating 1 bowl cap. 18 L 1 basket A980165	40x90x118	30x40x31,5	18	18	-	18	-	69	0,5	4.301
	FRG98A Riscaldamento diretto 2 vasche cap. 18 L 2 cestelli A980166 1 cestello A980165 Direct heating 2 bowl cap. 18 L 2 baskets A980166 1 basket A980165	80x90x118	30x40x31,5	18+18	18+18	-	36	-	114	1	7.438

IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€
 FRVG94A Riscaldamento indiretto 1 vasca cap. 20,5 L 1 cestello A980170 <i>Indirect heating 1 bowl cap. 20,5 L 1 basket A980170</i>	40x90x118	31x61x40	20,5	20,5	-	20,5	230V/1N 50/60Hz	69	0,5	4.473
 FRE94A2V Riscaldamento diretto 2 vasche cap. 8 L 2 cestelli A770045 <i>Direct heating 2 bowl cap. 8 L 2 baskets A770045</i>	40x90x85	14x34x21	8+8	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50/60Hz	56	0,5	5.617
 FRBE94A Riscaldamento diretto 1 vasca cap. 18 L 1 cestello A980136 <i>Direct heating 1 bowl cap. 18 L 1 basket A980136</i>	40x90x85	30x40x20	18	-	16	16	400V/3N 50/60Hz	56	0,5	4.217
 FRBE98A Riscaldamento diretto 2 vasche cap. 18 L 2 cestelli A980137 1 cestello A980136 <i>Direct heating 2 bowl cap. 18 L 2 baskets A980137 1 basket A980136</i>	80x90x85	30x40x20	18+18	-	16+16	32	400V/3N 50/60Hz	91	1	7.276
 FRBE94AD Display digitale Riscaldamento diretto 1 vasca cap. 18 L 1 cestello A980136 <i>Digital display Direct heating 1 bowl cap. 18 L 1 basket A980136</i>	40x90x85	30x40x20	18	-	16	16	400V/3N 50/60Hz	56	0,5	4.850

N.1 vasca raccogli olio inclusa nelle friggitrici monoblocco
N.1 oil tank included in monobloc fryers

IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€



FRBE98AD
Display digitale
Riscaldamento diretto
2 vasche cap. 18 L
2 cestelli A980137
1 cestello A980136

*Digital display
Direct heating
2 bowl cap. 18 L
2 baskets A980137
1 basket A980136*

80x90x85	30x40x20	18+18	-	16+16	32	400V/3N 50/60Hz	91	1	8.367



FRBE94AHP
Display digitale
Riscaldamento diretto
1 vasca cap. 20 L
1 cestello A980170

*Digital display
Direct heating
1 bowl cap. 20 L
1 basket A980170*

40x90x85	31x61x40	20	-	22,5	22,5	400V/3N 50/60Hz	59	0,5	5.729

Top (solo versione a sbalzo) - Top (for hanging version only)



FRG94T
Riscaldamento diretto
1 vasca cap. 18 L
1 cestello A980165

*Direct heating
1 bowl cap. 18 L
1 basket A980165*

40x90x90	30x40x31,5	18	18	-	18	-	60	0,5	4.242



FRG98T
Riscaldamento diretto
2 vasche cap. 18 L
2 cestelli A980166
1 cestello A980165

*Direct heating
2 bowl cap. 18 L
2 baskets A980166
1 basket A980165*

80x90x90	30x40x31,5	18+18	18+18	-	36	-	101	1	7.006



FRBE94T
Riscaldamento diretto
1 vasca cap. 18 L
1 cestello A980136

*Direct heating
1 bowl cap. 18 L
1 basket A980136*

40x90x58	30x40x20	18	-	16	16	400V/3N 50/60Hz	50	0,5	4.116



FRBE98T
Riscaldamento diretto
2 vasche cap. 18 L
2 cestelli A980137
1 cestello A980136

*Direct heating
2 bowl cap. 18 L
2 baskets A980137
1 basket A980136*

80x90x58	30x40x20	18+18	-	16+16	32	400V/3N 50/60Hz	85	1	6.807

96

Accessori - Accessories

Modello
Model

Prezzo
Prezzo

€

-23

Alimentazione speciale (230V / 3) - Valido su tutti i modelli escluso FRBE94AHP

Special supply (230V / 3) - Valid on all models except FRBE94AHP

+3%

sul prezzo
di listino
on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number

Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€

Cesti per friggitrice a gas - Basket for gas fryers

	A980165 Cestello 1/1 intero per modelli a gas FRG94A, FRG98A, FRG94T, FRG98T <i>Basket 1/1 for models FRG94A, FRG98A, FRG94T, FRG98T</i>	27x36x14	148
	A980166 Cestello 1/2 vasca per modelli a gas FRG94A, FRG98A, FRG94T, FRG98T <i>Basket 1/2 for models FRG94A, FRG98A, FRG94T, FRG98T</i>	13x36x14	126
	A980170 Cestello 1/1 intero per FRVG94A, FRBE94AHP <i>Basket 1/1 for models FRVG94A, FRBE94AHP</i>	28x45,5x13	197
	A980171 Cestello 1/2 vasca per FRVG94A, FRBE94AHP <i>Basket 1/2 for models FRVG94A, FRBE94AHP</i>	13x45,5x13	146

Cesti per friggitrice elettriche - Basket for electric fryers

	A980136 Cestello 1/1 intero per modelli FRBE94A, FRBE98A, FRBE94AD, FRBE98AD, FRBE94T, FRBE98T <i>Basket 1/1 for models FRBE94A, FRBE98A, FRBE94AD, FRBE98AD, FRBE94T, FRBE98T</i>	27x32,5x13,5	148
	A980137 Cestello 1/2 vasca per modelli FRBE94A, FRBE98A, FRBE94AD, FRBE98AD, FRBE94T, FRBE98T <i>Basket 1/2 for models FRBE94A, FRBE98A, FRBE94AD, FRBE98AD, FRBE94T, FRBE98T</i>	13x32,5x13,5	126
	A770045 Cestello 1/2 vasca per modello FRE94A2V <i>Basket 1/2 bowl for model FRE94A2V</i>	12x29,5x12	97
	A980170 Cestello 1/1 intero per FRBE94AHP, FRVG94A <i>Basket 1/1 for models FRBE94AHP, FRVG94A</i>	28x45,5x13	197
	A980171 Cestello 1/2 vasca per FRBE94AHP, FRVG94A <i>Basket 1/2 for models FRBE94AHP, FRVG94A</i>	13x45,5x13	146

Per friggitrice monoblocco - For monobloc fryers

	A980131 Vasca raccogli olio per friggitrice monoblocco <i>Oil tank for monobloc fryers</i>	30x67x15,5	142
	A777194 Tubo scarico olio per FRVG94A e FRBE94AHP <i>Oil drain pipe for FRVG94A and FRBE94AHP</i>		88

Per installazione a sbalzo - For hanging installation

	A980138 Vasca raccogli olio + ruote per installazione a sbalzo <i>Oil tank + wheels for hanging installation</i>	30x67x22	177



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Cuocipasta

Pasta cooker

La gamma di cuocipasta **DOMINA PRO 900** si compone di modelli ad una vasca da 26 e 40 litri di capacità, con riscaldamento a gas od elettrico, disponibili nella versione monoblocco e top.

Prestazioni

- Versioni a gas: bruciatore inox esterno alla vasca ad alta potenza, elettrovalvola per carico acqua
- Versioni elettriche: resistenze all'interno della vasca, per aumentare l'efficienza
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm

Pulibilità

- Piano con imbutitura perimetrale per la raccolta dei liquidi e per facilitare la pulizia
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The **DOMINA PRO 900** pasta cooker range comprises models with one tank of 26 or 40 liters of capacity, with gas or electric heating, available as freestanding unit or top versions.

Performances

- Gas versions: high power stainless steel burner, outside the tank, electro-valve for water loading
- Electric version: heating elements inside the tank to increase the efficiency
- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 2 mm

Cleanability

- Moulded edge for collection of liquids and to facilitate cleaning
- Limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines

Ease of maintenance

- New chimney without screws quickly removable
- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m ³	€

Monoblocco su armadio chiuso - Free standing on closed stand



CPG94A

1 vasca cap. 40 L
cestelli non inclusi
1 tank cap. 40 L
basket not included

40x90x85	30,5x51x27,5	40	13,3	-	13,3	230V/1N 50/60Hz	57	0,5	4.411



CPG98A

2 vasche cap. 40 L
cestelli non inclusi
2 tanks cap. 40 L
basket not included

80x90x85	30,5x51x27,5	40+40	13,3+13,3	-	26,6	230V/1N 50/60Hz	94	1	6.979

IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€



CPE94A

1 vasca cap. 40 L
cestelli non inclusi
1 tank cap. 40 L
basket not included

40x90x85

30,5x51x27,5

40

-

9

9

400V/3N
50/60Hz

51

0,5

4.506



CPE98A

2 vasche cap. 40 L
cestelli non inclusi
2 tanks cap. 40 L
basket not included

80x90x85

30,5x51x27,5

40+40

-

9+9

18

400V/3N
50/60Hz

81

1

6.948

Top (solo versione a sbalzo) - Top (for hanging version only)



CPE94T

1 vasca cap. 40 L
cestelli non inclusi
1 tank cap. 40 L
basket not included

40x90x58

30,5x51x27,5

40

-

9

9

400V/3N
50/60Hz

45

0,5

4.277



CPE98T

2 vasche cap. 40 L
cestelli non inclusi
2 tanks cap. 40 L
basket not included

80x90x58

30,5x51x27,5

40+40

-

9+9

18

400V/3N
50/60Hz

75

1

6.601

Accessori - Accessories

Modello
Model

Prezzo
Prezzo

€

-23

Alimentazione speciale (230V / 3)

Special supply (230V / 3)

+3%
sul prezzo
di listino
on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number

domina Pro|900 Cuocipasta - Pasta cooker

Accessori - Accessories

Cestelli cuocipasta - Baskets for pasta cooker

Modello Model	Dim. Dim.	Prezzo Price	
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€	
	A770049	14,5x29x21,5	115
	A770050	49x29x21,5	254
	A800104	16x29x21,5	118
	A800105	24x29x21,5	141
	A800108	ø 14,5 x H 20	148
	B800003	14,5x16x21,5	95
	B800004	14,5x16x21,5	95
	B800007	33x29x21,5	194
	A980117 Coperchio per cuocipasta <i>Lid for pasta cooker</i>	52,8x32,7x4,58	69

100



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

MLM
2025

Combinazione cestelli cuocipasta Basket for pasta cooker



A800104



A800104 + B800007



A800105



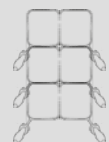
A800104 + A770049



A770050



A800108



B800004 + B800003

Brasiere

Braising pan

La gamma di brasieri **DOMINA PRO 900** si compone di modelli monoblocco, con riscaldamento a gas e con riscaldamento elettrico, vasca in acciaio inox. Rubinetto di carico acqua posto sul fronte della macchina.

Prestazioni

- Controllo termostatico della temperatura. Da 90 °C a 320 °C (versioni gas), da 50 °C a 300 °C (versioni elettriche).
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm

Pulibilità

- Piano facilmente pulibile grazie al totale ribaltamento della vasca
- Angoli raggiati facilitano le operazioni di pulizia della vasca
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli

Facilità di manutenzione

- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The **DOMINA PRO 900** braising pan range consists of freestanding models with gas or electric heating, and stainless steel tank. Water load tap placed in front of the unit.

Performances

- Temperature thermostatic control. From 90 °C to 320 °C (gas version), from 50 °C to 300 °C (electric version)
- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 2 mm

Cleanability

- Easy to clean top tanks to the complete tilting of the tank
- Rounded corners facilitate the tank cleaning
- Limited number of screws to have surfaces without obstacles

Ease of maintenance

- New chimney without screws quickly removable
- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Cap. Vasca Tank	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

Monoblocco ribaltabile / rovesciamento manuale - Free standing tilting / manual turnover

	BRG98A Vasca inox cap. 80 L rovesciamento man. S/S pan cap. 80 L, manual turnover	80x90x85	79x69x20	80	20	0,02	20	230V/1N 50/60Hz	164	1,1	9.763
	BRE98A Vasca inox cap. 80 L rovesciamento man. S/S pan cap. 80 L, manual turnover	80x90x85	79x69x20	80	-	12	12	400V/3N 50/60Hz	160	1,1	9.539



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

domina Pro | 900 Brasiere - Braising pan

IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Cap. Vasca Tank	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

Monoblocco ribaltabile / rovesciamento automatico - Free standing tilting / automatic turnover

 BRG912A* Vasca inox cap. 120 L rovesciamento automatico S/S pan cap. 120 L, automatic turnover										
	120x94,2x96,5	101,3x66x24,5	120	29	0,3	29	230V/1N 50/60Hz	210	1,4	13.390

 BRE912A* Vasca inox cap. 120 L rovesciamento automatico S/S pan cap. 120 L, automatic turnover										
	120x94,2x96,5	101,3x66x24,5	120	-	20,3	20,3	400V/3N 50/60Hz	210	1,4	12.875

Top (solo versione a sbalzo) - Top (for hanging version only)

 BRG912T Vasca inox cap. 80 L rovesciamento man. S/S pan cap. 80 L, manual turnover										
	120x90x25	80x69x20	80	21	0,02	21	230V/1N 50/60Hz	170	1	8.732

 BRE912T Vasca inox cap. 80 L rovesciamento man. S/S pan cap. 80 L, manual turnover										
	120x90x25	80x69x20	80	-	12	12	400V/3N 50/60Hz	154	1	8.443

Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m³	€

A980007 Supporto per brasiera a sbalzo Basament for tilting bratt pans tops	103,5x79,5x13	22	0,7	451

 A980008 Supporto per brasiera a pavimento Floor tilting bratt pans support	120x82x60	30	1,1	1.211

-23 Alimentazione speciale (230V / 3) Special supply (230V / 3)				+3% sul prezzo di listino on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number

102

* Le brasiere BRE912A / BRG912A saranno ordinabili a partire dal 01.04.2024
* The braising pans BRE912A / BRG912A will be orderable from 01.04.2024

MLM
2025



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Pentole

Boiling pan

La gamma di pentole **DOMINA PRO 900** si compone di modelli da 50 Lt di capacità, con riscaldamento indiretto, a gas o elettrico. Il vapore a bassa pressione prodotto nell'intercapedine riscalda uniformemente la superficie del recipiente.

Prestazioni

- Controllo termostatico della temperatura che consente cotture delicate
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm

Pulibilità

- Il piano imbutito, privo di giunture e con spigoli arrotondati, facilita la pulizia del piano di lavoro
- La struttura della vasca consente una pulizia perfetta e rapida
- Filtro rubinetto scarico facilmente amovibile e molto facile da pulire
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli

Facilità di manutenzione

- Possibilità di effettuare manutenzioni senza svuotare la vasca, grazie al nuovo pannello frontale che evita la rimozione del rubinetto di scarico
- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The **DOMINA PRO 900** boiling pan range consists of 50 Lt models with gas or electric indirect heating. The low pressure steam in the interspace heats evenly the surface of the pan.

Performances

- Temperature thermostatic control allows delicate cooking
- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 2 mm

Cleanability

- Moulded watertight worktop, jointsless, with rounded corners, facilitate the top cleaning
- The tank structure allows perfect and fast cleaning
- The drain tap filter easily removable and very easy to clean
- Limited number of screws to have surfaces without obstacles

Ease of maintenance

- No need to empty the tank before maintenance operations thanks to the new front panel which avoids to remove of the drain tap
- Inspectable drain tap to facilitate ordinary cleaning operations
- New chimney without screws quickly removable
- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. pentola Pan dimensions	Cap. Pentola Pan capacity	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(ØxH) cm	Lt	kW		Kg	m³	€

Monoblocco - Free standing



PEG98A100

Riscaldamento diretto cap. 100 L.
Direct heating cap. 100 L.

80x90x85

60x42

100

21

-

118

1,1

7.760

PEG98A150

Riscaldamento diretto cap. 150 L.
Direct heating cap. 150 L.

80x90x85

60x54

150

21

-

123

1,1

7.953



PEG98A100I

Riscaldamento indiretto cap. 100 L.
Indirect heating cap. 100 L.

80x90x85

60x42

100

21

-

143

1,1

10.492

PEG98A150I

Riscaldamento indiretto cap. 150 L.
Indirect heating cap. 150 L.

80x90x85

60x54

150

21

-

148

1,1

11.764



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

domina Pro|900 Pentole - Boiling pan

IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. pentola Pan dimensions	Cap. Pentola Pan capacity	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(ØxH) cm	Lt	kW		Kg	m³	€



PEE98A100I

Riscaldamento indiretto cap. 100 L.
Indirect heating cap. 100 L.

80x90x85

60x42

100

14,4

400V/3N
50/60Hz

128

1,1

10.600

PEE98A150I

Riscaldamento indiretto cap. 150 L.
Indirect heating cap. 150 L.

80x90x85

60x54

150

14,4

400V/3N
50/60Hz

134

1,1

10.932

Top (solo versione a sbalzo) - Top (for hanging version only)



PEG98T100

Riscaldamento diretto cap. 100 L.
Direct heating cap. 100 L.

80x90x70

60x42

100

21

-

113

1,1

7.152

PEG98T150

Riscaldamento diretto cap. 150 L.
Direct heating cap. 150 L.

80x90x70

60x54

150

21

-

118

1,1

7.539



PEG98T100I

Riscaldamento indiretto cap. 100 L.
Indirect heating cap. 100 L.

80x90x70

60x42

100

21

-

138

1,1

10.711

PEG98T150I

Riscaldamento indiretto cap. 150 L.
Indirect heating cap. 150 L.

80x90x70

60x54

150

21

-

143

1,1

11.277



PEE98T100I

Riscaldamento indiretto cap. 100 L.
Indirect heating cap. 100 L.

80x90x70

60x42

100

14,4

400V/3N
50/60Hz

123

1,1

10.134

PEE98T150I

Riscaldamento indiretto cap. 150 L.
Indirect heating cap. 150 L.

80x90x70

60x54

150

14,4

400V/3N
50/60Hz

129

1,1

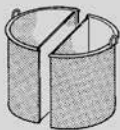
10.938

104



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Accessori - Accessories

	Modello Model	Dim. Dim.	n° settori n° sectors	Prezzo Price
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm		€
	A800052 Cestello colapasta 100 L Colander basket 100 L	Ø 50 x 41	1	1.849
	A800055 Cestello colapasta 150 L Colander basket 150 L	Ø 50 x 48	1	2.043
	A800053 Cestello colapasta 100 L Colander basket 100 L	Ø 50 x 41	2	2.309
	A800056 Cestello colapasta 150 L Colander basket 150 L	Ø 50 x 48	2	2.545
	A800054 Cesto colapasta 100 L Colander basket 100 L	Ø 50 x 41	3	2.891
	A800057 Cesto colapasta 150 L Colander basket 150 L	Ø 50 x 48	3	3.184
	A980121 Coperchio con doppio isolamento Double insulation lid	Ø 60		773
	-23 Alimentazione speciale (230V / 3) Special supply (230V / 3)			+3% sul prezzo di listino on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

domina Pro|900

Bagnomaria

Bain-marie

La gamma di bagnomaria DOMINA PRO 900 si compone di modelli con riscaldamento elettrico, disponibili nella versione monoblocco e top.

Prestazioni

- Controllo termostatico tra 0 °C e 90 °C
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm

Pulibilità

- Vasca con angoli arrotondati facile da pulire
- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The DOMINA PRO 900 bain-marie range is composed of electric models, available as freestanding unit or top versions.

Performances

- Thermostatic control 0 °C - 90 °C
- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 2 mm

Cleanability

- Tank with rounded corners easy to clean
- Smooth surfaces, absence of chimney and limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines

Ease of maintenance

- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm		kW	kW		Kg	m³	€
 BME94A 1 vasca GN 4/3 altezza 150 mm 1 tank GN 4/3 height 150 mm	40x90x85	31x69x16	GN 4/3	2,5	2,5	230V/1N 50Hz	45	0,5	3.416
 BME98A 1 vasca GN 8/3 altezza 150 mm 1 tank GN 8/3 height 150 mm	80x90x85	63x69x16	GN 8/3	6	6	400V/3N 50/60Hz	68	1	4.260

IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm		kW	kW		Kg	m ³	€

Top - Top

	BME94T 1 vasca GN 4/3 altezza 150 mm 1 tank GN 4/3 height 150 mm	40x90x25	31x69x16	GN 4/3	2,5	2,5	230V/1N 50Hz	36	0,25	2.713
	BME98T 1 vasca GN 8/3 altezza 150 mm 1 tank GN 8/3 height 150 mm	80x90x25	63x69x16	GN 8/3	6	6	400V/3N 50/60Hz	50	0,4	3.463

Accessori - Accessories**Bacinella inox con coperchio per bagnomaria - Stainless steel container with lid**

Modello Model	Dim. Dim.	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€

	A800040 Cap. 21 L GN 1/1 Cap. 21 L GN 1/1	53x32,5x15	186
	A800041 Cap. 13 L GN 2/3 Cap. 13 L GN 2/3	35,5x32,5x15	132
	A800042 Cap. 9,5 L GN 1/2 Cap. 9,5 L GN 1/2	32,5x26,5x15	122
	A800043 Cap. 5 L GN 1/3 Cap. 5 L GN 1/3	32,5x17,5x15	94
	-23 Alimentazione speciale (230V / 3) Special supply (230V / 3)		+3% sul prezzo di listino on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article

Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.A800040 - A800041
A800042 - A800043

Elementi neutri

Neutral worktop

La gamma di elementi neutri **DOMINA PRO 900** si compone di modelli monoblocco su armadio aperto e modelli top.

Prestazioni

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm

Pulibilità

- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

The **DOMINA PRO 900** neutral worktop range is composed of monobloc models on open cupboard and top models.

Performances

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 2 mm

Cleanability

- Limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines

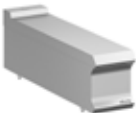
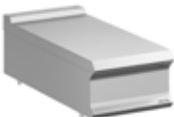
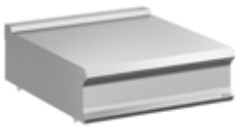
Modello Model	Dim. Dim.	Cassetto Drawer	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm		Kg	m³	€

Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand

	N92AW	20x90x85		10	0,1	1.988
	N94A	40x90x85		34	0,5	1.697
	N94AC Con cassetto With drawer	40x90x85	•	40	0,5	2.075
	N98A	80x90x85		51	1	2.328

Modello Model	Dim. Dim.	Cassetto Drawer	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm		Kg	m ³	€

Top - Top

	N91T	10x90x25		5	0,075	685
	N92T	20x90x25		10	0,15	764
	N94T	40x90x25		26	0,25	942
	N94TC Con cassetto With drawer	40x90x25	•	29	0,25	1.330
	N98T	80x90x25		40	0,4	1.372

Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price	
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m³	€	
	A777125 Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio <i>Water column for cupboard models</i>	32x49x1	5	0,03	517
	A777126 Colonnina d'acqua posteriore per modelli top e su forno <i>Water column for top and oven models</i>	32x49x1	5	0,03	517

Basi armadiate

Support / cupboards bases

La gamma di basi armadiate **DOMINA PRO 900** si compone di modelli 1/2 modulo e modulo intero.

Prestazioni

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm

Pulibilità

- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

The **DOMINA PRO 900** cupboard bases consists of 1/2 modul and full modul models.

Performances

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 2 mm

Cleanability

- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m ³	€

Basi armadiate chiuse - Support / cupboard bases

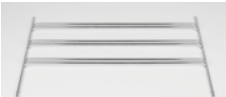
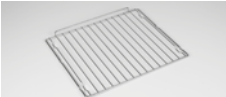
	NSA92 Supporto armadiato cm 20 Open counter cm 20	20x90x60	16	0,2	739

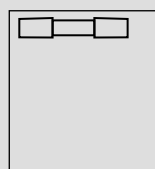
Basi armadiate aperte senza porte - Support / cupboard bases without doors

	NSA94 Supporto armadiato cm 40 Open counter cm 40	40x90x60	23	0,35	812
	NSA98 Supporto armadiato cm 80 Open counter cm 80	80x90x60	32	0,6	1.033

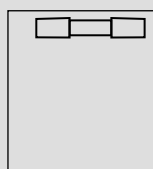
Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m ³	€

Accessori di completamento basi armadiate - Cupboard bases accessories

	A980118 Porta armadio 40 cm <i>Door for cupboard 40 cm</i>	39x44x3,2	5	0,05	220
	A980179 Porta armadio 40 cm (1 porta) con maniglia decentrata a sinistra per consentire la totale apertura della porta in presenza di un fianco di chiusura laterale destro A777139 o A777128. Grazie all'apertura completa è garantito anche l'utilizzo con guida laterale vano armadio A777115 <i>Door for cupboard 40 cm (1 door) with off-centre handle on the left to allow full opening of the door in the presence of a right-hand side panel A777139 or A777128. Thanks to the full opening, use is also guaranteed with lateral guide for cupboard A777115</i>	39x44x3,2	5	0,05	220
	A980180 Porta armadio 40 cm (1 porta) con maniglia decentrata a destra per consentire la totale apertura della porta in presenza di un fianco di chiusura laterale sinistro A777139 o A777128. Grazie all'apertura completa è garantito anche l'utilizzo con guida laterale vano armadio A777115 <i>Door for cupboard 40 cm (1 door) with off-centre handle on the right to allow full opening of the door in the presence of a left-hand side panel A777139 or A777128. Thanks to the full opening, use is also guaranteed with lateral guide for cupboard A777115</i>	39x44x3,2	5	0,05	220
	A777123 Kit cassetiera 2 cassetti GN 1/1 per NSA94 <i>Pair of drawers GN 1/1 for NSA94</i>	40x58x44/21,5			613
	A777135 Kit cassetiera 2 cassetti GN 1/1 per vani a giorno monoblocco L.40 cm <i>Kit 2 drawers GN 1/1 for monobloc open cupboard L.40 cm</i>	40x66x44/21,5			600
	A777115 Guida laterale cromata vano armadio <i>Chromed lateral guide for cupboard</i>	58,5x2,5x38,5			44
	A770011 Griglia vano armadio GN 1/1 <i>Cupboard shelf GN 1/1</i>	32,5x62,5x3			62
	A770013 Griglia forno statico GN 2/1 <i>Static oven shelf GN 2/1</i>	53x62,5x4,7			69



A980179



A980180

Modello Model	Dim. Dim.	kW Tot. Total kW	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW	Kg	m ³	€

Accessori di completamento basi armadiate - Cupboard bases accessories

	A980129 Kit riscaldatore GN 1/1 per basi armadiate da L. 40 con griglia GN 1/1 inclusa <i>Kit heating group for cabinet GN 1/1 suitable for open counter bases W. 40 with GN 1/1 grid included</i>	23x54x5	0,8	5	0,05	495
	A980130 Kit riscaldatore GN 2/1 per basi armadiate da L.70/80 con griglia GN 2/1 inclusa <i>Kit heating group for cabinet GN 2/1 suitable for open counter bases W. 70/80</i>	53x54x5	1,6	7	0,06	822
	A777131 N. 2 ruota fissa inox <i>N. 2 s/s fixed caster</i>	Ø 10				132
	A777132 N. 2 ruota girevole inox con freno <i>N. 2 s/s swivel caster with brake</i>	Ø 10				240
	A980118 Kit 4 piedi (h. 50 mm) per installazione su zoccolatura piena (h.100 mm) <i>Kit 4 feet (h. 50 mm) for installation on a solid masonry plinth (h.100 mm)</i>					208
	A777136 Kit 4 piedi h. 200-250 mm <i>Kit 4 feet h. 200-250 mm</i>					208

Accessori per struttura a sbalzo doppio o in linea - prof. 90 cm

Double or single overhang support accessories - depth 90 cm

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m³	€

Trave supporto gruppo a sbalzo doppio o singolo - *Beam for double or single overhang support*



A980009	160	85	2,2	1.955
A980010	200	100	2,7	2.015
A980011	240	110	3,2	2.132
A980012	280	120	3,7	2.241
A980013	320	135	4,2	2.359
A980014	360	165	4,7	2.461
A980015	400	180	5,2	2.639
A980016	440	195	5,7	2.704
A980017	480	210	6,2	2.763
A980057	520	230	6,7	2.902



Traversa porta top - *Top-holder bar*



A990008	80x5x8	5	0,1	268

Piede inox per struttura in appoggio - *S/S foot*



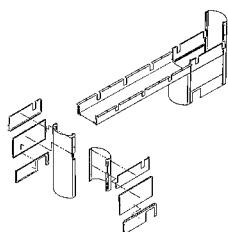
A990016	65x25x20	12	0,1	705

Accessori per struttura a sbalzo doppio - prof. 90 cm

Double overhang support accessories - depth 90 cm

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxP) cm (LxD) cm	Kg	m ³	€

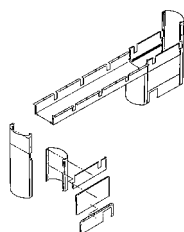
Rivestimento inox per soluzione sbalzo doppio - S/S covering for double overhang



A980139	160x90			2.721
A980140	200x90			2.842
A980141	240x90			2.951
A980142	280x90			3.060
A980143	320x90			3.122
A980144	360x90			3.182
A980145	400x90			3.297
A980146	440x90			3.601
A980147	480x90			3.662
A980148	520x90			3.723

Accessori per struttura a sbalzo in linea - prof. 90 cm*Single overhang support accessories - depth 90 cm*

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxP) cm (LxD) cm	Kg	m³	€

Rivestimento inox per soluzione sbalzo in linea - S/S covering for wall overhang

A980151	160x90			2.387
A980152	200x90			2.443
A980153	240x90			2.493
A980154	280x90			2.542
A980155	320x90			2.591
A980156	360x90			2.641
A980157	400x90			2.698
A980158	440x90			2.757
A980159	480x90			3.087
A980160	520x90			3.166

Kit di ancoraggio trave di supporto al pavimento - prof. 90/70 cm

Basament anchorage kit to the floor - depth 90/70 cm

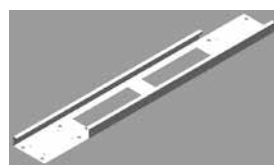
Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m³	€

Kit per trave - Kit for beam



A980037 mod. A980009 (n. 2 piastre + dima) - prof. 90 mod. A980062 (n. 2 piastre + dima) - prof. 70/90 mod. A980009 (n. 2 plates + template) - depth 90 mod. A980062 (n. 2 plates + template) - depth 70/90	160x70/90	16	0,07	478

A980038 mod. A980010 (n. 2 piastre + dima) - prof. 90 mod. A980063 (n. 2 piastre + dima) - prof. 70/90 mod. A980010 (n. 2 plates + template) - depth 90 mod. A980063 (n. 2 plates + template) - depth 70/90	200x70/90	19	0,1	484



A980039 mod. A980011 (n. 2 piastre + dima) - prof. 90 mod. A980064 (n. 2 piastre + dima) - prof. 70/90 mod. A980011 (n. 2 plates + template) - depth 90 mod. A980064 (n. 2 plates + template) - depth 70/90	240x70/90	23	0,12	515

A980040 mod. A980012 (n. 2 piastre + dima) - prof. 90 mod. A980065 (n. 2 piastre + dima) - prof. 70/90 mod. A980012 (n. 2 plates + template) - depth 90 mod. A980065 (n. 2 plates + template) - depth 70/90	280x70/90	26	0,15	533

A980041 mod. A980013 (n. 2 piastre + dima) - prof. 90 mod. A980066 (n. 2 piastre + dima) - prof. 70/90 mod. A980013 (n. 2 plates + template) - depth 90 mod. A980066 (n. 2 plates + template) - depth 70/90	320x70/90	29	0,18	544

A980042 mod. A980014 (n. 2 piastre + dima) - prof. 90 mod. A980067 (n. 2 piastre + dima) - prof. 70/90 mod. A980014 (n. 2 plates + template) - depth 90 mod. A980067 (n. 2 plates + template) - depth 70/90	360x70/90	33	0,2	550

A980043 mod. A980015 (n. 2 piastre + dima) - prof. 90 mod. A980068 (n. 2 piastre + dima) - prof. 70/90 mod. A980015 (n. 2 plates + template) - depth 90 mod. A980068 (n. 2 plates + template) - depth 70/90	400x70/90	37	0,25	718

A980044 mod. A980016 (n. 3 piastre + dima) - prof. 90 mod. A980016 (n. 3 plates + template) - depth 90	440x70/90	41	0,3	737

A980045 mod. A980017 (n. 3 piastre + dima) - prof. 90 mod. A980017 (n. 3 plates + template) - depth 90	480x70/90	45	0,3	796

A980076 mod. A980057 (n. 3 piastre + dima) - prof. 90 mod. A980057 (n. 3 plates + template) - depth 90	520x70/90	49	0,4	953

Accessori vari di completamento

Additional accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m³	€

Testata DX per monoblocco - *Monobloc terminal panel (right side)*

 A980134	90x0,3x7,5	1	0,01	142

Testata SX per monoblocco - *Monobloc terminal panel (left side)*

 A980135	90x0,3x7,5	1	0,01	142

Corrimano portapiatti - *Handrail for dishes*

A777086	40x7x5,5			253
A777088	80x7x5,5			284
A777090	120x7x5,5			339

Griglia posategami - *Stand grate for pots*

A980161	80			1.349
A980162	120			1.518
A980163	160			1.672

Accessori vari di completamento

Additional accessories

Modello Model	Dim. Dim.	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€

Kit per struttura doppia monoblocco per griglia posategami - Double support kit for stand grate for pots

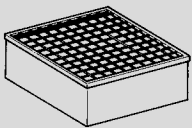
A777182		450

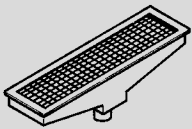
Kit per struttura di macchine affiancate per griglia posategami - Support kit for stand grate for pots for side by side machines

A777181		231

Kit per struttura doppia a sbalzo per griglia posategami - Double overhang support kit for stand grate for pots

A777180		450

	B900001 Piletta sifonata verticale inox Floor grate with basin S/S	40x40x15	1.046

	B980001 Piletta sifonata verticale inox Floor grate with basin S/S	80x40x15	1.831

Zoccolo anteriore - Front plinth

	A980046	40x2x14,5	48
	A980047	80x2x14,5	91
	A980048	120x2x14,5	124
	A980049	160x2x14,5	154

Zoccolo laterale destro/sinistro - Right/Left plinth

	A980149 Per chiusura totale - For total closing	78,5x2x14,5	63
	A980150 Spazio utile per passaggio laterale cavi - Useful space for cable passage	71x2x14,5	63

Zoccolo laterale destro/sinistro per installazione schiena/schiena 900+900 (per chiusura totale)

Right/left plinth for back to back installations 900+900 (total closing)

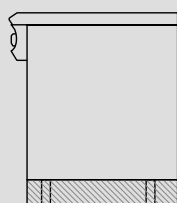
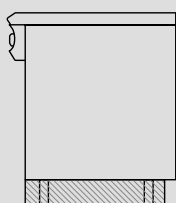
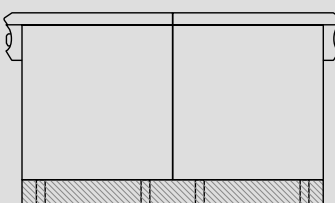
	A980173	140x2x14,5	180

Zoccolo laterale destro/sinistro per installazione schiena/schiena 900+700 (per chiusura totale)

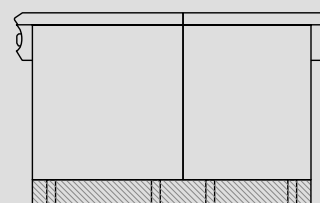
Right/left plinth for back to back installations 900+700 (total closing)

	A980133	132x2x14,5	155

118

Zocchi per versioni monoblocco
Plinth for monobloc versions

A980149
destra/sinistra - right/left

A980150
destra/sinistra - right/left


A980173



A980133

Accessori vari di completamento

Additional accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m³	€

Fianco di chiusura laterale destro - *Right side closing*

A980123

90x5x73,5

11

743

Fianco di chiusura laterale sinistro - *Left side closing*

A980124

90x5x73,5

11

743

Fianco di chiusura laterale destro/sinistro per installazione doppia 90/90 - *Right/left side closing for double installation 90/90*

A980125

180x5x73,5

22

1.017

Fianco di chiusura laterale destro/sinistro per installazione doppia 90/70 - *Right/left side closing for double installation 90/70*

A980126

163x5x73,5

22

1.006

Fianco di chiusura laterale destro/sinistro per installazione doppia 70/90 - *Right/left side closing for double installation 70/90*

A980127

163x5x73,5

22

1.006

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m³	€
23 (230 V/ 3F) alimentazione speciale, da specificare al momento dell'ordine special supply, to be specified at the order				+3% sul prezzo di listino on the price list

Supplemento verniciatura porta (lucida)** - Door painting surcharge (gloss)**

Richiedere al momento dell'ordine To be required when ordering	rosso red RAL. 3003	blu blue RAL. 5005	nero black RAL. 9005	212*

* Il costo si applica ad ogni elemento verniciato - Additional cost for each painted element

** Verniciatura non disponibile per Griglia ad acqua, Brasiere, Pentole, Basi refrigerate, Cassetti - Painting not available for Water grill, Braising and Boiling pan, Refrigerated bases, Drawers

Drop-in

Drop-in

Flex Burners

5,5 kW - 7 kW

La gamma di moduli **Drop-in** è completa e versatile: i moduli disponibili sono compatibili con qualunque piano. Le modalità di incasso disponibili sono 3 per rispondere ad ogni esigenza:

Saldatura: per ottenere il massimo della robustezza e della pulizia dal piano.*

Filopiano: la macchina è siliconata, a filo con il piano di lavoro.

In appoggio: il modulo è avvitato al piano di lavoro, soluzione rapida e pratica da realizzare.

*Saldatura non possibile per Induzione e Vetroceramica.

The range of **Drop-in** modules is complete and versatile: the available modules are compatible with any plan. There are 3 installation methods available to meet every need:

Welded: for maximum strength and cleanliness of the top.*

Flushed: the machine is siliconed, flushed with the worktop.

Top mounted: the modul is screwed to the worktop, quick and practical solution to implement.

*Welding not possible for Induction and Glass ceramic top.



Saldatura - Welded



Filopiano - Flushed



In appoggio - Top mounted

IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Bruciatori Burners		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	5,5 kW	7 kW	kW		Kg	m ³	€

Cucine a Gas - Gas Ranges



DR-FB74XS

2 fuochi

2 burners

40x62,5x25

2

-

11

-

32

0,075

1.604

DR-FB74XL

2 fuochi

2 burners

40x62,5x25

-

2

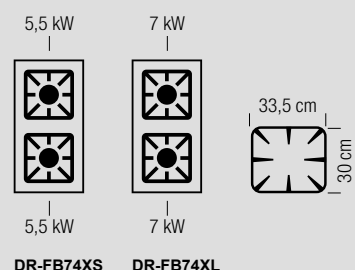
14

-

32

0,075

1.604



121



Modello Model	Dim. Dim.	Bruciatori Burners		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	5,5 kW	7 kW	kW		Kg	m³	€

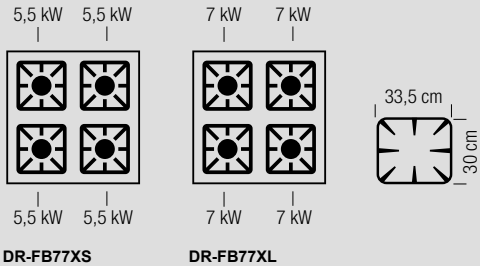
Cucine a Gas - Gas Ranges

	DR-FB77XS 4 fuochi 4 burners	70x62,5x25	4	-	22	-	54	0,13	2.629
	DR-FB77XL 4 fuochi 4 burners	70x62,5x25	-	4	28	-	54	0,13	2.629

Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m³	€

	A777103 Piastra liscia, monofuoco (AISI 430) Smooth plate, 1 burner (AISI 430)	30x33,5x0,8	6,5	0,01	354
	A777104 Piastra rigata monofuoco (AISI 430) Lined plate 1 burner (AISI 430)	30x33,5x0,8	6	0,01	437



IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Piastra Plates		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	1,5 kW	2,6 kW	kW		Kg	m³	€

Cucine elettriche - Electric Ranges

	DR-PQ74 2 piastre quadre 2 square plates	40x62,5x25	-	2	5,2	400V/3 50/60Hz	25	0,07	1.848

	DR-PQ77 4 piastre quadre 4 square plates	70x62,5x25	-	4	10,4	400V/3 50/60Hz	46	0,13	3.430

-23

Alimentazione speciale (230V / 3)

Special supply (230V / 3)

+3%

sul prezzo
di listino
on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number

IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Zone Cottura Cooking Zones		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	1,8 kW	2,5 kW	kW		Kg	m³	€

Piano in vitroceramica - Glass ceramic top

	DR-VC74 2 zone cottura 2 cooking zones	40x62,5x25	1	1	4,3	400V/3 50/60Hz	25	0,07	2.793

-23

Alimentazione speciale (230V / 3)

Special supply (230V / 3)

+3%

sul prezzo
di listino
on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number

Piastra cucine elettriche
Electric ranges plates



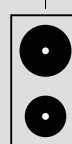
22x22 cm

Zone cottura piano in vitroceramica
Glass ceramic top cooking zones



Ø 18 cm Ø 25 cm

2,5 kW



1,8 kW

DR-VC74

123

MEM
2025

IPX5

Induzione - Induction

Modello Model	Dim. Dim.	Induttori Inductors	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	3,5 kW	kW		Kg	m ³	€
 DR-IN74-M1* 2 induttori 2 inductors	40x62,5x25	2	7	400V/3 50/60Hz	36	0,07	10.287
 DR-IN77-M1* 4 induttori 4 inductors	70x62,5x25	4	14	400V/3 50/60Hz	58	0,13	17.389
 DR-IN74U-M1** 2 induttori 2 inductors	40x62,5x25	2	7	400V/3 50/60Hz	36	0,07	10.287
 DR-IN77U-M1** 4 induttori 4 inductors	70x62,5x25	4	14	400V/3 50/60Hz	58	0,13	17.389

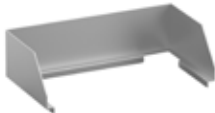
* Per installazioni in appoggio, avvitata o con bordo della macchina siliconato al piano
 For top mounted installations, screwed or with the edge of the machine siliconed to the worktop

** Per installazioni filopiano con vetro direttamente siliconato al piano
 For flushed installations with glass directly siliconed to the top

IPX5**Fry top - Fry top**

Modello Model	Piastra di Cottura Cooking Plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Resist.Elettr. El. Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Cromata Chromed								
				(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	5 kW	kW		Kg	m³	€
				40x62,5x25/42	33x54	1	5	400V/3 50/60Hz	41	0,07	2.654
DR-FTBE74LC Piastra liscia cromata <i>Chromed smooth plate</i>	•		•								
				70x62,5x25/42	63x54	2	10	400V/3 50/60Hz	72	0,13	3.845
DR-FTBE77LC Piastra liscia cromata <i>Chromed smooth plate</i>	•		•								
				70x62,5x25/42	63x54	2	10	400V/3 50/60Hz	72	0,13	3.915
DR-FTBE77LRC Piastra cromata 1/2 liscia e 1/2 rigata <i>chromed plate 1/2 smooth and 1/2 ribbed</i>	•	•	•								

Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m³	€
	37/20x10 h			93
A980178 Paraspruzzi amovibile per mod. 400 mm <i>Removable back-splash for mod. 400 mm</i>				
	67/20x10 h			113
A777094 Paraspruzzi amovibile per mod. 700 mm <i>Removable back-splash for mod. 700 mm</i>				
	55/61x25/31 x 55 h			225
A777097 Tappo in teflon per frytop <i>Teflon cap for fry top</i>				
				52
A777099 Raschietto doppia lama <i>Scraper double side blade</i>				
-23 Alimentazione speciale (230V / 3) <i>Special supply (230V / 3)</i>				+3% sul prezzo di listino on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number

Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop

IPX5

Friggitrici - Fryers

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Cap.Vasca Tank Capacity	Resist.Elett. El. Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW		Kg	m³	€
 DR-FRBE74 Riscaldamento diretto 1 vasca cap. 12 L 1 cestello A650006 <i>Direct heating</i> 1 bowl cap. 12 L 1 basket A650006	40x62,5x35	24x34x21,5	12	9	9	400V/3N 50/60Hz	28	0,15	2.497
 DR-FRBE74HP HP alta produttività Riscaldamento diretto 1 vasca cap. 15 L 1 cestello A777177 <i>HP high productivity</i> <i>Direct heating</i> 1 bowl cap. 15 L 1 basket A777177	40x62,5x46	31x42x29	15	15	15	400V/3 50/60Hz	33	0,16	4.901

Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	Prezzo Prezzo
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€
 A650006 Cestello vasca intera per modello DR-FRBE74 <i>Basket whole tank for model DR-FRBE74</i>	22,5x26x11,5	118
 A650008 Cestello 1/2 vasca per modello DR-FRBE74 <i>Basket 1/2 bowl for model DR-FRBE74</i>	11x26x11,5	103
 A777177 Cestello vasca intera per modello DR-FRBE74HP <i>Basket whole tank for model DR-FRBE74HP</i>	29,5x29x13	172
 A770045 Cestello 1/2 vasca per modello DR-FRBE74HP <i>Basket 1/2 bowl for model DR-FRBE74HP</i>	12x29,5x12	97
 A777133 Vasca raccogli olio <i>Oil tank</i>	30x48,5x15,5	132
A777194 Tubo scarico olio <i>Oil drain pipe</i>		88
-23 Alimentazione speciale (230V / 3) <i>Special supply (230V / 3)</i>		+3% sul prezzo di listino <i>on the price list</i>

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number



IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Cap. Vasca Tank Capacity	Resist. Elettr. El. Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW		Kg	m³	€

Cuocipasta - Pasta cooker

 DR-CPE74 1 vasca cap. 26 L cestelli non inclusi 1 tank cap. 26 L basket not included	40x62,5x61	31x34x30	26	5,5	5,5	400V/3 50/60Hz	27	0,22	2.830

Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€

	A770049	14,5x29x21,5	115
	B800003	14,5x16x21,5	95
	B800004	14,5x16x21,5	95
	B800005	9,5x29x21,5	118
	B800006	16x29x21,5	132
	A777109 Coperchio per cuocipasta 40x73 cm Lid for pasta cooker 40x73 cm	39x33x1,5/4,5	61
-23 Alimentazione speciale (230V / 3) Special supply (230V / 3)			+3% sul prezzo di listino on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.



B800007



A770049



B800005



B800004 + B800003



B800004 + B800006

IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Cap. Vasca Tank Capacity	Resist. Elettr. El. Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	1,55 kW	kW		Kg	m³	€

Multifunzione - Multifunction

 DR-MFE74 1 vasca cap. 15lt. coperchio vasca, tappo teflon incluso <i>1 tank cap. 15lt, tank lid, teflon cap all included</i>	40x62,5x35	31x45,5x15,7	15	3	4,65	400V/3 50/60Hz	34	0,1	3.673

Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€
 A777211 Bacinella GN 1/1 + coperchio con foro <i>GN1/1 bowl + lid with hole</i>	32,5x53x10	185
 A777198* Cestello cuocipasta GN 2/3 <i>Basket for pasta cooker GN 2/3</i>	33x29x15,5	216
 A777199 Griglia di supporto cestello cuocipasta <i>Basket for pasta cooker support grid</i>	-	36
 A777205 Bacinella 2/3 forata per cottura al vapore <i>2/3 perforated container for steam cooking</i>	-	53
 A777207 Cestello cuocipasta 1/3 <i>Basket for pasta cooker 1/3</i>	14x29x15	69
 A777197 Paletta per multifunzione <i>Multifunction paddle</i>	-	58
 A777200 Paratia vasca multifunzione <i>Multifunctional bath bulkhead</i>	-	21
-23 Alimentazione speciale (230V / 3) <i>Special supply (230V / 3)</i>		+3% sul prezzo di listino <i>on the price list</i>

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number

128

* Per l'utilizzo dei cestelli cuocipasta è necessario l'acquisto della griglia di supporto cestelli A777199
To use the pasta cooker baskets, the basket support grid A777199 must be purchased



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Cap. Vasca Tank Capacity	Resist. Elettr. El. Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW		Kg	m³	€

Bagnomaria - Bain-marie

	DR-BME74 1 vasca GN 1/1 (bacinelle escluse) 1 bowl GN 1/1 (without basins)	40x62,5x25	31x51x16	GN 1/1	1,5	1,5	230V/1N 50/60Hz	25	0,07	1.681

Accessori - Accessories**Bacinella inox con coperchio per bagnomaria - Stainless steel container with lid**

Modello Model	Dim. Dim.	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€

	A800040 Cap. 21 L GN 1/1 Cap. 21 L GN 1/1	53x32,5x15	186
	A800041 Cap. 13 L GN 2/3 Cap. 13 L GN 2/3	35,5x32,5x15	132
	A800042 Cap. 9,5 L GN 1/2 Cap. 9,5 L GN 1/2	32,5x26,5x15	122
	A800043 Cap. 5 L GN 1/3 Cap. 5 L GN 1/3	32,5x17,5x15	94
-23 Alimentazione speciale (230V / 3) Special supply (230V / 3)			+3% sul prezzo di listino on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

magistra Plus|700

magistra Plus|700

The real value for your kitchen

Qualità concreta

- **Nuova manopola e nuova maniglia**
per migliorare qualità e affidabilità
- **Nuova struttura**
progettata per garantire il massimo della qualità
- **Fondo in acciaio**
per rendere ogni macchina più resistente



Concrete quality

- **New knob and handles**
to improve quality and reliability
- **New structure**
designed to guarantee maximum quality
- **Bottom in stainless steel**
to make the machine more resistant

Valori tangibili

- **Bruciatori ad alta potenza**
con efficienza certificata al 60%
- **Nuova griglia pietralavica con diversi livelli**
per ottenere migliori risultati di cottura
- **Nuovo carico acqua**
con elettrovalvola nei cuocipasta



Tangible values

- **High power burners**
with 60% certified efficiency
- **New lavastone grids**
with levels for superior cooking results
- **New water loading**
with electro-valve for pasta cookers

Facilità di manutenzione

- **Nuovo camino senza viti**
facilmente amovibile
- **Facile connessione**
per installazioni rapide
- **Comparto tecnico posteriore**
per facilitare il collegamento alle utenze
- **Fondo amovibile**
per accedere facilmente all'area sottostante delle macchine



Ease of maintenance

- **New chimney without screws**
easily removable
- **Easy connection**
for speedy installations
- **Rear technical compartment**
to facilitate connection to utilities
- **Removable bottom**
to allow easy access to the lower part of the equipment

130

Profondità: 70 cm
Modularità: 40-70-110 cm
Spessore del piano: 1 mm

Depth: 70 cm
Modularity: 40-70-110 cm
Worktop thickness: 1 mm

Cucine a Gas

Gas Ranges

Flex Burners

5,5 kW - 7 kW

La gamma di cucine a gas **MAGISTRA PLUS 700** si compone di modelli 2/4/6 fuochi disponibili nella versione monoblocco su armadio aperto, su forno (gas statico o elettrico ventilato) o nella versione top. Bruciatori estraibili in ghisa smaltata, da 7 kW o 5,5 kW. I forni comprendono reggigriglie 3 livelli e 1 griglia inclusa. Forni elettrici dotati di 2 resistenze separate, una sul cielo (grill) e una sul fondo.

Affidabilità

- Bruciatore pilota protetto
- Bruciatori in ghisa a fiamma autostabilizzata

Prestazioni

- Alta potenza: bruciatore Flex Burner da 7 kW o 5,5 kW
- Efficienza certificata al 60%
- Fiamma orizzontale: distribuzione uniforme del calore, ottimale anche per cotture delicate

Facilità d'uso

- Massima flessibilità grazie ad un range di potenza modulabile, per adattarsi ad ogni esigenza
- Angoli raggiati
- Invaso stampato

The **MAGISTRA PLUS 700** gas ranges line consists of models with 2/4/6 burners available as freestanding unit on an open cabinet or with oven (gas static or electric ventilated) or top versions. Cast iron removable burners of 7 kW or 5,5 kW. The ovens have 3 levels rack support and include 1 grid. The electric ovens have 2 separated heating elements, one on top (grill) and one on the bottom.

Reliability

- Protected pilot flame
- Cast iron removable burners with self-stabilizing flame

Performance

- High power: Flex Burner of 7 kW or 5,5 kW
- 60% certified efficiency
- Horizontal flame: uniform heat distribution, also ideal for delicate cooking

Ease of use

- Maximum flexibility thanks to an adjustable power range, to satisfy every need
- New cast iron pan support (individual)
- Rounded corners
- Watertight pressed worktop

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Bruciatori Burners		Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	5,5 kW	7 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m ³	€

Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand



MFB74AXS

2 fuochi valvolati
2 burners with safety valve

40x71,4x85

-

2

-

-

-

11

-

41

0,4

1.991

MFB74AXL

2 fuochi valvolati
2 burners with safety valve

40x71,4x85

-

-

2

-

-

14

-

41

0,4

1.991



MFB77AXS

4 fuochi valvolati
4 burners with safety valve

70x71,4x85

-

4

-

-

-

22

-

62

0,8

2.806

MFB77AXL

4 fuochi valvolati
4 burners with safety valve

70x71,4x85

-

-

4

-

-

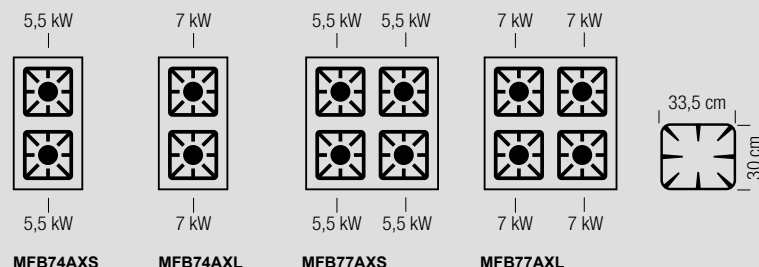
28

-

62

0,8

2.806



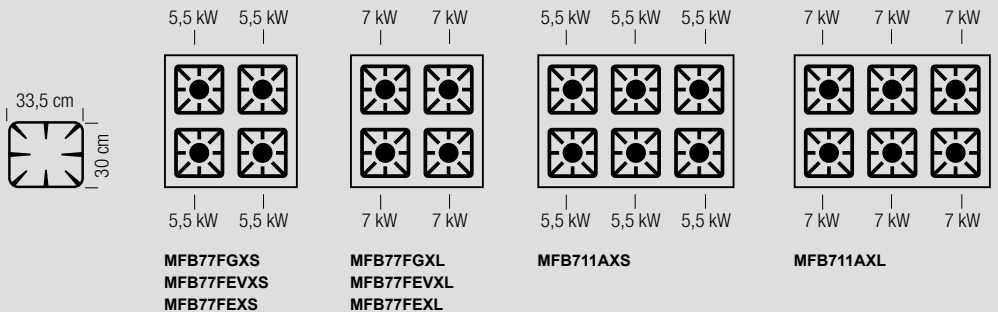
magistra Plus|700 **Cucine a Gas - Gas Ranges**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Bruciatori Burners		Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	5,5 kW	7 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³	€
	MFB711AXS 6 fuochi valvolati 6 burners with safety valve	110x71,4x85	-	6	-	-	33	-	88	1,1	3.679
	MFB711AXL 6 fuochi valvolati 6 burners with safety valve	110x71,4x85	-	6	-	-	42	-	88	1,1	3.679

Monoblocco su forno - Free standing with oven

	MFB77FGXS 4 fuochi valvolati, forno a Gas 4 burners with safety valve, gas oven	70x71,4x85	56x63x30	4	-	6	-	28	-	90	0,8	4.145
	MFB77FGXL 4 fuochi valvolati, forno a Gas 4 burners with safety valve, gas oven	70x71,4x85	56x63x30	-	4	6	-	34	-	90	0,8	4.145
	MFB77FEXS 4 fuochi valvolati, forno elettrico 4 burners with safety valve, electric oven	70x71,4x85	56x63x30	4	-	-	5,3	22	400V/3N 50/60Hz	91	0,8	4.804
	MFB77FEXL 4 fuochi valvolati, forno elettrico 4 burners with safety valve, electric oven	70x71,4x85	56x63x30	-	4	-	5,3	28	400V/3N 50/60Hz	91	0,8	4.804
	MFB77FEVXS 4 fuochi valvolati, forno elettrico ventilato 4 burners with safety valve, electric ventilated oven	70x71,4x85	56x37x32	4	-	-	2,6	22	230V/1N 50/60Hz	83	0,8	4.754
	MFB77FEVXL 4 fuochi valvolati, forno elettrico ventilato 4 burners with safety valve, electric ventilated oven	70x71,4x85	56x37x32	-	4	-	2,6	28	230V/1N 50/60Hz	83	0,8	4.754

132



Cucine a Gas - Gas Ranges **magistra Plus**|700

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Bruciatori Burners		Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	5,5 kW	7 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³	€



MFB711AFGX

6 fuochi valvolati,
forno a Gas
*6 burners with safety valve,
gas oven*

110x71,4x85

56x63x30

6

-

6

-

39

-

125

1,1

5.476

MFB711AFGXL

6 fuochi valvolati,
forno a Gas
*6 burners with safety valve,
gas oven*

110x71,4x85

56x63x30

-

6

6

-

48

-

125

1,1

5.476

MFB711AFEXS

6 fuochi valvolati,
forno elettrico
*6 burners with safety valve,
electric oven*

110x71,4x85

56x63x30

6

-

-

5,3

33

400V/3N
50/60Hz

128

1,1

5.892

MFB711AFEXL

6 fuochi valvolati,
forno elettrico
*6 burners with safety valve,
electric oven*

110x71,4x85

56x63x30

-

6

-

5,3

42

400V/3N
50/60Hz

128

1,1

5.892



MFB711FGMXS

6 fuochi valvolati, forno a
Gas extra largo 1 porta
*6 burners with safety valve,
extra large gas oven 1 door*

110x71,4x85

77x64x36

6

-

8

-

41

-

115

1,1

5.932

MFB711FGMXL

6 fuochi valvolati, forno a
Gas extra largo 1 porta
*6 burners with safety valve,
extra large gas oven 1 door*

110x71,4x85

77x64x36

-

6

8

-

50

-

115

1,1

5.932



MFB711MFG4XL

4 fuochi valvolati, piastra
centrale 5,5 kW, forno a
Gas, 1 porta
*4 burners with safety valve,
central plate 5,5 kW, gas
oven, 1 door*

110x71,4x85

56x63x30

-

4

6

-

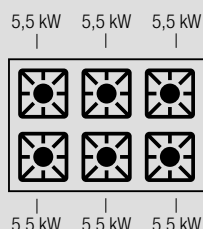
39,5

-

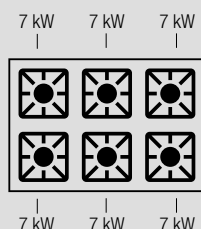
136

1,1

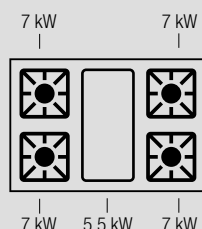
6.043



MFB711AFGX
MFB711AFEXS
MFB711FGMXS



MFB711AFGXL
MFB711AFEXL
MFB711FGMXL



MFB711MFG4XL



133

MEM
2025

magistra Plus|700 **Cucine a Gas - Gas Ranges**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Bruciatori Burners		Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	5,5 kW	7 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³	€
	MFB74TXS 2 fuochi valvolati 2 burners with safety valve	40x71,4x25	-	2	-	-	11	-	30	0,2	1.328
	MFB74TXL 2 fuochi valvolati 2 burners with safety valve	40x71,4x25	-	-	2	-	14	-	30	0,2	1.328
	MFB77TXS 4 fuochi valvolati 4 burners with safety valve	70x71,4x25	-	4	-	-	22	-	50	0,32	2.181
	MFB77TXL 4 fuochi valvolati 4 burners with safety valve	70x71,4x25	-	-	4	-	28	-	50	0,32	2.181
	MFB711TXS 6 fuochi valvolati 6 burners with safety valve	110x71,4x25	-	6	-	-	33	-	64	0,5	3.085
	MFB711TXL 6 fuochi valvolati 6 burners with safety valve	110x71,4x25	-	-	6	-	42	-	64	0,5	3.085

FLEX BURNER 5,5 kW: I modelli Flex Burner con potenza 5,5 kW rispondono alla normativa antincendio richiesta in alcuni mercati che prevede la realizzazione di cucine con portata termica complessiva non superiore a 35 kW (30.000kcal/h).

FLEX BURNER 5,5 kW: Flex Burner models with 5,5 kW power are suitable for those kitchen where fire regulations require a total thermal flow not exceeding 35 kW (30.000kcal/h).

134

33,5 cm



30 cm

5,5 kW



5,5 kW

7 kW



7 kW

5,5 kW



5,5 kW

5,5 kW



5,5 kW

7 kW



7 kW

7 kW



7 kW

5,5 kW



5,5 kW

5,5 kW



5,5 kW

5,5 kW



5,5 kW

7 kW



7 kW

7 kW



7 kW

7 kW



7 kW

MFB74TXS

MFB74TXL

MFB77TXS

MFB77TXL

MFB711TXS

MFB711TXL



Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m ³	€

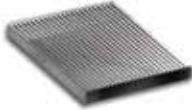
-23

Alimentazione speciale (230V / 3)

Special supply (230V / 3)

+3%
sul prezzo
di listino
on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number

	A777103 Piastra liscia, monofuoco (AISI 430) Smooth plate, 1 burner (AISI 430)	30x33,5x0,8	6,5	0,01	354
	A777104 Piastra rigata monofuoco (AISI 430) Lined plate 1 burner (AISI 430)	30x33,5x0,8	6	0,01	437
	A777125* Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio Water column for cupboard models	5x70x65	5,2	0,03	517
	A777126* Colonnina d'acqua posteriore per modelli top Water column for top models	5x70x65	5,2	0,03	517
	A777127* Colonnina d'acqua posteriore per modelli su forno Water column for oven models	5x70x65	5,2	0,03	517

* I modelli 711 con forno e vano armadio consentono il montaggio della colonnina d'acqua solo sul lato sinistro - Non installabile sui modelli MFB74

* 711 models with oven and cupboard compartment allow the installation of the water column only on the left side - Not available for MFB74 model



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

(A777103 - A777104)

magistra Plus|700

Cucine elettriche

Electric Ranges

La gamma di cucine elettriche **MAGISTRA PLUS 700** si compone di modelli 2/4/6 piastre, disponibili nella versione monoblocco (su armadio aperto e su forno statico elettrico) e nella versione top. Piastre in ghisa tonde, quadre o ribassate. Termostato di servizio a 6 (+1) posizioni. I forni comprendono reggigriglie 3 livelli e 1 griglia inclusa. Forni elettrici dotati di 2 resistenze separate, una sul cielo (grill) e una sul fondo.

Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm

Prestazioni

- Piastre a riscaldamento rapido

Facilità d'uso

- Angoli raggiati
- Invaso stampato
- Dispositivo sicurezza anti-surriscaldamento

The **MAGISTRA PLUS 700** electric range consists of models with 2/4/6 plates available as freestanding unit (on open cabinet and on electric static oven) or top versions. Cast iron round, squared or flush-mounted plates. Heating elements with 6 (+1) positions thermostat. The ovens have 3 levels rack support and include 1 grid. The electric ovens have 2 separated heating elements, one on top (grill) and one on the bottom.

Reliability

- AISI 304 stainless steel watertight worktop, thickness 1 mm

Performance

- Fast heating hot plates

Ease of use

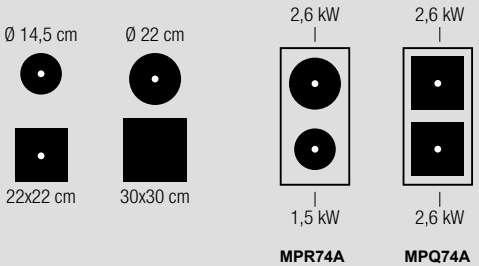
- Rounded corners
- Watertight pressed worktop
- Anti-overheating safety device

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Piastre Plates			Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³	€

Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand

	MPR74A 2 piastre tonde 2 round plates	40x71,4x85	-	1	1	-	-	-	4,1	400V/3N 50Hz	35	0,4	1.888
	MPQ74A 2 piastre quadre 2 square plates	40x71,4x85	-	-	2	-	-	-	5,2	400V/3N 50Hz	45	0,4	2.570

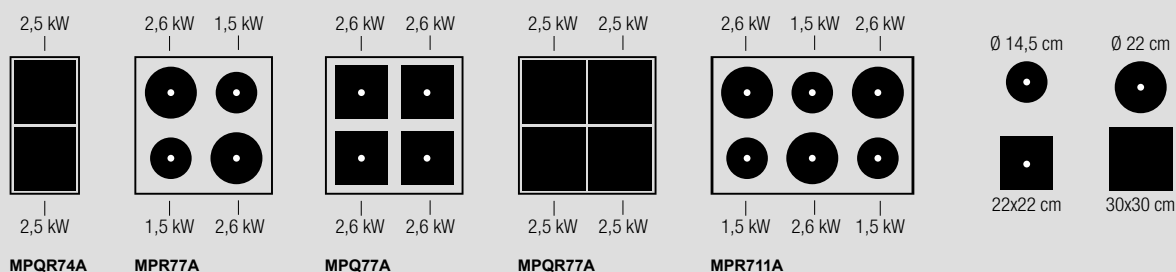
136



Cucine elettriche - *Electric Ranges* **magistra Plus|700**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Piastra Plates			Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³	€

	MPQR74A 2 piastre quadre ribassate <i>2 square plates lowered</i>	40x71,4x85	-	-	-	2	-	-	5	400V/3N 50Hz	58	0,4	2.870
	MPR77A 4 piastre tonde <i>4 round plates</i>	70x71,4x85	-	2	2	-	-	-	8,2	400V/3N 50Hz	60	0,8	2.593
	MPQ77A 4 piastre quadre <i>4 square plates</i>	70x71,4x85	-	-	4	-	-	-	10,4	400V/3N 50Hz	69	0,8	4.128
	MPQR77A 4 piastre quadre ribassate <i>4 square plates lowered</i>	70x71,4x85	-	-	-	4	-	-	10	400V/3N 50Hz	93	0,8	4.621
	MPR711A 6 piastre tonde <i>6 round plates</i>	110x71,4x85	-	3	3	-	-	-	12,3	400V/3N 50Hz	136	1,1	3.272



137

magistra Plus|700 Cucine elettriche - Electric Ranges

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Piastra Plates			Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³	€
 MPQ711A 6 piastre quadre 6 square plates	110x71,4x85	-	-	6	-	-	-	15,6	400V/3N 50Hz	136	1,1	5.672
Monoblocco su forno - Free standing with oven												
 MPR77FE 4 piastre tonde su forno elettrico 4 round plates on electric oven	70x71,4x85	56x66x31	2	2	-	-	5,3	13,5	400V/3N 50Hz	90	0,8	4.473
 MPQ77FE 4 piastre quadre su forno elettrico 4 square plates on electric oven	70x71,4x85	56x66x31	-	4	-	-	5,3	15,7	400V/3N 50Hz	99	0,8	5.848
 MPQR77FE 4 piastre quadre ribassate su forno elettrico 4 square plates lowered on electric oven	70x71,4x85	56x66x31	-	-	4	-	5,3	15,3	400V/3N 50Hz	125	0,8	6.431
 MPQR77FEV 4 piastre quadre ribassate su forno elettrico ventilato 4 square plates lowered on electric ventilated oven	70x71,4x85	56x37x32	-	-	4	-	2,6	12,6	400V/3N 50/60Hz	117	0,8	5.730

138

Ø 14,5 cm



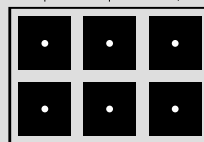
22x22 cm

Ø 22 cm



30x30 cm

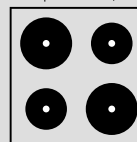
2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW



2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW

MPQ711A

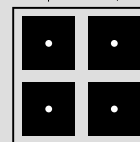
2,6 kW 1,5 kW



1,5 kW 2,6 kW

MPR77FE

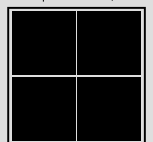
2,6 kW 2,6 kW



2,6 kW 2,6 kW

MPQ77FE

2,5 kW 2,5 kW



2,5 kW 2,5 kW

MPQR77FE
MPQR77FEV

Cucine elettriche - *Electric Ranges* **magistra Plus|700**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Piastra Plates			Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³	€



MPQ711FE
6 piastre quadre
su forno elettrico
*6 square plates
on electric oven*

110x71,4x85

56x66x31

-

6

-

-

5,3

20,9

400V/3N
50Hz

140

1,1

7.364

Top - Top



MPR74T
2 piastre tonde
2 round plates

40x71,4x25

-

1

1

-

-

-

4,1

400V/3N
50Hz

20

0,2

1.322



MPQ74T
2 piastre quadre
2 square plates

40x71,4x25

-

-

2

-

-

-

5,2

400V/3N
50Hz

27

0,2

2.047



MPR77T
4 piastre tonde
4 round plates

70x71,4x25

-

2

2

-

-

-

8,2

400V/3N
50Hz

40

0,32

1.826



MPQ77T
4 piastre quadre
4 square plates

70x71,4x25

-

-

4

-

-

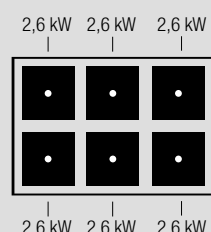
10,4

400V/3N
50Hz

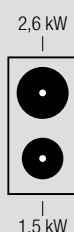
49

0,32

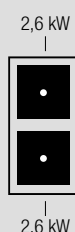
3.568



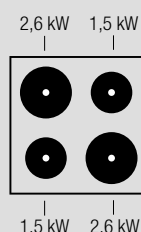
MPQ711FE



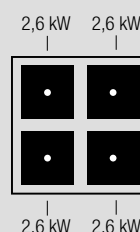
MPR74T



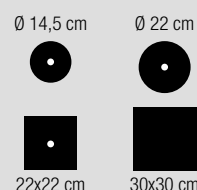
MPQ74T



MPR77T



MPQ77T



139

magistra Plus|700 Cucine elettriche - Electric Ranges

Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m³	€
-23 Alimentazione speciale (230V / 3) Special supply (230V / 3)				+3% sul prezzo di listino on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number

	A777125* Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio Water column for cupboard models	5x70x65	5,2	0,03	517
	A777126* Colonnina d'acqua posteriore per modelli top Water column for top models	5x70x65	5,2	0,03	517
	A777127* Colonnina d'acqua posteriore per modelli su forno Water column for oven models	5x70x65	5,2	0,03	517

* I modelli 711 con forno e vano armadio consentono il montaggio della colonnina d'acqua solo sul lato sinistro - Non installabile sui modelli MPR74 - MPQ74 - MPQR
* 711 models with oven and cupboard compartment allow the installation of the water column only on the left side - Not available for MPR74 - MPQ74 - MPQR models

Tuttapiastra

Solid Top

La gamma di cucine tuttapiastra **MAGISTRA PLUS 700** si compone di modelli monoblocco, disponibili su armadio aperto o su forno, e modelli top. Funzionamento a gas o elettrico.

Modelli gas con piastra in ghisa 10 mm di spessore con anello centrale mobile e superficie di 40 dm², modelli elettrici con piastra in acciaio dolce 15 mm di spessore. I forni comprendono reggigriglie 3 livelli e 1 griglia inclusa. Forni elettrici dotati di 2 resistenze separate, una sul cielo (grill) e una sul fondo.

Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm, imbutito
- Piastra riscaldante in ghisa, spessore 10 mm

Prestazioni

- Bruciatore in ghisa da 9 kW con accensione piezoelettrico

Facilità d'uso

- Zone isotermitiche per cotture differenziate

The **MAGISTRA PLUS 700** solid top range consists of models available as freestanding unit, on open cabinet or on oven, and top. Gas or electric supply. Cast iron cooking plate with a surface area of 40 dm², 10 mm thickness for gas model and steel plate 15 mm for electric model. The ovens have 3 levels rack support and include 1 grid. The electric ovens have 2 separated heating elements, one on top (grill) and one on the bottom.

Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1mm
- Cast iron heating plate, thickness 10 mm

Performance

- 9 kW cast iron burner with piezo-electric ignition

Ease of use

- Isothermal zones for differentiated cooking

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Piastra di cottura Cooking plate		Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Gas 9 kW	El. 2,25 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m ³	€

Gas - Gas



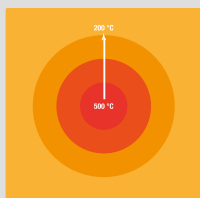
MTPG77A
1 piastra a gas
su armadio aperto
*One gas plate
on open stand*

70x71,4x85	-	1	-	-	-	-	9	-	83	0,8	3.265



MTPG77FG
1 piastra gas
su forno a gas
*One gas plate
on gas oven*

70x71,4x85	56x66x31	1	-	6	-	15	-	116	0,8	4.564

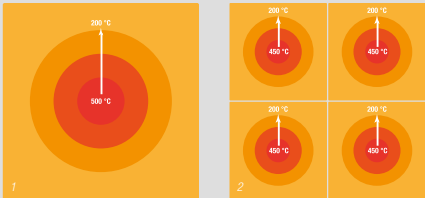


Piastra modello gas
Gas model plate

magistra Plus|700 **Tuttapiastra - Solid Top**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Piastra di cottura Cooking plate		Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Gas 9 kW	El. 2,25 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³	€
 MTPG77T 1 piastra a gas top <i>Gas solid top</i>	70x71,4x25	-	1	-	-	-	9	-	68	0,32	2.423
Elettrica - Electric											
 MTPE77A Tuttapiastra elettrico su armadio aperto <i>Electric solid top on open stand</i>	70x71,4x85	-	-	4	-	-	9	400V/3N 50Hz	84	0,8	3.945
 MTPE77FE Tuttapiastra elettrico su forno elettrico <i>Electric solid top on electric oven</i>	70x71,4x85	56x66x31	-	4	-	5,3	14,3	400V/3N 50Hz	117	0,8	5.237
 MTPE77T Tuttapiastra elettrico top <i>Electric solid top</i>	70x71,4x25	-	-	4	-	-	9	400V/3N 50Hz	69	0,32	3.184

- 1. Piastra modello gas
Gas model plate
- 2. Piastra modello elettrico
Electric model plate



Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m ³	€

-23

Alimentazione speciale (230V / 3)

Special supply (230V / 3)

+3%
sul prezzo
di listino
on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number



A777125*

Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio

Water column for cupboard models

5x70x65

5,2

0,03

517

A777126*

Colonnina d'acqua posteriore per modelli top

Water column for top models

5x70x65

5,2

0,03

517

A777127*

Colonnina d'acqua posteriore per modelli su forno

Water column for oven models

5x70x65

5,2

0,03

517

* Non installabile sui modelli a gas

* Not available for gas models

Piano in vetroceramica

Glass ceramic top

La gamma dei piani in vetro ceramica di **MAGISTRA PLUS 700** comprende moduli con riscaldamento ad infrarosso da 2 o 4 zone. I forni comprendono reggigriglie 3 livelli e 1 griglia inclusa. Forni elettrici dotati di 2 resistenze separate, una sul cielo (grill) e una sul fondo.

Affidabilità

- Piano di lavoro AISI 304 spessore 1 mm a "tenuta"

Prestazioni

- Riscaldamento ad infrarossi con regolazione indipendente delle singole zone di cottura

Facilità d'uso

- Superficie totalmente piana
- Controllo indipendente delle singole aree di cottura

The **MAGISTRA PLUS 700** glass ceramic top range includes modules with 2 or 4 infrared heating zones. The ovens have 3 levels rack support and include 1 grid. The electric ovens have 2 separated heating elements, one on top (grill) and one on the bottom.

Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm

Performance

- Heating proportional to the contact surface

Ease of use

- Totally flat surface
- Independent control of the individual cooking areas

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Piastra Plate		Forno Oven	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	1,8 kW	2,5 kW	El. kW	kW		Kg	m³	€

Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand

	MVC74A 2 piastre elettriche 2 electric plates	40x71,4x85	-	1	1	-	4,3	400V/3N 50/60Hz	53	0,4	2.369
	MVC77A 4 piastre elettriche 4 electric plates	70x71,4x85	-	2	2	-	8,6	400V/3N 50/60Hz	76	0,8	3.883



Piano in vetroceramica - Glass ceramic top *magistra* Plus|700

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Piastra Plate	Forno Oven	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	1,8 kW 2,5 kW	El. kW	kW		Kg	m³	€

Monoblocco su forno - Free standing with oven



MVC77FE
4 piastre elettriche
su forno elettrico
4 electric plates
on electric oven

70x71,4x85	56x66x31	2	2	5,3	13,9	400V/3N 50/60Hz	99	0,8	5.668

Top - Top



MVC74T
2 piastre elettriche
2 electric plates

40x71,4x25	-	1	1	-	4,3	400V/3N 50/60Hz	27	0,2	2.257



MVC77T
4 piastre elettriche
4 electric plates

70x71,4x25	-	2	2	-	8,6	400V/3N 50/60Hz	49	0,3	3.698

Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m³	€

-23
Alimentazione speciale (230V / 3)
Special supply (230V / 3)

+3%
sul prezzo
di listino
on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number



A777125*
Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio
Water column for cupboard models

5x70x65	5,2	0,03	517

A777126*
Colonnina d'acqua posteriore per modelli top
Water column for top models

5x70x65	5,2	0,03	517

A777127*
Colonnina d'acqua posteriore per modelli su forno
Water column for oven models

5x70x65	5,2	0,03	517

* Non installabile sui modelli MVC74A
* Not available for MVC74A models

1,8 kW

2,5 kW



Ø 18 cm



Ø 25 cm

145

MEM
2025

magistra Plus|700

Induzione

Induction

Per un sistema di cucinare all'avanguardia in cui le elevate prestazioni si accompagnano al risparmio energetico ed alla pulibilità totale.

- Affidabilità**

 - Piano di lavoro AISI 304 spessore 1 mm a "tenuta"
- Prestazioni**

 - Riscaldamento ad induzione solo per contatto diretto con la pentola
 - Riduzione del consumo di energia pari al 50%
- Facilità d'uso**

 - Superficie totalmente piana
 - Controllo indipendente delle singole aree di cottura

For a state-of-the-art cooking system in which high performance is matched by power savings and complete cleaning.

- Reliability**

 - AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm
- Performance**

 - Immediate heat with direct contact of the pan
 - Reduction in energy consumption of about 50%
- Ease of use**

 - Totally flat surface
 - Independent control of the individual cooking areas

Modello Model	Dim. Dim.	Induttori Inductors	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	3,5 kW	kW		Kg	m³	€

Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand

	MIN74A-M1 2 induttori 2 inductors	40x71,4x85	2	7	400V/3 50/60Hz	53	0,4	10.148
	MIN77A-M1 4 induttori 4 inductors	70x71,4x85	4	14	400V/3 50/60Hz	76	0,8	15.923

Induzione - *Induction* magistra Plus|700

Modello Model	Dim. Dim.	Induttori Inductors	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	3,5 kW	kW		Kg	m³	€

Top - Top

	MIN74T-M1 2 induttori <i>2 inductors</i>	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	3,5 kW	kW	400V/3 50/60Hz	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
		40x71,4x25	2	7		33	0,2	9.666
	MIN77T-M1 4 induttori <i>4 inductors</i>	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	3,5 kW	kW	400V/3 50/60Hz	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
		70x71,4x25	4	14		56	0,3	15.335

147



24x24 cm

Necessaria ventilazione del flusso d'aria nella zona inferiore
Airflow ventilation necessary in the bottom area

MEM
2025

Fry top

Fry top

La gamma di frytop **MAGISTRA PLUS 700** offre modelli per cotture a contatto, con piastre lisce, rigate, lisce e rigate, sia in versioni 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento elettrico o a gas, tutti con controllo termostatico della temperatura di lavoro. Piastra di cottura in acciaio dolce liscia o rigata con finitura levigata.

Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Paraspruzzi in acciaio inox AISI 304, spessore 3 mm
- Spessore piastra 15 mm

Prestazioni

- Controllo termostatico della temperatura

Facilità d'uso

- Paraspruzzi saldato
- Piastra inclinata
- Capiente cassetto raccolta
- Bruciatori/elementi riscaldanti indipendenti

The **MAGISTRA PLUS 700** frytop range consists of models for contact cooking. Smooth, ribbed or mixed cooking surface with different modular width (half or full unit), with electric or gas heating, all with thermostatic temperature control. Cooking plate smooth or lined with polished finishing.

Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm
- AISI 304 stainless steel back-splash, thickness 3 mm
- Hotplate thickness 15 mm

Performance

- Thermostatic temperature control

Ease of use

- Welded back-splash
- Gently sloping hotplate
- Grease collection drawer
- Independent burners/heating elements

Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Cromata Chromed	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm					Kg	m ³	€

Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand

	MFTG74AL Piastra liscia Smooth plate	•			40x71,4x85	35x57	1	-	5,5	-	63	0,5	2.800
	MFTG74ALC Piastra liscia cromata Chromed smooth plate	•	•		40x71,4x85	35x57	1	-	5,5	-	63	0,5	3.372



Fry top - Fry top magistra Plus|700

Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Cromata Chromed	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm					Kg	m³	€
 MFTG74AR Piastra rigata Ribbed plate		•		40x71,4x85	35x57	1	-	5,5	-	63	0,5	3.024
 MFTG77AL Piastra liscia Smooth plate	•			70x71,4x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8	3.751
 MFTG77ALC Piastra liscia cromata Chromed smooth plate	•		•	70x71,4x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8	4.627
 MFTG77AR Piastra rigata Lined plate		•		70x71,4x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8	4.142
 MFTG77ALR Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata 1/2 smooth and 1/2 ribbed plate	•	•		70x71,4x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8	4.087



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.
Frytop cromati - Chromed Frytop

149

MEM
2025

magistra Plus|700 Fry top - Fry top

Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Cromata Chromed	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm					Kg	m³	€
 MFTG77ALRC Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata cromata 1/2 smooth and 1/2 lined chromed plate	•	•	•	70x71,4x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8	4.744
Top - Top												
 MFTG74TL Piastra liscia Smooth plate	•			40x71,4x25	35x57	1	-	5,5	-	43	0,2	1.943
 MFTG74TLC Piastra liscia cromata Chromed smooth plate	•		•	40x71,4x25	35x57	1	-	5,5	-	43	0,2	2.581
 MFTG74TR Piastra rigata Ribbed plate		•		40x71,4x25	35x57	1	-	5,5	-	43	0,2	2.127
 MFTG77TL Piastra liscia Smooth plate	•			70x71,4x25	65x57	2	-	11	-	75	0,32	3.216

150



Fry top - Fry top magistra Plus|700

Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Cromata Chromed	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm					Kg	m³	€
 MFTG77TLC Piastra liscia cromata Chromed smooth plate	•		•	70x71,4x25	65x57	2	-	11	-	75	0,32	3.830
 MFTG77TR Piastra rigata Ribbed plate		•		70x71,4x25	65x57	2	-	11	-	75	0,32	3.437
 MFTG77TLR Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata 1/2 smooth and 1/2 ribbed plate	•		•	70x71,4x25	65x57	2	-	11	-	75	0,32	3.413
 MFTG77TLRC Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata cromata 1/2 smooth and 1/2 lined chromed plate	•	•	•	70x71,4x25	65x57	2	-	11	-	75	0,32	3.939
Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand												
 MFTE74AL Piastra liscia Smooth plate	•			40x71,4x85	35x57	-	1	4	400V/3N 50Hz	63	0,5	2.611



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.
Frytop cromati - Chromed Frytop

151

MEM
2025

magistra Plus|700 Fry top - Fry top

Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Cromata Chromed	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	5,5 kW	4 kW	kW		Kg	m³	€

Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand

	MFTE74ALC Piastra liscia cromata Chromed smooth plate			•	•	40x71,4x85	35x57	-	1	4	400V/3N 50Hz	63	0,5	3.005
	MFTE74AR Piastra rigata Ribbed plate			•		40x71,4x85	35x57	-	1	4	400V/3N 50Hz	63	0,5	2.770
	MFTE77AL Piastra liscia Smooth plate			•		70x71,4x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	97	0,8	3.671
	MFTE77ALC Piastra liscia cromata Chromed smooth plate			•	•	70x71,4x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	97	0,8	4.580
	MFTE77AR Piastra rigata Ribbed plate			•		70x71,4x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	97	0,8	4.215

152



Fry top - Fry top magistra Plus|700

Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Cromata Chromed	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm					Kg	m³	€
 MFTE77ALR Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata 1/2 smooth and 1/2 ribbed plate	•	•		70x71,4x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	97	0,8	3.947
 MFTE77ALRC Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata cromata 1/2 smooth and 1/2 lined chromed plate	•	•	•	70x71,4x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	97	0,8	4.784
Top - Top												
 MFTE74TL Piastra liscia Smooth plate	•			40x71,4x25	35x57	-	1	4	400V/3N 50Hz	43	0,2	2.042
 MFTE74TLC Piastra liscia cromata Chromed smooth plate	•		•	40x71,4x25	35x57	-	1	4	400V/3N 50Hz	43	0,2	2.515
 MFTE74TR Piastra rigata Ribbed plate		•		40x71,4x25	35x57	-	1	4	400V/3N 50Hz	43	0,2	2.171



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop

153

MEM
2025

magistra Plus|700 Fry top - Fry top

Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Cromata Chromed	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm					Kg	m³	€
 MFTE77TL Piastra liscia Smooth plate	•			70x71,4x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	75	0,32	2.969
 MFTE77TLC Piastra liscia cromata Chromed smooth plate	•			70x71,4x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	75	0,32	3.774
 MFTE77TR Piastra rigata Ribbed plate		•		70x71,4x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	75	0,32	3.312
 MFTE77TLR Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata 1/2 smooth and 1/2 ribbed plate	•		•	70x71,4x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	75	0,32	3.164
 MFTE77TLRC Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata cromata 1/2 smooth and 1/2 lined chromed plate	•	•	•	70x71,4x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	75	0,32	3.846

Accessori - Accessories

Modello Model	Prezzo Prezzo
	€
-23 Alimentazione speciale (230V / 3) Special supply (230V / 3)	+3% sul prezzo di listino on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number

154

Griglia pietralavica

Lavastone grill

La gamma di griglie pietra lavica **MAGISTRA PLUS 700** si compone di modelli sia 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento a gas, nella versione monoblocco su base armadiata e top. Griglia/piano cottura ghisa.

Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm

Prestazioni

- Bruciatori indipendenti (moduli interi)

Facilità d'uso

- Griglia cottura in ghisa reversibile carne/pesce
- Cassetto raccolta grassi

The **MAGISTRA PLUS 700** lavastone grill range consists of both 1/2 or full module models, gas heating, available as freestanding unit or top version. Cast iron grid.

Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm

Performance

- Independent burners (full moduls)

Ease of use

- Double face cast iron grid meat/fish
- Stainless steel removable drawer for grease collection

Modello Model	Dim. Dim.	Griglia Grid	Bruciatori Burners	kW Tot. Total kW	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	cm	7,5 kW	kW	Kg	m³	€

Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand

	MPLG74A Griglia in ghisa Cast iron grid	40x71,4x85	35,2x47,5	1	7,5	56	0,5	2.968
	MPLG78A Griglia in ghisa Cast iron grid	80x71,4x85	35,2x47,5 (x2)	2	15	98	0,8	4.580



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

magistra Plus|700 Griglia pietralavica - Lavastone grill

Modello Model	Dim. Dim.	Griglia Grid	Bruciatori Burners	kW Tot. Total kW	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	cm	7,5 kW	kW	Kg	m³	€

Top - Top

	MPLG74T Griglia in ghisa Cast iron grid	40x71,4x25	35,2x47,5	1	7,5	36	0,2	2.400
	MPLG78T Griglia in ghisa Cast iron grid	80x71,4x25	35,2x47,5 (x2)	2	15	74	0,32	3.408

Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m³	€

	A800100 Sacco pietra lavica Lavastone sack	32x32x15	6	0,01	57
	A777141 Kit sollevamento griglie MPLG74 Kit grids lifting MPLG74				93
	A777142 Kit sollevamento griglie MPLG78 Kit grids lifting MPLG78				119

Griglia ad acqua

Water grill

La gamma di griglie ad acqua **MAGISTRA PLUS 700** si compone di modelli sia 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento elettrico, nella versione monoblocco. L'evaporazione dell'acqua presente nei contenitori posti sotto le resistenze consente una cottura delicata e uniforme dei cibi senza alterarne il gusto.

Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm

Prestazioni

- Cottura delicata grazie all'evaporazione dell'acqua

Facilità d'uso

- Griglia cottura in ghisa reversibile carne/pesce
- Cassetto contenente acqua estraibile

The **MAGISTRA PLUS 700** water grill range consists of both 1/2 or full module models, electric heating, available as freestanding unit. The water contained in the containers under the electric heating elements evaporates allowing delicate and uniform cooking of food and keeping flavour unchanged.

Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm

Performance

- Delicate cooking thanks to the water evaporation

Ease of use

- Double face cast iron grill meat/fish
- Extractable drawer with water

Modello Model	Dim. Dim.	Griglia Grid	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	cm	6 kW	kW		Kg	m³	€

Monoblocco su armadio - Free standing on stand

	MWGE74A Griglia ad acqua Water grill	40x71,4x85	35,2x47,5	1	6	400V/3N 50/60Hz	50	0,5	2.722
	MWGE78A Griglia ad acqua Water grill	80x71,4x85	35,2x47,5 (x2)	2	12	400V/3N 50/60Hz	82	0,8	4.419



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Accessori - Accessories

Modello Model	Prezzo Price
	€
-23 Alimentazione speciale (230V / 3) Special supply (230V / 3)	+3% sul prezzo di listino on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number

157

MLM
2025

magistra Plus|700

Friggitrici

Fryers

La gamma di friggitrice **MAGISTRA PLUS 700** si compone di modelli ad una o due vasche, con riscaldamento a gas od elettrico, disponibili nella versione monoblocco e top. Termostato di sicurezza e regolazione termostatica della temperatura dell'olio (90-190°C).

- Affidabilità**

 - Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
 - Vasche stampate e saldate in continuo
- Prestazioni**

 - Bruciatore in ghisa ad altissimo rendimento
 - Arresto in caso di surriscaldamento
- Facilità d'uso**

 - Ampia zona fredda
 - Vasca raccogli-olio con filtro in acciaio inox
 - Termostato di sicurezza
 - Resistenze elettriche ribaltabili

The **MAGISTRA PLUS 700** fryers range consists of models with one or two tanks, gas or electric heating, available as freestanding unit or top versions. Safety thermostat and thermostatic oil temperature regulation (90-190°C).

- Reliability**

 - AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm
 - Moulded and continuous welded tanks
- Performance**

 - High output cast iron burner
 - Shut-off in case of overheating
- Ease of use**

 - Large cold zone
 - Oil collection tank with stainless steel filter
 - Safety thermostat
 - Tilting electrical heating elements

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

Monoblocco su armadio chiuso - Free standing on closed stand

	MFRG74A2V 2 vasche cap. 7+7 L 2 cestelli A770045 2 bowls cap. 7+7 L 2 baskets A770045	40x71,4x118	14x34x30	7+7	6,25+6,25	-	12,5	-	62	0,6	4.464
	MFRG74A 1 vasca cap. 14 L 1 cestello A770046 1 bowl cap. 14 L 1 basket A770046	40x71,4x118	28x34x30	14	12,5	-	12,5	-	57	0,6	3.314

Friggitrici - Fryers magistra Plus|700

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€



MFRC77A

2 vasche cap. 14+14 L
2 cestelli A770046
2 bowls cap. 14+14 L
2 baskets A770046

70x71,4x118	28x34x30	14+14	12,5+12,5	-	25	-	97	1,0	5.473



MFRE74A2V

2 vasche cap. 6+6 L
2 cestelli A770057
2 bowls cap. 6+6 L
2 baskets A770057

40x71,4x85	14x34x21	6+6	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50Hz	58	0,5	4.648



MFRE74A

1 vasca cap. 13 L
1 cestello A770046
1 bowl cap. 13 L
1 basket A770046

40x71,4x85	28x34x24	13	-	9	9	400V/3N 50Hz	53	0,5	3.193



MFRE77A

2 vasche cap. 13+13 L
2 cestelli A770046
2 bowls cap. 13+13 L
2 baskets A770046

70x71,4x85	28x34x24	13+13	-	9+9	18	400V/3N 50Hz	72	0,8	5.518

N.1 vasca raccogli olio inclusa nelle friggitrici monoblocco
N.1 oil tank included in monobloc fryers

159

magistra Plus|700 Friggitrici - Fryers

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

Top - Top

 MFRG74T 1 vasca cap. 9 L 1 cestello A660019 <i>Direct heating</i> 1 bowls cap. 9 L 1 baskets A660019	40x71,4x58	25x34x20	9	7,5	-	7,5	-	31	0,4	2.785
 MFRG77T 2 vasche cap. 9+9 L 2 cestelli A660019 <i>Direct heating</i> 2 bowls cap. 9+9 L 2 baskets A660019	70x71,4x58	25x34x20	9+9	7,5+7,5	-	15	-	55	07	4.179
 MFRE74T2V 2 vasche cap. 6+6 L 2 cestelli A777057 <i>2 bowls cap. 6+6 L</i> 2 baskets A777057	40x71,4x25	14x34x21	6+6	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50Hz	35	0,2	3.292
 MFRE74T 1 vasca cap. 12 L 1 cestello A777058 <i>1 bowl cap. 12 L</i> 1 basket A777058	40x71,4x25	28x34x20	12	-	9	9	400V/3N 50Hz	30	0,2	2.498
 MFRE77T 2 vasche cap. 12+12 L 2 cestelli A777058 <i>2 bowls cap. 12+12 L</i> 2 baskets A777058	70x71,4x25	28x34x20	12+12	-	9+9	18	400V/3N 50Hz	53	0,32	4.395

160

Accessori - Accessories

Cesti per friggitrici elettriche monoblocco e top e per friggitrici gas monoblocco Basket for electric monobloc and top fryers and for gas monobloc fryers

Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Prezzo Prezzo €
	A770045 Cestello 1/2 vasca per modelli a gas MFRG74A e MFRG77A <i>Basket 1/2 bowl for gas models MFRG74A and MFRG77A</i>	12x29,5x12 97
	A770046 Cestello 1/1 intero per modelli a gas MFRG74A e MFRG77A <i>Basket 1/1 for gas models MFRG74A and MFRG77A</i>	26x29,5x12 109
	A660019 Cestello vasca intera per modelli a gas MFRG74T e MFRG77T <i>Basket whole tank for gas models MFRG74T and MFRG77T</i>	22,5x28x11,5 117
	A777057 Cestello vasca intera per modelli elettrici MFRE74A2V e MFRE74T2V <i>Basket whole tank for electric models MFRE74A2V and MFRE74T2V</i>	12x29,5x12 97
	A777058 Cestello vasca intera per modelli elettrici MFRE74T, MFRE77T, MFRE74A e MFRE77A <i>Basket whole tank for electric models MFRE74T, MFRE77T, MFRE74A and MFRE77A</i>	26x29,5x12 97

Per friggitrici monoblocco - For monobloc fryers

	A777133 Vasca raccogli olio per friggitrici monoblocco <i>Oil tank for monobloc fryers</i>	30x48,5x12/9 132

-23 Alimentazione speciale (230V / 3) <i>Special supply (230V / 3)</i>		+3% sul prezzo di listino <i>on the price list</i>

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

magistra Plus|700

Scaldapatate

Chip scuttle

MAGISTRA PLUS 700 offre un modello scaldapatate in versione top dotato di resistenze per mantenimento calore ed elemento riscaldante infrarosso superiore.

- Affidabilità**
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
 - Vasche stampate e saldate in continuo

MAGISTRA PLUS 700 offers a model of chip scuttle, top version, with electric heating elements to maintain heating and infrared heating element on top.

- Reliability**
- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm
 - Moulded and continuously welded tanks

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m³	€

Top - Top

	MSP74T Scaldapatate elettrico Electric chip scuttle	40x71,4x25	31x51x16	0,35	230V/1N 50/60Hz	20	0,2	1.496

Cuocipasta

Pasta cooker

La gamma di cuocipasta **MAGISTRA PLUS 700** si compone di modelli monoblocco ad una vasca da 26 e 40 litri di capacità, con riscaldamento a gas od elettrico.

Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Vasche in AISI 316 anti-corrosione
- Vasche stampate e saldate in continuo

Prestazioni

- Bruciatore in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata

Facilità d'uso

- Imbutitura perimetrale per la raccolta di liquidi
- Invaso per raccolta amidi
- Scarico troppo-pieno per eliminazione amidi
- Angoli raggiati
- Sgocciolatoio grigliato posa-cestelli

The **MAGISTRA PLUS 700** pasta cooker range consists of monobloc models with one tank of 26 or 40 liters of capacity, gas or electric heating.

Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm
- AISI 316 anti-corrosion deep drawn tank
- Moulded and continuous-welded tanks

Performance

- Stainless steel burner with self-stabilizing flame

Ease of use

- Moulded edge for collection of liquids
- Large zone for collecting starches
- Drain for starches removal
- Rounded corners
- Straining grid for baskets

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

Monoblocco su armadio chiuso - Free standing on closed stand

	MCPG74A 1 vasca cap. 26 L cestelli non inclusi <i>1 tank cap. 26 L basket not included</i>	40x71,4x85	31x34x30	26	8,5	-	8,5	230V/1N 50/60Hz	50	0,5	3.601
	MCPG77A 1 vasca cap. 40 L cestelli non inclusi <i>1 tank cap. 40 L basket not included</i>	70x71,4x85	51x31x30	40	13,6	-	13,6	230V/1N 50/60Hz	68	0,8	4.444

magistra Plus|700 **Cuocipasta - Pasta cooker**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

Monoblocco su armadio chiuso - Free standing on closed stand

	MCPE74A 1 vasca cap. 26 L cestelli non inclusi 1 tank cap. 26 L basket not included	40x71,4x85	31x34x30	26	-	5,5	5,5	400V/3N 50Hz	44	0,5	3.640
	MCPE77A 1 vasca cap. 40 L cestelli non inclusi 1 tank cap. 40 L basket not included	70x71,4x85	51x31x30	40	-	9	9	400V/3N 50Hz	58	0,8	4.250

Accessori - Accessories

Modello Model	Prezzo Prezzo
	€
-23 Alimentazione speciale (230V / 3) Special supply (230V / 3)	+3% sul prezzo di listino on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number

Accessori - Accessories

Cestello cuocipasta Basket for pasta cooker

	Modello Model	Dim. Dim.	Prezzo Price
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€
	A770049	14,5x29x21,5	115
	A770050	49x29x21,5	254
	B800003	14,5x16x21,5	95
	B800004	14,5x16x21,5	95
	B800005	9,5x29x21,5	118
	B800006	16x29x21,5	132
	B800007	33x29x21,5	194
	A777109 Coperchio per cuocipasta 40x73 cm <i>Lid for pasta cooker 40x73 cm</i>	39x33x1,5/4,5	61
	A980117 Coperchio per cuocipasta 70x73 cm <i>Lid for pasta cooker 70x73 cm</i>	53x33x1,5/4,5	69

MCPG74A - MCPE74A

MCPG77A - MCPE77A



B800007



A770049



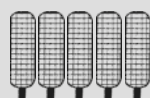
B800005



B800004 + B800003



B800006



B800005



B800004 + B800006



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

165

MEM
2025

Brasiere

Braising pan

La gamma di brasiere **MAGISTRA PLUS 700** si compone di modelli monoblocco, con riscaldamento a gas e con riscaldamento elettrico. Ribaltamento manuale. Rubinetto di carico acqua posto sul fronte della macchina.

Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm

Prestazioni

- Controllo termostatico della temperatura

Facilità d'uso

- Angoli raggiati
- Coperchio a tenuta, bilanciato
- Ampia maniglia frontale

The **MAGISTRA PLUS 700** braising pan range consists of freestanding models with gas or electric heating. The tilting is manual. Water load tap placed in front of the unit.

Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm

Performance

- Thermostatic temperature control

Ease of use

- Rounded corners
- Sealed, balanced cover
- Large front handle

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Cap. Vasca Tank	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW		Kg	m³	€

Monoblocco ribaltabile / rovesciamento manuale - Free standing tilting / manual turnover

	MBRG78A Vasca inox cap. 50 L, gas Stainless steel tank cap. 50 L, gas	80x71,4x85	73x48x15	50	13,5	-	113	0,85	6.748
	MBRE78A Vasca inox cap. 50 L, elettrica Stainless steel tank cap. 50 L, elettrica	80x71,4x85	73x48x15	50	9	400V/3N 50Hz	118	0,85	6.682

166

Accessori - Accessories

Modello Model	Prezzo Prezzo
	€
-23 Alimentazione speciale (230V / 3) Special supply (230V / 3)	+3% sul prezzo di listino on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number



Pentole

Boiling pan

La gamma di pentole **MAGISTRA PLUS 700** si compone di modelli da 50 Lt di capacità, con riscaldamento indiretto, a gas o elettrico. Il vapore a bassa pressione prodotto nell'intercapedine riscalda uniformemente la superficie del recipiente.

Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Fondo della vasca in AISI 316 anti-corrosione
- Pressostato

Prestazioni

- Riscaldamento indiretto

Facilità d'uso

- Imbutitura perimetrale per la raccolta liquidi
- Coperchio a tenuta, bilanciato e maniglia laterale
- Filtro rubinetto scarico facilmente amovibile

The **MAGISTRA PLUS 700** boiling pan range consists of 50 Lt models with gas or electric indirect heating. The low pressure steam in the interspace heats evenly the surface of the pan.

Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm
- Anti-corrosion AISI 316 stainless steel tank's bottom
- Pressure gauge

Performance

- Indirect heating

Ease of use

- Drawn edges for collecting liquids
- Balanced lid with side handle
- Easily removable drain filter

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. pentola Pan dimensions	Cap. Pentola Pan capacity	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(ØxH) cm	Lt	kW		Kg	m³	€

Monoblocco a gas - Free standing

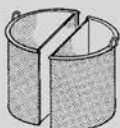
	MPEG7750I Vasca inox cap. 50 L, gas <i>Stainless steel tank cap. 50 L, gas</i>	70x71,4x85	40x42	50	12,5	-	91	0,8	8.385
	MPEE7750I Vasca inox cap. 50 L, elettrica <i>Stainless steel tank cap. 50 L, elettrica</i>	70x71,4x85	40x42	50	9	400V/3N 50Hz	93	0,8	8.886



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

magistra Plus|700 Pentole - Boiling pan

Accessori - Accessories

	Modello Model	Dim. Dim.	n° settori n° sectors	Prezzo Price
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm		€
	B700006 Cestello colapasta 50 L Colander basket 50 L	Ø 35 x 36	1	1.680
	B700007 Cestello colapasta 50 L Colander basket 50 L	Ø 35 x 36	2	2.231
	-23 Alimentazione speciale (230V / 3) Special supply (230V / 3)			+3% sul prezzo di listino on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number



Bagnomaria

Bain-marie

La gamma di bagnomaria **MAGISTRA PLUS 700** si compone di modelli con riscaldamento elettrico. Versione monoblocco e top.

Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Vasche stampate e saldate in continuo

Prestazioni

- Resistenze corazzate

Facilità d'uso

- Controllo tramite termostato

The **MAGISTRA PLUS 700** bain-marie range consists of electric models. Monobloc and top version.

Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm
- Moulded and continuous-welded tanks

Performance

- Electric heating elements in armoured stainless steel

Ease of use

- Thermostat control

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm		kW	kW		Kg	m ³	€

Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand



MBME74A

1 vasca GN 1/1
(bacinelle escluse)
1 bowl GN 1/1
(without basins)

40x71,4x85	31x51x16	GN 1/1	1,5	1,5	230V/1N 50Hz	34	0,5	2.084

Top - Top



MBME74T

1 vasca GN 1/1
(bacinelle escluse)
1 bowl GN 1/1
(without basins)

40x71,4x25	31x51x16	GN 1/1	1,5	1,5	230V/1N 50Hz	20	0,2	1.706

magistra Plus|700 Bagnomaria - *Bain-marie*

Accessori - Accessories

Bacinella inox con coperchio per bagnomaria - *Stainless steel container with lid*

	Modello <i>Model</i>	Dim. <i>Dim.</i>	Prezzo <i>Price</i>
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€
	A800040 Cap. 21 L GN 1/1 <i>Cap. 21 L GN 1/1</i>	53x32,5x15	186
	A800041 Cap. 13 L GN 2/3 <i>Cap. 13 L GN 2/3</i>	35,5x32,5x15	132
	A800042 Cap. 9,5 L GN 1/2 <i>Cap. 9,5 L GN 1/2</i>	32,5x26,5x15	122
	A800043 Cap. 5 L GN 1/3 <i>Cap. 5 L GN 1/3</i>	32,5x17,5x15	94
-23 Alimentazione speciale (230V / 3) <i>Special supply (230V / 3)</i>			+3% sul prezzo di listino <i>on the price list</i>

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article*

170



Elementi neutri

Neutral worktop

La gamma di elementi neutri **MAGISTRA PLUS 700** si compone di modelli monoblocco su armadio aperto e modelli top.

Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Solidi piedi regolabili in AISI 304

Facilità d'uso

- Cruscotto sagomato
- Modulo con ampio cassetto (solo monoblocco)

The **MAGISTRA PLUS 700** neutral worktop range consists of monobloc models on open cupboard and top models.

Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm
- AISI 304 strong feet, adjustable

Ease of use

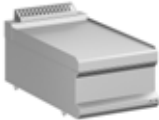
- Shaped front
- Module with large drawer (only monobloc)

Modello Model	Dim. Dim.	Cassetto Drawer	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm		Kg	m ³	€

Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand

	MN74A Elemento neutro cm 40 Neutral element cm 40	40x71,4x85		30	0,5	1.290
	MN74AC Elemento neutro con cassetto cm 40 Neutral element with drawer cm 40	40x71,4x85	•	34	0,5	1.513

magistra Plus|700 Elementi neutri - Neutral worktop

	Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Cassetto Drawer	P. Lordo Gross W. Kg	Volume Volume m³	Prezzo Price €
	MN77A	70x71,4x85		45	0,8	1.601
	MN77AC	70x71,4x85	•	48	0,8	1.757
Top - Top						
	MN72T	20x71,4x25		10	0,1	526
	MN74T	40x71,4x25		18	0,2	607
	MN74TC	40x71,4x25	•	18	0,2	770

Elementi neutri - *Neutral worktop* magistra Plus|700

	Modello Model	Dim. Dim.	Cassetto Drawer	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm		Kg	m³	€
	MN77T	70x71,4x25		25	0,3	718
	MN77TC	70x71,4x25	●	25	0,3	931

Basi armadiate

Support / cupboards bases

La gamma di basi armadiate **MAGISTRA PLUS 700** si compone di modelli 1/2 modulo e modulo intero.

Affidabilità

- Struttura in acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Solidi piedi regolabili in AISI 304

The **MAGISTRA PLUS 700** cupboard bases consists of 1/2 modul and full modul models.

Reliability

- AISI 304 stainless steel structure, thickness 1 mm
- AISI 304 strong feet, adjustable

Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	P. Lordo Gross W. Kg	Volume Volume m³	Prezzo Price €

Basi armadiate chiuse - Support / cupboard bases

	NSA72 Con spazio tecnico posteriore <i>With rear technical slot</i>	20x64x60	10	0,1	530

Basi armadiate aperte senza porte - Support / cupboard bases without doors

	NSA74 Supporto armadiato cm 40 con spazio tecnico posteriore <i>Open counter cm 40 with rear technical slot</i>	40x59,5x60	18	0,2	611

Basi armadiate - Support magistra Plus|700

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m³	€

Basi armadiate aperte senza porte - Support / cupboard bases without doors

	NSA77 Supporto armadiato cm 70 con spazio tecnico posteriore <i>Open counter cm 70 with rear technical slot</i>	70x59,5x60	22	0,3	645
	NSA78 Supporto armadiato cm 80 con spazio tecnico posteriore <i>Open counter cm 80 with rear technical slot</i>	80x59,5x60	24	0,4	723

magistra Plus|700 Basi armadiate - Support

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m³	€

Accessori di completamento basi armadiate - Cupboard bases accessories

	A777190 Kit cassettiera 2 cassetti GN 1/1 per vani a giorno monoblocco L.40 cm <i>Kit 2 drawers GN 1/1 for monobloc open cupboard L.40 cm</i>	40x66x21,5/44	15	0,09	582
	A777195 Kit cassettiera 2 cassetti GN 2/1 per basi NSA L. 70 cm <i>Pair of drawers GN 2/1 for cupboard NSA L. 70 cm</i>	70x58x21,5/44	19,7	0,2	716
	A777189 Kit cassettiera 2 cassetti GN 1/1 per NSA74 <i>Kit 2 drawers GN 1/1 for NSA74</i>	40x66x21,5/44	15	0,09	594
	A777196 Kit cassettiera 2 cassetti GN 2/1 per vani a giorno monoblocco L.70 cm <i>Kit 2 drawers GN 2/1 for monobloc open cupboard L.70 cm</i>	70x58x21,5/44	19,7	0,2	701
	A777188 Porta armadio 40 cm (1 porta) <i>Door for cupboard 40 cm (1 door)</i>	39x44x3,2	5	0,05	208
	A777192 Kit porte armadio 70 cm (2 porte) <i>Door kit for cupboard 70 cm (2 doors)</i>	2x (34,5x44x3,2)	9	0,06	397

Configurazione porte standard - Standard doors configuration

Modulo Module	80 cm	110 cm
Codici da ordinare Codes to order	n. 2 cod. A777188	n. 1 cod. A777192 + n. 1 cod. A777188

176

Modello Model	Dim. Dim.	Resistenze Elettr. Electric Elements	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW	Kg	m³	€

Accessori di completamento basi armadiate - *Cupboard bases accessories*

	A777115 Guida laterale cromata vano armadio <i>Chromed lateral guide for cupboard</i>	58,5x2,5x38,5			44
	A770011 Griglia vano armadio GN 1/1 <i>Cupboard shelf GN 1/1</i>	32,5x59x3			61
	A777201 Griglia vano armadio GN 2/1 <i>Cupboard shelf GN 2/1</i>	53x62,5x4,7			77
	A777191 Kit Coprigiunto <i>Junction Kit</i>				31
	A777116 Kit riscaldatore GN 1/1 per basi armadiate da L. 40 con griglia GN 1/1 inclusa <i>Kit heating group for cabinet GN 1/1 suitable for open counter bases W. 40 with GN 1/1 grid included</i>	23x59,5x5	0,8	5	0,05 638
	A777117 Kit riscaldatore GN 2/1 per basi armadiate da L.70/80 con griglia GN 2/1 inclusa <i>Kit heating group for cabinet GN 2/1 suitable for open counter bases W. 70/80</i>	53x59,5x5	1,6	7	0,06 872
	A777131 N. 2 ruota fissa inox <i>N. 2 s/s fixed caster</i>	Ø 10			132
	A777132 N. 2 ruota girevole inox con freno <i>N. 2 s/s swivel caster with brake</i>	Ø 10			240
	A770107 Kit piede singolo per ancoraggio <i>Kit single foot for anchoring</i>				47
	A980118 Kit 4 piedi (h. 50 mm) per installazione su zoccolatura piena (h.100 mm) <i>Kit 4 feet (h. 50 mm) for installation on a solid masonry plinth (h.100 mm)</i>				208
	23 (230 V/ 3F) alimentazione speciale, da specificare al momento dell'ordine <i>special supply, to be specified at the order</i>				+3% sul prezzo di listino <i>on the price list</i>

magistra Plus|900

magistra Plus|900

The real value for your kitchen

Qualità concreta

- **Nuova manopola e nuova maniglia**
per migliorare qualità e affidabilità
- **Nuova struttura**
progettata per garantire il massimo della qualità
- **Fondo in acciaio**
per rendere ogni macchina più resistente



Concrete quality

- **New knob and handles**
to improve quality and reliability
- **New structure**
designed to guarantee maximum quality
- **Bottom in stainless steel**
to make the machine more resistant

Valori tangibili

- **Bruciatori ad alta potenza**
con efficienza certificata al 60%
- **Nuova griglia pietralavica con diversi livelli**
per ottenere migliori risultati di cottura
- **Nuovo carico acqua**
con elettrovalvola nei cuocipasta



Tangible values

- **High power burners**
with 60% certified efficiency
- **New lavastone grids**
with levels for superior cooking results
- **New water loading**
with electro-valve for pasta cookers

Facilità di manutenzione

- **Nuovo camino senza viti**
facilmente amovibile
- **Facile connessione**
per installazioni rapide
- **Comparto tecnico posteriore**
per facilitare il collegamento alle utenze
- **Fondo amovibile**
per accedere facilmente all'area sottostante delle macchine



Ease of maintenance

- **New chimney without screws**
easily removable
- **Easy connection**
for speedy installations
- **Rear technical compartment**
to facilitate connection to utilities
- **Removable bottom**
to allow easy access to the lower part of the equipment

178

Profondità: 90 cm
Modularità: 40-80-120 cm
Spessore del piano: 1 mm

Depth: 90 cm
Modularity: 40-80-120 cm
Worktop thickness: 1 mm

Cucine a Gas

Gas Ranges

Flex Burners

5,5 kW - 7 kW - 11 kW

La gamma di cucine a gas **MAGISTRA PLUS 900** si compone di modelli 2/4/6 fuochi disponibili nella versione monoblocco su armadio aperto, su forno statico a gas o elettrico e su forno gas maxi. Bruciatori estraibili in ghisa smaltata, da 5,5 kW, 7 kW e 11 kW. I forni comprendono reggigriglie 3 livelli e 1 griglia inclusa. Forni elettrici dotati di 2 resistenze separate, una sul cielo (grill) e una sul fondo.

Affidabilità

- Bruciatore pilota protetto
- Bruciatori in ghisa a fiamma autostabilizzata

Prestazioni

- Efficienza certificata al 60%
- Massima Flessibilità: la posizione del bruciatore e relativi ugelli può essere cambiata direttamente in utenza (da anteriore a posteriore e viceversa)
- Fiamma orizzontale: distribuzione uniforme del calore, ottimale anche per cotture delicate

Facilità d'uso

- Massima flessibilità grazie a un range di potenza modulabile per adattarsi ad ogni esigenza
- Angoli raggiati
- Invaso stampato

The **MAGISTRA PLUS 900** gas ranges line consists of models with 2/4/6 burners available freestanding on open stand, with gas or electric static oven and with gas maxi oven. Cast iron removable burners of 5,5 kW, 7 kW and 11 kW. The ovens have 3 levels rack support and include 1 grid. The electric ovens have 2 separated heating elements, one on top (grill) and one on the bottom.

Reliability

- Protected pilot flame
- Cast iron removable burners with self-stabilizing flame

Performance

- 60% certified efficiency
- Maximum Flexibility: the burner position with its nozzles can be changed directly on site (from front to back and viceversa)
- Horizontal flame: uniform heat distribution, also ideal for delicate cooking

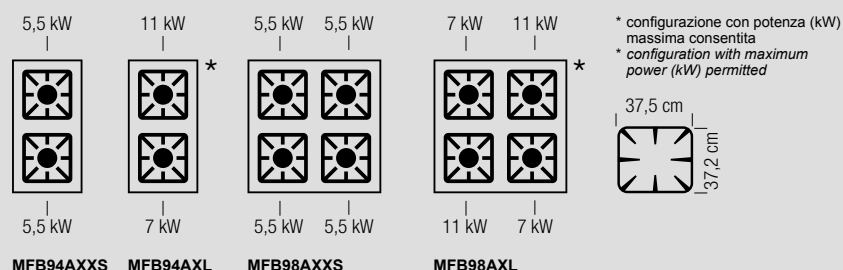
Ease of use

- Maximum flexibility thanks to an adjustable power range, to satisfy every need
- Cast iron pan support (individual)
- Rounded corners
- Watertight pressed worktop

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Bruciatori Burners			Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	5,5 kW	7 kW	11 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m ³	€

Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand

	MFB94AXXS 2 fuochi valvolati 2 burners with safety valve	40x90x85	-	2	-	-	-	11	-	48	0,5	2.669
	MFB94AXL 2 fuochi valvolati 2 burners with safety valve	40x90x85	-	-	1	1	-	18	-	48	0,5	2.771
	MFB98AXXS 4 fuochi valvolati 4 burners with safety valve	80x90x85	-	4	-	-	-	22	-	74	1	3.784
	MFB98AXL 4 fuochi valvolati 4 burners with safety valve	80x90x85	-	-	2	2	-	36	-	74	1	3.968



179

magistra Plus|900 **Cucine a Gas - Gas Ranges**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Bruciatori Burners			Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	5,5 kW	7 kW	11 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³	€
	MFB912AXXS 6 fuochi valvolati 6 burners with safety valve	120x90x85	-	6	-	-	-	33	-	104	1,4	5.272
	MFB912AXXL 6 fuochi valvolati 6 burners with safety valve	120x90x85	-	-	3	3	-	54	-	104	1,4	5.546

Monoblocco su forno - Free standing with oven

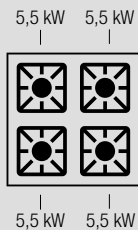
	MFB98FGXXS 4 fuochi valvolati, forno a Gas 4 burners with safety valve, gas oven	80x90x85	54x70x30	4	-	-	7	-	29	-	106	1	4.897
	MFB98FGXL 4 fuochi valvolati, forno a Gas 4 burners with safety valve, gas oven	80x90x85	54x70x30	-	2	2	7	-	43	-	106	1	5.057
	MFB98FEXXS 4 fuochi valvolati, forno elettrico 4 burners with safety valve, electric oven	80x90x85	54x70x30	4	-	-	-	6	22	400V/3N 50Hz	106	1	5.771
	MFB98FEXL 4 fuochi valvolati, forno elettrico 4 burners with safety valve, electric oven	80x90x85	54x70x30	-	2	2	-	6	36	400V/3N 50Hz	106	1	5.954

	MFB912AFGXXL 6 fuochi valvolati, forno a Gas, armadio con porta 6 burners with safety valve, gas oven, cupboard	120x90x85	54x70x30	-	3	3	7	-	61	-	143	1,4	7.162

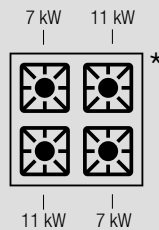
	MFB912AFEXXS 6 fuochi valvolati, forno elettrico, armadio con porta 6 burners with safety valve, electric oven, cupboard	120x90x85	54x70x30	6	-	-	-	6	33	400V/3N 50Hz	143	1,4	7.628
	MFB912AFEXXL 6 fuochi valvolati, forno elettrico, armadio con porta 6 burners with safety valve, electric oven, cupboard	120x90x85	54x70x30	-	3	3	-	6	54	400V/3N 50Hz	143	1,4	7.904

180

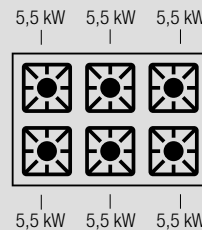
* configurazione con potenza (kW)
massima consentita
* configuration with maximum
power (kW) permitted



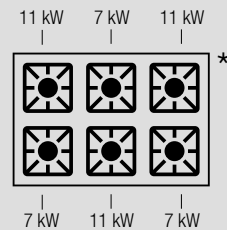
MFB98FGXXS
MFB98FEXXS



MFB98FGXL
MFB98FEXL



MFB912AXXS
MFB912AFEXXS



MFB912AXXL
MFB912AFGXXL
MFB912AFEXXL

Cucine a Gas - Gas Ranges **magistra Plus**|900

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Bruciatori Burners			Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	5,5 kW	7 kW	11 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³	€
 MFB912FGMXXL 6 fuochi, forno a Gas extra largo 1 porta 6 burners, extra large gas oven 1 door	120x90x85	100x70x30	-	3	3	10	-	64	-	171	1,4	7.579
	120x90x85	100x70x30	-	3	3	10	5	64	400V/3N 50Hz	173	1,4	8.051

FACILITÀ DI CONFIGURAZIONE: Possibilità di cambiare la configurazione della macchina (posizione Flex Burners) direttamente sul posto.
MASSIMA FLESSIBILITÀ: Possibilità di ridurre la potenza (kW) della macchina direttamente sul posto semplicemente acquistando kit ugelli e corpo bruciatore 5,5 kW o 7 kW. Contatta l'ufficio ricambi ecs@itweurotec.it

EASY CONFIGURATION: Possibility to change the configuration of the machine (Flex Burners position) directly on site.

MAXIMUM FLEXIBILITY: Possibility to reduce the power (kW) of the machine directly on site simply buying nozzles and 5,5 kW or 7 kW burner's body kit. Please contact spare parts department ecs@itweurotec.it

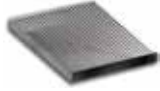
FLEX BURNER 5,5 kW: I modelli Flex Burner con potenza 5,5 kW rispondono alla normativa antincendio richiesta in alcuni mercati che prevede la realizzazione di cucine con portata termica complessiva non superiore a 35 kW (30.000kcal/h).

FLEX BURNER 5,5 kW: Flex Burner models with 5,5 kW power are suitable for those kitchen where fire regulations require a total thermal flow not exceeding 35 kW (30.000kcal/h).

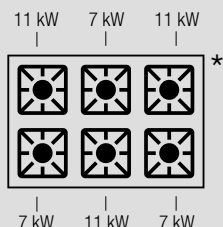
Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m³	€
-23 Alimentazione speciale (230V / 3) Special supply (230V / 3)				+3% sul prezzo di listino on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number

 A980119 Piastra liscia 1 fuoco Smooth plate 1 burner	37x37	7,5	0,1	431
 A980120 Piastra rigata 1 fuoco Lined plate 1 burner	37x37	6,7	0,1	528
 A777125* Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio Water column for cupboard models	5x70x65	5,2	0,03	517
A777126 colonnina d'acqua posteriore per modelli su forno Water column for models on oven	5x70x65	5,2	0,03	517

* Non installabile sui modelli MFB94 - Not available for MFB94 models



MFB912FGMXXL
MFB912FGMXXL

* configurazione con potenza (kW)
massima consentita
* configuration with maximum
power (kW) permitted



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

(A980119 - A980120)

181

MBM
2025

magistra Plus|900

Cucine elettriche

Electric Ranges

La gamma di cucine elettriche **MAGISTRA PLUS 900** si compone di modelli 2/4/6 piastre disponibili nella versione monoblocco su armadio aperto, su forno statico elettrico o su forno elettrico maxi.
Piastre in ghisa quadre o ribassate. Termostato di servizio a 6 (+1) posizioni.
I forni comprendono reggigriglie 3 livelli e 1 griglia inclusa. Forni elettrici dotati di 2 resistenze separate, una sul cielo (grill) e una sul fondo.

Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm

Prestazioni

- Piastre a riscaldamento rapido

Facilità d'uso

- Angoli raggiati
- Dispositivo sicurezza anti-surrisaldamento

The **MAGISTRA PLUS 900** electric range consists of models with 2/4/6 plates available freestanding on open stand, with an electric static oven or with electric maxi oven.
Squared or flush-mounted cast iron plates. Heating elements with 6 (+1) positions thermostat.
The ovens have 3 levels rack support and include 1 grid. The electric ovens have 2 separated heating elements, one on top (grill) and one on the bottom.

Reliability

- Aisi 304 stainless steel watertight pressed worktop, thickness 1 mm

Performance

- Fast heating hot plates

Ease of use

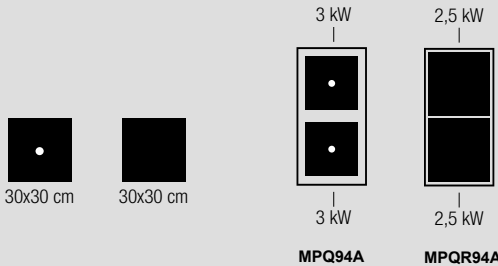
- Rounded corners
- Anti-overheating safety device

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Piastre Plates			Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	2,5 kW	3 kW	4 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³	€

Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand

	MPQ94A 2 piastre quadre 2 square plates	40x90x85	-	-	2	-	-	-	6	400V/3N 50Hz	78	0,5	3.273
	MPQR94A 2 piastre quadre ribassate 2 square plates lowered	40x90x85	-	2	-	-	-	-	5	400V/3N 50Hz	83	0,5	3.529

182



Cucine elettriche - Electric Ranges **magistra** Plus|900

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Piastre Plates			Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	2,5 kW	3 kW	4 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³	€



MPQ98A
4 piastre quadre
4 square plates

80x90x85	-	-	3	1	-	-	13	400V/3N 50Hz	102	1	4.973



MPQR98A
4 piastre quadre
ribassate
4 square plates lowered

80x90x85	-	4	-	-	-	-	10	400V/3N 50Hz	107	1	5.237



MPQ912A
6 piastre quadre
6 square plates

120x90x85	-	-	4	2	-	-	20	400V/3N 50Hz	130	1,4	6.540

Monoblocco su forno - Free standing with oven



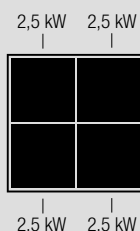
MPQ98FE
4 piastre quadre
con forno elettrico
4 square plates
with electric oven

80x90x85	54x69,5x29	-	3	1	-	6	19	400V/3N 50Hz	136	1	6.784

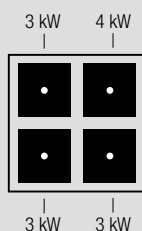


MPQR98FE
4 piastre quadre
ribassate
su forno elettrico
4 square plates lowered
on electric oven

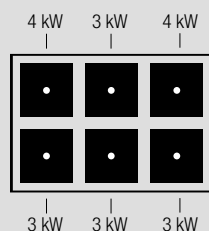
80x90x85	54x69,5x29	4	-	-	-	6	16	400V/3N 50Hz	142	1	7.103



MPQR98A
MPQR98FE



MPQ98A
MPQ98FE



MPQ912A



30x30 cm



30x30 cm

183

magistra Plus|900 **Cucine elettriche - Electric Ranges**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Piastre Plates			Forno Oven		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	2,5 kW	3 kW	4 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³	€
 MPQ912FE 6 piastre quadre con forno elettrico armadio 1 porta 6 square plates with electric oven cupboard 1 door	120x90x85	54x69,5x29	-	4	2	-	6	26	400V/3N 50Hz	187	1,4	8.921
 MPQ912FEM 6 piastre quadre con forno maxi 6 square plates with maxi oven	120x90x85	100x69,5x29		4	2	-	10	30	400V/3N 50Hz	171	1,4	9.520

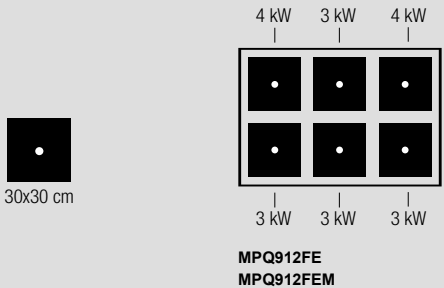
Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m³	€
-23 Alimentazione speciale (230V / 3) Special supply (230V / 3)				+3% sul prezzo di listino on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number

	A777125* Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio Water column for cupboard models	5x70x65	5,2	0,03	517

* Non installabile sui modelli MPQ94A - MPQR94A - Not available for MPQ94A - MPQR94A models



Tuttapiastra

Solid Top

La gamma di cucine tuttapiatra **MAGISTRA PLUS 900** si compone di un modello su armadio aperto, un modello su forno statico a gas ed un modello con fuochi laterali, di potenza 3.2 kW e 5.5 kW, su forno statico a gas. Piastra in ghisa 10 mm di spessore con anello centrale mobile e superficie di 50 dm². La temperatura della piastra raggiunge circa 500 °C al centro e 200 °C laterali. I forni comprendono reggigriglie 3 livelli e 1 griglia inclusa.

Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304, spessore 1 mm, imbutito
- Piastra riscaldante in ghisa, spessore 10 mm

Prestazioni

- Bruciatore in ghisa da 12 kW con accensione piezoelettrica

Facilità d'uso

- Zone isotermiche per cotture differenziate

The **MAGISTRA PLUS 900** solid top range comprises one model on open stand, one model on gas static oven and one model with side burners (3,2 and 5,5 kW). Cast iron cooking plate with a surface area of 50 dm², 10 mm thickness. The hotplate surface reaches 500°C in the center and 200 °C toward the edges. The ovens have 3 levels rack support and include 1 grid.

Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm
- Cast iron heating plate, thickness 10 mm

Performance

- 12 kW cast iron burner with piezo-electric ignition

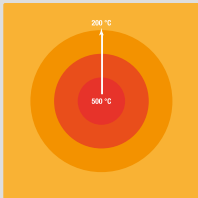
Ease of use

- Isothermal zones for differentiated cooking

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Forno Oven	Piastra Plate	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Gas kW	kW	kW		Kg	m³	€

Gas - Gas

	MTPG98A 1 piastra a gas su armadio aperto One gas plate on open stand	80x90x85	-	-	12	12	-	100	1	4.200
	MTPG98FG 1 piastra gas su forno a gas One gas plate on gas oven	80x90x85	54x69,5x32	7	12	19	-	125	1	5.756



Piastra modello gas
Gas plate model

magistra Plus|900 Tuttapiastra - Solid Top

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Forno Oven	Piastra Plate	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	El. kW	kW	kW		Kg	m³	€

Elettrica - Electric

	MTPE98A Tuttapiastra elettrico su armadio aperto <i>Electric solid top on open stand</i>	80x90x85	-	-	4x3,5	14	400V/3N 50/60Hz	100	1	5.390

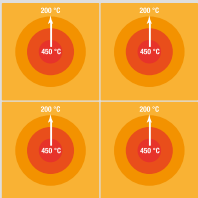
Accessori - Accessories

Modello Model	Prezzo Price
	€

-23 Alimentazione speciale (230V / 3) <i>Special supply (230V / 3)</i>	+3% sul prezzo di listino <i>on the price list</i>

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number

Piastra modello elettrico
Electric model plate



Induzione

Induction

La gamma di piastre a induzione **MAGISTRA PLUS 900** si compone di modelli a 2 o 4 induttori con potenza 5 kW l'uno. Induttori con 6 diversi gradi di regolazione e lampade spia per segnalare funzionamento del piano.

- Affidabilità**

 - Piano di lavoro acciaio inox AISI 304, spessore 1 mm
- Prestazioni**

 - Riscaldamento a induzione solo per contatto diretto con la pentola
 - Riduzione consumo energia del 50%
- Facilità d'uso**

 - Superficie totalmente piana
 - Controllo indipendente delle singole aree di cottura
 - Facilità di pulizia del piano

The induction range of **MAGISTRA PLUS 900** consists of models of 2 or 4 inductors of 5 kW each. The inductors have 6 different positions and signals lamps to highlight their functioning.

- Reliability**

 - AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm
- Performance**

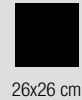
 - Induction heating only with direct contact to the suitable pan
 - 50% less energy consumption
- Ease of use**

 - Total flat surface
 - Independent control of each cooking area
 - Ease of cleaning

Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Induttori Inductors	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
		5 kW	kW		Kg	m³	€

Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand

	MIN94A-M1 2 induttori su armadio aperto 2 inductors on open stand	40x90x85	2	10	400V/3 50/60Hz	100	0,5	10.309
	MIN98A-M1 4 induttori su armadio aperto 4 inductors on open stand	80x90x85	4	20	400V/3 50/60Hz	200	1	19.372



magistra Plus|900 Induzione - Induction

Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m³	€
 A777125* Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio Water column for cupboard models	5x70x65	5,2	0,03	517

* Non installabile sul modello MIN94A - Not available for MIN94A model

- Paraspruzzi saldato
- Piastra inclinata
- Capiente cassetto raccolta
- Bruciatori/elementi riscaldanti indipendenti

- *Welded back-splash*
- *Gently sloping hotplate*
- *Grease collection drawer in stainless steel*
- *Independent burners/ heating elements*

[illegible]

MFTG94ALC Piastra liscia cromata <i>Chromed smooth plate</i>	●	●	40x90x85	38x72x1,5	1	-	8	-	82	0,5	3.946



magistra Plus|900 Fry top - Fry top

Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Cromata Chromed	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	8 kW	6 kW	kW		Kg	m³	€
 MFTG94AR Piastra rigata <i>Lined plate</i>		•		40x90x85	38x72x1,5	1	-	8	-	82	0,5	3.505
 MFTG98AL Piastra liscia <i>Smooth plate</i>	•			80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1	4.706
 MFTG98ALC Piastra liscia cromata <i>Chromed smooth plate</i>	•		•	80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1	5.722
 MFTG98AR Piastra rigata <i>Lined plate</i>		•		80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1	5.059
 MFTG98ALR Piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata <i>2/3 smooth and 1/3 lined plate</i>	•	•		80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1	4.909

190



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.
Frytop cromati - Chromed Frytop

Fry top - Fry top magistra Plus|900

Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Cromata Chromed									
				(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	8 kW	6 kW	kW		Kg	m³	€
 MFTG98ALRC Piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata cromata <i>2/3 smooth and 1/3 lined chromed plate</i>	•	•	•	80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1	6.017
Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand												
 MFTE94AL Piastra liscia <i>Smooth plate</i>	•			40x90x85	38x72x1,5	-	1	6	400V/3N 50Hz	82	0,5	3.265
 MFTE94ALC Piastra liscia cromata <i>Chromed smooth plate</i>	•		•	40x90x85	38x72x1,5	-	1	6	400V/3N 50Hz	82	0,5	3.925
 MFTE94AR Piastra rigata <i>Lined plate</i>		•		40x90x85	38x72x1,5	-	1	6	400V/3N 50Hz	82	0,5	3.371
 MFTE98AL Piastra liscia <i>Smooth plate</i>	•			80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1	4.444



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.
Frytop cromati - Chromed Frytop

191

MEM
2025

magistra Plus|900 Fry top - Fry top

Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Ribbed	Cromata Chromed	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	8 kW	6 kW	kW		Kg	m³	€
 MFTE98ALC Piastra liscia cromata Chromed smooth plate	•		•	80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1	5.518
 MFTE98AR Piastra rigata Lined plate		•		80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1	4.874
 MFTE98ALR Piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata 2/3 smooth and 1/3 lined plate	•	•		80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1	4.720
 MFTE98ALRC Piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata cromata 2/3 smooth and 1/3 lined chromed plate	•	•	•	80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1	5.975

Accessori - Accessories

Modello Model	Prezzo Price
	€
-23 Alimentazione speciale (230V / 3) Special supply (230V / 3)	+3% sul prezzo di listino on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number

192



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.
Frytop cromati - Chromed Frytop

Griglia pietralavica

Lavastone grill

La gamma di griglie pietra lavica **MAGISTRA PLUS 900** si compone di modelli sia 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento a gas. La griglia di cottura è in ghisa reversibile carne/pesce.

- Affidabilità**
 - Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Prestazioni**
 - Bruciatori indipendenti (moduli interi)
- Facilità d'uso**
 - Griglia cottura regolabile in altezza
 - Cassetto raccolta grassi
 - Griglia reversibile carne/pesce

The **MAGISTRA PLUS 900** lavastone grill range comprises both 1/2 or full module models, with gas heating, available as freestanding unit or top version. The cooking grid is cast iron made, double face meat/fish.

- Reliability**
 - AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm
- Performance**
 - Independent burners (full moduly modules)
- Ease of use**
 - Adjustable height cooking grill
 - Stainless steel removable drawer for grease collection
 - Double face grill meat/fish

Modello Model	Dim. Dim.	Griglia Grid	Bruciatori Burners	kW Tot. Total kW	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	10 kW	kW	Kg	m³	€

Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand

	MPLG94A Griglia pietralavica Lavastone grill	40x90x85	63,5x18x2 (x2)	1	10	62	0,5	3.910
	MPLG98A Griglia pietralavica Lavastone grill	80x90x85	63,5x18x2 (x4)	2	20	93	1	5.975

magistra Plus|900 Griglia pietralavica - Lavastone grill

Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m³	€
 A800100 Sacco pietra lavica <i>Lavastone sack</i>	32x32x15	6	0,01	57
A980167 Kit sollevamento griglie MPLG94 <i>Kit grids lifting MPLG94</i>				210
A980168 Kit sollevamento griglie MPLG98 <i>Kit grids lifting MPLG98</i>				244

Griglia ad acqua

Water grill

La gamma di griglie ad acqua **MAGISTRA PLUS 900** si compone di modelli sia 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento elettrico, nella versione monoblocco. L'evaporazione dell'acqua presente nei contenitori posti sotto le resistenze consente una cottura delicata e uniforme dei cibi senza alterarne il gusto.

Prestazioni

- Griglia di cottura in ghisa reversibile carne/pesce
- Il calore irradiato dalle resistenze sviluppa vapore che sale verso gli alimenti che sono in cottura sulla griglia, assicurandone una cottura delicata e uniforme.

Pulibilità

- Facile pulizia del cassetto di raccolta del grasso grazie alla presenza di acqua al suo interno
- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione

- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

The **MAGISTRA PLUS 900** water grill range consists of both 1/2 or full module models, electric heating, available as freestanding unit. The water contained in the containers under the electric heating elements evaporates allowing delicate and uniform cooking of food and keeping flavour unchanged.

Performances

- Double face cast iron grid meat/fish
- The heat radiated by the electric heating elements develops steam which rises towards the food on the grid, ensuring delicate and uniform cooking

Cleanability

- Easy cleaning of the grease collection drawer thanks to the presence of water inside
- Smooth surfaces, absence of chimney and limited number of screws to have surfaces without obstacles
- Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines

Ease of maintenance

- Rear technical compartment to facilitate connection to utilities
- Quick removal of the front panel for a immediate access to components

IPX5

Modello Model	Dim. Dim.	Griglia Grid	Resistenze Elettr. Electric Elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	cm	7 kW	kW		Kg	m³	€

Monoblocco su armadio - Free standing on stand

	MWGE94A Griglia ad acqua Water grill	40x90x85	64x37x3	1	7	400V/3N 50/60Hz	72	0,5	3.310
	MWGE98A Griglia ad acqua Water grill	80x90x85	64x37x3 (x2)	2	14	400V/3N 50/60Hz	113	1	5.300



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

195

magistra Plus|900 Griglia ad acqua - Water grill

Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m³	€
-23 Alimentazione speciale (230V / 3) Special supply (230V / 3)				+3% sul prezzo di listino on the price list
Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number				
 A777143 Raschietto doppia lama Scraper double side blade				52

Friggitrici

Fryers

La gamma di friggitorici **MAGISTRA PLUS 900** si compone di modelli ad una o due vasche con riscaldamento a gas od elettrico, versione monoblocco.

Termostato di sicurezza e regolazione termostatica della temperatura dell'olio (90-190 °C).

Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Vasche stampate e saldate in continuo

Prestazioni

- Bruciatore in ghisa ad altissimo rendimento
- Arresto in caso di surriscaldamento
- Maggiore reattività nelle versioni "N"

Facilità d'uso

- Ampia zona fredda
- Vasca raccogli-olio con filtro in acciaio inox
- Termostato di sicurezza
- Resistenze elettriche ribaltabili

The **MAGISTRA PLUS 900** fryers range consists of models with one or two tanks, gas or electric heating, available as freestanding unit. Safety thermostat and thermostatic oil temperature regulation (90-190 °C).

Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm
- Moulded and continuous-welded tanks

Performance

- High output cast iron burner
- Shut-off in case of overheating
- Increased reactivity in "N" models

Ease of use

- Large cold zone
- Oil collection tank with stainless steel filter
- Safety thermostat
- Tilting electrical heating elements

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

Monoblocco su armadio chiuso - Free standing on closed stand

	MFRG94A 1 vasca cap. 18 L 1 cestello A980165 1 bowl cap. 18 L 1 basket A980165	40x90x118	30x40x31,5	18	18	-	18	-	69	0,5	3.699
	MFRG98A 2 vasche cap. 18 L 2 cestelli A980166 1 cestello A980165 2 bowl cap. 18 L 2 baskets A980166 1 basket A980165	80x90x118	30x40x31,5	18+18	18+18	-	36	-	114	1	6.358

N.1 vasca raccogli olio inclusa nelle friggitorici monoblocco
N.1 oil tank included in monobloc fryers

magistra Plus|900 **Friggitrici - Fryers**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

Monoblocco su armadio chiuso - *Free standing on closed stand*

	MFRE94A2V 2 vasche cap. 8 L 2 cestelli A770045 2 bowl cap. 8 L 2 baskets A770045	40x90x85	14x34x20	8+8	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50Hz	56	0,5	5.057
	MFRE94A 1 vasca cap. 18 L 1 cestello A980165 1 bowl cap. 18 L 1 basket A980165	40x90x85	30x40x20	18	-	16	16	400V/3N 50Hz	56	0,5	3.890
	MFRE98A 2 vasche cap. 18 L 2 cestelli A980166 1 cestello A980165 2 bowl cap. 18 L 2 baskets A980166 1 basket A980165	80x90x85	30x40x20	18+18	-	16+16	32	400V/3N 50Hz	91	1	6.717

Accessori - Accessories

	Modello Modello	Dim. Dim.	Prezzo Prezzo
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€
	A980165 Cestello 1/1 intero per modelli MFRG94A, MFRG98A, MFRE94A e MFRE98A <i>Basket 1/1 for models MFRG94A, MFRG98A, MFRE94A and MFRE98A</i>	27x36x14	148
	A980166 Cestello 1/2 vasca per modelli MFRG94A, MFRG98A, MFRE94A2V, MFRE94A, MFRE94A2V e MFRE98A <i>Basket 1/2 for models MFRG94A, MFRG98A, MFRE94A2V, MFRE94A, MFRE94A2V and MFRE98A</i>	13x36x14	126
	A770045 Cestello 1/2 vasca <i>Basket 1/2</i>	12x29,5x12	97
	A980131 Vasca raccoglio olio per friggitrici monoblocco (20 litri) <i>Oil tank for manibloc fryers (20 liters)</i>	30x67x15,5	142
	-23 Alimentazione speciale (230V / 3) <i>Special supply (230V / 3)</i>		+3% sul prezzo di listino <i>on the price list</i>

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

magistra Plus|900

Cuocipasta

Pasta cooker

La gamma di cuocipasta **MAGISTRA PLUS 900** si compone di modelli ad una o due vasche da 40 litri di capacità, con riscaldamento a gas o elettrico, versione monoblocco.

Affidabilità

- Piano di lavoro AISI 304 spessore 1 mm
- Vasche in AISI 316 anti-corrosione
- Vasche stampate e saldate in continuo

Prestazioni

- Bruciatore in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata

Facilità d'uso

- Imbutitura perimetrale per la raccolta di liquidi
- Invaso per raccolta amidi
- Scarico troppo-pieno per eliminazione amidi
- Angoli raggiati
- Sgocciolatoio grigliato posa-cestelli

The **MAGISTRA PLUS 900** pasta cooker range consists of models with one or two tanks, capacity 40 liters, gas or electric heating, available as freestanding unit on closed stand.

Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm
- AISI 316 anti-corrosion deep drawn tank
- Moulded and continuous-welded tanks

Performance

- Stainless steel burner with self-stabilizing flame

Ease of use

- Moulded edge for collection of liquids
- Expansion zone for collecting starches
- Drain for starches removal
- Rounded corners
- Straining grid for baskets

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

Monoblocco su armadio chiuso - Free standing on closed stand

	MCPG94A 1 vasca cap. 40 L cestelli non inclusi 1 tank cap. 40 L basket not included	40x90x85	30,5x51x27,5	40	13,3	-	13,3	230V/1N 50/60Hz	57	0,5	4.071
	MCPG98A 2 vasche cap. 40 L cestelli non inclusi 2 tanks cap. 40 L basket not included	80x90x85	30,5x51x27,5	40+40	13,3+13,3	-	26,6	230V/1N 50/60Hz	94	1	6.441

200

Accessori - Accessories

Modello Model	Prezzo Prezzo
	€
-23 Alimentazione speciale (230V / 3) Special supply (230V / 3)	+3% sul prezzo di listino on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number

Cuocipasta - Pasta cooker magistra Plus|900

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

 MCPE94A 1 vasca cap. 40 L cestelli non inclusi 1 tank cap. 40 L basket not included	40x90x85	30,5x51x27,5	40	-	9	9	400V/3N 50Hz	51	0,5	4.155

 MCPE98A 2 vasche cap. 40 L cestelli non inclusi 2 tanks cap. 40 L basket not included	80x90x85	30,5x51x27,5	40+40	-	9+9	18	400V/3N 50Hz	81	1	6.412

Accessori - Accessories

Cestello cuocipasta - Basket for pasta cooker

Modello Model	Dim. Dim.	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€

	A770049	14,5x29x21,5	115
	A770050	49x29x21,5	254
	A800104	16x29x21,5	118
	A800105	24x29x21,5	141

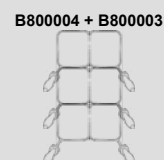
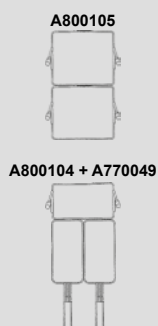
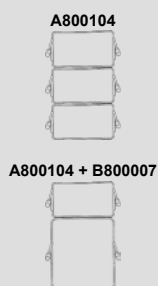
Modello Model	Dim. Dim.	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€

	A800108	ø 14,5 x H 20	148
	B800003	14,5x16x21,5	95
	B800004	14,5x16x21,5	95
	B800007	33x29x21,5	194

Combinazione cestelli cuocipasta

Basket per pasta cooker


 Regolamento CE 1935/2004 e
 DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
 destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.



201


 2025

Brasiere

Braising pan

La gamma di brasiere **MAGISTRA PLUS 900** si compone di modelli con riscaldamento a gas o elettrico, versione monoblocco. Vasca in ferro o in acciaio inox AISI 304 (modelli "VI"). Ribaltamento manuale.

Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm

Prestazioni

- Controllo termostatico della temperatura

Facilità d'uso

- Angoli raggiati
- Coperchio a tenuta, bilanciato
- Ampia maniglia frontale

The **MAGISTRA PLUS 900** braising pan range consists of freestanding models with gas or electric heating. The tank has iron or stainless steel AISI 304 18/10 bottom ("VI" models). The tilting is manual.

Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm

Performance

- Thermostatic temperature control

Ease of use

- Rounded corners
- Sealed, balanced cover
- Large front handle

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Cap. Vasca Tank	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

Monoblocco ribaltabile / rovesciamento manuale - Free standing tilting / manual turnover

	MBRG98AF Vasca ferro cap. 80 L rovesciamento man. <i>Iron pan cap. 80 L, manual turnover</i>	80x90x85	79x69x20	80	20	0,02	20	230V/1N 50Hz	164	1,1	8.083
	MBRG98A Vasca inox cap. 80 L rovesciamento man. <i>S/S pan cap. 80 L, manual turnover</i>	80x90x85	79x69x20	80	20	0,02	20	230V/1N 50Hz	164	1,1	8.829
	MBRE98AF Vasca ferro cap. 80 L rovesciamento man. <i>Iron pan cap. 80 L, manual turnover</i>	80x90x85	79x69x20	80	-	12	12	400V/3N 50Hz	160	1,1	7.970
	MBRE98A Vasca inox cap. 80 L rovesciamento man. <i>S/S pan cap. 80 L, manual turnover</i>	80x90x85	79x69x20	80	-	12	12	400V/3N 50Hz	160	1,1	8.583

202

Accessori - Accessories

Modello
Model

Prezzo
Prezzo

€

-23

Alimentazione speciale (230V / 3)

Special supply (230V / 3)

+3%

sul prezzo
di listino
on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.
(GBRV18 - EBRV18)

Pentole

Boiling pan

La gamma di pentole **MAGISTRA PLUS 900** si compone di modelli di capacità 100/150 litri, con riscaldamento a gas o elettrico, versione monoblocco. Possibilità di riscaldamento diretto o indiretto. Funzione "sobbollitura" per le versioni a riscaldamento indiretto.

Affidabilità

- Piano di lavoro in AISI 304, spessore 1 mm
- Fondo della vasca in AISI 316 anti-corrosione
- Pressostato (modelli con riscaldamento indiretto)

Prestazioni

- Riscaldamento diretto o indiretto

Facilità d'uso

- Imbutitura perimetrale per la raccolta liquidi
- Coperchio a tenuta, bilanciato e maniglia laterale
- Filtro rubinetto scarico facilmente amovibile

The **MAGISTRA PLUS 900** boiling pans range consists of 100/150 liters of capacity freestanding models with gas electric heating. Direct or indirect heating. "Simmer" function for both the indirect gas and electric versions.

Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm
- Anti-corrosion AISI 316 stainless steel tank's bottom
- Pressure gauge (models with indirect heating)

Performance

- Direct or indirect heating

Ease of use

- Drawn edges for collecting liquids
- Sealed, balanced lid with side handle
- Easily removable drain filter

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. pentola Pan dimensions	Cap. Pentola Pan capacity	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(ØxH) cm	Lt	kW		Kg	m³	€

Monoblocco - Free standing



MPEG98A100

Riscaldamento diretto cap. 100 L.
Direct heating cap. 100 L.

80x90x85

60x42

100

21

-

118

1,1

6.934

MPEG98A150

Riscaldamento diretto cap. 150 L.
Direct heating cap. 150 L.

80x90x85

60x54

150

21

-

123

1,1

7.351



MPEG98A100I

Riscaldamento indiretto cap. 100 L.
Indirect heating cap. 100 L.

80x90x85

60x42

100

21

-

143

1,1

9.378

MPEG98A150I

Riscaldamento indiretto cap. 150 L.
Indirect heating cap. 150 L.

80x90x85

60x54

150

21

-

148

1,1

10.550



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

magistra Plus|900 Pentole - Boiling pan

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. pentola Pan dimensions	Cap. Pentola Pan capacity	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(ØxH) cm	Lt	kW		Kg	m³	€



MPEE98A100I

Riscaldamento indiretto cap. 100 L.
Indirect heating cap. 100 L.

80x90x85

60x42

100

14,4

400V/3N
50Hz

128

1,1

9.911

MPEE98A150I

Riscaldamento indiretto cap. 150 L.
Indirect heating cap. 150 L.

80x90x85

60x54

150

14,4

400V/3N
50Hz

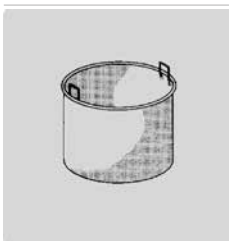
134

1,1

10.159

Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	n° settori n° sectors	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm		€



A800052

Cestello colapasta 100 L
Colander basket 100 L

Ø 50 x 41

1

1.849

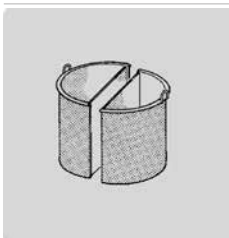
A800055

Cestello colapasta 150 L
Colander basket 150 L

Ø 50 x 48

1

2.043



A800053

Cestello colapasta 100 L
Colander basket 100 L

Ø 50 x 41

2

2.309

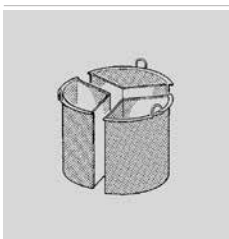
A800056

Cestello colapasta 150 L
Colander basket 150 L

Ø 50 x 48

2

2.545



A800054

Cesto colapasta 100 L
Colander basket 100 L

Ø 50 x 41

3

2.891

A800057

Cesto colapasta 150 L
Colander basket 150 L

Ø 50 x 48

3

3.184

-23

Alimentazione speciale (230V / 3)
Special supply (230V / 3)

+3%
sul prezzo
di listino
on the price list

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - To order, please add -23 at the end of the article number

204



Bagnomaria

Bain-marie

La gamma di bagnomaria **MAGISTRA PLUS 900** si compone di modelli con riscaldamento elettrico, versione monoblocco.

- Affidabilità**
 - Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
 - Vasche stampate e saldate in continuo
- Prestazioni**
 - Resistenze corazzate
- Facilità d'uso**
 - Controllo tramite pressostato

The **MAGISTRA PLUS 900** bain-marie range is consists of 2 freestanding electric models.

- Reliability**
 - AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm
 - Moulded and continuous-welded tanks
- Performance**
 - Electric heating elements in armoured stainless steel
- Ease of use**
 - Thermostat

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm		kW	kW		Kg	m³	€

Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand

	MBME94A 1 vasca GN 4/3 altezza 150 mm 1 tank GN 4/3 height 150 mm	40x90x85	31x69x16	GN 4/3	2,5	2,5	230V/1N 50Hz	45	0,5	3.047
	MBME98A 1 vasca GN 8/3 altezza 150 mm 1 tank GN 8/3 height 150 mm	80x90x85	63x69x16	GN8/3	6	6	400V/3N 50Hz	68	1	4.000

magistra Plus|900 **Bagnomaria** - *Bain-marie*

Accessori - Accessories

Bacchette inox con coperchio per bagnomaria - *Stainless steel containers with lid*

 Modello <i>Model</i>	Dim. <i>Dim.</i> (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Prezzo <i>Price</i>
		€
A800040 Cap. 20 L GN 1/1 <i>Cap. 20 L GN 1/1</i>	53x32,5x15	186
A800041 Cap. 13 L GN 2/3 <i>Cap. 13 L GN 2/3</i>	35,5x32,5x15	132
 A800042 Cap. 9,5 L GN 1/2 <i>Cap. 9,5 L GN 1/2</i>	32,5x26,5x15	122
A800043 Cap. 5 L GN 1/3 <i>Cap. 5 L GN 1/3</i>	32,5x17,5x15	94
A800044 Cap. 2,3 L GN 1/6 <i>Cap. 2,3 L GN 1/6</i>	17,6x16,2x15	70
-23 Alimentazione speciale (230V / 3) <i>Special supply (230V / 3)</i>		+3% sul prezzo di listino <i>on the price list</i>

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article*



Elementi neutri

Neutral worktop

La gamma **MAGISTRA PLUS 900** comprende elementi neutri di completamento in versione monoblocco. Il piano di lavoro è in acciaio AISI 304 e spessore di 1 mm. Versione con cassetto disponibile su modello mezzo modulo. Altezza moduli monoblocchi regolabile da 85 cm a 90 cm, con ampia escursione dei piedini fino ad avere altezza utile sottostante di 20 cm.

- Affidabilità**
 - Piano di lavoro acciaio inox AISI 304, spessore 1 mm
 - Solidi piedi regolabili in AISI 304
- Facilità d'uso**
 - Cruscotto sagomato
 - Modulo con ampio cassetto

The **MAGISTRA PLUS 900** series comprise neutral worktops in freestanding versions. The worktop is AISI 304 18/10 stainless steel with thickness of 1 mm. Half module available with drawers version too. Adjustable mono-block module height from 85 cm to 90 with wide feet swing to reach a net underneath height to 20 cm for a comfortable cleaning.

- Reliability**
 - AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm
 - Adjustable strong feet in AISI 304
- Ease of use**
 - Perfect alignment with other modules
 - Module with large drawer

Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Cassetto Drawer	P. Lordo Gross W.	Volume Volume m³	Prezzo Price €

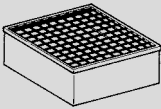
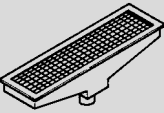
Monoblocco su armadio aperto - Free standing on open stand

	MN94A	40x90x85		34	0,5	1.483
	MN94AC Con cassetto With drawer	40x90x85	•	40	0,5	1.739
	MN98A	80x90x85		51	1	1.839

magistra Plus|900 Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m ³	€

Accessori di completamento basi armadiate - Cupboard bases accessories

	A777190 Kit cassetiera 2 cassetti GN 1/1 per vani a giorno monoblocco L.40 cm <i>Kit 2 drawers GN 1/1 for monobloc open cupboard L.40 cm</i>	40x66x21,5/44	15	0,09	582
	A777188 Porta armadio 40 cm (1 porta) <i>Door for cupboard 40 cm (1 door)</i>	39x44x3,2	5	0,05	208
	B900001 Piletta sifonata verticale inox <i>Floor grate with basin S/S</i>	40x40x15			1.046
	B980001 Piletta sifonata verticale inox <i>Floor grate with basin S/S</i>	80x40x15			1.831

Modello Model	Dim. Dim.	Resistenze Elettr. Electric Elements	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW	Kg	m³	€

Accessori di completamento basi armadiate - *Cupboard bases accessories*

	A777115 Guida laterale cromata vano armadio <i>Chromed lateral guide for cupboard</i>	58,5x2,5x38,5			44
	A770011 Griglia vano armadio GN 1/1 <i>Cupboard shelf GN 1/1</i>	32,5x59x3			61
	A770013 Griglia forno statico GN 2/1 <i>Static oven shelf GN 2/1</i>	53x62,5x4,7			69
	A980129 Kit riscaldatore GN 1/1 per basi armadiate da L. 40 con griglia GN 1/1 inclusa <i>Kit heating group for cabinet GN 1/1 suitable for open counter bases W. 40 with GN 1/1 grid included</i>	23x59,5x5	0,8	5	0,05 495
	A980130 Kit riscaldatore GN 2/1 per basi armadiate da L. 70/80 con griglia GN 2/1 inclusa <i>Kit heating group for cabinet GN 2/1 suitable for open counter bases W. 70/80</i>	53x59,5x5	1,6	7	0,06 822
	A777131 N. 2 ruota fissa inox <i>N. 2 s/s fixed caster</i>	Ø 10			132
	A777132 N. 2 ruota girevole inox con freno <i>N. 2 s/s swivel caster with brake</i>	Ø 10			240
	A980118 Kit 4 piedi (h. 50 mm) per installazione su zoccolatura piena (h.100 mm) <i>Kit 4 feet (h. 50 mm) for installation on a solid masonry plinth (h.100 mm)</i>				208
	23 (230 V/ 3F) alimentazione speciale, da specificare al momento dell'ordine <i>special supply, to be specified at the order</i>				+3% sul prezzo di listino on the price list

MINIMA 600

Affidabile, compatta e funzionale

Reliable, compact and functional

MINIMA è pensata e progettata per garantire massima professionalità in piccoli spazi. La linea **MINIMA 600** snack è studiata per esigenze di ristorazione dove si devono ottenere grandi risultati in spazi contenuti. **MINIMA** è una gamma a libera installazione, completamente modulare, con la possibilità di appoggio su basi refrigerate, calde o neutre e con la predisposizione all'allacciamento di ogni singola macchina direttamente sul piano di lavoro. Sebbene in soli 60 cm di profondità, **MINIMA** offre prestazioni professionali per qualsiasi tipo di necessità. Compatta, facilmente trasportabile e facilmente pulibile, grazie ad angoli arrotondati, piani stampati e ai materiali di qualità utilizzati per la sua costruzione, **MINIMA** è il partner ideale per chi vuole flessibilità e professionalità allo stesso tempo.

- Fianchi e base in acciaio inox
- Piano di lavoro stampato in AISI 304
- Kit coprigiunto - perfetta accostabilità fra i moduli
- Griglie camino in acciaio inox

The **MINIMA 600** snack line is designed to guarantee maximum performances in small spaces in order to get great results in compact spaces. **MINIMA** is a fully modular range with the possibility to be installed on refrigerated counter, cupboard bases, counter ovens. Each machine can be installed and connected directly on the worktop. Even though the depth is only 60 cm, **MINIMA** offers professional performances for every need. Compact, easy to be transported and easy to clean thanks to the rounded edges, moulded worktops and quality materials used to its building, **MINIMA** is the ideal partner to whom is looking for flexible and reliable equipment.

- Sides and base in stainless steel
- Moulded worktop in AISI 304 stainless steel
- Side panels with profile to cover fitting edge and align more than one unit
- Thick stainless steel chimneys



210

Profondità: 60 cm
Modularità: 40-60-100 cm
Spessore del piano: 1 mm

Depth: 60 cm
Modularity: 40-60-100 cm
Worktop thickness: 1 mm

Cucine a Gas

Gas Ranges



La gamma di cucine a gas **MINIMA 600** si compone di modelli 2/4/6 fuochi disponibili nella versione su forno o nella versione top. Bruciatori estraibili in alluminio smaltato, da 2,7 kW e 3,15 kW.

Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm, a "tenuta"

Prestazioni

- Bruciatori estraibili in alluminio
- Bruciatore pilota protetto

Facilità d'uso

- Angoli raggiati
- Invaso stampato



The **MINIMA 600** gas ranges line consists of models with 2/4/6 burners available as freestanding unit on oven or top versions. Alluminium removable burners of 2,7 kW and 3,15 kW.

Reliability

- AISI 304 stainless steel watertight pressed worktop, thickness 1mm

Performance

- Alluminium removable burners
- Protected pilot flame

Ease of use

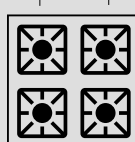
- Rounded corners
- Watertight pressed worktop

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Bruciatori Burners		Forno Oven		Pot. Grill Grill power	kW Tot. Total kW		Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	2,7 kW	3,15 kW	Gas kW	El. kW	kW	elettrica electric	gas gas		Kg	m ³	€

Monoblocco su forno - Free standing with oven

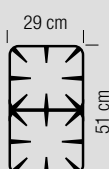
	G4SF6 4 fuochi valvolati, forno a Gas, grill elettrico n.1 A660043 incluso n.1 A660044 incluso <i>4 burners with safety valve, gas oven, electric grill n.1 A660043 included n.1 A660044 included</i>	60x60x85	46x42x32	2	2	2	-	1,8	1,8	13,7	230V/1N 50Hz	60	0,6	2.788
	G4SFE6 4 fuochi valvolati, forno elettrico ventilato, grill elettrico n.1 A660043 incluso n.1 A660044 incluso <i>4 burners with safety valve, ventilated electric oven, electric grill n.1 A660043 included n.1 A660044 included</i>	60x60x85	46x42x32	2	2	-	2,5	1,8	2,5	11,7	230V/1N 50Hz	57	0,6	3.129

3,15 kW 2,7 kW



2,7 kW 3,15 kW

G4SF6, G4SFE6



211

MINIMA 600 Cucine a Gas - Gas Ranges

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Bruciatori Burners		Forno Oven		Pot. Grill Grill power	kW Tot. Total kW		Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	2,7 kW	3,15 kW	Gas kW	El. kW	kW	elettrica electric	gas gas		Kg	m³	€

Monoblocco su forno - Free standing with oven

	G6SFA6 6 fuochi valvolati, forno a Gas, grill elettrico n.1 A660043 incluso n.1 A660044 incluso 6 burners with safety valve, gas oven, electric grill n.1 A660043 included n.1 A660044 included	100x60x85	46x42x32	3	3	2	-	1,8	1,8	19,6	230V/1N 50Hz	80	0,9	3.469

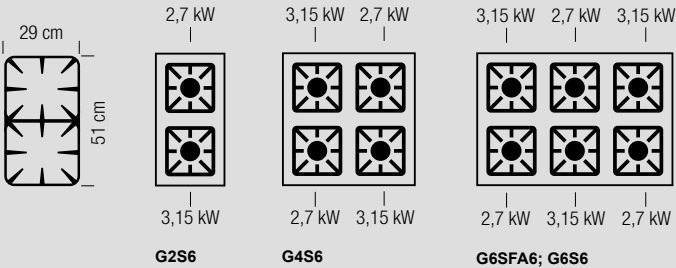
Top - Top

	G2S6 2 fuochi valvolati 2 burners with safety valve	40x60x27	-	1	1	-	-	-	-	5,85	-	22	0,2	1.058

	G4S6 4 fuochi valvolati 4 burners with safety valve	60x60x27	-	2	2	-	-	-	-	11,7	-	30	0,3	1.612

	G6S6 6 fuochi valvolati 6 burners with safety valve	100x60x27	-	3	3	-	-	-	-	17,55	-	44	0,4	2.240

212



Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m ³	€
 A660043 Griglia forno Oven grid	45x36x1,5	-	-	68
 A660044 Teglia smaltata Enamelled pan	45x39x2,5	-	-	110

MINIMA 600

Cucine elettriche

Electric Ranges



La gamma di cucine elettriche **MINIMA 600** si compone di modelli 2/4 piastre, disponibili nella versione monoblocco su forno e nella versione top. Piastre in ghisa tonde da 1,5 e 2,6 kW.

Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm

Prestazioni

- Piastre a riscaldamento rapido

Facilità d'uso

- Angoli raggiati
- Invaso stampato
- Dispositivo sicurezza anti-surriscaldamento



The **MINIMA 600** electric range consists of models with 2/4 plates available as freestanding unit on oven or top versions. Cast iron round plates of 1,5 and 2,6 kW.

Reliability

- AISI 304 stainless steel watertight worktop, thickness 1 mm

Performance

- Fast heating hot plates

Ease of use

- Rounded corners
- Watertight pressed worktop
- Anti-overheating safety device

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Piastre Plates		Forno Oven		Pot. Grill Grill power	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	1,5 kW	2,6 kW	Gas kW	El. kW	kW	kW		Kg	m³	€

Monoblocco su forno - Free standing with oven

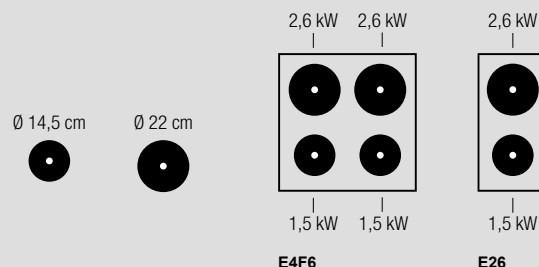
	E4F6 4 piastre con forno ventilato e grill elettrico n.1 A660043 incluso n.1 A660044 incluso <i>4 plates on electric oven n.1 A660043 included n.1 A660044 included</i>	60x60x85	46x42x32	2	2	-	2,5	1,8	10,7	400V/3N 50/60Hz	60	0,6	3.364

Top - Top

	E26 2 piastre tonde 2 round plates	40x60x27	-	1	1	-	-	-	4,1	400V/3N 50/60Hz	21	0,2	925

214

MBM
2025



Cucine elettriche - Electric Ranges **MINIMA 600**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Forno Oven Dim.	Piastr Plates		Forno Oven		Pot. Grill Grill power	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	1,5 kW	2,6 kW	Gas kW	El. kW	kW	kW		Kg	m³	€



E46
4 piastre tonde
4 round plates

60x60x27

-

2

2

-

-

-

8,2

400V/3N
50/60Hz

29

0,3

1.503

Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m³	€



A660043
Griglia forno
Oven grid

45x36x1,5

-

-

68



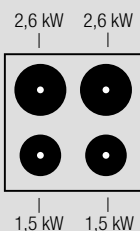
A660044
Teglia smaltata
Enamelled pan

45x39x2,5

-

-

110



E46

215

MEM
2025

MINIMA 600

Cucine in vetroceramica top

Glass ceramic top



La gamma dei piani in vetro ceramica di **MINIMA 600** comprende moduli con riscaldamento ad infrarosso da 2 o 4 zone.

Affidabilità

- Piano di lavoro AISI 304 spessore 1 mm a "tenuta"

Prestazioni

- Riscaldamento ad infrarossi con regolazione indipendente delle singole zone di cottura

Facilità d'uso

- Superficie totalmente piana
- Controllo indipendente delle singole aree di cottura

The **MINIMA 600** glass ceramic top range includes modules with 2 or 4 infrared heating zones.

Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm

Performance

- Heating proportional to the contact surface

Ease of use

- Totally flat surface
- Independent control of the individual cooking areas

Modello Model	Dim. Dim.	Piastra Plate		kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	1,8 kW	2,5 kW	kW		Kg	m ³	€

Top - Top

	EVC26 2 piastre elettriche 2 electric plates	40x60x27	1	1	4,3	400V/3N 50/60Hz	23	0,2	2.221
	EVC46 4 piastre elettriche 4 electric plates	60x60x27	2	2	8,6	400V/3N 50/60Hz	31	03	3.190

216

Fry top

Fry top



La gamma di frytop **MINIMA 600** offre modelli per cotture a contatto, con piastre in acciaio satinato lisce, rigate, lisce e rigate, e con finitura al cromo, sia in versioni 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento elettrico o a gas, tutti con controllo termostatico della temperatura di lavoro.

Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Paraspruzzi in acciaio inox AISI 304
- Spessore piastra 12 mm

Prestazioni

- Controllo termostatico della temperatura

Facilità d'uso

- Piastra inclinata
- Capiente cassetto raccolta
- Bruciatori/elementi riscaldanti indipendenti

The **MINIMA 600** frytop range consists of models for contact cooking. Smooth, ribbed or mixed cooking surface, also chrome finished, with different modular width (half or full unit), with electric or gas heating, all with thermostatic temperature control.

Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm
- AISI 304 stainless steel back-splash
- Hotplate thickness 12 mm

Performance

- Thermostatic temperature control

Ease of use

- Gently sloping hotplate
- Grease collection drawer
- Independent burners/heating elements

Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Lined	Cromata Chromed	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW	kW	kW		Kg	m³	€

Top - Top

	GFT46L Piastra liscia Smooth plate	•		40x60x27	40x51x1,2	5,1	-	5,1	-	43	0,2	1.935
	GFT46LC Piastra liscia cromata Chromed smooth plate	•	•	40x60x27	40x51x1,2	5,1	-	5,1	-	43	0,2	2.387



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop

MINIMA 600 Fry top - Fry top

Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Lined	Cromata Chromed	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW	kW	kW		Kg	m³	€
 GFT46R Piastra rigata <i>Lined plate</i>		•		40x60x27	40x51x1,2	5,1	-	5,1	-	43	0,2	1.843
 GFT66L Piastra liscia <i>Smooth plate</i>	•			60x60x27	60x51x1,2	10,2	-	10,2	-	59	0,3	2.524
 GFT66LC Piastra liscia cromata <i>Chromed smooth plate</i>	•		•	60x60x27	60x51x1,2	10,2	-	10,2	-	59	0,3	3.263
 GFT66R Piastra rigata <i>Lined plate</i>		•		60x60x27	60x51x1,2	10,2	-	10,2	-	59	0,3	2.654
 GFT66LR Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata <i>1/2 smooth and 1/2 lined plate</i>	•	•		60x60x27	60x51x1,2	10,2	-	10,2	-	59	0,3	2.708

218



Fry top - Fry top **MINIMA 600**

Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Lined	Cromata Chromed	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW	kW	kW		Kg	m³	€
 GFT66LRC Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata cromata 1/2 smooth and 1/2 lined chromed plate	•	•	•	60x60x27	60x51x1,2	10,2	-	10,2	-	59	0,3	3.469
 GFT106L Piastra liscia Smooth plate	•			100x60x27	100x51x1,2	15,3	-	15,3	-	93	0,4	3.632
 GFT106LC Piastra liscia cromata Chromed smooth plate	•		•	100x60x27	100x51x1,2	15,3	-	15,3	-	93	0,4	4.661
 EFT46L Piastra liscia Smooth plate	•			40x60x27	40x51x1,2	-	5	5	400V/3N 50/60z	40	0,2	1.627
 EFT46LC Piastra liscia cromata Chromed smooth plate	•		•	40x60x27	40x51x1,2	-	5	5	400V/3N 50/60z	40	0,2	2.115



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.
Frytop cromati - Chromed Frytop

219

MEM
2025

MINIMA 600 Fry top - Fry top

	Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
		Liscia Smooth	Rigata Lined	Cromata Chromed									
					(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW	kW	kW		Kg	m³	€
	EFT46R Piastra rigata Lined plate		•		40x60x27	40x51x1,2	-	5	5	400V/3N 50/60z	40	0,2	1.738
	EFT66L Piastra liscia Smooth plate	•			60x60x27	60x51x1,2	-	7,5	7,5	400V/3N 50/60z	55	0,3	2.036
	EFT66LC Piastra liscia cromata Chromed smooth plate	•		•	60x60x27	60x51x1,2	-	7,5	7,5	400V/3N 50/60z	55	0,3	2.768
	EFT66R Piastra rigata Lined plate		•		60x60x27	60x51x1,2	-	7,5	7,5	400V/3N 50/60z	55	0,3	2.339
	EFT66LR Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata 1/2 smooth and 1/2 lined plate	•	•		60x60x27	60x51x1,2	-	7,5	7,5	400V/3N 50/60z	55	0,3	2.140

220



Fry top - Fry top MINIMA 600

Modello Model	Piastra di cottura Cooking plate			Dim. Dim.	Piano Hotplate	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	Liscia Smooth	Rigata Lined	Cromata Chromed	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW	kW	kW		Kg	m³	€
 EFT66LRC Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata cromata 1/2 smooth and 1/2 lined chromed plate	•	•	•	60x60x27	60x51x1,2	-	7,5	7,5	400V/3N 50/60z	55	0,3	2.844
 EFT106L Piastra liscia Smooth plate	•			100x60x27	100x51x1,2	-	12,5	12,5	400V/3N 50/60z	87	0,4	2.951
 EFT106LC Piastra liscia cromata Chromed smooth plate	•		•	100x60x27	100x51x1,2	-	12,5	12,5	400V/3N 50/60z	87	0,4	4.125

Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kg	m³	€
 A660038 Paraspruzzi amovibile per G/EFT46 Removable back-splash for G/EFT46	40x60x8,5	-	-	82
A660039 Paraspruzzi amovibile per G/EFT66 Removable back-splash for G/EFT66	60x60x8,5	-	-	91
A660040 Paraspruzzi amovibile per G/EFT106 Removable back-splash for G/EFT106	100x60x8,5	-	-	103



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.
Frytop cromati - Chromed Frytop

221

MEM
2025

MINIMA 600

Griglia pietralavica

Charcoal grill



La gamma di griglie pietra lavica **MINIMA 600** si compone di modelli sia 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento a gas, nella versione top. Griglia/piano cottura in acciaio inox AISI 304, regolabile in altezza tramite due leve frontali.

Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm

Prestazioni

- Bruciatori indipendenti (moduli interi)

Facilità d'uso

- Griglia cottura regolabile in altezza
- Cassetto raccolta grassi



The **MINIMA 600** charcoal grill range consists of both 1/2 or full module models, gas heating, available as top version. AISI 304 stainless steel cooking top grid, with adjustable height by means of front levers.

Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm

Performance

- Independent burners (full modules)

Ease of use

- Adjustable height cooking grill
- Stainless steel removable drawer for grease collection

Modello Model	Dim. Dim.	Griglia Grid	Bruciatori Burners	kW Tot. Total kW	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	cm	7 kW	kW	Kg	m ³	€

Top - Top

	GPL46 Griglia per carne Grill-meat plate	40x60x27	35,5x46x1	1	7	41	0,2	2.224
	GPL46P Griglia per pesce Grill-fish plate	40x60x27	35,5x46x1	1	7	41	0,2	2.224

222



Griglia pietralavica - Charcoal grill **MINIMA 600**

Modello Model	Dim. Dim.	Griglia Grid	Bruciatori Burners	kW Tot. Total kW	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	cm	7 kW	kW	Kg	m ³	€



GPL86

Griglia per carne
Grill-meat plate

80x60x27

35,5x46x1 (x2)

2

14

70

0,37

3.254



GPL86P

Griglia per pesce
Grill-fish plate

80x60x27

35,5x46x1 (x2)

2

14

70

0,37

3.254

Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	€



A800100

Sacco pietra lavica
Lavastone sack

-

6

57



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

223

MEM
2025

MINIMA 600

Friggitrici

Fryers



La gamma di friggitrici MINIMA 600 si compone di modelli ad una o due vasche, con riscaldamento a gas od elettrico, disponibili nella versione top. Termostato di sicurezza e regolazione termostatica della temperatura dell'olio (90-190 °C).

Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Vasche stampate e saldate in continuo

Prestazioni

- Bruciatore in ghisa ad altissimo rendimento
- Arresto in caso di surriscaldamento

Facilità d'uso

- Ampia zona fredda
- Termostato di sicurezza
- Resistenze elettriche ribaltabili

The MINIMA 600 fryers range consists of models with one or two tanks, gas or electric heating, available as top versions. Safety thermostat and thermostatic oil temperature regulation (90-190 °C).

Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm
- Moulded and continuous welded tanks

Performance

- High output cast iron burner
- Shut-off in case of overheating

Ease of use

- Large cold zone
- Safety thermostat
- Tilting electrical heating elements

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

Top - Top

	GF46 1 vasca cap. 8 L 1 cestello A660019 2 cestelli A660018 1 bowl cap. 8 L 1 basket A660019 2 baskets A660018	40x60x27	8	7,4	-	7,4	-	30	0,2	2.074
	GF66 2 vasche cap. 8+8 L 2 cestelli A660018 2 bowls cap. 8+8 L 2 baskets A660018	60x60x27	8+8	7,4+7,4	-	14,8	-	47	0,3	3.566

224

Friggitrici - Fryers **MINIMA 600**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

 EF46 1 vasca cap. 10 L 1 cestello A660019 2 cestelli A660018 <i>1 bowl cap. 10 L 1 basket A660019 2 baskets A660018</i>	40x60x27		10	-	9	9	400V/3N 50/60z	28	0,2	1.954

 EF66 2 vasche cap. 10+10 L 2 cestelli A660018 <i>2 bowls cap. 10+10 L 2 baskets A660018</i>	60x60x27		10+10	-	9+9	18	400V/3N 50/60z	41	0,3	3.230

Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	€

Cesti per friggitrici - Basket for fryers

 A660018 Cestello 1/2 vasca per modelli GF46, GF66, EF46 e EF66 <i>Basket 1/2 bowl for models GF46, GF66, EF46 and EF66</i>	11,5x29x12		103
 A660019 Cestello vasca intera per modelli GF46, GF66, EF46 e EF66 <i>Basket whole tank for models GF46, GF66, EF46 and EF66</i>	22,5x28x11,5		118



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

(A660018 - A660019)

225

MEM
2025

MINIMA 600

Scaldapatate

Chip scuttle



MINIMA 600 offre un modello scaldapatate in versione top dotato di resistenze in ceramica per mantenimento calore.

Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Vasche stampate e saldate in continuo

MINIMA 600 offers a model of chip scuttle, top version, with electric ceramic heating elements to maintain heating.

Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm
- Moulded and continuously welded tanks

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m³	€

Top - Top

	ECC46 Scaldapatate elettrico Electric chip scuttle	40x60x27	1	230V/1N 50Hz	22	0,2	1.496

Cuocipasta

Pasta cooker



La gamma di cuocipasta **MINIMA 600** si compone di modelli top ad una vasca da 25 litri di capacità, con riscaldamento a gas od elettrico.

Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Vasche in AISI 316 anti-corrosione
- Vasche stampate e saldate in continuo

Prestazioni

- Bruciatore in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata

Facilità d'uso

- Imbutitura perimetrale per la raccolta di liquidi
- Invaso per raccolta amidi
- Scarico troppo-pieno per eliminazione amidi
- Angoli raggiati
- Sgocciolatoio grigliato posa-cestelli

The **MINIMA 600** pasta cooker range consists of top models with one tank of 25 liters of capacity, gas or electric heating.

Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm
- AISI 316 anti-corrosion deep drawn tank
- Moulded and continuous-welded tanks

Performance

- Stainless steel burner with self-stabilizing flame

Ease of use

- Moulded edge for collection of liquids
- Large zone for collecting starches
- Drain for starches removal
- Rounded corners
- Straining grid for baskets

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Bruciatori Burners	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

Top - Top

	GC66/SC 1 vasca cap. 25 L cestelli non inclusi 1 tank cap. 25 L basket not included	60x60x27	25	11	-	11	-	35	0,3	2.894
	EC66/SC 1 vasca cap. 25 L cestelli non inclusi 1 tank cap. 25 L basket not included	60x60x27	25	-	9	9	400V/3N 50/60z	35	0,3	2.565

Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	€

Cestello cuocipasta - Basket for pasta cooker

	A660025	11,5x30x12,5	141
	A660027	11,5x15x12,5	93



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

MINIMA 600

Bagnomaria

Bain-marie



La gamma di bagnomaria **MINIMA 600** si compone di modelli con riscaldamento elettrico e gas. Versione top.

Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Vasche stampate e saldate in continuo

Prestazioni

- Resistenze corazzate

Facilità d'uso

- Controllo tramite termostato

The **MINIMA 600** bain-marie range consists of electric and gas models. Top version.

Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm
- Moulded and continuous-welded tanks

Performance

- Electric heating elements in armoured stainless steel

Ease of use

- Thermostat control

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Bruciatori Burners	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm		kW	kW		Kg	m ³	€

Top - Top

	GBM46 1 vasca GN 1/2 + 1/3 (bacinelle escluse) 1 bowl GN 1/2 + 1/3 (without basins)	40x60x27		GN 1/2 + GN 1/3	2,15	2,15	-	22	0,2	1.502
	GBM66 1 vasca GN 1/1 + 1/4 + 1/4 (bacinelle escluse) 1 bowl GN 1/1 + 1/4 + 1/4 (without basins)	60x60x27		GN 1/1 + GN 1/4 + GN 1/4	5	5	-	29	0,3	1.954

228

Bagnomaria - Bain-marie **MINIMA 600**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Resistenze Elettr. Electric elements	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm		kW	kW		Kg	m³	€

	EBM46 1 vasca GN 1/2 + 1/3 (bacinelle escluse) 1 bowl GN 1/2 + 1/3 (without basins)	40x60x27		GN 1/2 + GN 1/3	1,53	1,53	230V/1N 50/60Hz	23	0,2	1.367

	EBM66 1 vasca GN 1/1 + 1/4 + 1/4 (bacinelle escluse) 1 bowl GN 1/1 + 1/4 + 1/4 (without basins)	60x60x27		GN 1/1 + GN 1/4 + GN 1/4	3,06	3,06	230V/1N 50/60Hz	30	0,3	1.536

Accessori - Accessories

Bacinella inox con coperchio per bagnomaria - Stainless steel container with lid

Modello Model	Dim. Dim.	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€

	A800040 Cap. 21 L GN 1/1 Cap. 21 L GN 1/1	53x32,5x15	186
	A800042 Cap. 9,5 L GN 1/2 Cap. 9,5 L GN 1/2	32,5x26,5x15	122
	A800043 Cap. 5 L GN 1/3 Cap. 5 L GN 1/3	32,5x17,5x15	94
	A800071 Cap. 4,1 L GN 1/4 Cap. 4,1 L GN 1/4	26,5x16,2x15	92



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

MINIMA 600

Elementi neutri

Neutral worktop



La gamma di elementi neutri **MINIMA 600** si compone di modelli top, con cassetto.

Affidabilità

- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Solidi piedi regolabili in AISI 304

Facilità d'uso

- Cruscotto sagomato
- Modulo con ampio cassetto (solo monoblocco)

The **MINIMA 600** neutral worktop range consists of top models, with drawers.

Reliability

- AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm
- AISI 304 strong feet, adjustable

Ease of use

- Shaped front
- Module with large drawer (only monobloc)

Modello Model	Dim. Dim.	Cassetto Drawer	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm		Kg	m ³	€

Top - Top

	N46C Elemento neutro con cassetto cm 40 <i>Neutral element with drawer cm 40</i>	40x60x27	•	22	0,2	753
	N66C Elemento neutro con cassetto cm 60 <i>Neutral element with drawer cm 60</i>	60x60x27	•	27	0,3	882

230

Basi refrigerate

Refrigerated bases



La gamma di basi refrigerate ventilate **MINIMA 600** si compone di modelli con 2/3 cassetti o 2/3 porte. Predisposti a supportare elementi di cottura. T° interna -2/+10 °C.

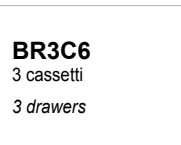
Affidabilità

- Struttura in acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Solidi piedi regolabili in AISI 304

The **MINIMA 600** range of ventilated refrigerated bases consists of models with 2/3 drawers or 2/3 doors. They are designed to carry cooking top units. Compartment T° -2/+10 °C

Reliability

- AISI 304 stainless steel structure, thickness 1 mm
- AISI 304 strong feet, adjustable

Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m³	€
 BR2C6 2 cassetti 2 drawers	120x53,5x57	0,5	230V/1N 50Hz*	90	0,6	7.339
 BR2P6 2 porte 2 doors	120x53,5x57	0,5	230V/1N 50Hz*	80	0,6	6.546
 BR3C6 3 cassetti 3 drawers	160x53,5x57	0,5	230V/1N 50Hz*	110	0,7	8.174
 BR3P6 3 porte 3 doors	160x53,5x57	0,5	230V/1N 50Hz*	100	0,7	7.246

* Modello disponibile anche 60 Hz 230-380V. Richiedere al momento dell'ordine. Sovrapprezzo +10%

* Model available also 60 Hz 230-380V. To be required when ordering. Surcharge +10%

MINIMA 600

Basi armadiate

Support / cupboards bases



La gamma di basi armadiate **MINIMA 600** si compone di modelli con varie misure. Predisposti a supportare elementi di cottura.

Affidabilità

- Struttura in acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Solidi piedi regolabili in AISI 304



The **MINIMA 600** cupboard bases consists of models with different measures. They are designed to carry cooking top units.

Reliability

- AISI 304 stainless steel structure, thickness 1 mm
- AISI 304 strong feet, adjustable

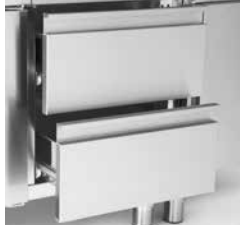
Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price	
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m³	€	
	NSA46 Supporto armadiato cm 40 <i>Open counter cm 40</i>	40x51x58	15	0,2	451
	NSA66 Supporto armadiato cm 60 <i>Open counter cm 60</i>	60x51x58	18	0,3	497
	NSA76 Supporto armadiato cm 70 <i>Open counter cm 70</i>	70x51x58	19	0,3	532
	NSA86 Supporto armadiato cm 80 <i>Open counter cm 80</i>	80x51x58	20	0,37	574
	NSA106 Supporto armadiato cm 100 <i>Open counter cm 100</i>	100x51x58	30	0,4	658
	NSA126 Supporto armadiato cm 120 <i>Open counter cm 120</i>	120x51x58	33	0,5	740
	NSA146 Supporto armadiato cm 140 <i>Open counter cm 140</i>	140x51x58	36	0,5	823

232

Basi armadiate - Support **MINIMA 600**

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m³	€

Accessori di completamento basi armadiate - Cupboard bases accessories

	A660009 Porta armadio destra e sinistra 40 cm per NSA46 <i>Right and left door for cupboard 40 cm for NSA46</i>	39,5x41,5x3	3,2	0,05	193
	A660011 Gruppo porta armadio 60 cm per NSA66 (2 porte) <i>Group door for cupboard 60 cm for NSA66 (2 doors)</i>	29,5x41,5x3	4,5	0,06	322
	A660042 Gruppo porta armadio 70 cm per NSA76 (2 porte) <i>Group door for cupboard 70 cm for NSA76 (2 doors)</i>	34,5x41,5x3	5	0,06	352
	A660012 Gruppo porta armadio 80 cm per NSA86 (2 porte) <i>Group door for cupboard 80 cm for NSA86 (2 doors)</i>	39,5x41,5x3	5,6	0,06	377
	A660013 Gruppo porta armadio 100 cm per NSA106 (3 porte) <i>Group door for cupboard 100 cm for NSA106 (3 doors)</i>		7	0,07	542
	A660014 Gruppo porta armadio 120 cm per NSA126 (3 porte) <i>Group door for cupboard 120 cm for NSA126 (3 doors)</i>		8	0,07	568
	A660015 Gruppo porta armadio 140 cm per NSA146 (4 porte) <i>Group door for cupboard 140 cm for NSA146 (4 doors)</i>		9,3	0,07	730
	A660016 Kit cassetiera 2 cassetti GN 1/1 <i>Pair of drawers GN 1/1</i>	30,8x47x10,5			581
	A660017 Kit cassetiera 2 cassetti GN 2/1 <i>Pair of drawers GN 2/1</i>	50,8x47x10,5			692
	A980118 Kit 4 piedi (h. 50 mm) per installazione su zoccolatura piena (h.100 mm) <i>Kit 4 feet (h. 50 mm) for installation on a solid masonry plinth (h.100 mm)</i>				208
	A660020 Coprigiunto Minima <i>Minima butt strap</i>				31

Attrezzature stand alone

Stand alone equipment

Attrezzature di cottura indipendenti composte da fornelloni da pavimento, friggitrice elettriche da banco, pasticceria e monoblocco, friggitrice a gas monoblocco e salamandre.

Stand alone cooking equipment consist of stockpot stove flooring, electric fryer bench type, confectionary and freestanding, gas freestanding fryers and salamander.

Modello Model	Dim. Dim.	Potenza Power		Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Gas kW	El. kW		Kg	m³	€

Fornelloni a pavimento - Gas/electric stockpot stove flooring

	FP01V Gas / 1 fuoco valvolato Gas / 1 burner with safety valve	58x58x52	12	-	-	30	0,28	1.798
	EFP01 Elettrico / 1 piastra Electric / 1 plate	58x58x52	-	5	400V3N 50Hz	30	0,28	2.331

Apparecchi vari di cottura - Equipment for cooking

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Potenza Power		Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	Gas kW	El. kW		Kg	m³	€

Friggitrici elettriche da banco - Electric fryer bench type

	EF6BM Monofase / 1 cestello Singlephase / 1 basket	29x52x29,5/43,5	23x25x27	5-6	-	3	230V/1N 50Hz	11	0,06	857
	EF8BM Monofase / 1 cestello Singlephase / 1 basket	29x52x29,5/43,5	23x29,5x27	8-9	-	3	230V/1N 50Hz	12	0,07	1.006
	EF8B Trifase / 1 cestello Threephase / 1 basket	29x55x29,5	23x29,5x27	8-9	-	6	400V/3N 50Hz	13	0,07	1.175
	EF12B Trifase / 1 cestello Threephase / 1 basket	37,5x65,5x31/45	27,5x33x28	10-12	-	9	400V/3N 50Hz	18	0,12	1.335
	EF6+6BM Monofase / 2 cestelli Singlephase / 2 baskets	58x52x29,5/43,5	23x25x27	5-6 + 5-6	-	3 + 3	230V/1N 50Hz	19	0,12	1.638
	EF8+8B Trifase / 2 cestelli Threephase / 2 baskets	58x52x29,5	23x29,5x27	8-9 + 8-9	-	6 + 6	400V/3N 50Hz	20	0,15	2.125
	EF12+12B Trifase / 2 cestelli Threephase / 2 baskets	75x65,5x31/45	27,5x33x28	10-12 + 10-12	-	9 + 9	400V/3N 50Hz	32	0,24	2.339

Friggitrici elettriche da banco pasticceria - Electric fryer bench type confectionery

	EF20BP Trifase / 1 cestello Threephase / 1 basket	75x67,5x26	58x32x22	18-20	-	9	400V/3N 50Hz	24	0,2	1.854
	EF60BP Trifase / 1 cestello Threephase / 1 basket	75x77,5x26	62x42x22	34-37	-	9	400V/3N 50Hz	29	0,23	2.535

Apparecchi vari di cottura - *Equipment for cooking*

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Vasca Tank Dim.	Capacità Vasca Tank capacity	Potenza Power		Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Lt	Gas kW	El. kW		Kg	m³	€

Friggitrici elettriche monoblocco - *Electric standing fryers*

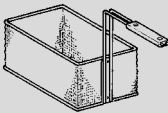
	EF12S Trifase / 1 vasca / 1 cestello <i>Threephase / 1 bowl / 1 basket</i>	37,5x65,5x84,5/98,5	27,5x33x29	12-14	-	9	400V/3N 50Hz	29	0,25	1.768
	EF25S Trifase / 1 cestello <i>Threephase / 1 basket</i>	37,5x75,5x84,5/98,5	27,5x43x29	18-20	-	12	400V/3N 50Hz	32	0,3	1.854
	EF12+12S Trifase / 2 vasche / 2 cestelli <i>Threephase / 2 bowls / 2 baskets</i>	75x65,5x84,5/98,5	27,5x33x29	12-14 + 12-14	-	9 + 9	400V/3N 50Hz	55	0,5	3.207
	EF25+25S Trifase / 2 vasche / 2 cestelli <i>Threephase / 2 bowls / 2 baskets</i>	75x75,5x84,5/98,5	27,5x43x29	18-20 + 18-20	-	12 + 12	400V/3N 50Hz	60	0,6	3.527

Friggitrici gas monoblocco - *Gas standing fryers*

	GF15S 1 vasca / 1 cestello <i>1 bowl / 1 basket</i>	37,5x65x110	25x33x34,5	14	13	-	-	44	0,26	2.626
	GF25S 1 vasca 17,5 L / 1 cestello <i>1 bowl 17,5 L / 1 basket</i>	37,5x75x110	25x43x34,5	17,5	14	-	-	47	0,3	2.850
	GF15+15S 2 vasche / 2 cestelli <i>2 bowls / 2 baskets</i>	75x65x110	25x33x34,5	14 + 14	13 + 13	-	-	81	0,52	4.571
	GF25+25S 2 vasche / 2 cestelli <i>2 bowls / 2 baskets</i>	75x75x110	25x43x34,5	17,5 + 17,5	14 + 14	-	-	86	0,6	4.958

Apparecchi vari di cottura - Equipment for cooking

Accessori per friggitrice - Fryers accessories

Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Prezzo Price €
AFI0004 Vasca raccogli olio per friggitrice GF15+15S / EF12+12S <i>Oil tank for fryer GF15+15S / EF12+12S</i>	-	128
AFI0003 Vasca raccogli olio per friggitrice GF25+25S / EF25+25S <i>Oil tank for fryer GF25+25S / EF25+25S</i>	-	149
 161778 Cestello per EF6 <i>Basket for EF6</i>	14x20x10,5	91
161850 Cestello per EF8 <i>Basket for EF8</i>	19x24,5x10,5	103
161745 Cestello per EF12 e GF15 <i>Basket for EF12 and GF15</i>	23,5x27,5x10,5	118
162057 Cestello per EF25 e GF25 <i>Basket for EF25 and GF25</i>	23,5x38,5x10,5	148
165918 Cestello per EF20BP <i>Basket for EF20BP</i>	56x27,5x10,5	148
165919 Cestello per EF60BP <i>Basket for EF60BP</i>	60x40x10,5	160

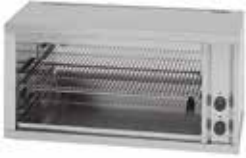


Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

237

MEM
2025

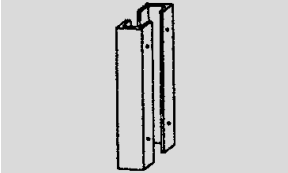
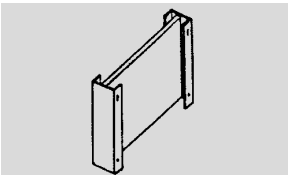
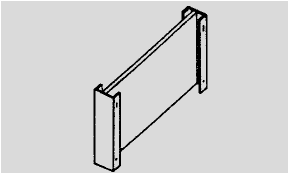
Apparecchi vari di cottura - Equipment for cooking

	Modello Model	Dim. Dim.	Potenza Power		Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Gas kW	El. kW		Kg	m ³	€
Salamandre - Salamanders								
	SAG660 Gas / regolabile in altezza <i>Gas / adjustable height</i>	75x40x460	5,8	-	-	23	0,25	3.785
	SAE641 Elettrica / regolabile in altezza <i>Electric / adjustable height</i>	56x40x40	-	2	230V/1 50/60Hz	42	0,4	1.985
	SAE651 Elettrica / regolabile in altezza <i>Electric / adjustable height</i>	76x40x40	-	4	400V/3N 50/60Hz	23	0,25	2.766
	SAE651M Elettrica / regolabile in altezza <i>Electric / adjustable height</i>	76x40x40	-	2	230V/1 50/60Hz	23	0,25	2.766
	SAE541 Elettrica / regolabile in altezza <i>Electric / adjustable height</i>	40x51x50	-	2	230V/1 50/60Hz	51	0,33	3.371
	SAE561 Elettrica / regolabile in altezza <i>Electric / adjustable height</i>	60x51x50	-	4	400V/3N 50/60Hz	51	0,33	3.823
	SAE561M Elettrica / regolabile in altezza <i>Electric / adjustable height</i>	60x51x50	-	4	230V/1 50/60Hz	51	0,33	3.823
	SAE581 Elettrica / regolabile in altezza <i>Electric / adjustable height</i>	80x45x50	-	6	400V/3N 50/60Hz	42	0,4	5.168
	SET1 Elettrica / regolabile in altezza <i>Electric / adjustable height</i>	54x40x39	-	2	230V/1N 50/60Hz	22	0,1	1.240
	SET2 Elettrica / regolabile in altezza <i>Electric / adjustable height</i>	79x40x39	-	4	400V/3N 50/60Hz	30	0,2	1.558
	SET2M Elettrica / regolabile in altezza <i>Electric / adjustable height</i>	79x40x39	-	4	230V/1N 50/60Hz	30	0,2	1.558

Apparecchi vari di cottura - Equipment for cooking

Modello Model	Dim. Dim.	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€

Kit supporti salamandre inox per applicazioni a parete - Couple of stainless steel basament for salamander

	9003 Supporto per / Support for: SAE541-SAE561-SAE581	10x3x42	185
	9008 Supporto per / Support for: SET1 - SET2	10x3x30	184
	9012 Supporto per / Support for: SAE641	50x10x30	262
	9013 Supporto per / Support for: SAE651-SAG660	70x10x30	283

Forni a convezione e forni combinati - *Convection and combi ovens*

FORNI - OVENS

Affidabili, performanti e intuitivi

La soluzione perfetta per le tue esigenze

Reliable, performant and intuitive

The perfect solution for your needs



I forni **MBM** sono il frutto di una continua analisi delle esigenze dei professionisti della ristorazione; sono concepiti per garantire risultati perfetti, massima affidabilità, semplicità d'uso e completo controllo dei processi di cottura.

LA GAMMA DI FORNI MBM SI COMPONE DI:

Forni a convezione gas ed elettrici, con controlli elettronici e capacità 6 GN1/1, 10 GN1/1 e 10 GN 2/1.

Forni misti vapore diretto gas ed elettrici, con controlli elettronici e capacità 4 GN1/1, 6 GN1/1, 10 GN1/1, 10 GN2/1, 20 GN1/1 e 20 GN2/1.

Tutti i combi sono Full optional con incluso **HU** controllo umidità / **W** lavaggio / **U** usb / **ICP** sonda interna multipoint

*The **MBM** ovens are the results of a continue analysis of the chefs needs; they are conceived to grant perfect cooking results, utmost availability, ease of use and total control of the cooking process.*

THE MBM OVEN RANGE CONSISTS OF:

Convection ovens gas and electric, with electronic controls and capacity 6 GN1/1, 10 GN1/1 and 10 GN 2/1.

Combi direct ovens gas and electric, with electronic controls and capacity 4 GN1/1, 6 GN1/1, 10 GN1/1, 10 GN2/1, 20 GN1/1 and 20 GN2/1.

*All combis are Full optional with **HU** humidity control / **W** washing system / **U** usb / **ICP** internal core probe multipoint included*

241

MBM
2025

CHEFMATE Forni combinati basic touch - Basic touch Combi ovens

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Camera Chamber Dim.	Capacità Teglie Trays Capacity	Potenza Power		Distanza Teglie Trays Distance	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm		El. kW	Gas kW			Kg	€

Forni combinati a iniezione vapore diretta con incluso HU controllo umidità, W lavaggio, U USB, ICP sonda al cuore interna

Combi ovens with direct steam injection with HU humidity control, W washing systems, U USB, ICP internal core probe multipoint included

	CME4HUWUICPSX forno combinato digitale elettrico <i>electric digital combi oven</i>	89x79,5x60	63x44x33	4 GN 1/1	6	-	70	400V3N 50/60Hz	100	8.382
	CME6HUWUICPSX forno combinato digitale elettrico <i>electric digital combi oven</i>	89x79,5x72	63x44x49	6 GN 1/1 6 (60x40)	9,5	-	70	400V3N 50/60Hz	120	9.423
	CMG6HUWUICPSX forno combinato digitale a gas <i>gas digital combi oven</i>	89x79,5x72	63x44x49	6 GN 1/1 6 (60x40)	-	12,5	70	230V1N 50Hz	130	11.949
	CME10HUWUICPSX forno combinato digitale elettrico <i>electric digital combi oven</i>	89x79,5x98	63x44x71	10 GN 1/1 10 (60x40)	18,5	-	70	400V3N 50/60Hz	145	11.727
	CMG10HUWUICPSX forno combinato digitale a gas <i>gas digital combi oven</i>	89x79,5x98	63x44x71	10 GN 1/1 10 (60x40)	-	19,5	70	230V1N 50Hz	155	14.699
	CME102HUWUICPSX forno combinato digitale elettrico <i>electric digital combi oven</i>	89x122x98	63x74x71	10 GN 2/1 20 GN 1/1 20 (60x40)	25,5	-	70	400V3N 50/60Hz	230	17.469

Simulatore interfaccia basic touch - Basic touch interface simulator

	CMBS simulatore interfaccia basic touch <i>basic touch interface simulator</i>	18x32x42	-	-	0,05	-	-	230V1N 50Hz	3	817

Forni combinati full touch - Full touch combi ovens **CHEFMATE**

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Camera Chamber Dim.	Capacità Teglie Trays Capacity	Potenza Power		Distanza Teglie Trays Distance	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm		El. kW	Gas kW			Kg	€

Forni combinati a iniezione vapore diretta - Combi ovens with direct steam injection

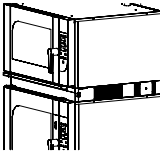
	CMFE6HUWICPSX forno combinato full touch elettrico <i>electric full touch combi oven</i>	89x79,5x72	63x44x49	6 GN 1/1 6 (60x40)	9,5	-	70	400V3N 50/60Hz	120	9.750
	CMFG6HUWICPSX forno combinato full touch a gas <i>gas full touch combi oven</i>	89x79,5x72	63x44x49	6 GN 1/1 6 (60x40)	-	12,5	70	230V1N 50Hz	130	12.227
	CMFE10HUWICPSX forno combinato full touch elettrico <i>electric full touch combi oven</i>	89x79,5x98	63x44x71	10 GN 1/1 10 (60x40)	18,5	-	70	400V3N 50/60Hz	145	12.008
	CMFG10HUWICPSX forno combinato full touch a gas <i>gas full touch combi oven</i>	89x79,5x98	63x44x71	10 GN 1/1 10 (60x40)	-	19,5	70	230V1N 50Hz	155	14.925
	CMFE102HUWICPSX forno combinato full touch elettrico <i>electric full touch combi oven</i>	89x122x98	63x74x71	10 GN 2/1 20 GN 1/1 20 (60x40)	25,5	-	70	400V3N 50/60Hz	230	17.637
Simulatore interfaccia full touch - Full touch interface simulator										
	CMFS simulatore interfaccia full touch <i>full touch interface simulator</i>	18x32x42	-	-	0,05	-	-	230V1N 50Hz	3	913

CONVY Forni a convezione - Convection ovens

Modello Model	Dim. Dim.	Dim. Camera Chamber Dim.	Capacità Teglie Trays Capacity	Potenza Power		Distanza Teglie Trays Distance	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	(LxPxH) cm (LxDxH) cm		El. kW	Gas kW			Kg	€

Forni a convezione - Convection ovens

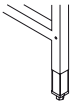
	CYE6 forno convezione elettrico <i>convection electric oven</i>	89x79,5x72	63x44x49	6 GN 1/1 6 (60x40)	9,5	-	70	400V3N 50/60Hz	120	6.686
	CYG6 forno convezione gas <i>convection gas oven</i>	89x79,5x72	63x44x49	6 GN 1/1 6 (60x40)	-	12.5	70	230V1N 50Hz	130	8.937
	CYE10 forno convezione elettrico <i>convection electric oven</i>	89x79,5x98	63x44x71	10 GN 1/1 10 (60x40)	18,5	-	70	400V3N 50/60Hz	145	8.735
	CYG10 forno convezione gas <i>convection gas oven</i>	89x79,5x98	63x44x71	10 GN 1/1 10 (60x40)	-	19,5	70	230V1N 50Hz	155	11.385
	CYE102 forno convezione elettrico <i>convection electric oven</i>	89x122x98	63x74x71	10 GN 2/1 20 GN 1/1	25,5	-	70	400V3N 50/60Hz	230	13.845

	Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Prezzo Price
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	€
	CHCM cappa a condensazione per Chefmate 4-6-10 teglie elettriche (portata 900 m³/h) <i>condensing hood for Chefmate 4-6-10 trays (flow 900 m³/h)</i>	89,4x110x40,5	43	3.991
	DX versione cerniera a destra aggiungere "DX" al codice forno <i>right door configuration, add "DX" to the oven model</i>	-	-	520
	SFCM supporto forno <i>oven support</i>	90x79,5x83	24,5	976
	SFCM20 supporto forno 10 GN2/1 <i>oven support 10 GN2/1</i>	90x109x83	30	1.066
	KSFA* kit (porte, fianchi e top) chiusura supporto forno SFCM <i>kit (doors, sides and top) to close oven support SFCM</i>	90x79,5x83	-	747
	KSFR* kit riscaldatore supporto chiuso 80°C - 2,2 kW (SFCM+KSFA) <i>kit to heat closed support 80°C - 2,2 kW (SFCM+KSFA)</i>	-	-	894
	PTCM supporto 10 teglie GN1/1 e 60x40 cm, in acciaio inox per SFCM <i>10 GN1/1 and 60x40 cm stainless steel trays support for SFCM</i>	-	-	520
	PTCM20 supporto 10 teglie GN2/1 in acciaio inox per SFCM20 <i>10 GN2/1 stainless steel trays support for SFCM20</i>	-	-	576
	PDCM porta detergente <i>detergent holder</i>	-	-	210
	SFKS4 supporto forno ribassato per forni sovrapposti 4+6 teglie <i>lowered support for stacked ovens 4+6 trays</i>	90x79x49	-	934
	SFKS6 supporto forno ribassato per forni sovrapposti 6+6 teglie <i>lowered support for stacked ovens 6+6 trays</i>	90x79x24	-	916
	KSCM4 kit sovrapposizione per 4 teglie (su 6 o su 10) - solo per forni elettrici <i>stacking kit for 4 trays (on 6 or on 10) - only for electric ovens</i>	-	-	807
	KSCM6 kit sovrapposizione per 6 teglie (su 6 o su 10) - solo per forni elettrici <i>stacking kit for 6 trays (on 6 or on 10) - only for electric ovens</i>	-	-	807

* Kit aggiungibili in un secondo momento per completare il supporto aperto

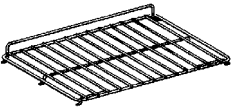
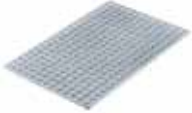
* Kit upgradable in a second stage, to complete the open support

CHEFMATE & CONVY Accessori - Accessories

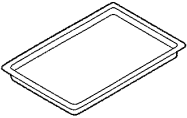
Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	€
ECS0033 kit idraulico per installazione forno, gas e elettrico (contiene carichi, scarichi e raccordi idraulici) <i>hydraulic kit for oven installation, gas and electric (includes loading and unloading pipes and hydraulic fittings)</i>	-	-	210
ECS0034 kit alimentazione per installazione forno gas (cavo, spina, terminali, tubo del gas, guarnizioni) <i>power supply kit for gas oven installation (cable, plug, terminals, gas pipe, gaskets)</i>	-	-	313
ECS0035 kit alimentazione per installazione forno elettrico (cavo, spina, terminali) <i>power supply kit for electric oven installation (cable, plug, terminals)</i>	-	-	133
 RGP6 kit guide laterali 6 teglie 60x40 <i>kit s/s lateral slides 6 trays 60x40</i>	-	-	224
 RGP10 kit guide laterali 10 teglie 60x40 <i>kit s/s lateral slides 10 trays 60x40</i>	-	-	299
 RGP20 kit guide laterali teglie 60x40 per forno 10 GN 2/1 <i>kit s/s lateral slides trays 60x40 for 10 GN 2/1 oven</i>	-	-	458
 AFC0073 doccetta esterna <i>external shower</i>	-	-	671
 KRCM kit rialzo piedini per supporto SFCM (H utile 89 cm - per inserimento abbattitore) <i>kit to raise the support SFCM (usable H 89 cm - to insert the blast chiller)</i>	-	-	299
23 (230 V/ 3F) alimentazione speciale, da specificare al momento dell'ordine <i>special supply, to be specified at the order</i>	-	-	+3% sul prezzo di listino <i>on the price list</i>
SL scarico laterale - da specificare al momento dell'ordine <i>lateral drain - to be specified at the order</i>	-	-	+3% sul prezzo di listino <i>on the price list</i>
60 Hz per forni a gas - da specificare al momento dell'ordine <i>for gas ovens - to be specified at the order</i>	-	-	+2% sul prezzo di listino <i>on the price list</i>

Modello Model	Dim. Dim.	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€

Griglia forno - Oven grid

	AFC0003 griglia forno inox GN 1/1 <i>s/s oven grid GN 1/1</i>	53x32,5x3	90
	AFC0095 griglia verdura inox GN 1/1 <i>s/s grid for vegetables GN 1/1</i>	53x32,5x2	426

Teglie inox - S/S pan

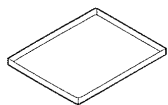
	AFC0038 teglia inox GN 1/1 <i>s/s pan GN 1/1</i>	53x32,5x2	55
	AFC0025 teglia inox GN 1/1 <i>s/s pan GN 1/1</i>	53x32,5x4	65
	AFC0026 teglia inox GN 1/1 <i>s/s pan GN 1/1</i>	53x32,5x6,5	71
	AFC0030 teglia forata inox GN 1/1 <i>s/s perforated pan GN 1/1</i>	53x32,5x2	78
	AFC0031 teglia forata inox GN 1/1 <i>s/s perforated pan GN 1/1</i>	53x32,5x4	90
	AFC0032 teglia forata inox GN 1/1 <i>s/s perforated pan GN 1/1</i>	53x32,5x6,5	96



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Modello Model	Dim. Dim.	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€

Teglie alluminio teflonato - Teflon-aluminium pan



AFC0110

teglia alluminio teflonata
teflon-aluminium pan

53x32,5x2

90

AFC0111

teglia alluminio teflonata
teflon-aluminium pan

53x32,5x4

101

AFC0112

teglia alluminio teflonata
teflon-aluminium pan

53x32,5x6,5

120



Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Addolcitore - Softener



CLEAN

addolcitore completo di cartuccia (cap 7900 lt) e testata
per acqua con contenuto standard di minerali
softener with head and cartridge (cap 7900 lt) for water
with standard minerals content

764

CARCL

cartuccia di ricambio per CLEAN (cap 7900 lt)
refill cartridge (cap 7900 lt) for CLEAN

625



CLEANXR

addolcitore completo di cartuccia (cap 5000 lt) e testata
per acqua con alto contenuto di minerali
softener with head and cartridge (cap 5000 lt) for water
with high content of minerals

2.135

CARXR

cartuccia di ricambio per CLEANXR (cap 5000 lt)
refill cartridge (cap 5000 lt) for CLEANXR

440

Modello Model	Dim. Dim.	Potenza forno Power Oven		Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Gas kW	El. kW		Kg	m³	€

Forni combinati touch, iniezione di vapore diretta - Touch combi ovens, direct steam injection

	MC201E Elettrico cap. 20 GN1/1 sonda al cuore sistema di lavaggio automatico USB <i>Electric cap. 20 GN1/1 core probe automatic washing system USB</i>	99x86,2x194,7	-	27,7	400V3N 50Hz	261	2,5	35.671*
	MC201G Gas cap. 20 GN1/1 sonda al cuore sistema di lavaggio automatico USB <i>Gas cap. 20 GN1/1 core probe automatic washing system USB</i>	99x86,2x194,7	45,5	-	230V1N 50Hz	303	2,5	43.558*
	MC202E Elettrico cap. 20 GN2/1 sonda al cuore sistema di lavaggio automatico USB <i>Electric cap. 20 GN2/1 core probe automatic washing system USB</i>	99x118,7x194,7	-	54,7	400V3N 50Hz	288	3	49.913*
	MC202G Gas cap. 20 GN2/1 sonda al cuore sistema di lavaggio automatico USB <i>Gas cap. 20 GN2/1 core probe automatic washing system USB</i>	99x118,7x194,7	45,5	-	230V1N 50Hz	325	3	54.164*

* I prezzi includono il carrello monoblocco - The prices include the monobloc trolley

Modello
Model

Prezzo
Price

€

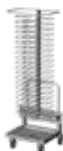
Accessori - Accessories



AC201CB40

Trolley portapiatti per forno 20 1/1 - Capacità: 40 piatti max Ø 285 mm
Plate trolley for 20 level GN1/1 oven - Capacity: 40 plates max Ø 285 mm

6.714



AC201CB60

Trolley portapiatti per forno 20 1/1 - Capacità: 60 piatti max Ø 285 mm
Plate trolley for 20 level GN1/1 oven - Capacity: 60 plates max Ø 285 mm

6.648



AC202CB78

Trolley portapiatti per forno 20 2/1 - Capacità: 78 piatti max Ø 285 mm
Gastronomic plate trolley for 20 level GN2/1 oven - Capacity: 78 plates max Ø 285 mm

7.642



AC202CB102

Trolley portapiatti per forno 20 2/1 - Capacità: 102 piatti max Ø 285 mm
Plate trolley for 20 level GN2/1 oven - Capacity: 102 plates max Ø 285 mm

7.415



AC201CG65

Trolley per forno 20 1/1 - Spazio 65 mm
Oven trolley for 20 level GN1/1 oven - 65 mm spacing

4.161



AC202CG65

Trolley per forno 20 2/1 - Spazio 65 mm
Oven trolley for 20 level GN2/1 oven - 65 mm spacing

4.718

AC201HB

Copertura termica per trolley 20 1/1
Insulated cover for 20 level GN1/1 oven plate trolley

2.814

AC202HB

Copertura termica per trolley 20 2/1
Insulated cover for 20 level GN2/1 oven plate trolley

2.940

250

Modello <i>Model</i>	Prezzo <i>Price</i>
	€

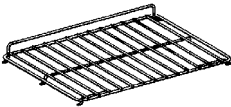
Accessori - Accessories

OP6H Versione 60 hz <i>60 hz version</i>	free*
ACKDI Doccetta esterna <i>Independent hose kit</i>	373
AC6&1KDE Doccetta esterna retraibile <i>Retractable spray hose kit</i>	1.154
AC20KF Filtro grasso per forno 20 livelli <i>Grease filter for oven 20 Level</i>	1.151

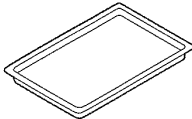
* Da specificare al momento dell'ordine - *To be specified at the order*

Modello Model	Dim. Dim.	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€

Griglie per forni - Grids for ovens

	AFC0003 Griglia forno GN 1/1 inox S/S oven grid GN 1/1	53x32,5x3	90
	AFC0054 Griglia forno GN2/1 inox S/S oven grid GN2/1	65x53x3	176
	AFC0095 Griglia verdura inox - GN1/1 S/S grid for vegetables - GN1/1	53x32,5	426

Teglie inox - Stainless steel pans

	AFC0038 GN 1/1	53x32,5x2	55
	AFC0025 GN 1/1	53x32,5x4	65
	AFC0026 GN 1/1	53x32,5x6,5	71
	AFC0027 GN 2/1	65x53x2	101

Teglie forate inox - Stainless steel perforated pans

	AFC0030 GN 1/1	53x32,5x2	79
	AFC0031 GN 1/1	53x32,5x4	90
	AFC0032 GN 1/1	53x32,5x6,5	97
	AFC0033 GN 2/1	65x53x2	149
	AFC0039 GN 2/1	65x53x6,5	226

Lavaggio - Ware washing

DIRECT PLUS

Semplici da usare, efficaci, affidabili
rendimento elevato con massima facilità d'uso

Easy to use, efficient, reliable
for high performance with maximum ease of use



La linea si compone di 5 modelli di lavabicchieri e lavapiatti a controllo elettromeccanico, facili da usare ed affidabili che fanno dell'ottimo rapporto prezzo/prestazioni il loro punto di forza.

- Luce utile fra le più alte del mercato
- Funzione autopulizia
- 2 cicli di lavaggio per le lavapiatti
- 5 modelli, cesti da 35, 40 e 50 cm
- Cruscotti con comandi elettromeccanici, facili da usare e da pulire
- Porte in doppia parete che garantiscono una migliore insonorizzazione ed evitano il surriscaldamento
- Fondo vasca stampato, senza saldature per una facile pulizia
- Thermostop
- Possibilità di lavaggio vassoi grazie all'ampia apertura
- Dosatore brillantante di serie su tutti i modelli regolabile dal pannello strumenti
- Cesti in dotazione in plastica. Cesti in acciaio solo su richiesta

The dishwashers of the Direct line are meant to be easy to use and reliable, thanks to the electromechanical control. The value for money solution for every washing requirement.

- One of the higher load light on market
- Self-cleaning function
- 2 washing cycles for the dishwasher machines
- 5 models with 35/40 and 50 cm racks
- Electromechanical control panels
- Double skinned door
- Embossed tank bottom
- Deep drawn tank
- Thermostop
- Suitable for tray washing thanks to the wide door opening
- Rinse aid dispenser on all models adjustable from the control panel
- Included plastic baskets. S/S baskets only on request

DIRECT PLUS Lavaggio - Ware washing

Modello Model	Versione Version	Dim. Dim.	Potenza Power	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m ³	€

Lavabicchieri / elettromeccanica - Glasswasher / electromechanical

	LB306 Cestello 35x35 cm - Luce utile 26 cm H max. bicchieri cm 26 Basket 35x35 cm - Load light 26 cm H max. glass cm 26		40x49x59,5	3,35	230V/1N 50Hz	32	0,12	2.135
	LB306CR Cestello Ø 35 cm - Luce utile 26 cm H max. bicchieri cm 26 Basket Ø 35 cm - Load light 26 cm H max. glass cm 26	○	40x49x59,5	3,35	230V/1N 50Hz	32	0,12	2.182
	LB406 Cestello 40x40 cm - Distanza guide 38,5 cm Luce utile 32 cm - H max. bicchieri cm 30 Basket 40x40 cm - Rail distance 38,5 cm Load light 32 cm - H max. glass cm 30		44x53x67	3,4	230V/1N 50Hz	37	0,16	2.553
	LB406A Cestello 40x40 cm - Distanza guide 38,5 cm Luce utile 32 cm - H max. bicchieri cm 30 Basket 40x40 cm - Rail distance 38,5 cm Load light 32 cm - H max. glass cm 30	↻	44x53x67	3,4	230V/1N 50Hz	37	0,16	2.895
	LB406CR Cestello Ø 37 cm - Luce utile 32 cm H max. bicchieri cm 30 Basket Ø 37 cm - Load light 32 cm H max. glass cm 30	○	44x53x67	3,4	230V/1N 50Hz	37	0,16	2.600

Lavastoviglie sottobanco / elettromeccanica - Washer-up under the counter / electromechanical

	LS506M* Cestello 50x50 cm - luce utile di carico cm 36,5 (piatti diam. max 34 cm) - monofase Basket 50x50 cm - load light cm 36,5 max plates diam. cm 34 - single phase		57,5x60,5x82	3,5	230V/1N 50Hz	63	0,28	3.497
	LS506MA* Cestello 50x50 cm - luce utile di carico cm 36,5 (piatti diam. max 34 cm) - monofase Basket 50x50 cm - load light cm 36,5 max plates diam. cm 34 - single phase	 ↻	57,5x60,5x82	3,5	230V/1N 50Hz	63	0,28	3.838
	LS506T* Cestello 50x50 cm - luce utile di carico cm 36,5 (piatti diam. max 34 cm) - trifase Basket 50x50 cm - load light cm 36,5 max plates diam. cm 34 - three phase		57,5x60,5x82	5,4	400V/3N 50Hz	63	0,28	3.774
	LS506TA* Cestello 50x50 cm - luce utile di carico cm 36,5 (piatti diam. max 34 cm) - trifase Basket 50x50 cm - load light cm 36,5 max plates diam. cm 34 - three phase	 ↻	57,5x60,5x82	5,4	400V/3N 50Hz	63	0,28	4.116
	SL50 Zoccolo inox per mod. LS506M / LS506T / LS523 Stainless steel plinth for mod. LS506M / LS506T / LS523		57,5x56,5 x39/45,5	-	-	15	0,13	604

254

* Modello disponibile anche 60 Hz 230-380V.
Richiedere al momento dell'ordine. Sovrapprezzo +5%.

* Model available also 60 Hz 230-380V.
To be required when ordering. Surcharge + 5%.

Legenda simboli / Symbols



Versione con addolcitore
With softener



Cestello tondo
Round rack



Doppia parete
Double wall



Monofase
Single phase



Trifase
Three phase

Modello Model	Versione Version	Dim. Dim.	Potenza Power	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m ³	€

Lavastoviglie a capot / elettromeccanica - Soft top washing-up / electromechanical

							
	LK606* Cestello 50x50 cm - luce utile di carico cm 45 <i>Basket 50x50 cm - load light cm 45</i>		63,5x74,5x153	8,5	400V/3N 50Hz	135	0,78

Accessori - Accessories

Modello Model	Per modelli For models	Prezzo Price
		€

Kit pompa di scarico - Drain pump kit

	AAL3153 Kit pompa di scarico Drain pump kit	LB 306 - LB 406	296
	AAL3152 Kit pompa di scarico Drain pump kit	LS 506M - LS 506T	389
	AAL3134 Kit pompa di scarico Drain pump kit	LK 606	389

Kit dosatore detergente - Detergent dispenser kit

	AAL3145 Kit dosatore detergente Detergent dispenser kit	LB 306 - LB 406 LS 506M/MA - LS 506T/TA	389
	AAL3131 Kit dosatore detergente Detergent dispenser kit	LK 606	389

* Modello disponibile anche 60 Hz 230-380V.
Richiedere al momento dell'ordine. Sovrapprezzo +5%.

* Model available also 60 Hz 230-380V.
To be required when ordering. Surcharge + 5%.

Legenda simboli / Symbols

|| Doppia parete
Double wall

Lavaggio - Ware washing

DOMINA PLUS

Versatile, efficiente, veloce

per rispondere alle necessità del consumatore più esigente

Flexible, efficient, quick

to meet the needs of the most demanding consumer



Una linea completa di macchine di ultima generazione robuste, affidabili, ecologiche e facili da usare.

- Dosatore brillantante di serie su tutti i modelli
- Dosatore detergente disponibile come kit
- CRP di serie sui modelli EVO PLUS
- Thermostop elettronico
- Termometri vasca e boiler
- Porte controbilanciate
- Filtri vasca integrali
- Vasche interamente stampate e guide cesto stampate per maggiore robustezza e una pulizia ottimale
- Predisposizione HACCP
- Doppia parete di serie su tutti i modelli
- Interfaccia elettronica ad utilizzo intuitivo a LED
- 4 programmi lavaggio standard (3 sulla LB423)
- Programma lavaggio speciale continuo (per modelli LS e LK)
- Ciclo di autopulizia
- Versioni P con pompa scarico integrata con funzionamento a scarico parziale

A complete line of robust, reliable eco-friendly and easy to use washing machines, at the top of technology.

- Rinse aid dispenser on all models
- Detergent dispenser available as a kit
- CRP standard on EVO PLUS models
- Electronic thermostop
- Boiler and tanks thermometers
- Counter balanced doors
- Integral tank strainers
- Deep drawn tanks and rails for a better robustness and cleaning
- HACCP set up
- Double wall standard on all models
- LED intuitive electronic interface
- 4 standard washing programs (3 on LB423)
- Continuous special washing programs (for LS and LK models)
- Sel-cleaning cycle
- P versions with drain pump integrated with partial drain functioning

256

Lavaggio - Ware washing **DOMINA PLUS**

Modello Model	Versione Version	Dim. Dim.	Potenza Power	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m ³	€

Lavabicchieri / elettronica - Glasswasher / electronic

	LB423 Cestello 40x40 cm - luce utile di carico cm 32 H max. bicchieri cm 30 <i>Basket 40x40 cm - load light cm 32 max. h glasses cm 30</i>		44x53,5x67	3,4	230V/1N 50Hz	37	0,16	3.171
	LB423P Cestello 40x40 cm - luce utile di carico cm 32 H max. bicchieri cm 30 <i>Basket 40x40 cm - load light cm 32 max. h glasses cm 30</i>	 	44x53,5x67	3,4	230V/1N 50Hz	37	0,16	3.477

Lavastoviglie sottobanco / elettronica - Undercounter dishwasher/ electronic

	LS523 Cestello 50x50 cm - luce utile di carico cm 36,5 piatti diam. max 35 cm <i>Basket 50x50 cm - load light cm 36,5 max plates diam. cm 35</i>		57,5x60,5x82	5,4	400V/3N 50Hz	65	0,3	4.719
	LS523P Cestello 50x50 cm - luce utile di carico cm 36,5 piatti diam. max 35 cm <i>Basket 50x50 cm - load light cm 36,5 max plates diam. cm 35</i>	 	57,5x60,5x82	5,4	400V/3N 50Hz	65	0,3	5.057

Lavastoviglie a capot / elettronica - Soft top washing-up / electronic

	LK623 Cestello 50x50 cm - luce utile di carico cm 45 <i>Basket 50x50 cm - load light cm 45</i>		63,5x74,5x153	8,7	400V/3N 50Hz	135	0,78	6.930
	LK623P Cestello 50x50 cm - luce utile di carico cm 45 <i>Basket 50x50 cm - load light cm 45</i>	 	63,5x74,5x153	8,7	400V/3N 50Hz	135	0,78	7.204

Legenda simboli / Symbols



Doppia parete
Double wall



Scarico parziale integrato e scarico automatico
Partial drain and automatic drain as standard

257

MEM
2025

DOMINA PLUS Lavaggio - Ware washing

Accessori - Accessories

Modello Model	Per modelli For models	Prezzo Price
		€

Kit pompa di scarico - Drain pump kit

	AAL3136 Kit pompa di scarico <i>Drain pump kit</i>	LB 423	389
	AAL3134 Kit pompa di scarico <i>Drain pump kit</i>	LK 623	389
	AAL3137 Kit pompa di scarico <i>Drain pump kit</i>	LS 523	389

Kit dosatore detergente - Detergent dispenser kit

	AAL3145 Kit dosatore detergente <i>Detergent dispenser kit</i>	LB 423, LS 523	389
	AAL3131 Kit dosatore detergente <i>Detergent dispenser kit</i>	LK 623	389

Lavaggio - Ware washing

DOMINA EVO PLUS “SERIE 6” - “SERIE 7”

Altamente produttive, estremamente silenziose
per rispondere alle necessità del consumatore più esigente

Highly productive, extremely silent
to meet the needs of the most demanding consumer



Una linea completa di macchine di ultima generazione robuste, affidabili, ecologiche e facili da usare.

A complete line of robust, reliable eco-friendly and easy to use washing machines, at the top of technology.

- Dosatore detergente e brillantante di serie su tutti i modelli
- CRP di serie, sistema di risciacquo costante con pompa di aumento pressione integrata
- Thermostop elettronico
- Termometri vasca e boiler
- Porte controbilanciate
- Filtri vasca integrali
- Vasche e guide cesto stampate per maggiore robustezza e una pulizia ottimale
- Predisposizione HACCP
- Doppia parete di serie su tutti i modelli
- Interfaccia elettronica a LED per i modelli “Serie 6”
- Interfaccia LCD multicolore per i modelli “Serie 7”
- 4 programmi lavaggio standard sui modelli Domina Evo “Serie 6”
- Fino a 11 programmi lavaggio standard sui modelli Domina Evo “Serie 7”
- Programma lavaggio speciale continuo (per modelli LS e LK)
- Ciclo di autopulizia
- Versioni P con pompa scarico integrata con funzionamento a scarico parziale
- Detergent and rinse aid dispenser on all models
- CRP constant rinse system with integrated pressure increase pump, standard on all models
- Electronic thermostop
- Boiler and tanks thermometers
- Counter balanced doors
- Integral tank strainers
- Deep drawn tanks and rails for a better robustness and cleaning
- HACCP set up
- Double wall standard on all models
- LED electronic interface for “Serie 6” models
- LCD multicolor interface for “Serie 7” models
- 4 standard washing programs on Domina Evo “Serie 6” models
- Up to 11 standard washing programs on Domina Evo “Serie 7” models
- Continuous special washing programs (for LS and LK models)
- Sel-cleaning cycle
- P versions with drain pump integrated with partial drain functioning

Modello Model	Versione Version	Dim. Dim.	Potenza Power	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m³	€

Lavabicchieri / elettronica - Glasswasher / electronic



LB426

Cestello 40x40 cm - luce utile di carico cm 32
H max. bicchieri cm 30

Basket 40x40 cm - load light cm 32
max. h glasses cm 30



47x56x69,5

3,4

230V/1N
50Hz

37

0,16

3.605

LB426P

Cestello 40x40 cm - luce utile di carico cm 32
H max. bicchieri cm 30

Basket 40x40 cm - load light cm 32
max. h glasses cm 30



47x56x69,5

3,4

230V/1N
50Hz

37

0,16

3.844

Lavastoviglie sottobanco / elettronica - Undercounter dishwasher/ electronic



LS526

Cestello 50x50 cm - luce utile di carico cm 38,5
piatti diam. max 35 cm

Basket 50x50 cm - load light cm 38,5
max plates diam. cm 35



60x60x82

5,4

400V/3N
50Hz

65

0,3

4.873

LS526P

Cestello 50x50 cm - luce utile di carico cm 38,5
piatti diam. max 35 cm

Basket 50x50 cm - load light cm 38,5
max plates diam. cm 35



60x60x82

5,4

400V/3N
50Hz

65

0,3

5.128

Lavastoviglie a capot / elettronica - Soft top washing-up / electronic



LK626*

Cestello 50x50 cm - luce utile di carico cm 45

Basket 50x50 cm - load light cm 45



63,5x74,5x153

8,7

400V/3N
50Hz

135

0,78

7.657

LK626P

Cestello 50x50 cm - luce utile di carico cm 45

Basket 50x50 cm - load light cm 45



63,5x74,5x153

8,7

400V/3N
50Hz

135

0,78

7.922



LK626PL

Cestello 60x50 cm - luce utile di carico cm 45

Basket 60x50 cm - load light cm 45



70x75,5x157

9,5

400V/3N
50Hz

150

1

9.559



Modello Model	Versione Version	Dim. Dim.	Potenza Power	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m ³	€

Lavastoviglie a capot / elettronica con recuperatore di calore - Soft top washing-up / electronic/ with heat recovery

	LK626NRC* Cestello 50x50 cm - luce utile di carico cm 45 <i>Basket 50x50 cm - load light cm 45</i>		63,5x74,5x223	8,7	400V/3N 50Hz	135	0,78	11.485
	LK626PNRG* Cestello 50x50 cm - luce utile di carico cm 45 <i>Basket 50x50 cm - load light cm 45</i>		63,5x74,5x223	8,7	400V/3N 50Hz	135	0,78	11.741

* La lavastoviglie verrà consegnata con l'accessorio recuperatore di calore a parte, pronto per essere installato

* The dishwashing machine will be delivered with the heat recovery accessory, ready to be installed

	SL52 Zoccolo inox per mod. LS526 <i>Stainless steel plinth for mod. LS526</i>		57,5x55,5x37,5	-	-	15	0,13	508

Accessori - Accessories

Modello Model	Per modelli For models	Prezzo Price
		€

Kit pompa di scarico - Drain pump kit

	AAL3136 Kit pompa di scarico <i>Drain pump kit</i>	LB 426	389
	AAL3133 Kit pompa di scarico <i>Drain pump kit</i>	LS 526	389
	AAL3134 Kit pompa di scarico <i>Drain pump kit</i>	LK 626	389

Legenda simboli / Symbols

Doppia parete
Double wallSistema a risciacquo costante
Costant Rinse SystemScarico parziale integrato e scarico automatico
Partial drain and automatic drain as standard

Modello Model	Versione Version	Dim. Dim.	Potenza Power	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m ³	€

Lavabicchieri / elettronica - Glasswasher / electronic



LB427CPD

Cestello 40x40 cm - luce utile di carico cm 32
H max. bicchieri cm 30

Basket 40x40 cm - load light cm 32
max. h glasses cm 30



47x56x69,5

3,4

230V/1N
50Hz

37

0,16

4.276

LB427CPDA

Cestello 40x40 cm - luce utile di carico cm 32
H max. bicchieri cm 30

Basket 40x40 cm - load light cm 32
max. h glasses cm 30



47x56x69,5

3,4

230V/1N
50Hz

37

0,16

4.629

Lavastoviglie sottobanco / elettronica - Undercounter dishwasher/ electronic



LS527CPD

Cestello 50x50 cm - luce utile di carico cm 38,5
piatti diam. max 35 cm

Basket 50x50 cm - load light cm 38,5
max plates diam. cm 35



60x60x82

5,4

400V/3N
50Hz

65

0,3

5.573

LS527CPDA

Cestello 50x50 cm - luce utile di carico cm 38,5
piatti diam. max 35 cm

Basket 50x50 cm - load light cm 38,5
max plates diam. cm 35



60x60x82

5,4

400V/3N
50Hz

65

0,3

5.942

Lavastoviglie a capot / elettronica - Soft top washing-up / electronic



LK627ICPD*

Cestello 50x50 cm - luce utile di carico cm 45
Basket 50x50 cm - load light cm 45



63,5x74,5x153

8,7

400V/3N
50Hz

135

0,78

8.576

LK627ICPDA

Cestello 50x50 cm - luce utile di carico cm 45
Basket 50x50 cm - load light cm 45



63,5x74,5x153

8,7

400V/3N
50Hz

135

0,78

8.962

Legenda simboli / Symbols

* Modello disponibile anche 60 Hz 230-380V.
Richiedere al momento dell'ordine. Sovrapprezzo +5%.

* Model available also 60 Hz 230-380V.
To be required when ordering. Surcharge + 5%.



Doppia parete
Double wall



Sistema a risciacquo costante
Costant Rinse System



Scarico parziale integrato e scarico automatico
Partial drain and automatic drain as standard



Addolcitore continuo
Continuous softener

Modello Model	Versione Version	Dim. Dim.	Potenza Power	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m ³	€

Lavastoviglie a capot / elettronica - Soft top washing-up / electronic

	LK627ICPLD Cestello 60x50 cm - luce utile di carico cm 45 Basket 60x50 cm - load light cm 45		70x75,5x157	9,5	400V/3N 50Hz	150	1	10.090

	SL52 Zoccolo inox per mod. LS527 Stainless steel plinth for mod. LS527		57,5x55,5x37,5	-	-	15	0,13	508

Accessori - Accessories

Modello Model	Per modelli For models	Prezzo Price
		€

Kit pompa di scarico - Drain pump kit

	AAL3136 Kit pompa di scarico Drain pump kit	LB 427	389
	AAL3133 Kit pompa di scarico Drain pump kit	LS 527	389
	AAL3134 Kit pompa di scarico Drain pump kit	LK 627	389

Legenda simboli / Symbols



Doppia parete
Double wall



Sistema a risciacquo costante
Costant Rinse System



Scarico parziale integrato e scarico automatico
Partial drain and automatic drain as standard

Lavaggio - Ware washing

DOMINA LAVAOGGETTI

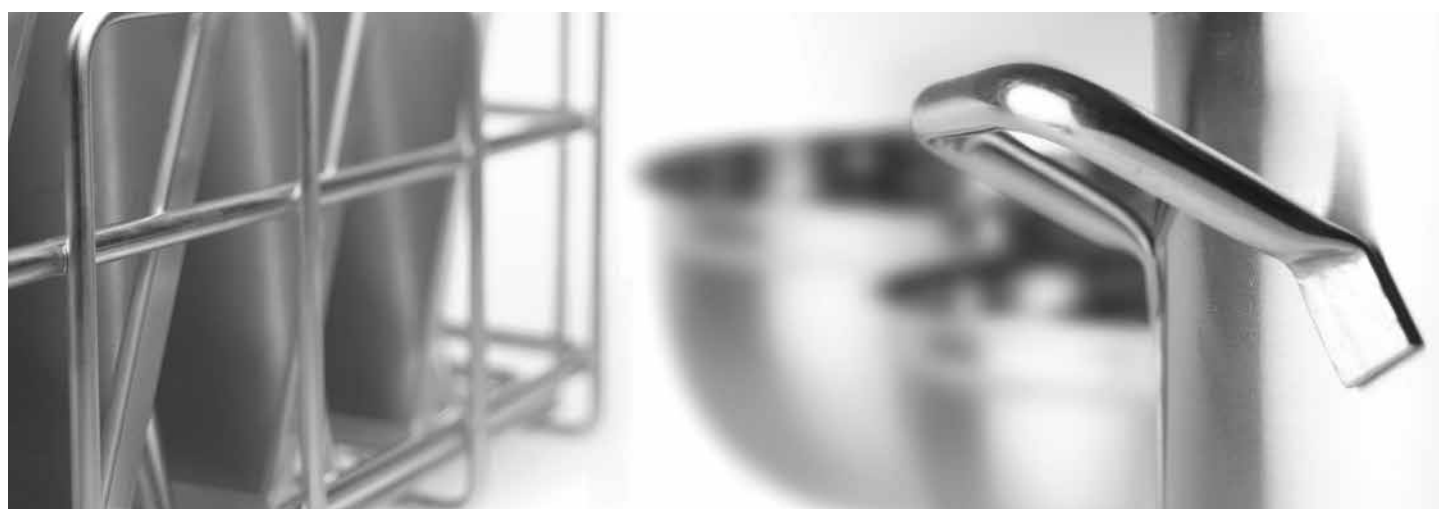
DOMINA POT AND PAN WASHER

Velocità ed igienicità al tuo servizio

dalle alte prestazioni, semplici da usare

Speed and hygiene at your service

high performance, simple to use



La linea di lavaoggetti si compone di 6 modelli che hanno nella semplicità e nell'efficacia il loro punto di forza.

- Costruzione doppia parete
- Guide cesto in acciaio inox
- Cesti in acciaio inox
- Pressostato elettronico
- Interfaccia soft touch
- 4 differenti programmi di lavaggio
- Autolavaggio
- Pompe di lavaggio a doppio flusso
- Scarico parziale con pompa scarico
- Risciacquo CRP e pompa risciacquo alta pressione
- Dosatore detergente e brillantante
- Recuperatore di calore optional su tutti i modelli escluso LOD93 e LOD103 dove non è disponibile

The pan and pot dishwasher range consists of 6 models that have their strength in simplicity and effectiveness.

- Full double skin construction
- Flat rack rails in stainless steel
- Stainless steel baskets
- Electronic pressure switch
- Soft touch interface
- 4 differentiated wash programs
- Power self cleaning
- Double flow wash pumps
- Partial drain with drain pump
- CRP rinse and rinse booster pump
- Rinse aid and detergent dispenser
- Heat recovery as option on all models except LOD93 and LOD103 where is not available

264

Lavaoggetti - Pot and pan washer **DOMINA**

Modello Model	Versione Version	Dim. Dim.	Potenza Power	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m³	€

Lavaoggetti / elettronica - Pot and pan washer / electronic

	LOD93 Lavaoggetti sottobanco Cestello 50x60 cm - luce utile di carico cm 40 vasca saldata 23 lt Cesti in dotazione: n° 1 (706129) <i>Undecounter pot and pan washer Basket 50x60 cm - load light cm 40 welded tank 23 Lt Baskets included n° 1 (706129)</i>		60x70x85	6,7	400V/3N 50Hz	67	0,52	5.679
	LOD103 Cestello 50x60 cm - luce utile di carico cm 40 vasca saldata 23 lt Cesti in dotazione: n° 1 (706129) <i>Basket 50x60 cm - load light cm 40 welded tank 23 Lt Baskets included n° 1 (706129)</i>		60x70x129	6,7	400V/3N 50Hz	79	0,65	7.043
	LOD203* Cestello 55x61 cm - luce utile di carico cm 65 vasca stampata 37 lt Cesti in dotazione: n° 1 (41305) <i>Basket 55x61 cm - load light cm 65 pressed stamp 37 Lt Baskets included n° 1 (41305)</i>		72x78x173	7,5	400V/3N 50Hz	170	1,55	10.292
	LOD303* Cestello 55x61 cm - luce utile di carico cm 85 vasca stampata 37 lt Cesti in dotazione: n° 1 (41305) <i>Basket 55x61 cm - load light cm 85 pressed stamp 37 Lt Baskets included n° 1 (41305)</i>		72x78x193	7,5	400V/3N 50Hz	196	1,55	11.373
	LOD403* Cestello 70x70 cm - luce utile di carico cm 85 vasca stampata 68 lt Cesti in dotazione: n° 1 (42305) <i>Basket 70x70 cm - load light cm 85 pressed stamp 68 Lt Baskets included n° 1 (42305)</i>		85x85x196	10,7	400V/3N 50Hz	205	1,72	17.068
	LOD503* Cestello 132x70 cm - luce utile di carico cm 85 vasca stampata 131 lt Cesti in dotazione: n° 1 (43305) <i>Basket 132x70 cm - load light cm 85 pressed stamp 131 Lt Baskets included n° 1 (43305)</i>		147x85x196	15,9	400V/3N 50Hz	350	3,5	26.599

* Modello disponibile anche 60 Hz 230-380V.
Richiedere al momento dell'ordine. Sovrapprezzo +5%.

* Model available also 60 Hz 230-380V.
To be required when ordering. Surcharge + 5%.

Legenda simboli / Symbols



Doppia parete
Double wall



Sistema a risciacquo costante
Costant Rinse System



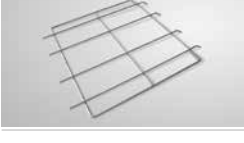
Scarico parziale integrato e scarico automatico
Partial drain and automatic drain as standard

265

MEM
2025

DOMINA Lavaoggetti - Pot and pan washer

Accessori per lavaoggetti - Accessories for pot and pan washer

	Modello Model	Dim. Dim.	Per modelli For models	Prezzo Price
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm		€
	AAL0106 Recuperatore di calore* <i>Heat recovery*</i>	72x78x27	LOD 203, LOD 303 LOD 403, LOD 503	4.207
	706129 Cestello pentole <i>Pot rack</i>	50x60x10	LOD 93, LOD 103	355
	41305 Cestello pentole <i>Pot rack</i>	55x61x10	LOD 203, LOD 303	400
	42305 Cestello pentole <i>Pot rack</i>	70x70x10	LOD 403	475
	43305 Cestello pentole <i>Pot rack</i>	131x70x10	LOD 503	977
	AAL2146 Inserto inox 5 teglie <i>Stainless steel rack 5 trays</i>	50x50x25	LOD 93, LOD 103, LOD 203, LOD 303 LOD 403, LOD 503	609
	706128 Inserto per imbuti da pasticceria <i>Utility insert for confectioner's decorating bags</i>	Ø 17		88
	433032 Griglia portaceste <i>Grill for racks</i>		LOD 93, LOD 103	119

266

* Da richiedere al momento dell'ordine.
Non idoneo per acqua osmotizzata o per acqua con durezza prossima allo zero.

* To be required when ordering.
Not suitable for osmosis water or for water with hardness close to zero.

Lavaggio - Ware washing

DOMINA LAVASTOVIGLIE A TRAINO

DOMINA RACK CONVEYOR

Flessibilità operativa, efficienza, rapidità
per soddisfare i bisogni dell'alta produttività

Operational flexibility, efficiency, speed
to satisfy high productivity needs



La gamma si compone di modelli con o senza prelavaggio, con risciacquo multiplo (Tetarinse) o risciacquo singolo (Monorinse).

- Costruzione modulare per consentire assoluta flessibilità
- Costruzione a doppia parete
- Ampia altezza utile di carico (45 cm)
- Porta USB integrata per consentire un rapido e diretto aggiornamento del software e scarico dati
- Filtri integrali facilmente raggiungibili dall'operatore
- Pompe a doppio flusso
- Bracci di lavaggi con tecnologia sviluppata per garantire getti d'acqua potenti e ottenere una pulizia ottimale

The range consists of models with or without prewashing, multiple rinsing (Terarinse) or single rinsing (Monorinse).

- Modular construction to guarantee total flexibility
- Double wall construction
- Wide loading light (45 cm)
- Built in USB connection for easy software update and data collection
- Integral filter easily accessible by operators
- Duo-flow wash pumps
- Wash arms developed to guarantee high power water jets and get an optimal cleaning

267

DOMINA Lavastoviglie a traino - Rack conveyor

Modello Model	Versione Version	Dim. Dim.	Potenza Power	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m³	€

Lavastoviglie a traino Monorinse / elettronica - Monorinse rack conveyor washing-up / electronic

	LTD821D* 120-60 cesti/h. 2 velocità / 1 lavaggio / 1 risciacquo <i>120-60 basket hour</i> <i>2 speed / 1 washing / 1 rinsing</i>		115x77x162	23	400V/3N 50Hz	200	1,39	15.065
	LTD821S* 120-60 cesti/h. 2 velocità / 1 lavaggio / 1 risciacquo <i>120-60 basket hours</i> <i>2 speed / 1 washing / 1 rinsing</i>		115x77x162	23	400V/3N 50Hz	200	1,39	15.065

	LTD822D* 200-100 cesti/h. 3 velocità / 1 prelavaggio / 1 lavaggio / 1 risciacquo <i>200-100 basket hours</i> <i>3 speeds / 1 prewashing / 1 washing / 1 rinsing</i>		197x77x162	30	400V/3N 50Hz	320	2,38	26.282
	LTD822S* 200-100 cesti/h. 3 velocità / 1 prelavaggio / 1 lavaggio / 1 risciacquo <i>200-100 basket hours</i> <i>3 speeds / 1 prewashing / 1 washing / 1 rinsing</i>		197x77x162	30	400V/3N 50Hz	320	2,38	26.282

Lavastoviglie a traino Tetrarinse / elettronica - Tetrarinse rack conveyor washing-up / electronic

	LTD831D* 200-150-95 cesti/h. / 3060 p/h 3 velocità / 1 lavaggio / 1 risciacquo <i>200-150-95 basket hours / 3060 p/h</i> <i>3 speeds / 1 washing / 1 rinsing</i>	 	170x77x162	25	400V/3N 50Hz	200	1,39	24.989
	LTD831S* 200-150-95 cesti/h. / 3060 p/h 3 velocità / 1 lavaggio / 1 risciacquo <i>200-150-95 basket hours / 3060 p/h</i> <i>3 speeds / 1 washing / 1 rinsing</i>	 	170x77x162	25	400V/3N 50Hz	200	1,39	24.989
	LTD832D* 270-200-135 cesti/h. / 3960 p/h 3 velocità / 1 prelavaggio / 1 lavaggio / 1 risciacquo <i>270-200-135 basket hours / 3960 p/h</i> <i>3 speeds / 1 prewashing / 1 washing / 1 rinsing</i>	 	252x77x162	26,4	400V/3N 50Hz	450	2,86	33.649
	LTD832S* 270-200-135 cesti/h. / 3960 p/h 3 velocità / 1 prelavaggio / 1 lavaggio / 1 risciacquo <i>270-200-135 basket hours / 3960 p/h</i> <i>3 speeds / 1 prewashing / 1 washing / 1 rinsing</i>	 	252x77x162	26,4	400V/3N 50Hz	450	2,86	33.649

Kit micro fine corsa non incluso. Disponibile come optional (cod. 75861)

Kit end-of-stroke micro not included. Available as option (cod. 75861)

Cesti inclusi n° 2

Basket included n° 2

268

* Modello disponibile anche 60 Hz 230-380V.
Richiedere al momento dell'ordine. Sovrapprezzo +5%.

* Model available also 60 Hz 230-380V.
To be required when ordering. Surcharge + 5%.

Legenda simboli / Symbols



Doppia parete
Double wall



Sistema a risciacquo costante
Costant Rinse System



Macchine entrata DX
Right entry machines



Macchine entrata SX
Left entry machines

Accessori di completamento lavastoviglie a traino - Accessories for rack conveyor washing-up

Modello Model	Dim. Dim.	Potenza Power	Aliment. Supply	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		€
 AAL0161* Elemento di asciugatura lineare - elettrica - cm 60 <i>Linear drying unit - electric - cm 60</i>	60x77x162	6,5	400V/3N 50Hz	6.446
 AAL0162* Elemento di asciugatura ad angolo 90° - elettrica - cm 82 <i>Corner 90° drying unit - electric - cm 82</i>	82x87,9x162	6,5	400V/3N 50Hz	12.688
 AAL0165* Estrattore di vapori - collarino cm 25 <i>Steam extractor - collar cm 25</i>	h 21 - Ø 25	0,2	400V/3N 50Hz	1.593
 AAL0163* Recuperatore di calore (include già kit alimentazione acqua fredda) <i>Warm regenerator (already includes cold water feed kit)</i>	h 21 - Ø 25	0,2	400V/3N 50Hz	5.459
 AAL0160* Maggiorazione prelavaggio ad angolo - elettrico per modelli LTD822D - LTD822S - LTD832D - LTD832S <i>Additional price for electric prewashing corner for mod. LTD822D - LTD822S - LTD832D - LTD832S</i>	99x82x161			3.316
 65587* Maggiorazione alimentazione ad acqua fredda (tutti i modelli) <i>Additional price for cold water feed (all models)</i>		10		445
 75861** Kit micro fine corsa <i>Kit end-of-stroke micro</i>				355

* Da richiedere al momento dell'ordine.

* To be required when ordering.

** Acquisto Kit micro fine corsa obbligatorio. Da richiedere al momento dell'ordine.
Si consiglia di verificare sempre con un tecnico in caso si utilizzino dei cesti differenti.

** The purchase of the kit end-of-stroke micro is mandatory. To be required when ordering.
We suggest to check with a technician in case you use different racks.

Lavaggio - Ware washing

Accessori di completamento lavastoviglie a traino - Accessories for rack conveyor washing-up

Modello Model	Dim. Dim.	Per modelli For models	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm		€
 AAL0167* Interruttore emergenza Emergency switch			273
 AAL2154 Kit dosatore detergente e brillantante Detergent and rinse-aid dispenser kit		LTD821/822 LTD831/832	813

Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	Per modelli For models	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm		€

Cesti / Racks

	780138 Cesto bicchieri quadrato - fondo piano <i>Square plat rack for glasses</i>	35x35x11	LB306	76
	780133 Cesto bicchieri quadrato - fondo piano <i>Square plat rack for glasses</i>	39x39x15	LB406, LB423, LB426	102
	780136 Inserto inclinatore per bicchieri <i>Inclination wedge for glasses</i>		per cesto for rack 780135	35
	780135 Cestello a rete universale maglia larga <i>Universal wire mesh rack (large net)</i>	50x50x17,5		102
	780072 Cesto quadrato 18 piatti - Ø 24 cm <i>Rack for 18 plates - Ø 24 cm</i>	50x50x10		105
	780074 Cesto quadrato 9 piatti pizza <i>Rack for 9 big pizza plates</i>	50x50		124
	780106 Cesto per vassoi da 530 mm <i>Tray rack for max. 530 mm</i>	50x50		128

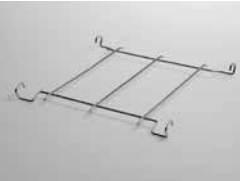
Lavaggio - Ware washing

Accessori - Accessories

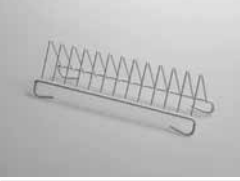
	Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Per modelli For models	Prezzo Price €
Cesti / Racks				
	70180 Cesto piatti (n. 22 - Ø 24 cm) <i>Plate racks (n. 22 - Ø 24 cm)</i>	50x60x11.5	LK626PL, LK627ICPLD LOD93, LOD103	172
	70181 Cesto bicchieri <i>Glasses rack</i>	50x60x11.5	LK626PL, LK627ICPLD LOD93, LOD103	172
	70182 Cesto vassoi (n. 10 - 53x37 cm) <i>Tray rack (n. 10 - 53x37 cm)</i>	50x60x11.5	LK626PL, LK627ICPLD LOD93, LOD103	172
	780077 Cesto per 4 vassoi termici <i>Tray rack for 4 insulated</i>	50x50		247
	706095 Cesto tondo per bicchieri <i>Square plat rack for glasses</i>	Ø 35 x h 11	LB306	86
	706107 Cesto tondo per bicchieri <i>Square plat rack for glasses</i>	Ø 35 x h 16,5	LB306	96
	983015 Cesto tondo per bicchieri <i>Square plat rack for glasses</i>	Ø 38,5 x h 16,5	LB406	96

272

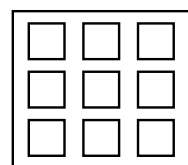
Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	Per modelli For models	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm		€
 433030 Inserto cesto rotondo <i>Square to round rack</i>		LB306	51
433031 Inserto cesto rotondo <i>Square to round rack</i>		LB406	51

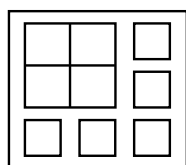
Accessori cesti / Accessories for racks

 712020 Inserto n. 13 piattini <i>n.13 saucher insert</i>	30,5x9x7,5	per tutti i modelli <i>for all models</i>	35
 780139 Inserto posate quadrato <i>Cutlery squared insert</i>	11x11x14	per tutti i modelli <i>for all models</i>	20
 780081 Inserto posate a 4 comparti <i>Cutlery squared insert</i>	21,7x21,7x13,5	per tutti i modelli <i>for all models</i>	52

Combinazioni cesti cod. 780138 e 780133
Combination racks cod. 780138 and 780133

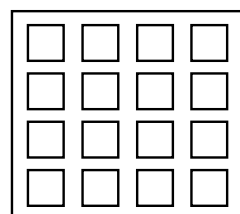


780139 x 9

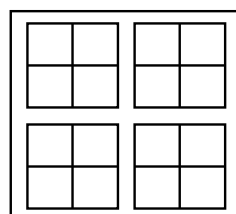


780081 x 1 +
780139 x 5

Combinazioni cesto cod. 780135
Combination rack cod. 780135



780139 x 16



780081 x 4

Lavaggio - Ware washing

Accessori - Accessories

			 13 cm	 16.5 cm	 21 cm
Cesto bicchieri 50x50 cm	Ø 11.3 cm	n. 16			
				AAL2038 € 193,00	AAL2039 € 226,00
Cesto bicchieri 50x50 cm	Ø 9 cm	n. 25			
				AAL2041 € 202,00	AAL2042 € 240,00
Cesto bicchieri 50x50 cm	Ø 7.3 cm	n. 36			
			AAL2043 € 170,00	AAL2044 € 213,00	AAL2045 € 254,00
Cesto bicchieri 50x50 cm	Ø 6.3 cm	n. 49			
			AAL2046 € 181,00	AAL2047 € 228,00	AAL2048 € 264,00
			 16.5 cm	 21 cm	
Cesto bicchieri fondo inclinato 50x50 cm	Ø 11.3 cm	n. 16			
				AAL2049 € 202,00	AAL2050 € 241,00
Cesto bicchieri fondo inclinato 50x50 cm	Ø 9 cm	n. 25			
				AAL2051 € 214,00	

274

Tavoli di servizio per lavastoviglie a capot / Service tables for soft top washing-up

	Modello Model	Dim. Dim.	Prezzo Price
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€
	AAL0116 Tavolo entrata / uscita Entry / exit table	70x61,5x85	567
	AAL0117 Tavolo entrata / uscita Entry / exit table	120x61,5x85	840
	AAL0118 Tavolo uscita destra Exit right table	70x72x85	759
	AAL0119 Tavolo uscita destra Exit right table	120x72x85	1.054
	AAL0120 Tavolo uscita sinistra Exit left table	70x72x85	759
	AAL0121 Tavolo uscita sinistra Exit left table	120x72x85	1.054
	AAL0122 Tavolo entrata destra con vasca (cm 50x40x25) sinistra Right entry table with left bowl (cm 50x40x25)	120x72x85	1.659
	AAL0123 Tavolo entrata destra con vasca (cm 50x40x25) sinistra Right entry table with left bowl (cm 50x40x25)	150x72x85	1.844
	AAL0124 Tavolo entrata sinistra con vasca (cm 50x40x25) destra Left entry table with right bowl (cm 50x40x25)	120x72x85	1.659
	AAL0125 Tavolo entrata sinistra con vasca (cm 50x40x25) destra Left entry table with right bowl (cm 50x40x25)	150x72x85	1.844
	AAL0126 Tavolo cernita entrata destra con foro e vasca (cm 50x40x25) sinistra Right pre wash table with waste hole and sink left bowl (cm 50x40x25)	120x72x85	1.778
	AAL0127 Tavolo cernita entrata destra con foro e vasca (cm 50x40x25) sinistra Right pre wash table with waste hole and sink left bowl (cm 50x40x25)	150x72x85	1.971
	AAL0128 Tavolo cernita entrata sinistra con foro e vasca (cm 50x40x25) destra Left pre wash table with waste hole and sink right bowl (cm 50x40x25)	120x72x85	1.778
	AAL0129 Tavolo cernita entrata sinistra con foro e vasca (cm 50x40x25) destra Left pre wash table with waste hole and sink right bowl (cm 50x40x25)	150x72x85	1.971
	AAL0130 Tavolo frontale configurazione ad angolo per capote con cesto 60x50 Front table corner configuration for hood dishwasher with rack 60x50	70x67,5x85	1.849

Lavaggio - Ware washing

Tavoli di servizio per lavastoviglie a traino / Service tables for rack conveyor washing-up

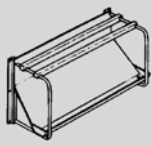
	Modello Model	Dim. Dim.	Prezzo Price
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€
	AAL0048T Tavolo entrata - uscita <i>Entry / exit table</i>	70x60x85	1.221
	AAL0049T Tavolo entrata / uscita <i>Entry / exit table</i>	110x60x85	1.319
	AAL0054T Tavolo entrata / uscita <i>Entry / exit table</i>	160x60x85	1.440
	AAL0057T Tavolo uscita con asciugatura mod. AAL0161 <i>Exit table with AAL0161</i>	70x60x85	1.221
	AAL0059T Tavolo uscita con asciugatura mod. AAL0161 <i>Exit table with AAL0161</i>	110x60x85	1.319
	AAL0064T Tavolo di prelavaggio per macchine entrata DX con vasca e alzatina <i>With sink and splashguard for right entry machines</i>	120x70x85	2.175
	AAL0065T Tavolo di prelavaggio per macchine entrata DX con vasca e alzatina <i>With sink and splashguard for right entry machines</i>	150x70x85	2.268
	AAL0066T Tavolo di prelavaggio per macchine entrata DX con vasca e alzatina <i>With sink and splashguard for right entry machines</i>	180x70x85	2.615
	AAL0067T Tavolo di prelavaggio per macchine entrata DX con vasca e alzatina <i>With sink and splashguard for right entry machines</i>	200x70x85	2.736
	AAL0068T Tavolo di prelavaggio per macchine entrata SX con vasca e alzatina <i>With sink and splashguard for left entry machines</i>	120x70x85	2.175
	AAL0069T Tavolo di prelavaggio per macchine entrata SX con vasca e alzatina <i>With sink and splashguard for left entry machines</i>	150x70x85	2.268
	AAL0070T Tavolo di prelavaggio per macchine entrata SX con vasca e alzatina <i>With sink and splashguard for left entry machines</i>	180x70x85	2.615
	AAL0071T Tavolo di prelavaggio per macchine entrata SX con vasca e alzatina <i>With sink and splashguard for left entry machines</i>	200x70x85	2.736

Tavoli di servizio per lavastoviglie a traino / Service tables for rack conveyor washing-up

	Modello Model	Dim. Dim.	Prezzo Price
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm	€
	AAL0072T Tavolo di prelavaggio per macchine entrata DX con vasca foro e alzatina <i>With sink hole and splashguard for right entry machines</i>	120x70x85	2.641
	AAL0073T Tavolo di prelavaggio per macchine entrata DX con vasca foro e alzatina <i>With sink hole and splashguard for right entry machines</i>	150x70x85	2.681
	AAL0074T Tavolo di prelavaggio per macchine entrata DX con vasca foro e alzatina <i>With sink hole and splashguard for right entry machines</i>	180x70x85	2.797
	AAL0075T Tavolo di prelavaggio per macchine entrata DX con vasca foro e alzatina <i>With sink hole and splashguard for right entry machines</i>	200x70x85	3.099
	AAL0076T Tavolo di prelavaggio per macchine entrata SX con vasca foro e alzatina <i>With sink hole and splashguard for left entry machines</i>	120x70x85	2.641
	AAL0077T Tavolo di prelavaggio per macchine entrata SX con vasca foro e alzatina <i>With sink hole and splashguard for left entry machines</i>	150x70x85	2.681
	AAL0078T Tavolo di prelavaggio per macchine entrata SX con vasca foro e alzatina <i>With sink hole and splashguard for left entry machines</i>	180x70x85	2.797
	AAL0079T Tavolo di prelavaggio per macchine entrata SX con vasca foro e alzatina <i>With sink hole and splashguard for left entry machines</i>	200x70x85	3.099
	AAL0081T Tavolo di cernita bifrontale DX con foro <i>Double-sided sorting table right with dump hole</i>	160x105x85	3.119
	AAL0082T Tavolo di cernita bifrontale DX con foro <i>Double-sided sorting table right with dump hole</i>	210x105x85	3.469
	AAL0083T Tavolo di cernita bifrontale DX con foro <i>Double-sided sorting table right with dump hole</i>	260x105x85	3.805
	AAL0084T Tavolo di cernita bifrontale SX con foro <i>Double-sided sorting table left with dump hole</i>	160x105x85	3.119
	AAL0085T Tavolo di cernita bifrontale SX con foro <i>Double-sided sorting table left with dump hole</i>	210x105x85	3.469
	AAL0086T Tavolo di cernita bifrontale SX con foro <i>Double-sided sorting table left with dump hole</i>	260x105x85	3.805

Lavaggio - Ware washing

Tavoli di servizio per lavastoviglie a traino / Service tables for rack conveyor washing-up

	Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Prezzo Price €
	AAL0095T Mensola portacestelli per tavolo bifrontale <i>Rack shelf for double sided sorting table</i>	160x65x60	978
	AAL0096T Mensola portacestelli per tavolo bifrontale <i>Rack shelf for double sided sorting table</i>	210x65x60	1.159
	AAL0097T Mensola portacestelli per tavolo bifrontale <i>Rack shelf for double sided sorting table</i>	260x65x60	1.300
	AAL0087T Piano di collegamento <i>Link shelf</i>	100x60	485
	AAL0088T Piano di collegamento <i>Link shelf</i>	130x60	613
	AAL0089T Piano di collegamento per macchine entrata DX con vasca e alzatina <i>Link-shelf for right entry machine with sink and splashguard</i>	70x70	1.081
	AAL0091T Piano di collegamento per macchine entrata DX con vasca e alzatina <i>Link-shelf for right entry machine with sink and splashguard</i>	100x70	1.134
	AAL0093T Piano di collegamento per macchine entrata DX con vasca e alzatina <i>Link-shelf for right entry machine with sink and splashguard</i>	130x70	1.236
	AAL0090T Piano di collegamento per macchine entrata SX con vasca e alzatina <i>Link-shelf for left entry machine with sink and splashguard</i>	70x70	1.081
	AAL0092T Piano di collegamento per macchine entrata SX con vasca e alzatina <i>Link-shelf for left entry machine with sink and splashguard</i>	100x70	1.134
	AAL0094T Piano di collegamento per macchine entrata SX con vasca e alzatina <i>Link-shelf for left entry machine with sink and splashguard</i>	130x70	1.236
	AAL0098 Mensola portacestelli a parete <i>Wall rack shelf</i>	110x45x65	1.202
	AAL0100 Mensola portacestelli a parete <i>Wall rack shelf</i>	210x45x65	1.552

Elementi di uscita per lavastoviglie a traino / Exit units for rack conveyor washing-up

	Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m ³	€
	AAL0152 Tavolo rulliera lineare su gambe con vasca <i>Linear rollerway table on legs with sink</i>	110x63x87,5			2.095
	AAL0153 Tavolo rulliera lineare su gambe con vasca <i>Linear rollerway table on legs with sink</i>	160x63x87,5			2.785
	AAL0154 Tavolo rulliera lineare su gambe con vasca <i>Linear rollerway table on legs with sink</i>	210x63x87,5			3.611
	AAL0155 Tavolo rulliera lineare su gambe con vasca <i>Linear rollerway table on legs with sink</i>	260x63x87,5			4.533
	AAL0156 Tavolo rulliera ad angolo 90° su gambe con vasca <i>Corner 90° rollerway table on legs with sink</i>	110x110x87,5	72	0,3	3.040
	AAL0157 Curva meccanizzata a 90°, solo per uscita <i>Mechanized curve 90° for exit only</i>	80x80x87,5	80	0,4	5.539
	AAL0158 Curva meccanizzata a 180°, solo per uscita - movimento orario <i>Mechanized curve 180° for exit only - clockwise motion</i>	145x80x87,5	90	0,5	8.478
	AAL0159 Curva meccanizzata a 180°, solo per uscita - movimento antiorario <i>Mechanized curve 180° for exit only - counterclockwise motion</i>	145x80x87,5	90	0,5	8.478

Elementi angolari di ingresso per lavastoviglie a traino / Entry angular units for rack conveyor washing-up

	AAL0062 Tavolo di caricamento meccanizzato per macchine entrata DX <i>Mechanized loading table for right entry machines</i>	60x65x85	50	0,2	3.369
	AAL0063 Tavolo di caricamento meccanizzato per macchine entrata SX <i>Mechanized loading table for left entry machines</i>	60x65x85	50	0,2	3.369

Lavaggio - Ware washing

Accessori di completamento / Additional accessories

	Modello Model	Dim. Dim.	Potenza Power	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m³	€
	PCR Pattumiera con coperchio Dust bin whit lid	Ø 40x60					295
	DSM Doccione Spray arm unit						372

Armadi frigoriferi 700/1400 lt - Refrigerated cabinets 700/1400 lt

REFRIGERAZIONE - REFRIGERATION

Competenza ed ecologia

Grandi capacità, alte prestazioni

Competence and ecology

Big capacities, great performances



- Esecuzione interna/esterna in acciaio inox AISI 304
 - Spessore di isolamento 60 mm
 - Versioni 700 litri: 1 porta cieca o vetro; 2 semiporte
 - Versioni 1400 litri: 2 porte cieche o vetro
 - Range funzionamento: -2/+10°C; -18/-22°C
 - Cella interna priva di evaporatore
 - Nei modelli Pesce, Pasticceria e Gelateria canalizzazione interna isolata di distribuzione aria posteriore
 - Sbrinamento automatico ed evaporazione automatica dell'acqua di condensa
 - Cella interna con angoli arrotondati
 - Porte reversibili con chiusura automatica e guarnizione magnetica
 - Guarnizioni porta facilmente ricambiabili
 - Macchine tropicalizzate +43°C
 - Allarme temperatura (HACCP)
 - Allarme porta aperta
 - Costruiti in ottemperanza alle norme CE
- *Inside/outside in s/s AISI 304*
 - *Insulation gauge 60 mm*
 - *700 liters versions: 1 blind or glass door, 2 halfdoors*
 - *1400 liters versions: 2 blind or glass doors*
 - *Working temperature: -2/+10°C; -18/-22°C*
 - *Evaporator separated from cavity*
 - *Fish, bakery and ice-cream specific cabinets equipped with air conveyor in teh cavity*
 - *Automatic defrost and automatic evaporation of condensation water*
 - *Cavity with rounded edges*
 - *Self closing reversible doors with magnetic gasket*
 - *Easy removable gasket*
 - *Tropicalization class +43°C*
 - *Temperature alarm (HACCP compliance)*
 - *Open door alarm*
 - *Built in full compliance with CE norms*

281

Dotazione: n° 3 griglie GN2/1 per porta, ruote pivotanti con freno; serratura con chiave di serie.

Opzioni: luce interna; versione 60 Hz.

Equipment: 3 GN 2/1 grids per door; swivel castor with brakes; key lock.

Options: internal light; 60 Hz version.

Armadi frigoriferi - Refrigerated cabinet

	Modello Model	Dim. Dim.	Potenza Power	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m³	€
	A70TN Armadi frigoriferi -2/+10°C - versione 700 lt - GN 2/1 <i>Refrigerated cabinet -2/+10°C - 700lt - GN 2/1</i>	72x81,5x208	0,41	230V/1N 50Hz*	130	1,44	4.360
	A70TNR Armadi frigoriferi 0/+10°C - versione 700lt - GN 2/1 predisposto per unità remota <i>Refrigerated cabinet 0/+10°C - 700lt - GN 2/1 remote engine</i>	72x81,5x208	-	230V/1N 50Hz*	122	1,44	3.942
UR-TN70 Unità remota per armadio 700lt TN <i>Remote engine for TN unit - 700lt</i>							1.145
	A70TN2P Armadi frigoriferi -2/+10°C - versione 700lt - GN2/1 2 mezze porte <i>Refrigerated cabinet -2/+10°C - 700lt - GN2/1 2 half doors</i>	72x81,5x208	0,41	230V/1N 50Hz*	130	1,44	5.256
	A70TNG Armadi frigoriferi -2/+10°C - versione 700lt - GN2/1 porta vetro <i>Refrigerated cabinet -2/+10°C - 700lt - GN2/1 glass door</i>	72x81,5x208	0,41	230V/1N 50Hz*	147	1,44	5.706
	A70BT Armadi frigoriferi -18/-22°C - versione 700lt - GN 2/1 <i>Refrigerated cabinet -18/-22°C - 700lt - GN 2/1</i>	72x81,5x208	0,58	230V/1N 50Hz*	135	1,44	4.667
	A70BTR Armadi frigoriferi -18/-22°C - versione 700lt - GN 2/1 predisposto per unità remota <i>Refrigerated cabinet -18/-22°C - 700lt - GN 2/1 remote engine</i>	72x81,5x208	-	230V/1N 50Hz*	122	1,44	4.205
UR-BT70* Unità remota per armadio 700lt BT <i>Remote engine for BT unit - 700lt</i>							1.724

* 60 Hz da specificare al momento dell'ordine + 10 % sul prezzo di listino

* 60 Hz to be specified at the order + 10 % on the price list

282

Armadi frigoriferi - Refrigerated cabinet

Modello Model	Dim. Dim.	Potenza Power	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m³	€
 A70BT2P Armadi frigoriferi -18/-22°C - versione 700lt - GN2/1 2 mezze porte <i>Refrigerated cabinet -18/-22°C - 700lt - GN2/1 2 half doors</i>	72x81,5x208	0,58	230V/1N 50Hz*	135	1,44	5.256
 A70BTG Armadi frigoriferi -18/-22°C - versione 700lt - GN2/1 porta vetro <i>Refrigerated cabinet -18/-22°C - 700lt - GN2/1 glass door</i>	72x81,5x208	0,58	230V/1N 50Hz*	152	1,44	5.999
 A70TNFH Armadi frigoriferi Pesce -4/+10°C - versione 700lt GN2/1 - porta singola - 6 vaschette poliropilene GN 1/1 con falso fondo <i>Refrigerated Fish cabinet -4/+10°C - 700lt - GN2/1 single door - 6 polypropylene Fish trays GN 1/1 with false bottom</i>	72x81,5x208	0,41	230V/1N 50Hz*	143	1,44	6.554

* 60 Hz da specificare al momento dell'ordine + 10 % sul prezzo di listino

* 60 Hz to be specified at the order + 10 % on the price list

Armadi frigoriferi - Refrigerated cabinet

Modello Model	Dim. Dim.	Potenza Power	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price	
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m³	€	
	A140TN Armadi frigoriferi -2/+10°C - versione 1400lt - GN 2/1 <i>Refrigerated cabinet -2/+10°C - 1400lt - GN 2/1</i>	144x81,5x208	0,51	230V/1N 50Hz*	206	2,82	6.275
	A140TNR Armadi frigoriferi 0/+10°C - versione 1400lt - GN 2/1 predisposto per unità remota <i>Refrigerated cabinet 0/+10°C - 1400lt - GN 2/1 remote engine</i>	144x81,5x208	-	230V/1N 50Hz*	195	2,82	5.814
	UR-TN140 Unità remota per armadio 1400lt TN <i>Remote engine for TN unit - 1400lt</i>						1.178
	A140TNG Armadi frigoriferi -2/+10°C - versione 1400lt - GN2/1 2 porte vetro <i>Refrigerated cabinet -2/+10°C - 1400lt - GN2/1 2 glass door</i>	144x81,5x208	0,51	230V/1N 50Hz*	240	2,82	7.598

* 60 Hz da specificare al momento dell'ordine + 10 % sul prezzo di listino

* 60 Hz to be specified at the order + 10 % on the price list

284

Armadi frigoriferi - Refrigerated cabinet

Modello Model	Dim. Dim.	Potenza Power	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price	
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m³	€	
	A140BT Armadi frigoriferi -18/-22°C - versione 1400lt - GN 2/1 <i>Refrigerated cabinet -18/-22°C - 1400lt - GN 2/1</i>	144x81,5x208	0,77	230V/1N 50Hz*	214	2,82	7.096
	A140BTR Armadi frigoriferi -18/-22°C - versione 1400lt - GN 2/1 predisposto per unità remota <i>Refrigerated cabinet -18/-22°C - 1400lt - GN 2/1 remote engine</i>	144x81,5x208	-	230V/1N 50Hz*	195	2,82	6.401
	UR-BT140* Unità remota per armadio 1400lt BT <i>Remote engine for BT unit - 1400lt</i>						1.817
	A140BTG Armadi frigoriferi -18/-22°C - versione 1400lt - GN2/1 2 porte vetro <i>Refrigerated cabinet -18/-22°C - 1400lt - GN2/1 2 glass door</i>	144x81,5x208	0,51	230V/1N 50Hz*	240	2,82	8.659
	A140TN-TN Armadi frigoriferi doppia temperatura -2 +10/-2°+10°C versione 1400lt - GN2/1 (2 motori) <i>Refrigerated cabinet Double Temperature -2 +10/-2°C +10 - 1400lt - GN2/1</i>	144x81,5x208	0,51+0,51	230V/1N 50Hz*	242	2,82	8.063
	A140TN-BT Armadi frigoriferi doppia temperatura -2 +10/-18°-22°C - versione 1400lt - GN2/1 (2 motori) <i>Refrigerated cabinet Double Temperature -2 +10/-18° -22°C - 1400lt - GN2/1</i>	144x81,5x208	0,51+0,77	230V/1N 50Hz*	247	2,82	8.659

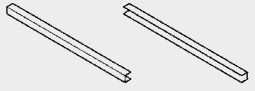
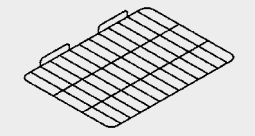
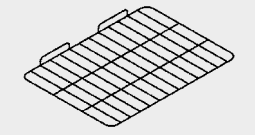
* 60 Hz da specificare al momento dell'ordine + 10 % sul prezzo di listino

* 60 Hz to be specified at the order + 10 % on the price list

285

Armadi frigoriferi - Refrigerated cabinet

Accessori - Accessories

	Modello Model	Dim. Dim. (LxP) cm (LxD) cm	Prezzo Price €
	ACGU Coppia guide inox a "U" per armadi 700/1400lt <i>S/S pair of trayslides for 700/1400lt cabinets</i>		57
	AGR21 KGriglia rilsan GN 2/1 <i>Rilsan grid GN 2/1</i>	65x53	55
	AGRX21 Griglia inox GN 2/1 <i>S/S grid GN 2/1</i>	65x53	171
	AILL Luce interna (da ordinare al momento dell'ordine) <i>Internal light (to be ordered when place the order)</i>		203

Tavoli refrigerati - *Refrigerated counters*

REFRIGERAZIONE - *REFRIGERATION*

Competenza ed ecologia

Grandi capacità, alte prestazioni

Competence and ecology

Big capacities, great performances



- Esecuzione interna/esterna in acciaio inox AISI 304
- Spessore di isolamento 60 mm
- Profondità: 700mm
- Range funzionamento: 0/+10°C e -18/-22°C
- Costruiti in ottemperanza alle norme CE

- *Inside/outside in s/s AISI 304*
- *Insulation gauge 60 mm*
- *700mm depth*
- *Working temperature: 0/+10°C and -18/-22°C*
- *Built in full compliance with CE norms*

Dotazione: n° 1 griglia plastificata e N° 2 guide in acciaio inox per porta, Piedini regolabili in acciaio inox.
Opzioni: Ruote, Versione 60 Hz, versione predisposta.

Equipment: n°1 plastic grid and n° 2 stainless steel runners for each door, adjustable s/s feet.

Options: Swivel castor, 60 Hz version; remote engine version.

287

Tavoli refrigerati - Refrigerated counters

	Modello Model	Dim. Dim.	Potenza Power	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m³	€
	T72TN Tavolo refrigerato 0/+10°C - 2 porte - GN 1/1 <i>Refrigerated counter 0/+10°C - 2 doors - GN 1/1</i>	128x70x85	0,29	230V/1N 50Hz*	122	1,06	4.453
	T72TNR Tavolo refrigerato 0/+10°C - 2 porte - GN 1/1 predisposto per unità remota <i>Refrigerated counter 0/+10°C - 2 doors - GN 1/1 remote engine</i>	128x70x85	-	230V/1N 50Hz*	102	1,06	4.221
	T72TNA Tavolo refrigerato con alzatina 0/+10°C 2 porte - GN 1/1 <i>Refrigerated counter with backsplash 0/+10°C 2 doors - GN 1/1</i>	128x70x85	0,29	230V/1N 50Hz*	124	1,06	4.552
	T72TNAR Tavolo refrigerato con alzatina 0/+10°C - 2 porte GN 1/1 - predisposto per unità remota <i>Refrigerated counter with backsplash 0/+10°C 2 doors - GN 1/1 - remote engine</i>	128x70x85	-	230V/1N 50Hz*	104	1,06	4.322
	T72TNSP Tavolo refrigerato senza piano 0/+10°C 2 porte - GN 1/1 <i>Refrigerated counter without top 0/+10°C 2 doors - GN 1/1</i>	128x70x81	0,29	230V/1N 50Hz*	94	1,06	3.969
	T72TNSPR Tavolo refrigerato senza piano 0/+10°C 2 porte - GN 1/1 - predisposto per unità remota <i>Refrigerated counter without top 0/+10°C 2 doors - GN 1/1 - remote engine</i>	128x70x81	-	230V/1N 50Hz*	74	1,06	3.738
	UR-TN70* Unità remota per tavolo TN <i>Remote engine for TN unit</i>						1.145

* 60 Hz da specificare al momento dell'ordine + 10 % sul prezzo di listino

* 60 Hz to be specified at the order + 10 % on the price list

288

Tavoli refrigerati - Refrigerated counters

Modello Model	Dim. Dim.	Potenza Power	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price	
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m³	€	
	T72BT Tavolo refrigerato -18/-22°C - 2 porte - GN 1/1 <i>Refrigerated counter -18/-22°C - 2 doors - GN 1/1</i>	128x70x85	0,59	230V/1N 50Hz*	124	1,06	5.554
	T72BTR Tavolo refrigerato -18/-22°C - 2 porte - GN 1/1 predisposto per unità remota <i>Refrigerated counter -18/-22°C - 2 doors - GN 1/1 remote engine</i>	128x70x85	-	230V/1N 50Hz*	104	1,06	4.639
	T72BTA Tavolo refrigerato con alzatina -18/-22°C 2 porte - GN 1/1 <i>Refrigerated counter with backsplash -18/-22°C 2 doors - GN 1/1</i>	128x70x85	0,59	230V/1N 50Hz*	126	1,06	5.654
	T72BTAR Tavolo refrigerato con alzatina -18/-22°C - 2 porte GN 1/1 - predisposto per unità remota <i>Refrigerated counter with backsplash -18/-22°C 2 doors - GN 1/1 - remote engine</i>	128x70x85	-	230V/1N 50Hz*	106	1,06	4.738
	T72BTSP Tavolo refrigerato senza piano -18/-22°C 2 porte - GN 1/1 <i>Refrigerated counter without top -18/-22°C 2 doors - GN 1/1</i>	128x70x81	0,29	230V/1N 50Hz*	94	1,06	5.069
	T72BTSPR Tavolo refrigerato senza piano 0/+10°C 2 porte - GN 1/1 - predisposto per unità remota <i>Refrigerated counter without top 0/+10°C 2 doors - GN 1/1 - remote engine</i>	128x70x81	-	230V/1N 50Hz*	76	1,06	4.282
UR-BT70* Unità remota per tavolo BT <i>Remote engine for BT unit</i>						1.724	

* 60 Hz da specificare al momento dell'ordine + 10 % sul prezzo di listino

* 60 Hz to be specified at the order + 10 % on the price list

Tavoli refrigerati - Refrigerated counters

	Modello Model	Dim. Dim.	Potenza Power	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m³	€
	T73TN Tavolo refrigerato 0/+10°C - 3 porte - GN 1/1 <i>Refrigerated counter 0/+10°C - 3 doors - GN 1/1</i>	173x70x85	0,29	230V/1N 50Hz*	155	1,42	5.052
	T73TNR Tavolo refrigerato 0/+10°C - 3 porte - GN 1/1 predisposto per unità remota <i>Refrigerated counter 0/+10°C - 3 doors - GN 1/1 remote engine</i>	173x70x85	-	230V/1N 50Hz*	135	1,42	5.033
	T73TNA Tavolo refrigerato con alzatina 0/+10°C 3 porte - GN 1/1 <i>Refrigerated counter with backsplash 0/+10°C 3 doors - GN 1/1</i>	173x70x85	0,29	230V/1N 50Hz*	158	1,42	5.263
	T73TNAR Tavolo refrigerato con alzatina 0/+10°C - 3 porte GN 1/1 - predisposto per unità remota <i>Refrigerated counter with backsplash 0/+10°C 3 doors - GN 1/1 - remote engine</i>	173x70x85	-	230V/1N 50Hz*	138	1,42	5.181
	T73TNSP Tavolo refrigerato senza piano 0/+10°C 3 porte - GN 1/1 <i>Refrigerated counter without top 0/+10°C 3 doors - GN 1/1</i>	173x70x81	0,29	230V/1N 50Hz*	137	1,42	4.543
	T73TNSPR Tavolo refrigerato senza piano 0/+10°C 3 porte - GN 1/1 - predisposto per unità remota <i>Refrigerated counter without top 0/+10°C 3 doors - GN 1/1 - remote engine</i>	173x70x81	-	230V/1N 50Hz*	117	1,42	4.879
	UR-TN70* Unità remota per tavolo TN <i>Remote engine for TN unit</i>						1.145

* 60 Hz da specificare al momento dell'ordine + 10 % sul prezzo di listino

* 60 Hz to be specified at the order + 10 % on the price list

290

Tavoli refrigerati - Refrigerated counters

Modello Model	Dim. Dim.	Potenza Power	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price	
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m³	€	
	T73BT Tavolo refrigerato -18/-22°C - 3 porte - GN 1/1 <i>Refrigerated counter -18/-22°C - 3 doors - GN 1/1</i>	173x70x85	0,59	230V/1N 50Hz*	157	1,42	7.004
	T73BTR Tavolo refrigerato -18/-22°C - 3 porte - GN 1/1 predisposto per unità remota <i>Refrigerated counter -18/-22°C - 3 doors - GN 1/1 remote engine</i>	173x70x85	-	230V/1N 50Hz*	137	1,42	5.033
	T73BTA Tavolo refrigerato con alzatina -18/-22°C 3 porte - GN 1/1 <i>Refrigerated counter with backsplash -18/-22°C 3 doors - GN 1/1</i>	173x70x85	0,59	230V/1N 50Hz*	160	1,42	7.153
	T73BTAR Tavolo refrigerato con alzatina -18/-22°C - 3 porte GN 1/1 - predisposto per unità remota <i>Refrigerated counter with backsplash -18/-22°C 3 doors - GN 1/1 - remote engine</i>	173x70x85	-	230V/1N 50Hz*	140	1,42	5.181
	T73BTSP Tavolo refrigerato senza piano -18/-22°C 3 porte - GN 1/1 <i>Refrigerated counter without top -18/-22°C 3 doors - GN 1/1</i>	173x70x81	0,59	230V/1N 50Hz*	139	1,42	6.284
	T73BTSPR Tavolo refrigerato senza piano -18/-22°C 3 porte - GN 1/1 - predisposto per unità remota <i>Refrigerated counter without top -18/-22°C 3 doors - GN 1/1 - remote engine</i>	173x70x81	-	230V/1N 50Hz*	119	1,42	4.888
UR-BT70* Unità remota per tavolo BT <i>Remote engine for BT unit</i>						1.724	

* 60 Hz da specificare al momento dell'ordine + 10 % sul prezzo di listino

* 60 Hz to be specified at the order + 10 % on the price list

Tavoli refrigerati - Refrigerated counters

	Modello Model	Dim. Dim.	Potenza Power	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m ³	€
	T74TN Tavolo refrigerato 0/+10°C - 4 porte - GN 1/1 <i>Refrigerated counter 0/+10°C - 4 doors - GN 1/1</i>	218x70x85	0,4	230V/1N 50Hz*	188	1,78	6.237
	T74TNR Tavolo refrigerato 0/+10°C - 4 porte - GN 1/1 predisposto per unità remota <i>Refrigerated counter 0/+10°C - 4 doors - GN 1/1 remote engine</i>	218x70x85	-	230V/1N 50Hz*	168	1,78	6.006
	T74TNA Tavolo refrigerato con alzatina 0/+10°C 4 porte - GN 1/1 <i>Refrigerated counter with backsplash 0/+10°C 4 doors - GN 1/1</i>	218x70x85	0,4	230V/1N 50Hz*	192	1,78	6.237
	T74TNAR Tavolo refrigerato con alzatina 0/+10°C - 4 porte GN 1/1 - predisposto per unità remota <i>Refrigerated counter with backsplash 0/+10°C 4 doors - GN 1/1 - remote engine</i>	218x70x85	-	230V/1N 50Hz*	172	1,78	6.205
	T74TNSP Tavolo refrigerato senza piano 0/+10°C 4 porte - GN 1/1 <i>Refrigerated counter without top 0/+10°C 4 doors - GN 1/1</i>	218x70x81	0,4	230V/1N 50Hz*	166	1,78	5.281
	T74TNSPR Tavolo refrigerato senza piano 0/+10°C 4 porte - GN 1/1 - predisposto per unità remota <i>Refrigerated counter without top 0/+10°C 4 doors - GN 1/1 - remote engine</i>	218x70x81	-	230V/1N 50Hz*	146	1,78	5.052
	UR-TN70* Unità remota per tavolo TN <i>Remote engine for TN unit</i>						1.145

* 60 Hz da specificare al momento dell'ordine + 10 % sul prezzo di listino

* 60 Hz to be specified at the order + 10 % on the price list

Tavoli refrigerati - Refrigerated counters

Accessori - Accessories

Modello Model	Dim. Dim.	Prezzo Price
	(LxP) cm (LxD) cm	€

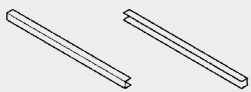
Cassetti (non per mod. BT) - Drawers (not for mod. BT)

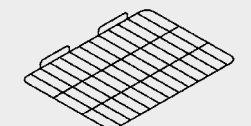
	3C1/3 Maggiorazione 3 cassetti 1/3 * Additional price for drawers 1/3 *	1.937
	2C1/2 Maggiorazione 2 cassetti 1/2 * Additional price for drawers 1/2 *	1.307
	2C2/3 Maggiorazione cassetti 1/3+2/3 * Additional price for drawers 1/3+2/3 *	1.204

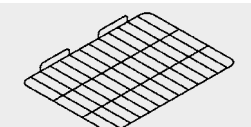
* Questo prezzo e codice si applica se specificato al momento dell'ordine del tavolo refrigerato.

Per ordini successivi di sole cassetiere verificare prezzo e codice con l'azienda.

* This price and code applies when variant is specified at refrigerated counter order (built-in drawers).
For kits of individual drawers only please check price and code with the company.

	TCGU Coppia guide inox a "U" per tavoli S/S pair of Trayslides for counter	51

	TGR11 Griglia rilsan GN 1/1 Rilsan grid GN 1/1	53x32,5 55

	TGRX11 Griglia inox GN 1/1 S/S grid GN 1/1	53x32,5 104

Kit - Kit

TK4R2F Kit ruote tavoli refrigerati (2 con freno, 2 senza freno) Set of 4 castors (2 with break, 2 without break) for counters	193

Abbattitori di temperatura GN 1/1 - Blast chillers GN 1/1

REFRIGERAZIONE - REFRIGERATION

Competenza ed ecologia

Grandi capacità, alte prestazioni

Competence and ecology

Big capacities, great performances



- Mobile interno ed esterno in acciaio inox 18/10
- Spessore isolamento 50/60 mm per un maggior isolamento con conseguente risparmio energetico
- Forma dinamica, con angoli arrotondati, fondo raggiato e struttura porta teglie estraibile, sono di semplice pulizia e manutenzione
- Dotati di sonda al cuore di facile uso ed estrazione
- HACCP
- Pannello di controllo facile ed intuitivo;
- Compatibile con teglie pasticceria;
- Macchine tropicalizzate +43°C;
- Costruiti in ottemperanza alle norme CE.

- *Inside and outside all in S/S 18/10*
- *Insulation gauge 50/60 mm for improved insulation and consequent energy saving*
- *Dynamic shape, internal rounded edges and bottom and removable tray rack, all contribute to easy cleaning and maintenance*
- *Equipped with core temperature probe, easy to use and extract*
- *HACCP*
- *Easy to use control panel*
- *Suitable for bakery trays*
- *Tropicalization class +43°C*
- *Built in full compliance with CE norms*

Abbattitori di temperatura (+3°C / -18°C) - Blast chillers (+3°C / -18°C)

Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Potenza Power kW	Aliment. Supply 230V/1N 50Hz	P. Lordo Gross W. Kg	Volume Volume m³	Prezzo Price €
 S3M Cap. 3 GN1/1 - resa 5 kg in surgelazione 10 kg in abbattimento <i>cap. 3 GN1/1 - blast freezing performance 5 kg blast chiller 10 kg</i>	65,5x71x78	0,8	230V/1N 50Hz			6.309
 A5A12 Abbattitore di temperatura - cap 5 GN1/1 resa 6 kg in surgelazione - 12 kg in abbattimento <i>Blast chiller - cap 5 GN1/1 - freezing 6 kg chilling 12 kg</i>	75,5x70x86	0,6	230V/1N 50Hz	120	0,65	6.721
 A5A20 Abbattitore di temperatura - cap 5 GN1/1 resa 10 kg in surgelazione - 20 kg in abbattimento <i>Blast chiller - cap 5 GN1/1 - freezing 10 kg chilling 20 kg</i>	75,5x70x86	0,9	230V/1N 50Hz	130	0,65	7.860

Opzioni - Options

 TOP Kit piano liscio per abbattitore <i>Top kit for blast chiller</i>	Per ordini aggiungere la *-TOP* alla fine del codice (es.: A5A12-TOP) - <i>By order, please add *-TOP* at the end of the code (es.: A5A12-TOP)</i>	380
* -60 * Maggiorazione versione 60 Hz A5A12/A5A20 <i>Additional price for 60 Hz version A5A12/A5A20</i>	Per ordini aggiungere la *-60* alla fine del codice - <i>By order, please add *-60* at the end of the code</i>	320

Abbattitori di temperatura (+3°C / -18°C) - Blast chillers (+3°C / -18°C)

Modello Model	Dim. Dim.	Potenza Power	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price	
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m³	€	
	A10A35 Abbattitore di temperatura - cap 10 GN1/1 resa 15 kg in surgelazione - 35 kg in abbattimento <i>Blast chiller - cap 10 GN1/1 - freezing 15 kg chilling 35 kg</i>	75,5x70x155	1,6	230V/1N 50Hz	170	1,07	10.171
	A10A45 Abbattitore di temperatura - cap 10 GN1/1 resa 20 kg in surgelazione - 45 kg in abbattimento <i>Blast chiller - cap 10 GN1/1 - freezing 20 kg chilling 45 kg</i>	75,5x70x155	1,8	230V/1N 50Hz	180	1,07	11.156

* -60 *

Maggiorazione versione 60 Hz A10A35/A10A45

Additional price for 60 Hz version A10A35/A10A45

Per ordini aggiungere la *-60* alla fine del codice - *By order, please add *-60* at the end of the code*

325

	A13A60 Abbattitore di temperatura - cap 13 GN1/1 resa 25 kg in surgelazione - 60 kg in abbattimento <i>Blast chiller - cap 13 GN1/1 - freezing 25 kg chilling 60 kg</i>	75,5x70x182,5	2,5	230V/1N 50Hz	210	1,24	14.343
	A13A80 Abbattitore di temperatura - cap 13 GN1/1 resa 40 kg in surgelazione - 80 kg in abbattimento <i>Blast chiller - cap 13 GN1/1 - freezing 40 kg chilling 80 kg</i>	75,5x70x182,5	4,3	400V/3N 50Hz	220	1,24	16.352

* -60 *

Maggiorazione versione 60 Hz A13A60/A13A80

Additional price for 60 Hz version A13A60/A13A80

Per ordini aggiungere la *-60* alla fine del codice - *By order, please add *-60* at the end of the code*

630

Opzioni - Options

CASTOR BC

Ruote per abbattitore

Castors kit for blast chiller

97

614266

Filtro condensatore

Condenser filter

358

614265

Sistema "anti odore"

"Anti-smell" system

468

296

EUCLIDE

Linea neutro “Euclide”

pensata per migliorare flessibilità ed igienicità

Neutral line “Euclide”

designed to increase flexibility and hygienicity

TAVOLI DA LAVORO e LAVATOI SU GAMBE:

Piano di lavoro realizzato in acciaio inox AISI 304 18/10 finitura scotch brite ed altezza mm 40, insonorizzato, con pieghe salvamani sui bordi.

Alzatina posteriore IGIENICA di forma inclinata con H mm 85, con raccordo raggiato fra piano e alzatina altamente pulibile.

Contropiano in pannello nobilitato idrofobo e fonoassorbente.

Gamba tubolare mm 40x40 realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10, di spessore 10/10, completa di piedino anti scivolo regolabile.

Ripiano inferiore o intermedio optional realizzati in acciaio inox AISI 304 18/10.

Optional **montaggio su ruote** per spostamenti.

Lavatoi con vasche di diverse misure, imbutite in un unico pezzo con bordi arrotondati, e perfettamente insonorizzate, fornite di serie con: pilette, troppopieno e sifone in plastica Ø 40 mm.

TAVOLI DA LAVORO, LAVATOI ARMADIATI e ARMADI DEPOSITO:

Piano di lavoro realizzato in acciaio inox AISI 304 18/10 finitura scotch brite ed altezza mm 40 insonorizzato con pieghe salvamani sui bordi.

Alzatina posteriore IGIENICA di forma inclinata con H mm 85, con raccordo raggiato fra piano e alzatina altamente pulibile.

Vano armadio altamente igienico grazie all'assenza delle guide inferiori di scorrimento ante.

Ante scorrevoli e battente realizzate in doppia parete in acciaio inox.

Maniglia ante ricavate nella porta a tutta altezza.

Ripiano intermedio rinforzato di serie nei tavoli armadiati.

Contro piano in truciolare nobilitato idrofugo e fonoassorbente.

Piedini in acciaio inox regolabili fino ad H cm 90.

Optional **montaggio su ruote** per spostamenti.

Lavatoi con vasche di diverse misure, imbutite in un unico pezzo con bordi arrotondati, e perfettamente insonorizzate, fornite di serie con: pilette, troppopieno e sifone in plastica Ø 40 mm.

ARMADI PENSILI e SCAFFALI:

Struttura completamente in acciaio inox AISI 304 18/10, altamente robusta e modulare realizzata con sistema a pannelli.

Vano armadio altamente igienico grazie all'assenza delle guide inferiori di scorrimento ante.

Ante scorrevoli e battente realizzate in doppia parete in acciaio inox.

Maniglia ante ricavate nella porta a tutta altezza.

Ripiano intermedio rinforzato di serie regolabile su 3 altezze diverse.

Mensole fornite con kit montaggio.

LEGGED WORK TABLES AND SINKS:

AISI 304 – 18/10 stainless steel working tops 10/10 thickness, scotch brite finishing, 40 mm thickness, sound proof, with round protecting hands board edges.

Hygienical rear splash back inclined shaped 85 mm height, with working top and splash back rounded junction for perfect cleaning.

Reinforced aluminate steel counter top 15/10 thickness, water and salt proof.

AISI 304 – 1810 stainless steel tubular legs 40x40 mm, 10/10 thickness, with anti-skipping base adjustable feet.

Middle or lower AISI304 – 18/10 shelf optional.

Optional **wheels assembly**, for displacements.

Sinks of different dimensions, deep-drawn in one single piece with round edges, and perfectly sound deadened, supplied with drain, overflow and trap Ø 40 mm.

CUPBOARDED WORKING TOPS AND SINKS, STORAGE CUPBOARDS:

AISI 304 – 18/10 stainless steel working tops 10/10 thickness, scotch brite finishing, 40 mm thickness, sound proof, with round protecting hands board edges.

Hygienic rear splash back inclined shaped 85 mm height, with working top and splash back rounded junction for perfect cleaning.

Cup boarded highly hygienic compartment thanks to inferior guide absence.

Double walled stainless steel sliding and swinging doors.

Built in door total height handle.

Serial reinforced middle shelf (cup boarded working tables).

Under top plate made by acoustically insulated and waterproof hardboard.

Stainless steel 2" feet, adjustable until 90 cm height, with cleaneable underneath space of 20 cm.

Optional **wheels assembly**, for displacements.

Sinks of different dimensions, deep-drawn in one single piece with round edges, and perfectly sound deadened, supplied with drain, overflow and trap Ø 40 mm.

HANGING CUPBOARDS AND SHELFs:

Completely stainless steel AISI 304 – 18/10 structure, strong and modular realised through panels system.

Cup boarded highly hygienic compartment thanks to inferior guide absence.

Double walled stainless steel sliding and swinging doors.

Built in door total height handle.

Serial reinforced middle shelf adjustable in three different positions.

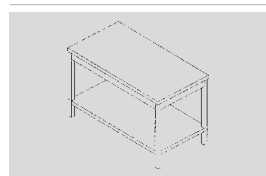
Shaped wall support to overtake drops in tiling absence.

Shelves supplied with installation kit.

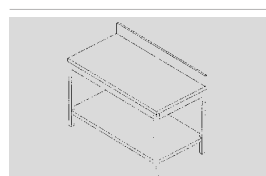
Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m ³	€

TAVOLI DA LAVORO PROF. 60 cm - WORK TABLES DEPTH 60 cm

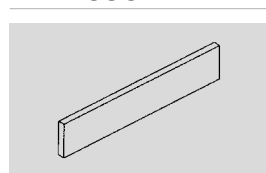
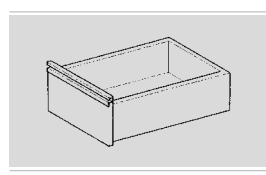
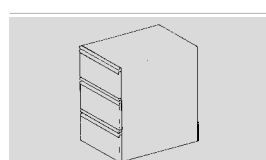
Con ripiano di fondo
With undershelf

	TLG66	60x60x85	33	0,08	537
	TLG86	80x60x85	37	0,1	599
	TLG106	100x60x85	41	0,16	661
	TLG126	120x60x85	45	0,2	736
	TLG146	140x60x85	51	0,23	814
	TLG166	160x60x85	59	0,26	894
	TLG186	180x60x85	68	0,28	949
	TLG206	200x60x85	75	0,31	993

Con alzatina e ripiano di fondo
With backsplash and undershelf

	TLG66A	60x60x85	33	0,08	616
	TLG86A	80x60x85	37	0,1	686
	TLG106A	100x60x85	41	0,16	753
	TLG126A	120x60x85	45	0,2	828
	TLG146A	140x60x85	51	0,23	916
	TLG166A	160x60x85	59	0,26	1.002
	TLG186A	180x60x85	68	0,28	1.067
	TLG206A	200x60x85	75	0,31	1.111

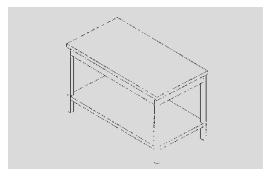
ACCESSORI PER TAVOLI DA LAVORO PROF. 60 cm - ACCESSORIES FOR WORK TABLES DEPTH 60 cm

	ATG0142 Alzatina laterale destra per tavoli prof. 60 cm Lateral right side splash for tables depth 60 cm	58x8,5x2			171
	ATG0145 Alzatina laterale sinistra per tavoli prof 60 cm Lateral left side splash for tables depth 60 cm	58x8,5x2			171
	ATG0131 Cassetto GN 1/1 per tavoli Drawer GN 1/1 for tables	40x58x16	11	0,07	354
	ATG0135 Cassettiera 3 cassetti GN 1/1 per tavoli Chest of 3 drawers GN 1/1 for tables	40x58x62	50	0,18	876

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m ³	€

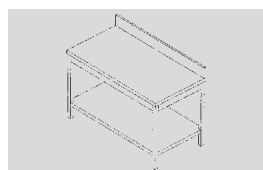
TAVOLI DA LAVORO PROF. 70 cm - WORK TABLES DEPTH 70 cm

Con ripiano di fondo
With undershelf



TLG67	60x70x85	33	0,08	566
TLG77	70x70x85	35	0,1	599
TLG87	80x70x85	37	0,12	632
TLG107	100x70x85	41	0,16	700
TLG127	120x70x85	45	0,2	785
TLG147	140x70x85	51	0,23	868
TLG157	150x70x85	55	0,24	905
TLG167	160x70x85	59	0,26	959
TLG187	180x70x85	68	0,28	1.022
TLG207	200x70x85	75	0,31	1.068
TLG247	240x70x85	84	0,36	2.004

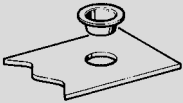
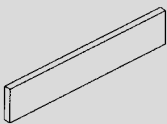
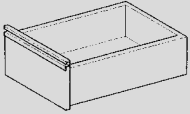
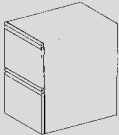
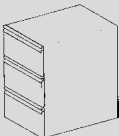
Con alzatina e ripiano di fondo
With backslash and undershelf



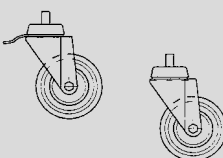
TLG67A	60x70x85	33	0,11	667
TLG77A	70x70x85	35	0,13	691
TLG87A	80x70x85	37	0,15	726
TLG107A	100x70x85	41	0,19	798
TLG127A	120x70x85	45	0,23	885
TLG147A	140x70x85	51	0,27	987
TLG157A	150x70x85	55	0,29	1.023
TLG167A	160x70x85	59	0,31	1.089
TLG187A	180x70x85	68	0,35	1.167
TLG207A	200x70x85	75	0,39	1.222
TLG247A	240x70x85	84	0,47	2.030

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m ³	€

ACCESSORI PER TAVOLI DA LAVORO PROF. 70 cm - ACCESSORIES FOR WORK TABLES DEPTH 70 cm

	ATG00041 Maggiorazione per piano con foro scarico rifiuti Additional charge for panel with waste discharge hole				259
	ATG0143 Alzatina laterale destra per tavoli prof. 70 cm Lateral right side splash for tables dept 70 cm	68x8,5x2	1	0,01	176
	ATG0144 Alzatina laterale sinistra per tavoli prof 70 cm Lateral left side splash for tables depth 70 cm	68x8,5x2	1	0,01	176
	ATG0129 Cassetto GN 1/1 per tavoli Drawer GN 1/1 for tables	40x65x15	22	0,15	366
	ATG0256 Cassettiera 2 cassetti GN 1/1 per tavoli Chest of 2 drawers GN 1/1 for tables	40x68,5x58	50	0,18	847
	ATG0130 Cassettiera 3 cassetti GN 1/1 per tavoli Chest of 3 drawers GN 1/1 for tables	40x65x62	50	0,18	903

ACCESSORI PER TAVOLI DA LAVORO PROF. 70 cm - ACCESSORIES FOR WORK TABLES DEPTH 70 cm

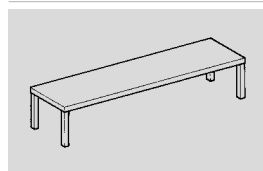
	ATG0132 Tramoggia per tavoli Tulting bin for tables	40x58x62	50	0,18	831
	ATG0127 Serratura a chiave per cassetto Key-lock kit for drawer				54
	ATG0134 Kit ruote inox con freno per TLG S/S castors kit with brake for TLG	Ø 125	4	0,01	109
	ATG0133 Kit ruote inox per TLG S/S castors kit for TLG	Ø 125	4	0,01	90

Modello Model	Dim. Dim.	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m ³	€

SOVRASTRUTTURE PER TAVOLI - SUPERSTRUCTURES FOR TABLES

Sovrastruttura neutra per tavoli 1 ripiano

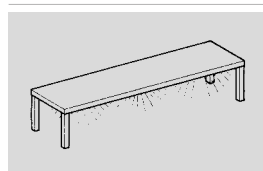
Neutral superstructure for tables 1 shelf



ATG0138	120x40x35			9	0,02	437
ATG0292	140x40x35			11	0,03	453
ATG0052	160x40x35			12	0,04	484
ATG0293	180x40x35			13	0,05	517
ATG0139	200x40x35			14	0,06	532

Sovrastruttura con riscaldatore a lampada per tavoli 1 ripiano

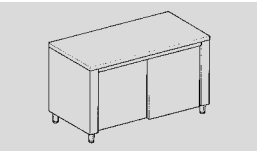
Superstructure with lamp warmer for tables 1 shelf



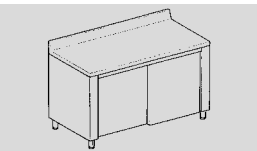
ATG0140	120x40x35	0,66	230V/1N 50Hz	20	0,03	1.020
ATG0294	140x40x35	0,66	230V/1N 50Hz	22	0,03	1.237
ATG0055	160x40x35	0,66	230V/1N 50Hz	24	0,04	1.267
ATG0295	180x40x35	0,66	230V/1N 50Hz	26	0,05	1.300
ATG0141	200x40x35	0,66	230V/1N 50Hz	28	0,06	1.701

Modello Model	Dim. Dim.	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m ³	€

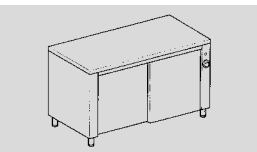
Armadio neutro - 2 ante scorrevoli
Neutral cupboard - 2 sliding doors

	TA106	100x60x85			50	0,35	1.561
	TA126	120x60x85			105	0,85	1.606
	TA146	140x60x85			116	1,03	1.689
	TA166	160x60x85			125	1,21	1.853
	TA186	180x60x85			135	1,25	2.013
	TA206	200x60x85			150	1,33	2.134

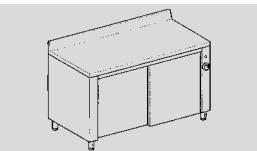
Armadio neutro - 2 ante scorrevoli con alzatina
Neutral cupboard - 2 sliding doors with backslash

	TA106A	100x60x85			50	0,35	1.659
	TA126A	120x60x85			105	0,85	1.702
	TA146A	140x60x85			116	1,03	1.801
	TA166A	160x60x85			125	1,21	2.041
	TA186A	180x60x85			135	1,25	2.144
	TA206A	200x60x85			150	1,33	2.272

Armadio caldo ventilato elettrico - 2 ante scorrevoli
Electric breezy hot cupboard - 2 sliding doors

	TE126	120x60x85	1,9	230V/1N 50Hz	120	1,05	2.413
	TE146	140x60x85	1,9	230V/1N 50Hz	130	1,09	2.506
	TE166	160x60x85	1,9	230V/1N 50Hz	142	1,11	2.708
	TE186	180x60x85	2,4	230V/1N 50Hz	151	1,19	2.811
	TE206	200x60x85	2,4	230V/1N 50Hz	167	1,22	2.929

Armadio caldo ventilato elettrico - 2 ante scorrevoli - con alzatina
Electric breezy hot cupboard - 2 sliding doors - with backslash

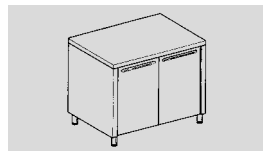
	TE126A	120x60x85	1,9	230V/1N 50Hz	121	1,05	2.515
	TE146A	140x60x85	1,9	230V/1N 50Hz	131	1,09	2.619
	TE166A	160x60x85	1,9	230V/1N 50Hz	143	1,11	2.842
	TE186A	180x60x85	2,4	230V/1N 50Hz	153	1,19	2.945
	TE206A	200x60x85	2,4	230V/1N 50Hz	169	1,22	3.069

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m ³	€

TAVOLI CON ARMADIO PROF. 70 cm - WORK TABLE ON CUPBOARD DEPTH 70 cm

Armadio neutro - 1 anta a battente

Neutral cupboard - 1 leaf door



TA67	60x70x85	50	0,35	1.480

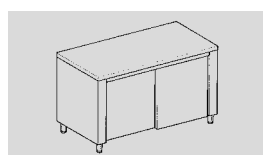
Armadio neutro - 2 ante a battente

Neutral cupboard - double leaf door

TA87	80x70x85	57	0,46	1.509

Armadio neutro - 2 ante scorrevoli

Neutral cupboard - 2 sliding doors



TA107	100x70x85	73	0,71	1.580

TA127	120x70x85	105	0,85	1.691

TA147	140x70x85	116	0,94	1.788

TA167	160x70x85	127	1,03	1.964

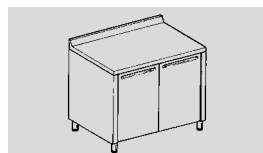
TA187	180x70x85	140	1,02	2.142

TA207	200x70x85	152	1,33	2.277

TA247	240x70x85	175	1,54	2.708

Armadio neutro - 1 anta a battente con alzatina

Neutral cupboard - 1 leaf door with backslash



TA67A	60x70x85	50	0,35	1.563

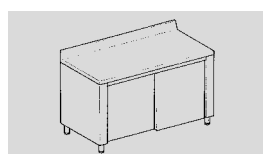
Armadio neutro - 2 ante a battente con alzatina

Neutral cupboard - double leaf door with backslash

TA87A	80x70x85	57	0,46	1.607

Armadio neutro - 2 ante scorrevoli con alzatina

Neutral cupboard - 2 sliding doors with backslash



TA107A	100x70x85	73	0,71	1.676

TA127A	120x70x85	105	0,90	1.790

TA147A	140x70x85	116	1,05	1.896

TA167A	160x70x85	127	1,13	2.158

TA187A	180x70x85	140	1,22	2.271

TA207A	200x70x85	152	1,33	2.411

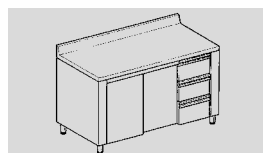
TA247A	240x70x85	175	1,68	2.838

Modello Model	Dim. Dim.	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m ³	€

TAVOLI CON ARMADIO PROF. 70 cm - WORK TABLE ON CUPBOARD DEPTH 70 cm

Armadio neutro - 2 ante scorrevoli - Cassettiera destra con alzatina

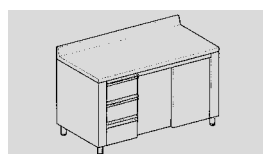
Neutral cupboard - 2 sliding doors - Right chest with backslash



TA167CDA	160x70x85			167	1,33	3.312
TA187CDA	180x70x85			170	1,22	3.447
TA207CDA	200x70x85			192	1,33	3.588

Armadio neutro - 2 ante scorrevoli - Cassettiera sinistra con alzatina

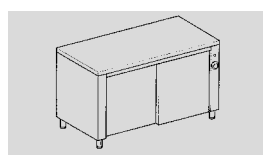
Neutral cupboard - 2 sliding doors - Left chest with backslash



TA167CSA	160x70x85			167	1,33	3.312
TA187CSA	180x70x85			170	1,22	3.447
TA207CSA	200x70x85			192	1,33	3.588

Armadio caldo ventilato elettrico - 2 ante scorrevoli

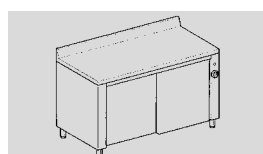
Electric breezy hot cupboard - 2 sliding doors



TE127	120x70x85	1,9	230V/1N 50Hz	120	1,05	2.509
TE147	140x70x85	1,9	230V/1N 50Hz	135	1,1	2.614
TE167	160x70x85	1,9	230V/1N 50Hz	142	1,15	2.833
TE187	180x70x85	2,4	230V/1N 50Hz	155	1,22	2.944
TE207	200x70x85	2,4	230V/1N 50Hz	167	1,27	3.076

Armadio caldo ventilato elettrico - 2 ante scorrevoli - con alzatina

Electric breezy hot cupboard - 2 sliding doors - with backslash



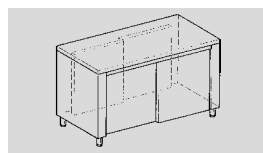
TE127A	120x70x85	1,9	230V/1N 50Hz	120	1,05	2.607
TE147A	140x70x85	1,9	230V/1N 50Hz	135	1,12	2.721
TE167A	160x70x85	1,9	230V/1N 50Hz	142	1,17	2.952
TE187A	180x70x85	2,4	230V/1N 50Hz	155	1,24	3.063
TE207A	200x70x85	2,4	230V/1N 50Hz	167	1,29	3.211

Modello Model	Dim. Dim.	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m ³	€

TAVOLI CON ARMADIO PROF. 70 cm - WORK TABLE ON CUPBOARD DEPTH 70 cm

Armadio neutro passante - 4 ante scorrevoli

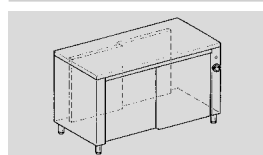
Neutral pass-through cupboard - 4 sliding doors



TAP127	120x70x85			110	1,05	1.943
TAP147	140x70x85			125	1,1	2.053
TAP167	160x70x85			132	1,15	2.299
TAP187	180x70x85			148	1,22	2.417
TAP207	200x70x85			157	1,27	2.568

Armadio caldo ventilato elettrico - passante - 4 ante scorrevoli

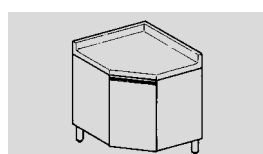
Electric breezy hot cupboard - pass-through - 4 sliding doors



TEP127	120x70x85	1,9	230V/1N 50Hz	125	1,05	2.735
TEP147	140x70x85	1,9	230V/1N 50Hz	139	1,1	2.853
TEP167	160x70x85	1,9	230V/1N 50Hz	147	1,15	3.090
TEP187	180x70x85	2,4	230V/1N 50Hz	160	1,22	3.215
TEP207	200x70x85	2,4	230V/1N 50Hz	172	1,27	3.372

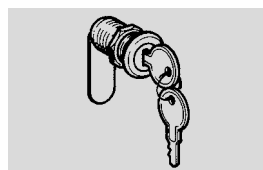
Armadio angolare neutro - 1 anta a battente - con alzatina

Neutral corner cupboard - 1 leaf door - with backsplash

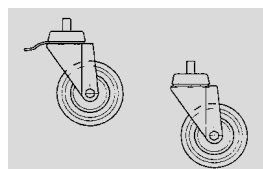


TAN107A	100x100x85			70	1	2.666

ACCESSORI PER TAVOLI CON ARMADIO - ACCESSORIES FOR WORK TABLE ON CUPBOARD



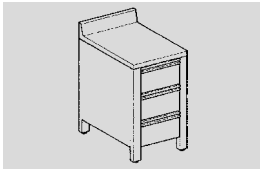
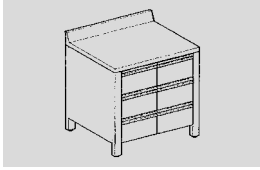
ATG0284 Serratura a chiave per cassetto <i>Key-lock kit for drawer</i>						55
ATG0136 Serratura a chiave per ante scorrevoli <i>Key-lock kit for sliding doors</i>						138



ATG0274 Kit 2 ruote in inox con freno per TA <i>S/S castors kit with brake for TA</i>	Ø 100					131
ATG0275 Kit 2 ruote in inox senza freno per TA <i>S/S castors kit without brake for TA</i>	Ø 100					111

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m ³	€

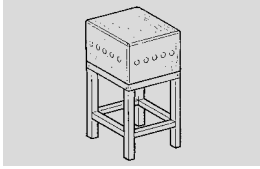
TAVOLI CASSETTIERA PROF. 70 cm - WORK TABLES WITH CHEST OF DRAWERS DEPTH 70 cm

	TACS47A 3 cassetti GN 1/1 con alzatina 3 drawers GN 1/1 with backsplash	40x70x85	78	0,38	1.741
	TACS87A 6 cassetti GN 1/1 con alzatina 6 drawers GN 1/1 with backsplash	80x70x85	130	0,65	2.423

TAVOLI LAVORAZIONE - MANUFACTURING TABLE

	TV127 Verdure e pesce - 1 vasca (107x30x18 cm) - 1 piano in teflon Vegetable and fish - 1 bowl (107x30x18 cm) - 1 teflon top	120x70x85	45	0,9	1.660
	TV167 Verdure e pesce - 1 vasca (145x30x18 cm) - 1 piano in teflon Vegetable and fish - 1 bowl (145x30x18 cm) - 1 teflon top	160x70x85	55	1,13	1.757
	TV1672V Verdure e pesce - 2 vasche (70x31x20 cm) - 2 piani in teflon Vegetable and fish - 2 bowls (70x31x20 cm) - 2 teflon tops	160x70x85	55	1,13	1.967
	TC127 Carni - 1 piano in teflon Meat preparation - 1 teflon top	120x70x85	45	0,9	1.216

ACCESSORI DI LAVORAZIONE - MANUFACTURING ACCESSORIES

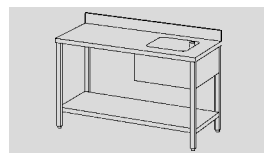
	CP70 Ceppo in legno su cavalletto Chopping block on support	45x70x85	60	0,26	1.519
	CP707 Ceppo in legno su cavalletto Chopping block on support	70x70x85	75	0,42	2.021

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m ³	€

TAVOLI CHEF CON VASCA - CHEF TABLE WITH TANK

1 vasca 40x40x25 cm destra con alzatina e ripiano inferiore

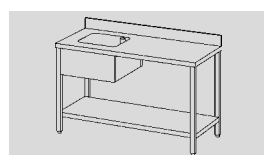
1 right tank 40x40x25 cm with backsplash



THR127DA	120x70x85	62	0,5	1.092
THR147DA	140x70x85	68	0,55	1.170
THR167DA	160x70x85	74	0,6	1.246
THR187DA	180x70x85	81	0,65	1.309

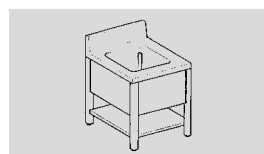
1 vasca 40x40x25 cm sinistra con alzatina e ripiano inferiore

1 left tank 40x40x25 cm with backsplash



THR127SA	120x70x85	62	0,5	1.092
THR147SA	140x70x85	68	0,55	1.170
THR167SA	160x70x85	74	0,6	1.246
THR187SA	180x70x85	81	0,65	1.309

LAVATOI CON RIPIANO INFERIORE PROF. 60 cm - SINKS WITH LOWER SHELF DEPTH 60 cm



LGR66

1 vasca 40x40x25 cm

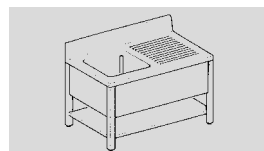
1 bowl 40x40x25 cm

60x60x85

45

0,3

916



LGR126D

1 vasca 50x40x25 cm - 1 sgocciolatoio destro

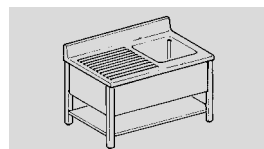
1 bowl 50x40x25 cm - 1 right hand drip plate

120x60x85

49

0,48

1.275



LGR126S

1 vasca 50x40x25 cm - 1 sgocciolatoio sinistro

1 bowl 50x40x25 cm - 1 left hand drip plate

120x60x85

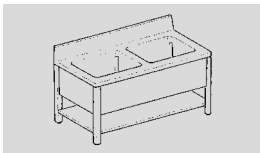
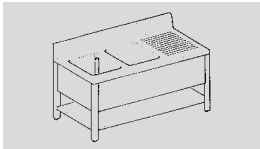
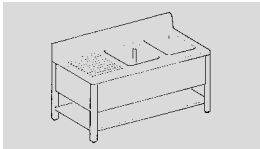
49

0,48

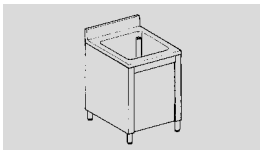
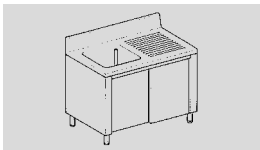
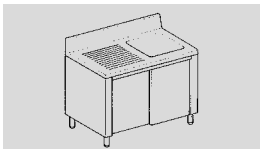
1.275

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m ³	€

LAVATOI CON RIPIANO INFERIORE PROF. 60 cm - SINKS WITH LOWER SHELF DEPTH 60 cm

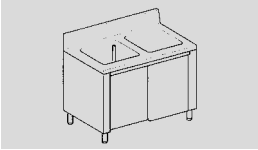
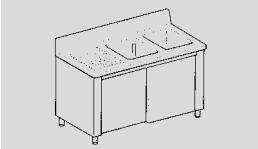
	LGR1262V 2 vasche 50x40x25 cm 2 bowls 50x40x25 cm	120x60x85	72	0,6	1.350
	LGR146D 2 vasche 40x40x25 cm - 1 sgocciolatoio destro 2 bowls 40x40x25 cm - 1 right hand drip plate	140x60x85	72	0,6	1.379
	LGR146S 2 vasche 40x40x25 cm - 1 sgocciolatoio sinistro 2 bowls 40x40x25 cm - 1 left hand drip plate	140x60x85	72	0,6	1.379

LAVATOI SU ARMADIO PROF. 60 cm - SINK ON CUPBOARD DEPTH 60 cm

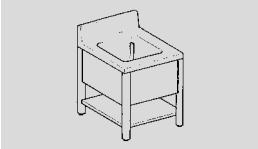
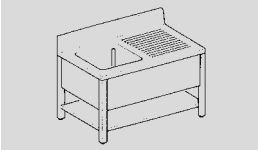
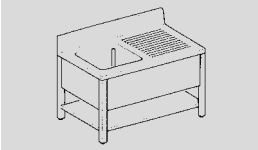
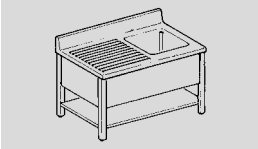
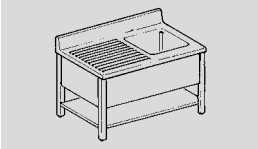
	LA66 1 vasca 40x40x25 cm - 1 anta a battente 1 bowl 40x40x25 cm - 1 leaf door	60x60x85	60	0,35	1.397
	LA126D 1 vasca 50x40x25 cm - 1 sgocciolatoio destro - 2 ante scorrevoli 1 bowl 50x40x25 cm - 1 right hand drip plate - 2 sliding doors	120x60x85	70	0,92	1.852
	LA126S 1 vasca 50x40x25 cm - 1 sgocciolatoio sinistro - 2 ante scorrevoli 1 bowl 50x40x25 cm - 1 left hand drip plate - 2 sliding doors	120x60x85	70	0,92	1.852

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m ³	€

LAVATOI SU ARMADIO PROF. 60 cm - SINK ON CUPBOARD DEPTH 60 cm

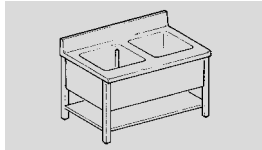
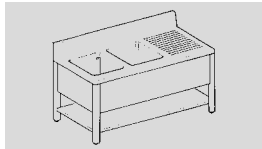
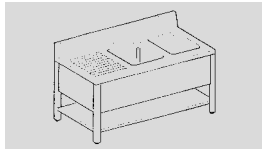
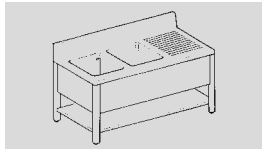
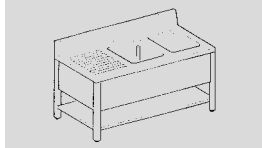
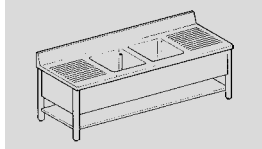
	LA1262V 2 vasche 50x40x25 cm - 2 ante scorrevoli 2 bowls 50x40x25 cm - 2 sliding doors	120x60x85	71	0,92	2.128
	LA146D 2 vasche 40x40x25 cm - 1 sgocciolatoio destro - 2 ante scorrevoli 2 bowls 40x40x25 cm - 1 right hand drip plate - 2 sliding doors	140x60x85	72	0,6	2.220
	LA146S 2 vasche 40x40x25 cm - 1 sgocciolatoio sinistro - 2 ante scorrevoli 2 bowls 40x40x25 cm - 1 left hand drip plate - 2 sliding doors	140x60x85	72	0,6	2.220

LAVATOI CON RIPIANO INFERIORE PROF. 70 cm - SINKS WITH LOWER SHELF DEPTH 70 cm

	LGR77 1 vasca 60x50x32 cm 1 bowl 60x50x32 cm	70x70x85	49	0,3	1.057
	LGR127D 1 vasca 60x50x32 cm - 1 sgocciolatoio destro 1 bowl 60x50x32 cm - 1 right hand drip plate	120x70x85	56	0,48	1.369
	LGR147D 1 vasca 60x50x32 cm - 1 sgocciolatoio destro 1 bowl 60x50x32 cm - 1 right hand drip plate	140x70x85	62	0,52	1.481
	LGR127S 1 vasca 60x50x32 cm - 1 sgocciolatoio sinistro 1 bowl 60x50x32 cm - 1 left hand drip plate	120x70x85	56	0,48	1.369
	LGR147S 1 vasca 60x50x32 cm - 1 sgocciolatoio sinistro 1 bowl 60x50x32 cm - 1 left hand drip plate	140x70x85	62	0,52	1.481

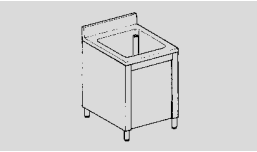
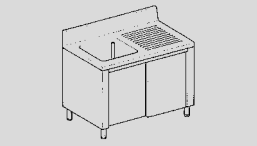
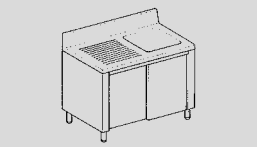
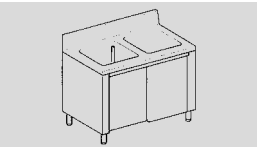
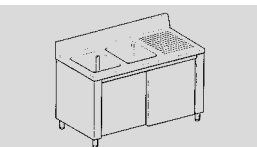
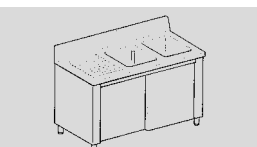
Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m ³	€

LAVATOI CON RIPIANO INFERIORE PROF. 70 cm - SINKS WITH LOWER SHELF DEPTH 70 cm

	LGR1272V 2 vasche 50x50x32 cm 2 bowls 50x50x32 cm	120x70x85	57	0,48	1.673
	LGR1472V 2 vasche 60x50x32 cm 2 bowls 60x50x32 cm	140x70x85	66	0,52	1.822
	LGR167D 2 vasche 50x50x32 cm - 1 sgocciolatoio destro 2 bowls 50x50x32 cm - 1 right hand drip plate	160x70x85	72	0,6	1.895
	LGR187D 2 vasche 50x50x32 cm - 1 sgocciolatoio destro 2 bowls 50x50x32 cm - 1 right hand drip plate	180x70x85	80	0,7	1.913
	LGR167S 2 vasche 50x50x32 cm - 1 sgocciolatoio sinistro 2 bowls 50x50x32 cm - 1 left hand drip plate	160x70x85	72	0,6	1.895
	LGR187S 2 vasche 50x50x32 cm - 1 sgocciolatoio sinistro 2 bowls 50x50x32 cm - 1 left hand drip plate	180x70x85	80	0,7	1.913
	LGR207D 2 vasche 60x50x32 cm - 1 sgocciolatoio destro 2 bowls 60x50x32 cm - 1 right hand drip plate	200x70x85	76	1,2	2.066
	LGR207S 2 vasche 60x50x32 cm - 1 sgocciolatoio sinistro 2 bowls 60x50x32 cm - 1 left hand drip plate	200x70x85	76	1,2	2.066
	LGR247 2 vasche 60x50x32 cm - 2 sgocciolatoi 2 bowls 60x50x32 cm - 2 hand drip plates	240x70x85	100	1,5	2.438

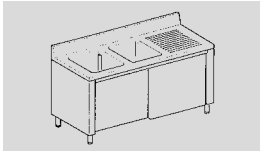
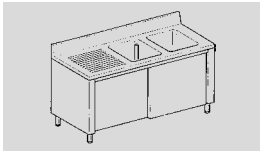
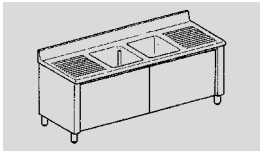
Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m ³	€

LAVATOI SU ARMADIO PROF. 70 cm - SINK ON CUPBOARD DEPTH 70 cm

	LA77 1 vasca 60x50x32 cm - 2 ante a battente 1 bowl 60x50x32 cm - 2 leaf door	70x70x85	51	0,3	1.725
	LA127D 1 vasca 60x50x32 cm - 1 sgocciolatoio destro - 2 ante scorrevoli 1 bowl 60x50x32 cm - 1 right hand drip plate - 2 sliding doors	120x70x85	70	0,48	1.930
	LA147D 1 vasca 60x50x32 cm - 1 sgocciolatoio destro - 2 ante scorrevoli 1 bowl 60x50x32 cm - 1 right hand drip plate - 2 sliding doors	140x70x85	76	0,52	2.020
	LA127S 1 vasca 60x50x32 cm - 1 sgocciolatoio sinistro 1 bowl 60x50x32 cm - 1 left hand drip plate	120x70x85	70	0,48	1.930
	LA147S 1 vasca 60x50x32 cm - 1 sgocciolatoio sinistro 1 bowl 60x50x32 cm - 1 left hand drip plate	140x70x85	76	0,52	2.020
	LA1272V 2 vasche 60x50x32 cm - 2 ante scorrevoli 2 bowls 50x50x32 cm - 2 sliding doors	120x70x85	71	0,48	2.190
	LA1472V 2 vasche 60x50x32 cm - 2 ante scorrevoli 2 bowls 60x50x32 cm - 2 sliding doors	140x70x85	80	0,52	2.331
	LA167D 2 vasche 50x50x32 cm - 1 sgocciolatoio destro - 2 ante scorrevoli 2 bowls 50x50x32 cm - 1 right hand drip plate - 2 sliding doors	160x70x85	86	1,13	2.424
	LA187D 2 vasche 50x50x32 cm - 1 sgocciolatoio destro - 2 ante scorrevoli 2 bowls 50x50x32 cm - 1 right hand drip plate - 2 sliding doors	180x70x85	104	1,33	2.542
	LA167S 2 vasche 50x50x32 cm - 1 sgocciolatoio sinistro - 2 ante scorrevoli 2 bowls 50x50x32 cm - 1 left hand drip plate - 2 sliding doors	160x70x85	86	1,13	2.424
	LA187S 2 vasche 50x50x32 cm - 1 sgocciolatoio sinistro - 2 ante scorrevoli 2 bowls 50x50x32 cm - 1 left hand drip plate - 2 sliding doors	180x70x85	104	1,33	2.542

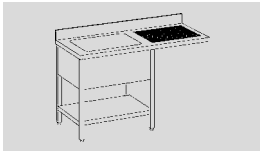
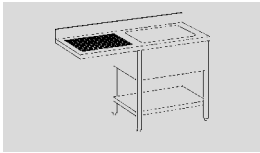
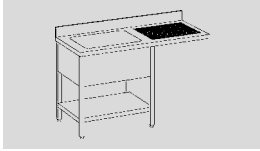
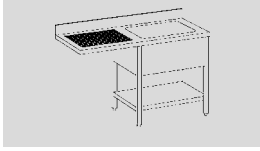
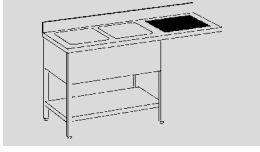
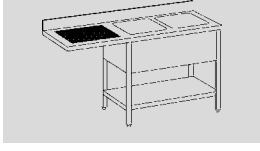
Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m ³	€

LAVATOI SU ARMADIO PROF. 70 cm - SINK ON CUPBOARD DEPTH 70 cm

	LA207D 2 vasche 60x50x32 cm - 1 sgocciolatoio destro - 2 ante scorrevoli 2 bowls 60x50x32 cm - 1 right hand drip plate - 2 sliding doors	200x70x85	108	1,2	2.675
	LA207S 2 vasche 60x50x32 cm - 1 sgocciolatoio sinistro - 2 ante scorrevoli 2 bowls 60x50x32 cm - 1 left hand drip plate - 2 sliding doors	200x70x85	108	1,2	2.675
	LA247 2 vasche 60x50x32 cm - 2 sgocciolatoi - 3 ante scorrevoli 2 bowls 60x50x32 cm - 2 hand drip plates - 3 sliding doors	240x70x85	115	1,5	3.090

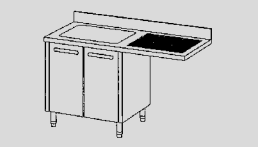
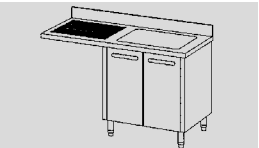
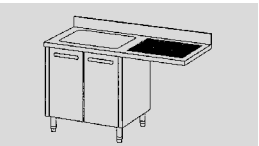
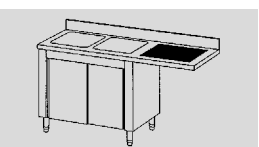
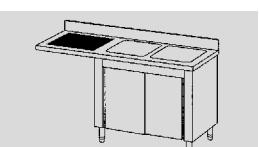
Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m ³	€

LAVATOI PREDISPOSTI PER LAVASTOVIGLIE SOTTOBANCO PROF. 70 cm SINKS SUITABLE FOR UNDERCOUNTER DISHWASHER DEPTH 70 cm

	LL127D 1 vasca 50x50x32 cm - sgocciolatoio destro - ripiano inferiore 1 bowl 50x50x32 cm - right hand drip plate - lower shelf	120x70x85	40	0,38	1.245
	LL127S 1 vasca 50x50x32 cm - sgocciolatoio sinistro - ripiano inferiore 1 bowl 50x50x32 cm - left hand drip plate - lower shelf	120x70x85	40	0,38	1.245
	LL147D 1 vasca 60x50x32 cm - sgocciolatoio destro - ripiano inferiore 1 bowl 60x50x32 cm - right hand drip plate - lower shelf	140x70x85	44	0,48	1.369
	LL147S 1 vasca 60x50x32 cm - sgocciolatoio sinistro - ripiano inferiore 1 bowl 60x50x32 cm - left hand drip plate - lower shelf	140x70x85	44	0,48	1.369
	LL167D 2 vasche 40x50x25 cm - sgocciolatoio destro - ripiano inferiore 2 bowls 40x50x25 cm - right hand drip plate - lower shelf	160x70x85	67	0,6	1.704
	LL167S 2 vasche 40x50x25 cm - sgocciolatoio sinistro - ripiano inferiore 2 bowls 40x50x25 cm - left hand drip plate - lower shelf	160x70x85	67	0,6	1.704

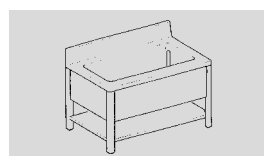
Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m ³	€

LAVATOI SU ARMADIO PREDISPOSTI PER LAVASTOVIGLIE SOTTOBANCO PROF. 70 cm SINKS ON CUPBOARD SUITABLE FOR UNDERCOUNTER DISHWASHER DEPTH 70 cm

	LLA127D 1 vasca 50x50x32 cm - sgocciolatoio destro - 1 anta a battente <i>1 bowl 50x50x32 cm - right hand drip plate - 1 leaf-door</i>	120x70x85	55	0,38	1.772
	LLA127S 1 vasca 50x50x32 cm - sgocciolatoio sinistro - 1 anta a battente <i>1 bowl 50x50x32 cm - left hand drip plate - 1 leaf-door</i>	120x70x85	55	0,38	1.772
	LLA147D 1 vasca 60x50x32 cm - sgocciolatoio destro - 2 ante a battente <i>1 bowl 60x50x32 cm - right hand drip plate - double leaf-door</i>	140x70x85	80	0,85	1.891
	LLA147S 1 vasca 60x50x32 cm - sgocciolatoio sinistro - 2 ante a battente <i>1 bowl 60x50x32 cm - left hand drip plate - double leaf-door</i>	140x70x85	80	0,85	1.891
	LLA167D 2 vasche 40x50x32 cm - sgocciolatoio destro - 2 ante scorrevoli <i>2 bowls 40x50x32 cm - right hand drip plate - 2 sliding doors</i>	160x70x85	107	1,13	2.209
	LLA167S 2 vasche 40x50x32 cm - sgocciolatoio sinistro - 2 ante scorrevoli <i>2 bowls 40x50x32 cm - left hand drip plate - 2 sliding doors</i>	160x70x85	107	1,13	2.209

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m ³	€

LAVAPENTOLE PROF. 70 cm - POT WASHING UNIT DEPTH 70 cm



LVP107

1 vasca 80x50x40 cm - ripiano inferiore - sgocciolatoio mobile
1 bowl 80x50x40 cm - lower shelf - movable drip plate

100x70x85

50

0,6

2.323

LVP127

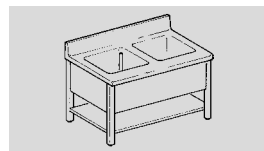
1 vasca 100x50x40 cm - ripiano inferiore - sgocciolatoio mobile
1 bowl 100x50x40 cm - lower shelf - movable drip plate

120x70x85

60

0,6

2.498



LVP1672V

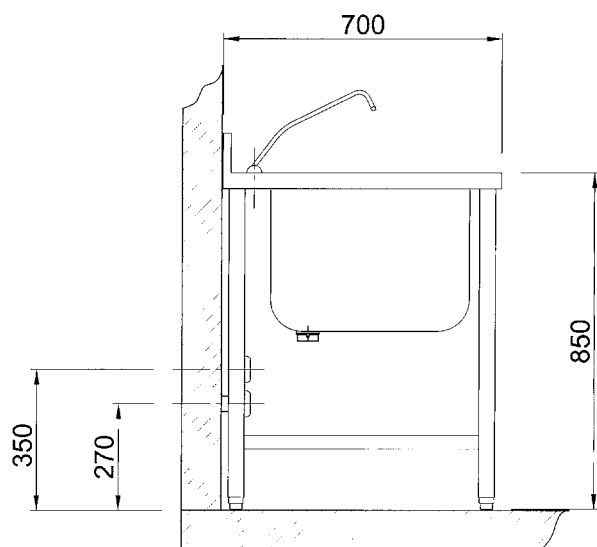
2 vasche 60x50x40 cm - ripiano inferiore - sgocciolatoio mobile
2 bowls 60x50x40 cm - lower shelf - movable drip plate

160x70x85

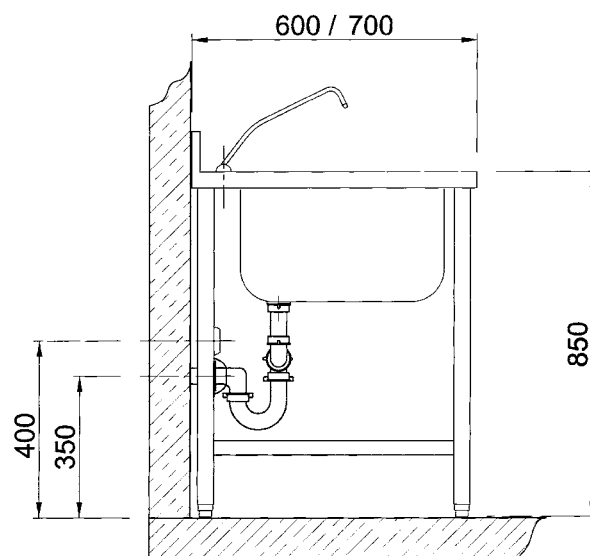
85

0,6

3.216



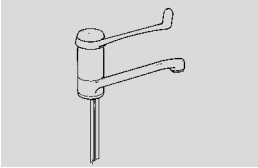
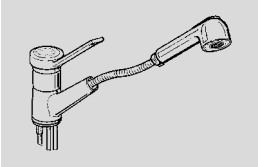
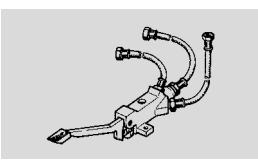
SCHEMA INSTALLAZIONE LAVAPENTOLE
INSTALLATION DIAGRAM POT WASHING



SCHEMA INSTALLAZIONE LAVATOI
INSTALLATION DIAGRAM SINKS

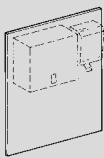
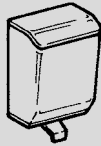
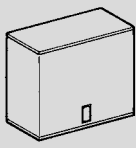
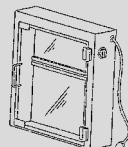
Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m ³	€

ACCESSORI PER LAVATOI - SINKS ACCESSORIES

	ATG0092 Gruppo miscelatore a gomito <i>Taps for sink</i>	26x15x5	3	0,01	264
	ATG0093 Gruppo miscelatore a gomito con doccia <i>Taps with spray arm</i>	20x15x5	3	0,01	305
	DSM Rubinetto a doccia <i>Spray arm unit</i>				372
	ATG Gruppo miscelatore a pedale <i>Pedal mixing tap</i>				496

Modello Model	Dim. Dim.	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m³	€

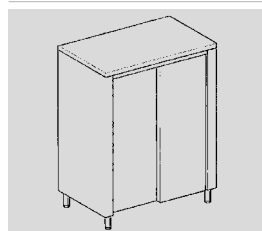
ACCESSORI DI SANITIZZAZIONE - SANITIZATION ACCESSORIES

	LVM40 Lavamani a parete - miscelatore a ginocchio <i>Wall handwashbasin - knee wash mixer</i>	40x40x30			15	0,07	546
	CLVM40 Colonna di coperura impiantistica lavamani - inox <i>Cover column for handwash plant - S/S</i>	24x26x53					107
	LVM50 Lavamani su armadio - 1 porta a battente <i>Handwash basin on cupboard - 1 leaf door</i>	50x50x85			15	0,03	1.132
	SC1 Schienale inox per lavamani <i>S/S Back for handwash</i>	50x50x2					90
	DIS Distributore di sapone a parete <i>Wallsoap dispenser</i>						162
	DIC Distributore carta a parete <i>Wallpaper dispenser</i>						162
	CS16 Armadio sterilizzatore 15 coltelli raggi U.V.A. <i>Locker sterilizer 15 knives ultraviolet rays</i>	40x14x62	0.2	230V/1N 50Hz	9	0,07	959

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m ³	€

ARMADI DEPOSITO PROF. 60 cm - DEPOSIT CUPBOARDS DEPTH 60 cm

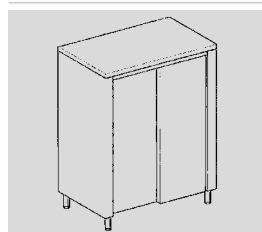
2 porte scorrevoli - 3 ripiani intermedi
2 sliding doors - 3 intermediate shelves



AR126V1	120x60x200	138	1,5	3.120
AR146V1	140x60x200	142	1,65	3.461
AR166V1	160x60x200	150	1,85	3.799
AR186V1	180x60x200	160	1,95	4.142

ARMADI DEPOSITO PROF. 70 cm - DEPOSIT CUPBOARDS DEPTH 70 cm

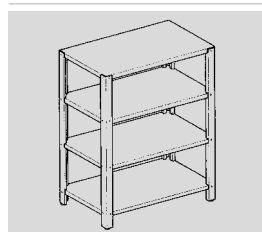
2 porte scorrevoli - 3 ripiani intermedi
2 sliding doors - 3 intermediate shelves



AR127V1	120x70x200	145	1,6	3.273
AR147V1	140x70x200	153	1,75	3.632
AR167V1	160x70x200	160	1,95	3.985
AR187V1	180x70x200	168	2,15	4.347

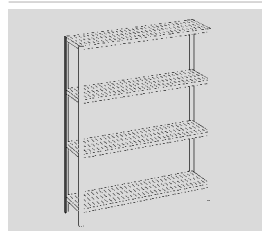
SCAFFALI - SHELFs

Scaffale 4 ripiani inox lisci prof. 50 cm
Smooth S/S shelf unit 4 shelves depth 50 cm



SC125	120x50x200	44	0,14	1.089
SC145	140x50x200	51	0,16	1.164
SC165	160x50x200	60	0,18	1.248
SC185	180x50x200	70	0,19	1.326
SC205	200x50x200	77	0,21	1.407

Scaffale 4 ripiani inox grigliati prof. 50 cm
Wire netting S/S shelf unit 4 shelves depth 50 cm

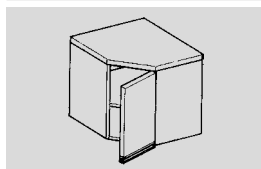


SC125G	120x50x200	44	0,14	1.127
SC145G	140x50x200	51	0,16	1.200
SC165G	160x50x200	60	0,18	1.287
SC185G	180x50x200	70	0,19	1.364
SC205G	200x50x200	77	0,21	1.447

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m ³	€

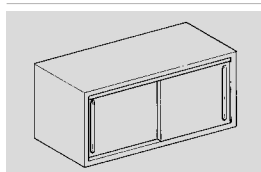
ARMADI PENSILI - WALL CUPBOARDS

Pensile angolare anta a battente
Corner wall cabinet with leaf door



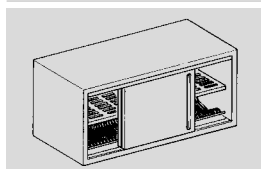
PSCA70	70x70x66	30	0,33	1.508

Pensile con ante scorrevoli - 1 ripiano intermedio
Wall cabinet with sliding doors - 1 intermediate shelf



PSC100	100x40x66	28	0,26	987
PSC120	120x40x66	36	0,31	1.049
PSC140	140x40x66	43	0,36	1.151
PSC160	160x40x66	50	0,42	1.275
PSC180	180x40x66	58	0,47	1.388
PSC200	200x40x66	65	0,52	1.529

Pensile scolapiatti ante scorrevoli - 1 ripiano intermedio
Wall cabinet with dish holder and sliding doors - 1 intermediate shelf

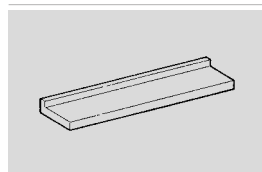


PSC120S	120x40x66	36	0,31	1.232
PSC160S	160x40x66	50	0,42	1.502

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m ³	€

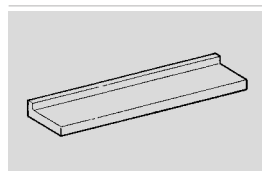
RIPIANI MENSOLA - WALL SHELF

Ripiano liscio su mensola prof. 30 cm
Smooth shelf on bracket depth 30 cm



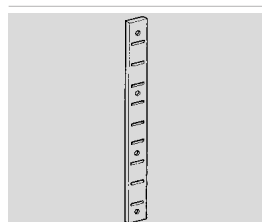
RL8031	80x30x4			183
RL10031	100x30x4			196
RL12031	120x30x4			210
RL14031	140x30x4			222
RL16031	160x30x4			242
RL18031	180x30x4			259
RL20031	200x30x4			301

Ripiano liscio su mensola prof. 40 cm
Smooth shelf on bracket depth 40 cm

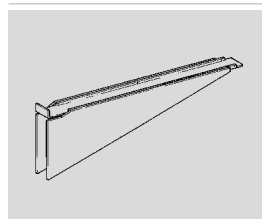


RL8041	80x40x4			185
RL10041	100x40x4			200
RL12041	120x40x4			216
RL14041	140x40x4			231
RL16041	160x40x4			251
RL18041	180x40x4			266
RL20041	200x40x4			314

ACCESSORI PER RIPIANI MENSOLA - ACCESSORIES FOR SHELF ON BRACKET



ATG0242 Attacco a cremagliera - h 35 cm Single wall connection h 35 cm				38
ATG0219 Attacco a cremagliera - h 70 cm Double wall connection h 70 cm				54



ATG0220 Mensola a muro prof. 30 cm Wall bracket depth 30 cm	30x8x3	2	0,01	44
ATG0221 Mensola a muro prof. 40 cm Wall bracket depth 40 cm	40x8x3	2	0,01	50

CARRELLI DI SERVIZIO - TROLLEYS

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m ³	€

CARRELLI - PLATFORM TROLLEY

	CTP 1 pianale basso <i>1 under shelf</i>	60x60x85			417
	CTPS 1 pianale basso imbutito <i>1 edged shelf</i>	60x100x85			595
	CS2PS 2 pianali imbutito 50x80 cm <i>2 shelves 50x80 cm</i>	89x59x93			475
	CS2PLS 2 pianali imbutito 50x100 cm <i>2 shelves 50x100 cm</i>	100x59x93			492
	CS3PS 3 pianali imbutito 50x80 cm <i>3 shelves 50x80 cm</i>	89x59x103			613
	CS3PLS 3 pianali imbutito 50x100 cm <i>3 shelves 50x100 cm</i>	100x59x103			660
	V500 Carrello a vasca per vegetali - falso fondo - cap. Lt.140 <i>Trolley for vegetables capacity Lt.140</i>	66x85x86			1.868
	CB21 Carrello portateglie o bacinelle - cap. 16GN 2/1 o 32GN 1/1 - H 180 <i>Cart for 16GN 2/1 o 32GN 1/1 - H 180</i>	72x64x160			953
	CPS Carrello portasacco rifiuti <i>Trolley for carrying waste bags</i>	50x50x155			449
	PCRA Pattumiera carrellata / apertura coperchio a pedale 75 L <i>Dust bin on wheels with pedal and lid 75 L</i>	Ø 45x60,5			414
	PCR Pattumiera carrellata con coperchio 75 L <i>Dust bin on wheels wit lid 75 L</i>	Ø 45x60,5			295
	PCR95 Pattumiera carrellata con coperchio 95 L <i>Dust bin on wheels wit lid 95 L</i>	Ø 45x68,5			420

CARRELLI DI SERVIZIO - TROLLEYS

Modello Model	Dim. Dim.	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m ³	€

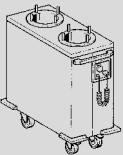
CARRELLI BAGNOMARIA - BAIN MARIE TROLLEY

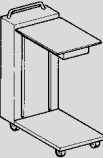
	BM3 1 vasca cap. 3 GN 1/1 1 bowl cap. 3 GN 1/1	105x61x86	2,31	230V/1N 50Hz		2.648
	BM2A 1 vasca cap. 2 GN 1/1 - armadio caldo 1 bowl cap. 2 GN 1/1 - hot cupboard	73x63x92	2,4	230V/1N 50Hz		4.324

CARRELLO PORTAVASSOI PANNELLATO - COLLECTING TRAY RACK WITH SIDE COVER

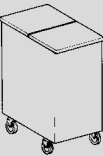
	CRV24P Cap. 24 vassoi Cap. 24 trays	91x61x162				1.842

CARRELLI PER LINEE SELF SERVICE - DISPENSER

	CAP2 Carrello portapiatti riscald. - 2 colonne 90 piatti ø 26 cm Heated dish dispenser 90 dishes ø 26 cm	40x70x90	0,9	230V/1N 50Hz		4.721

	CAV2 Carrello vassoi a livello costante Trays elevator trolley	40x70x90				4.253

ACCESSORI DI LAVORAZIONE - MANUFACTURING ACCESSORIES

	CT175 Contenitore carellato a tenuta con coperchio a doppia apertura cap. 175 L Sealed container on wheels with double lid cap. 175 L	40x70x70			22	0,31	866

Attrezzature complementari - Complementary equipment

DISTRIBUZIONE - SELF-SERVICE

SELF 70

La distribuzione intelligente

qualità, prestazioni, igiene, componibilità

The clever distribution

quality, performances, hygienicity, modularity

La linea SELF 70 offre una vasta gamma di elementi per una distribuzione a libero servizio. La gamma è costituita da elementi modulari che permettono un utilizzo estremamente flessibile e funzionale.

The SELF 70 line offers a wide range of products for a free service distribution.

The range consists of modular elements which allow a very flexible and functional use.

Caratteristiche tecniche:

Costruzione interamante in acciaio inox AISI 304 18/10.

Piani di lavoro in acciaio inossidabile AISI 304 18/10 di spessore 10/10.

Unione fra i moduli con sistema "IN APPOGGIO", con fasce di chiusura.

Vasche ed involucri raggiati su tutti i lati altamente pulibili.

Gruppi refrigeranti a 2 circuiti ove è presente il vano refrigerato.

Sbrinatorio unico programmabile con vaschetta raccogli condensa sotto il vano.

Sistema di refrigerazione statica con serpentina a contatto vasca.

Vetrine refrigerate con illuminazione di serie.

Sistema di riscaldamento statico con resistenza a contatto vasca.

Regolazioni temperature (elementi refrigerati, vetrine e bagnomaria) con termostato digitale.

Carico e scarico acqua (elementi bagnomaria) con sistema a valvola manuale.

Ampia gamma di accessori di completamento:

Scorri vassoio in tubolare inossidabile altamente igienici.

Strutture ad 1 o 2 piani in acciaio o cristallo temperato.

Illuminazione e riscaldatori per sovrastrutture.

Zoccolatura in acciaio inossidabile di finitura.

Technical characteristics:

Entirely stainless steel AISI 304 - 18/10 structure.

Stainless steel AISI 304 working tops, 10/10 thickness.

Support system module conjunction, with closing rings.

Rounded edges perfectly cleanable tanks and recessed tops.

Refrigerated compartment with double circuit refrigerating units.

Unique programmable defrosting system with sweat tray underneath the compartment.

Static refrigeration system with tank touching coil.

Refrigerated display with serial lighting system.

Static heating system with tank touching heating element.

Digital thermostat temperature control (refrigerated elements, displays and bain-marie).

Manual-valved water inlet and outlet system (bainmarie elements).

Wide range of completing accessories:

Highly hygienic stainless steel tubular tray slide.

Single or double steel or toughened glass structures.

Superstructures lighting and heating systems.

Stainless steel finishing plinth.

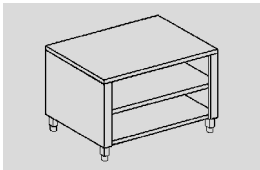
STANDARD STAINLESS STEEL PANEL AISI 304 18/10.

PANNELLATURA IN ACCIAIO INOX AISI 304 18/10, di serie.

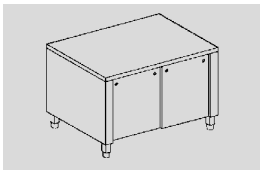
SELF 70

Modello Model	Dim. Dim.	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m³	€

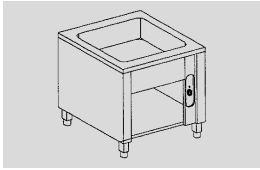
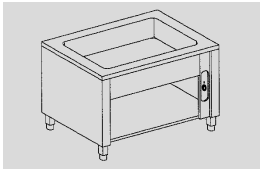
ELEMENTI NEUTRI SU VANO A GIORNO - NEUTRAL UNIT

	EN87	80x70x90			85	0,6	1.722
	EN127	120x70x90			95	1	1.971
	EN157	150x70x90			105	1,3	2.217

ELEMENTI NEUTRI SU ARMADIO NEUTRO - NEUTRAL UNIT ON CUPBOARD

	EA87 Elemento neutro su armadio 2 porte a battente <i>Neutral unit on cupboard</i>	80x70x90			93	0,6	2.027
	EA127 Elemento neutro su armadio 2 ante scorrevoli <i>Neutral unit on cupboard</i>	120x70x90			110	1	2.420
	EA157 Elemento neutro su armadio 2 ante scorrevoli <i>Neutral unit on cupboard</i>	150x70x90			120	1,3	2.692

ELEMENTI BAGNOMARIA ELETTRICI SU VANO A GIORNO - FOOD WARMER UNIT ON OPEN CUPBOARD

	EC8701 Vasca 2 GN 1/1 <i>Food warmer unit 2 GN 1/1 on open cupboard</i>	80x70x90	2,4	230V/1N 50Hz*	78	0,6	3.825
	EC12701 Vasca 3 GN 1/1 <i>Food warmer unit 3 GN 1/1 on open cupboard</i>	120x70x90	3,6	400V/3N 50Hz*	85	1	4.782
	EC15701 Vasca 4 GN 1/1 <i>Food warmer unit 4 GN 1/1 on open cupboard</i>	150x70x90	3,6	400V/3N 50Hz*	96	1,3	5.018
	EC23701 Vasca 6 GN 1/1 <i>Food warmer unit 6 GN 1/1 on open cupboard</i>	230x70x90	7,2	400V/3N 50Hz*	110	1,9	7.233

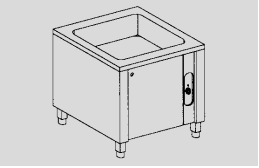
324

* Modello disponibile anche 60 Hz 230-380V. Richiedere al momento dell'ordine. Sovrapprezzo +10%

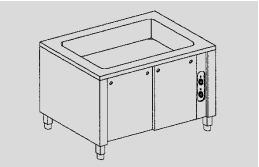
* Model available also 60 Hz 230-380V. To be required when ordering. Surcharge +10%

Modello Model	Dim. Dim.	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m³	€

ELEMENTI BAGNOMARIA ELETTRICI SU ARMADIO NEUTRO - FOOD WARMER UNIT WITH NEUTRAL CUPBOARD

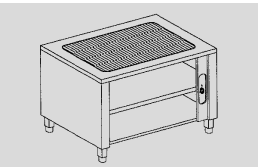
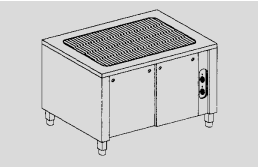
	EC8702 Vasca 2 GN 1/1 - 2 porte a battente <i>Food warmer unit 2 GN 1/1 with neutral cupboard</i>	80x70x90	2,4	230V/1N 50Hz*	95	0,6	3.966
	EC12702 Vasca 3 GN 1/1 - 2 ante scorrevoli <i>Food warmer unit 3 GN 1/1 with neutral cupboard</i>	120x70x90	3,6	400V/3N 50Hz*	115	1	5.295
	EC15702 Vasca 4 GN 1/1 - 2 ante scorrevoli <i>Food warmer unit 4 GN 1/1 with neutral cupboard</i>	150x70x90	3,6	400V/3N 50Hz*	130	1,3	5.490
	EC23702 Vasca 6 GN 1/1 - 2 ante scorrevoli <i>Food warmer unit 6 GN 1/1 with neutral cupboard</i>	230x70x90	7,2	400V/3N 50Hz*	140	1,9	7.935

ELEMENTI BAGNOMARIA ELETTRICI SU ARMADIO RISCALDATO - FOOD WARMER UNIT WITH HOT CUPBOARD

	EC12703 Vasca 3 GN 1/1 - 2 ante scorrevoli <i>Food warmer unit with hot cupboard 3 GN 1/1</i>	120x70x90	5,2	400V/3N 50Hz*	118	1	5.801
	EC15703 Vasca 4 GN 1/1 - 2 ante scorrevoli <i>Food warmer unit with hot cupboard 4 GN 1/1</i>	150x70x90	5,2	400V/3N 50Hz*	122	1,3	7.729
	EC23703 Vasca 6 GN 1/1 - 2 ante scorrevoli <i>Food warmer unit with hot cupboard 6 GN 1/1</i>	230x70x90	10,4	400V/3N 50Hz*	130	1,9	8.871

ELEMENTI CON PIANO RISCALDANTE IN VETRO TEMPERATO

ELEMENT WITH TEMPERED GLASS HEATING PLATE ON OPEN CUPBOARD

	EV12701 Vano a giorno <i>On open cupboard</i>	120x70x90	2,4	400V/3N 50Hz*	105	1	5.894
	EV15701 Vano a giorno <i>On open cupboard</i>	150x70x90	2,4	400V/3N 50Hz*	115	1,3	6.800
	EV12703 Armadio riscaldato / 2 ante scorrevoli <i>Heated cupboard / 2 sliding doors</i>	120x70x90	4	400V/3N 50Hz*	115	1	5.801
	EV15703 Armadio riscaldato / 2 ante scorrevoli <i>Heated cupboard / 2 sliding doors</i>	150x70x90	4	400V/3N 50Hz*	130	1,3	7.729

* Modello disponibile anche 60 Hz 230-380V. Richiedere al momento dell'ordine. Sovrapprezzo +10%

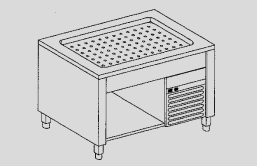
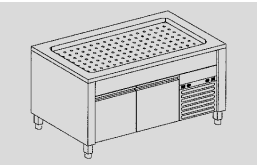
* Model available also 60 Hz 230-380V. To be required when ordering. Surcharge +10%

SELF 70

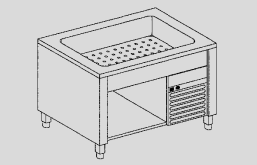
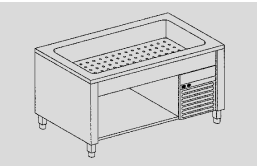
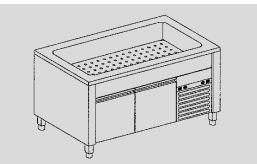
Modello Model	Dim. Dim.	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m³	€

ELEMENTI REFRIGERATI CON PIANO

REFRIGERATED UNIT WITH REFRIGERATED RECESSED TOP ON OPEN CUPBOARD

	EF12701 Vano a giorno <i>On open cupboard</i>	120x70x90	0,5	230V/1N 50Hz*	116	1	6.437
	EF15701 Vano a giorno <i>On open cupboard</i>	150x70x90	0,5	230V/1N 50Hz*	120	1,3	6.710
	EF15703 Armadio refrigerato <i>Refrigerated cupboard</i>	150x70x90	0,5	230V/1N 50Hz*	105	1,3	8.109

ELEMENTI REFRIGERATI CON VASCA - REFRIGERATED UNIT WITH COLD PAN ON OPEN CUPBOARD

	ER12701 Vasca 3 GN 1/1 - vano a giorno <i>Refrigerated unit with cold pan 3 GN 1/1 on open cupboard</i>	120x70x90	0,5	230V/1N 50Hz*	116	1	7.151
	ER15701 Vasca 4 GN 1/1 - vano a giorno <i>Refrigerated unit with cold pan 4 GN 1/1 on open cupboard</i>	150x70x90	0,5	230V/1N 50Hz*	120	1,3	7.549
	ER15703 Vasca 4 GN 1/1 - armadio refrigerato <i>Refrigerated element with cold pan 4 GN 1/1 on refrigerated cupboard</i>	150x70x90	0,5	230V/1N 50Hz*	128	1,3	8.508

326

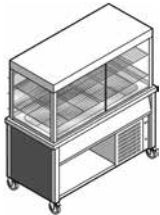
* Modello disponibile anche 60 Hz 230-380V. Richiedere al momento dell'ordine. Sovrapprezzo +10%

* Model available also 60 Hz 230-380V. To be required when ordering. Surcharge +10%

Modello Model	Dim. Dim.	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m³	€

ELEMENTI REFRIGERATI CON VETRINA

REFRIGERATED DISPLAY COUNTER WITH REFRIGERATED TOP ON OPEN COUNTER

	EFV15701 Vano a giorno <i>On open cupboard</i>	150x70x160	0,6	230V/1N 50Hz*	165	2,4	13.737
	EFV15703 Armadio refrigerato <i>Refrigerated cupboard</i>	150x70x160	0,6	230V/1N 50Hz*	173	2,4	15.394

Due ripiani grigliati in dotazione - *Equipped with 2 grid shelves*

ELEMENTI REFRIGERATI CON VETRINA

REFRIGERATED DISPLAY COUNTER WITH REFRIGERATED TANK ON OPEN CUPBOARD

	ERV15701 Vasca 4 GN1/1 / vano a giorno <i>Bowl 4 GN1/1 / on open cupboard</i>	150x70x160	0,6	230V/1N 50Hz*	165	2,4	14.002
	ERV15703 Vasca 4 GN1/1 / vano refrigerato <i>Bowl 4 GN1/1 / refrigerated cupboard</i>	150x70x160	0,6	230V/1N 50Hz*	173	2,4	15.963

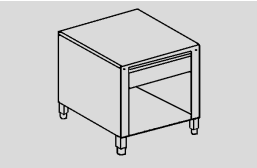
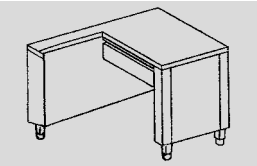
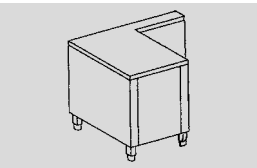
* Modello disponibile anche 60 Hz 230-380V. Richiedere al momento dell'ordine. Sovrapprezzo +10%

* Model available also 60 Hz 230-380V. To be required when ordering. Surcharge +10%

SELF 70

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m³	€

ELEMENTI CASSA (COMPLETI DI CASSETTO) - CASHIER UNIT

	EC7 Cassa centrale Cashier unit	80x70x90	85	0,6	1.875
	ECD7 Cassa destra Right side cashier unit	120x70x90	72	1	2.560
	ECS7 Cassa sinistra Left side cashier unit	120x70x90	72	1	2.560

ELEMENTI PER ANGOLO - CORNER UNIT

	EAI907 Angolo interno 90° Corner unit internal 90°	102,5x70x90	80	0,9	1.641
	EAI457 Angolo interno 45° Corner unit internal 45°	70x70x90	70	0,6	1.557
	EAE907 Angolo esterno 90° Corner unit external 90°	102,5x70x90	80	0,9	1.825
	EAE457 Angolo esterno 45° Corner unit external 45°	79x70x90	70	0,6	1.674

328

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m³	€

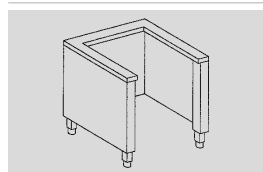
ELEMENTI DISTRIBUZIONE - TRAY, CUTLERY BOX AND BREAD ROLL DISPENSER UNIT



PVPPE7
Portavassoi, posateria, tramoggia pane
Tray, cutlery box and bread roll dispenser unit

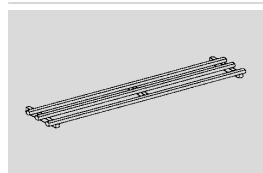
80x70x149 70 1,2 2.929

ELEMENTI PER INSERIMENTO CARRELLI - FRONT UNITS FOR TROLLEYS



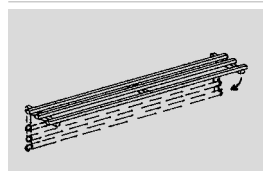
ECR87	80x70x90	80	0,6	2.002
ECR127	120x70x90	90	1	2.112
ECR157	150x70x90	100	1	2.369

ELEMENTI SCORRIVASSOIO IN TUBOLARE INOX - SCORRIVASSOIO LINEARE - LINEAR TRAY SLIDE



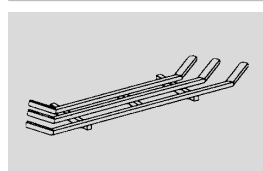
BSS7002	80x30			311
BSS7003	120x30			354
BSS7004	150x30			415
BSS7040	230x30			610

SCORRIVASSOIO LINEARE RIBALTABILE - LINEAR TRAY SLIDE



BSS7049	80x30			682
BSS7050	120x30			720
BSS7051	150x30			791
BSS7052	230x30			1.270

SCORRIVASSOIO ANGOLO ESTERNO - EXTERNAL CORNER TRAY SLIDE

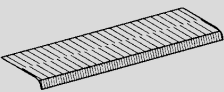


BSS7006 Scorriavassoio angolo esterno 90° External corner tray slide 90°	155x30			558
BSS7005 Scorriavassoio angolo esterno 45° External corner tray slide 45°	155x30			496

SELF 70

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m ³	€

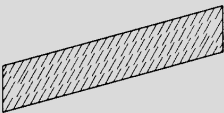
ELEMENTI PER SOVRASTRUTTURE - PIANO CURVATO IN CRISTALLO - *CURVED GLASS SHELF*

	BSS7029	(80) 64x30			311
	BSS7030	(120) 104x30			382
	BSS7031	(150) 134x30			404
	BSS7045	(230) 104+104x30			698

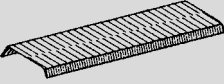
PIANO IN ACCIAIO INOX - *STAINLESS STEEL OVERSHELF*

	BSS7037	(80) 64x28x3			249
	BSS7038	(120) 104x28x3			367
	BSS7039	(150) 134x30x3			433
	BSS7047	(230) 104+104x3			718

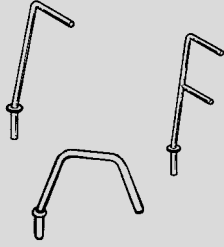
CRISTALLO DI PROTEZIONE FRONTALE - *FRONT GLASS SNEEZE GUARD*

	BSS7033	(80) 64x30			122
	BSS7034	(120) 104x30			169
	BSS7035	(150) 134x30			192
	BSS7046	(230) 104+104x30			295

PIANO CON DOPPIA CURVATURA IN CRISTALLO PER ISOLA - *CURVED GLASS SHELF*

	BSS7055	(120) 104x53	120		774
	BSS7056	(150) 134x50	150		936
	BSS7057	(230) 104+104x53	230		1.547

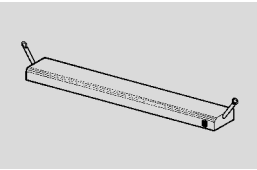
ACCESSORI PER SOVRASTRUTTURE - *SUPPORT SINGLE SHELF*

	BSS0055 Supporto piano singolo <i>Support single shelf</i>				163
	BSS0056 Supporto piano doppio <i>Support double shelf</i>				253
	BSS7053 Supporto piano curvato per isola <i>Support shelf</i>				410

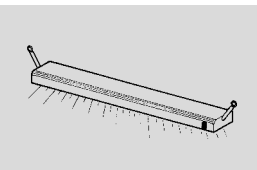
330

Modello Model	Dim. Dim.	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m³	€

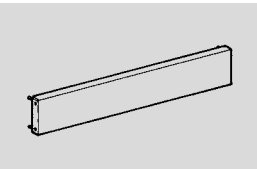
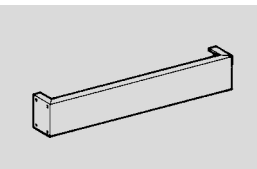
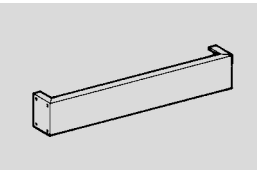
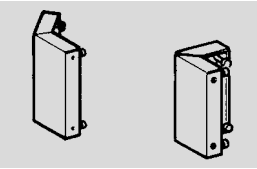
ILLUMINAZIONE PER SOVRASTRUTTURE - LIGHTING FOR OVERSHELF

	BSS7082	80	0,2	230V/1N 50Hz		594
	BSS7062	120	0,2	230V/1N 50Hz		624
	BSS7063	150	0,4	230V/1N 50Hz		702
	BSS7064	230	0,6	230V/1N 50Hz		1.237

RISCALDATORE PER SOVRASTRUTTURE - HEATING UNIT FOR OVERSHELF

	BSS7078	80	0,5	230V/1N 50Hz		747
	BSS7065	120	1	230V/1N 50Hz		965
	BSS7066	150	1	230V/1N 50Hz		1.073
	BSS7067	230	1,5	230V/1N 50Hz		1.923

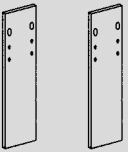
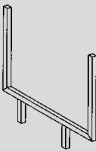
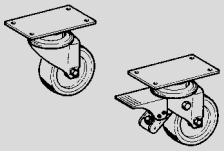
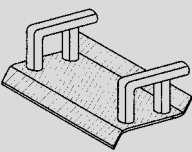
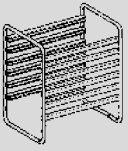
ELEMENTI PER ZOCCOLATURA IN ACCIAIO INOX - ZOCCOLATURA FRONTALE LINEARE - FRONT PLINTH S/S

	BSS7068	80				82
	BSS7069	120				98
	BSS7070	150				133
	BSS7071	230				187
	BSS7072 Zoccolo laterale inox Side plinth S/S					112
	BSS7074 Zoccolo frontale esterno 90° External plinth 90° S/S					112
	BSS7073 Zoccolo frontale esterno 45° External plinth 45° S/S					87
	BSS7076 Zoccolo interno 90° Internal plinth 90° S/S					72
	BSS7075 Zoccolo interno 45° Internal plinth 45° S/S					72

SELF 70

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m³	€

ACCESSORI VARI DI COMPLETAMENTO - ADDITIONAL ACCESSORIES

	BSS7027 Kit pannello unione elementi <i>Elements joining panel</i>				87
	BSS7077 Supporto per elemento a top <i>Top element support</i>				451
	BSS0129 Kit 4 ruote di cui 2 con freno <i>4 castors kit, 2 with brake</i>				268
	TPN7 Elemento portapane da banco <i>Bread dispenser</i>				1.449
	EPB Elemento portabicchieri da banco - 3 piani inclinati <i>Glass hold element</i>	55x55x60			1.001
	BSS7058 Mensola portapiatti per isola - inox <i>Dish hold bracket - S/S</i>	63x28x19			345
	BSS7048 Struttura per teglie self 70 <i>gn 1/1 trays slide self 70°</i>	32x56x35			1.296

332

Modello Model	Dim. Dim.	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	Kg	m³	€

Bacinella inox GN con coperchio
Stainless steel GN container with lid

 	GN 11-20C GN 1/1	53x32,5x20			136
	GN 23-20C GN 2/3	32,2x35x20			98
	GN 12-20C GN 1/2	32,5x26,5x20			81
	GN 13-20C GN 1/3	32,5x17,6x20			63
	BSS8050 Transenna in tubolare - inox Guide rail - S/S	144x90			759
	BSS8051 Transenna in tubolare - inox Guide rail - S/S	210x90			861

REFRIGERAZIONE - REFRIGERATION

Minicelle

per temperatura positiva e negativa

Cold room

for positive or negative temperature



La gamma completa di minicelle
è disponibile su richiesta.
Vi invitiamo a richiedere una quotazione
in azienda.

*Cold room range is available on request.
We invite you to ask for a quotation
in the company.*

REFRIGERAZIONE - REFRIGERATION

Produttori di ghiaccio - Ice cuber

Modello Model	Dim. Dim.	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m³	€

PRODUTTORI DI GHIACCIO IN CUBETTI - SISTEMA A SPRUZZO ICE CUBER MACHINES - SPRAY SYSTEM

	IK18A 18 kg di ghiaccio / 24 ore / stoccaggio 6,5 kg condensazione ad aria <i>18 kg ice / 24 hours / bin cap. 6,5 kg air cooled</i>	34,5x46x61,2	0,35	230V/1N 50Hz*	32	0,15	1.962
	IK18W 19 kg di ghiaccio / 24 ore / stoccaggio 6,5 kg condensazione ad acqua <i>19 kg ice / 24 hours / bin cap. 6,5 kg water cooled</i>	34,5x46x61,2	0,35	230V/1N 50Hz*	32	0,15	1.962
	IK22A 22 kg di ghiaccio / 24 ore / stoccaggio 6,5 kg condensazione ad aria <i>22 kg ice / 24 hours / bin cap. 6,5 kg air cooled</i>	34,5x46x61,2	0,35	230V/1N 50Hz*	36	0,15	2.158
	IK22W 23 kg di ghiaccio / 24 ore / stoccaggio 6,5 kg condensazione ad acqua <i>23 kg ice / 24 hours / bin cap. 6,5 kg water cooled</i>	34,5x46x61,2	0,35	230V/1N 50Hz*	36	0,15	2.158
	IK30A 30 kg di ghiaccio / 24 ore / stoccaggio 11 kg condensazione ad aria <i>30 kg ice / 24 hours / bin cap. 11 kg air cooled</i>	41,7x53,1x67,9	0,42	230V/1N 50Hz*	43	0,2	2.687
	IK30W 31 kg di ghiaccio / 24 ore / stoccaggio 11 kg condensazione ad acqua <i>31 kg ice / 24 hours / bin cap. 11 kg water cooled</i>	41,7x53,1x67,9	0,42	230V/1N 50Hz*	43	0,2	2.687
	IK40A 40 kg di ghiaccio / 24 ore / stoccaggio 17 kg condensazione ad aria <i>40 kg ice / 24 hours / bin cap. 17 kg air cooled</i>	49,5x57,3x84,3	0,46	230V/1N 50Hz*	54	0,29	3.102
	IK40W 42 kg di ghiaccio / 24 ore / stoccaggio 17 kg condensazione ad acqua <i>42 kg ice / 24 hours / bin cap. 17 kg water cooled</i>	49,5x57,3x84,3	0,46	230V/1N 50Hz*	54	0,29	3.102

336

* Modello disponibile anche 60 Hz 230-380V. Richiedere al momento dell'ordine. Sovrapprezzo +10%

* Model available also 60 Hz 230-380V. To be required when ordering. Surcharge +10%

REFRIGERAZIONE - REFRIGERATION

Produttori di ghiaccio - Ice cuber

Modello Model	Dim. Dim.	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m³	€

PRODUTTORI DI GHIACCIO IN CUBETTI - SISTEMA A SPRUZZO ICE CUBER MACHINES - SPRAY SYSTEM

	IK88A 88 kg di ghiaccio / 24 ore / stoccaggio 30 kg condensazione ad aria <i>88 kg ice / 24 hours / bin cap. 30 kg air cooled</i>	68x57,3x103	0,9	230V/1N 50Hz*	70	0,5	4.854
	IK88W 90 kg di ghiaccio / 24 ore / stoccaggio 30 kg condensazione ad acqua <i>90 kg ice / 24 hours / bin cap. 30 kg water cooled</i>	68x57,3x103	0,9	230V/1N 50Hz*	70	0,5	4.854
	IK145A 145 kg di ghiaccio / 24 ore / stoccaggio 50 kg condensazione ad aria <i>145 kg ice / 24 hours / bin cap. 50 kg air cooled</i>	1000x57,3x109	1,35	230V/1N 50Hz*	103	0,75	6.749
	IK145W 147 kg di ghiaccio / 24 ore / stoccaggio 50 kg condensazione ad acqua <i>147 kg ice / 24 hours / bin cap. 50 kg water cooled</i>	1000x57,3x109	1,35	230V/1N 50Hz*	103	0,75	6.749

PRODUTTORI DI GHIACCIO IN CUBETTI MODULARI - SISTEMA A SPRUZZO MODULAR ICE CUBER MACHINES - SPRAY SYSTEM

	IKM150A 150 kg di ghiaccio / 24 ore condensazione ad aria <i>150 kg ice / 24 hours air cooled</i>	96x64,1x48,2	1,5	230V/1N 50Hz*	92	0,5	6.454
	IKM150W 152 kg di ghiaccio / 24 ore condensazione ad acqua <i>152 kg ice / 24 hours water cooled</i>	96x64,1x48,2	1,5	230V/1N 50Hz*	92	0,5	6.454

CONTENITORI PER PRODUTTORI DI GHIACCIO MODULARI BIN FOR MODULAR ICE CUBE MACHINES

	BIN150 Contenitore per mod. IKM150/260 capacità kg 150 di ghiaccio <i>Bin for modular ice machine mod. IKM150/260 bin capacity kg 150</i>	96x84,5x90,8			55	0,9	2.726
	P150 Piano di appoggio per contenitore mod. BIN150 <i>Support shelf for ice bin mod. BIN150</i>	96x62,5x1			3	0,1	351

* Modello disponibile anche 60 Hz 230-380V. Richiedere al momento dell'ordine. Sovrapprezzo +10%

* Model available also 60 Hz 230-380V. To be required when ordering. Surcharge +10%

337

REFRIGERAZIONE - REFRIGERATION

Produttori di ghiaccio - Ice cuber

Modello Model	Dim. Dim.	kW Tot. Total kW	Aliment. Supply	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	kW		Kg	m³	€

PRODUTTORI DI GHIACCIO GRANULARE - SISTEMA A SPRUZZO ICE FLAKE MACHINES - SPRAY SYSTEM

	IKS40A 40 kg di ghiaccio / 24 ore / stoccaggio 10 kg condensazione ad aria <i>40 kg ice / 24 hours / bin cap. 10 kg air cooled</i>	34,5x52x63,5	0,41	230V/1N 50Hz*	41	0,16	4.427
	IKS40W 42 kg di ghiaccio / 24 ore / stoccaggio 10 kg condensazione ad acqua <i>42 kg ice / 24 hours / bin cap. 10 kg water cooled</i>	34,5x52x63,5	0,41	230V/1N 50Hz*	41	0,16	4.427
	IKS80A 80 kg di ghiaccio / 24 ore / stoccaggio 25 kg condensazione ad aria <i>80 kg ice / 24 hours / bin cap. 25 kg air cooled</i>	48,5x58,6x86	0,52	230V/1N 50Hz*	59	0,3	5.359
	IKS80W 83 kg di ghiaccio / 24 ore / stoccaggio 25 kg condensazione ad acqua <i>83 kg ice / 24 hours / bin cap. 25 kg water cooled</i>	48,5x58,6x86	0,52	230V/1N 50Hz*	59	0,3	5.359
	IKS135A 135 kg di ghiaccio / 24 ore / stoccaggio 42 kg condensazione ad aria <i>135 kg ice / 24 hours / bin cap. 42 kg air cooled</i>	68x58,8x103	0,59	230V/1N 50Hz*	76	0,49	6.090
	IKS135W 141 kg di ghiaccio / 24 ore / stoccaggio 42 kg condensazione ad acqua <i>141 kg ice / 24 hours / bin cap. 42 kg water cooled</i>	68x58,8x103	0,59	230V/1N 50Hz*	76	0,49	6.090

338

* Modello disponibile anche 60 Hz 230-380V. Richiedere al momento dell'ordine. Sovrapprezzo +10%

* Model available also 60 Hz 230-380V. To be required when ordering. Surcharge +10%

ASPIRAZIONE - ASPIRATION

Cappe ECO LINE

semplice aspirazione

Hoods ECO LINE

simple aspiration

CARATTERISTICHE GENERALI:

- Costruzione in acciaio inox 18/10 AISI 304, spessore 8/10, con finitura superficiale scotch brite e pellicola protettiva.
- Assemblata mediante puntatura e ribordatura di tutti gli spigoli interni.
- Filtri antigrasso a labirinto in acciaio inox 18/10 AISI 304, lucidato ad alta brillantezza.
- Canalina perimetrale di raccolta condensa con rubinetto di scarico.
- Le cappe autoaspiranti sono dotate di ventilatore incorporato di tipo a statore rotante (4 poli - 1400 rpm), volt 220 monofase, protezione IP 55.

GENERAL FEATURES:

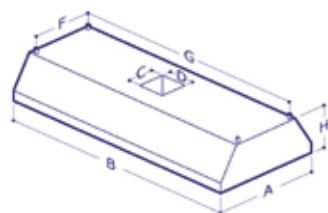
- Made in AISI 304 stainless steel, 8/10 thick, with scotch brite surface finish and protective film.
- Assembled through electric spot welds and by rounding of all internal sharp corners.
- Stainless steel antigrease labyrinth filters 18/10 AISI 304 highly polished.
- Peripheral channel for condensate collection with drain plug.
- The selfaspiring hoods are equipped with built-in fan kind rotating rotor (4 poles - 1400 rpm), volt 220 monophase, protection IP 55.

ECO LINE

Assemblaggio mediante puntatura - Assembled through electric spot welds

CAPPE CENTRALI AUTOASPIRANTI - ASPIRATORE INCORPORATO CON FILTRI INOX A LABIRINTO

AUTO ASPIRING CENTRAL HOODS/INCORPORATED EXHAUST WITH LABYRINTH S/S FILTERS



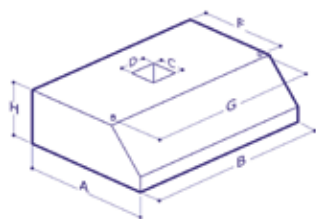
Modello Model	Dimensioni Dimensions			Filtri Filter	Portata Capacity	H. St.u	Aspiratore Exhauster		P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(AxBxH) cm (AxBxH) cm	(CxH) cm (CxH) cm	(FxG) cm (FxG) cm	Nr.	m³/ora mc/hr	mm.ca.	Modello Model	W	Kg	m³	€
TCC 11/12P	110x120x45	30x30	77x113	4	1.500	15	7/7	300	42	0,86	2.423
TCC 11/16P	110x160x45	30x30	77x153	6	1.800	13	7/7	300	50	1,13	2.798
TCC 11/20P	110x200x45	30x30	77x193	6	2.400	13	7/9	300	61	1,39	3.175
TCC 11/24P	110x240x55	30x30	77x233	8	2.800	15	9/9	420	70	1,96	3.549
TCC 11/26P	110x260x55	40x40	77x253	8	3.000	16	9/9	420	80	2,11	3.703
TCC 11/28P	110x280x55	40x40	77x273	10	3.200	15	9/9	420	85	2,27	3.927
TCC 11/30P	110x300x55	40x40	77x293	10	3.400	15	9/9	420	92	2,39	4.079
TCC 13/12P	130x120x45	30x30	85x113	4	1.500	15	7/7	300	47	1,02	2.510
TCC 13/16P	130x160x45	30x30	85x153	6	1.800	13	7/7	300	59	1,31	2.907
TCC 13/20P	130x200x45	30x30	85x193	6	2.400	13	7/9	300	70	1,62	3.297
TCC 13/22P	130x220x45	40x40	85x213	6	2.600	13	7/9	300	74	1,78	3.460
TCC 13/24P	130x240x55	40x40	85x233	8	2.800	15	9/9	420	85	2,28	3.692
TCC 13/26P	130x260x55	40x40	85x253	8	3.000	16	9/9	420	90	2,46	3.853
TCC 13/28P	130x280x55	40x40	85x273	10	3.200	15	9/9	420	96	2,64	4.084
TCC 13/30P	130x300x55	40x40	85x293	10	3.400	15	9/9	420	97	3	4.246

	Modello Model	Classe Potenza Power Class	Prezzo Price
		W	€
VARIATORE di velocità monofase, con interruttore luminoso per accensione lampade e regolazione elettronica e blocco valvola gas Single phase speed variator, lumisous switch for lighting, electronic regulator and gas valve blocking device	T01A1		278
LAMPADE Led IP66 Led Lamps IP66	FLED60	10 Watt L= 60 cm	322
	FLED120	21 Watt L= 120 cm	332
	FLED150	26 Watt L= 150 cm	352

ASPIRAZIONE - ASPIRATION

ECO LINE Assemblaggio mediante puntatura - Assembled through electric spot welds

CAPPE A PARETE AUTOASPIRANTI - ASPIRATORE INCORPORATO CON FILTRI INOX A LABIRINTO
 AUTO ASPIRING WALL HOODS/INCORPORATED EXHAUST WITH LABYRINTH S/S FILTERS



Modello Model	Dimensioni Dimensions			Filtri Filter	Portata Capacity	H. St.u	Aspiratore Exhauster		P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(AxBxH) cm (AxBxH) cm	(Cx D) cm (Cx D) cm	(Fx G) cm (Fx G) cm	Nr.	m³/ora mc/hr	mm.ca.	Modello Model	W	Kg	m³	€
TCP 9/12P	90x120x45	25x25	67x113	2	1.200	16	7/7	300	38	0,72	2.121
TCP 9/14P	90x140x45	30x30	67x133	3	1.400	14	7/7	300	43	0,83	2.292
TCP 9/16P	90x160x45	30x30	67x153	3	1.600	13	7/7	300	47	0,94	2.415
TCP 9/18P	90x180x45	30x30	67x173	3	2.000	13	7/7	300	52	1,05	2.537
TCP 9/20P	90x200x45	30x30	67x193	4	2.100	18	7/9	300	57	1,16	2.773
TCP 9/22P	90x220x45	30x30	67x213	4	2.300	15	7/9	300	61	1,27	2.898
TCP 9/24P	90x240x55	30x30	67x233	4	2.400	18	9/9	420	70	1,63	3.018
TCP 9/26P	90x260x55	35x35	67x253	5	2.700	16	9/9	420	75	1,76	3.188
TCP 9/28P	90x280x55	35x35	67x273	5	2.900	14	9/9	420	79	1,89	3.312
TCP 9/30P	90x300x55	35x35	67x293	6	3.000	14	9/9	420	84	2,2	3.492
TCP 11/12P	110x120x45	30x30	72x113	2	1.500	13	7/7	300	40	0,86	2.212
TCP 11/14P	110x140x45	30x30	72x133	3	1.700	13	7/7	300	45	1,01	2.392
TCP 11/16P	110x160x45	30x30	72x153	3	2.000	13	7/7	300	49	1,12	2.524
TCP 11/18P	110x180x45	30x30	72x173	3	2.200	16	7/9	300	54	1,26	2.653
TCP 11/20P	110x200x45	30x30	72x193	4	2.400	14	7/9	300	59	1,39	2.901
TCP 11/22P	110x220x45	30x30	72x213	4	2.600	13	7/9	300	64	1,52	3.032
TCP 11/24P	110x240x55	35x35	72x233	4	3.000	14	9/9	420	74	1,95	3.165
TCP 11/26P	110x260x55	35x35	72x253	5	3.200	14	9/9	420	78	2,11	3.341
TCP 11/28P	110x280x55	40x40	72x273	5	3.400	13	9/9	420	82	2,26	3.471
TCP 11/30P	110x300x55	40x40	72x293	6	3.400	13	9/9	420	89	3	3.648

	Modello Model	Classe Potenza Power Class	Prezzo Price
		W	€

VARIATORE di velocità monofase, con interruttore luminoso per accensione lampade e regolazione elettronica e blocco valvola gas
 Single phase speed variator, lumisous switch for lighting, electronic regulator and gas valve blocking device

T01A1		278

LAMPADE Led IP66

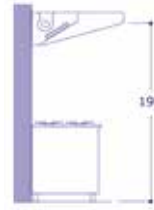
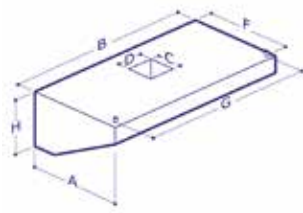
Led Lamps IP66

FLED60	10 Watt L= 60 cm	322
FLED120	21 Watt L= 120 cm	332
FLED150	26 Watt L= 150 cm	352

342

ECO LINE Assemblaggio mediante puntatura - Assembled through electric spot welds

CAPPE SNACK A PARETE AUTOASPIRANTI - ASPIRATORE INCORPORATO CON FILTRI INOX A LABIRINTO
AUTO ASPIRING WALL HOODS/INCORPORATED EXHAUST WITH LABYRINTH S/S FILTERS



Modello Model	Dimensioni Dimensions			Filtri Filter	Portata Capacity	H. St.u	Aspiratore Exhauster		P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(AxBxH) cm (AxBxH) cm	(Cx) cm (Cx) cm	(FxG) cm (FxG) cm	Nr.	m³/ora mc/hr	mm.ca.	Modello Model	W	Kg	m³	€
TCS 7/8P	70x80x45	25x25	67x73	2	800	20	7/7	300	28	0,39	1.682
TCS 7/12P	70x120x45	25x25	67x113	2	1.000	18	7/7	300	37	0,57	1.912
TCS 7/16P	70x160x45	25x25	67x153	3	1.300	15	7/7	300	44	0,75	2.166
TCS 7/20P	70x200x45	30x30	67x193	4	1.800	13	7/7	300	52	0,93	2.420
TCS 9/8P	90x80x45	25x25	87x73	2	800	20	7/7	300	29	0,51	1.807
TCS 9/10P	90x100x45	25x25	87x93	2	1.000	18	7/7	300	34	0,61	1.920
TCS 9/12P	90x120x45	25x25	87x113	2	1.200	16	7/7	300	38	0,72	2.035
TCS 9/14P	90x140x45	30x30	87x133	3	1.400	14	7/7	300	43	0,83	2.194
TCS 9/16P	90x160x45	30x30	87x153	3	1.600	13	7/7	300	47	0,94	2.307
TCS 9/18P	90x180x45	30x30	87x173	3	2.000	13	7/7	300	52	1,05	2.424
TCS 9/20P	90x200x45	30x30	87x193	4	2.100	18	7/9	300	57	1,16	2.651
TCS 9/22P	90x220x45	30x30	87x213	4	2.300	15	7/9	300	61	1,27	2.767
TCS 9/24P	90x240x55	30x30	87x233	4	2.400	18	9/9	420	70	1,63	2.882
TCS 9/26P	90x260x55	35x35	87x253	5	2.700	16	9/9	420	75	1,76	3.039
TCS 9/28P	90x280x55	35x35	87x273	5	2.900	14	9/9	420	79	1,89	3.152
TCS 11/12P	110x120x45	30x30	107x113	2	1.500	13	7/7	300	40	0,86	2.128
TCS 11/14P	110x140x45	30x30	107x133	3	1.700	13	7/7	300	45	0,99	2.300
TCS 11/16P	110x160x45	30x30	107x153	3	2.000	13	7/7	300	49	1,12	2.420
TCS 11/18P	110x180x45	30x30	107x173	3	2.200	16	7/9	300	54	1,25	2.610
TCS 11/20P	110x200x45	30x30	107x193	4	2.400	14	7/9	300	59	1,39	2.780
TCS 11/22P	110x220x45	30x30	107x213	4	2.600	13	7/9	300	64	1,52	2.902
TCS 11/24P	110x240x55	35x35	107x233	4	3.000	14	9/9	420	74	1,96	3.025
TCS 11/26P	110x260x55	35x35	107x253	5	3.200	14	9/9	420	78	2,11	3.193
TCS 11/28P	110x280x55	40x40	107x273	5	3.400	13	9/9	420	82	2,26	3.316

	Modello Model	Classe Potenza Power Class	Prezzo Price
		W	€

VARIATORE di velocità monofase, con interruttore luminoso per accensione lampade e regolazione elettronica e blocco valvola gas
 Single phase speed variator, lumisous switch for lighting, electronic regulator and gas valve blocking device

T01A1		278

LAMPADE Led IP66

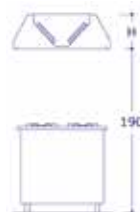
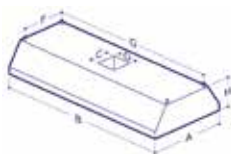
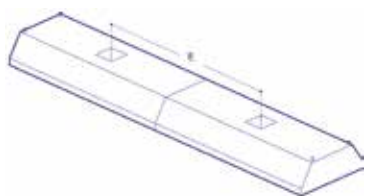
Led Lamps IP66

FLED60	10 Watt L= 60 cm	322
FLED120	21 Watt L= 120 cm	332
FLED150	26 Watt L= 150 cm	352

ASPIRAZIONE - ASPIRATION

ECO LINE Assemblaggio mediante puntatura - Assembled through electric spot welds

CAPPE CENTRALI - CON FILTRI INOX A LABIRINTO CENTRAL HOODS WITH LABYRINTH SS FILTERS



Modello Model	Dimensioni Dimensions			Filtri Filter	Portata Capacity	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(AxBxH) cm (AxBxH) cm	(CxH) cm (CxH) cm	(FxG) cm (FxG) cm	Nr.	m³/ora mc/hr	Kg	m³	€
TC 11/12P	110x120x45	30x30	77x113	4	1.600	30	0,86	1.899
TC 11/16P	110x160x45	30x30	77x153	6	2.100	38	1,12	2.281
TC 11/20P	110x200x45	30x30	77x193	6	2.600	48	1,32	2.584
TC 11/22P	110x220x45	30x30	77x213	6	2.900	52	1,52	2.736
TC 11/24P	110x240x45	30x30	77x233	8	3.200	57	1,65	2.963
TC 11/26P	110x260x45	40x40	77x253	8	3.400	62	1,78	3.114
TC 11/28P	110x280x45	40x40	77x273	10	3.700	67	1,92	3.337
TC 11/30P	110x300x45	40x40	77x293	12	4.000	72	2,05	3.492
TC 13/16P	130x160x45	30x30	85x153	6	2.600	47	1,22	2.384
TC 13/20P	130x200x45	30x30	85x193	6	3.100	57	1,51	2.707
TC 13/22P	130x220x45	40x40	85x213	6	3.400	61	1,77	2.868
TC 13/24P	130x240x45	40x40	85x233	8	3.700	67	1,93	3.103
TC 13/26P	130x260x45	40x40	85x253	8	4.000	72	2,08	3.264
TC 13/28P	130x280x45	40x40	85x273	10	4.300	78	2,23	3.498
TC 13/30P	130x300x45	40x40	85x293	10	4.700	84	2,39	3.655

Le cappe di lunghezza superiore a 300 cm vengono costruite in 2 elementi finiti e accostabili - specificare all'ordine

Hoods with length more than 300 cm are manufactured in 2 finished and approachable elements / specify at order

	Modello Model	Classe Potenza Power Class	Prezzo Price
		W	€
LAMPADE Led IP66 Led Lamps IP66	FLED60	10 Watt L= 60 cm	322
	FLED120	21 Watt L= 120 cm	332
	FLED150	26 Watt L= 150 cm	352

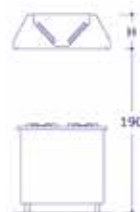
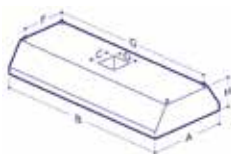
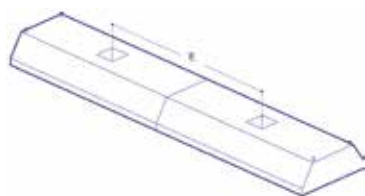
344

ECO LINE

Assemblaggio mediante puntatura - Assembled through electric spot welds

CAPPE CENTRALI - CON FILTRI INOX A LABIRINTO

CENTRAL HOODS WITH LABYRINTH SS FILTERS



Modello Model	Dimensioni Dimensions			Filtri Filter	Portata Capacity	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(AxBxH) cm (AxBxH) cm	(Cx Dx) cm (Cx Dx) cm	(FxG) cm (FxG) cm	Nr.	m³/ora mc/hr	Kg	m³	€
TC 18/16P	180x160x45	30x30	105x153	6	3.500	55	1,78	2.736
TC 18/20P	180x200x45	40x40	105x193	8	4.300	60	2,19	3.173
TC 18/22P	180x220x45	40x40	105x213	10	4.700	65	2,41	3.426
TC 18/24P	180x240x45	40x40	105x233	10	5.200	71	2,61	3.607
TC 18/26P	180x260x45	40x40	105x253	10	5.600	76	2,82	3.787
TC 18/28P	180x280x45	40x40	105x273	12	6.000	81	3,03	4.043
TC 18/30P	180x300x45	40x40	105x293	12	6.400	86	3,24	4.223
TC 22/16P	220x160x45	40x40	145x153	6	4.200	54	2,15	3.034
TC 22/20P	220x200x45	40x40	145x173	8	5.300	64	2,66	3.502
TC 22/22P	220x220x45	40x40	145x193	10	5.800	70	2,91	3.774
TC 22/24P	220x240x45	40x40	145x213	10	6.300	77	3,16	3.973
TC 22/26P	220x260x45	40x40	145x233	10	6.800	83	3,42	4.174
TC 22/28P	220x280x45	40x60	145x253	12	7.400	89	3,67	4.438
TC 22/30P	220x300x45	40x60	145x273	12	7.900	94	3,92	4.641

Le cappe di lunghezza superiore a 300 cm vengono costruite in 2 elementi finiti e accostabili - specificare all'ordine

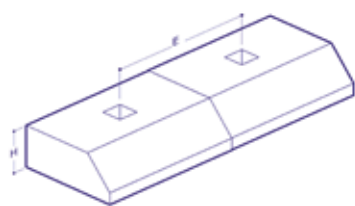
Hoods with length more than 300 cm are manufactured in 2 finished and approachable elements / specify at order

	Modello Model	Classe Potenza Power Class	Prezzo Price
		W	€
LAMPADE Led IP66 Led Lamps IP66	FLED60	10 Watt L= 60 cm	322
	FLED120	21 Watt L= 120 cm	332
	FLED150	26 Watt L= 150 cm	352

ASPIRAZIONE - ASPIRATION

ECO LINE Assemblaggio mediante puntatura - Assembled through electric spot welds

CAPPE A PARETE - CON FILTRI INOX A LABIRINTO
WALL HOODS WITH LABYRINTH SS FILTERS



Modello Model	Dimensioni Dimensions			Filtri Filter	Portata Capacity	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(AxBxH) cm (AxBxH) cm	(CxH) cm (CxH) cm	(FxG) cm (FxG) cm	Nr.	m³/ora mc/hr	Kg	m³	€
TP 9/12P	90x120x45	25x25	67x113	2	1.400	26	0,76	1.592
TP 9/14P	90x140x45	25x25	67x133	3	1.600	31	0,83	1.762
TP 9/16P	90x160x45	25x25	67x153	3	1.800	35	0,93	1.886
TP 9/18P	90x180x45	30x30	67x173	3	2.000	40	1,05	2.010
TP 9/20P	90x200x45	30x30	67x193	4	2.300	44	1,15	2.177
TP 9/22P	90x220x45	30x30	67x213	4	2.500	48	1,27	2.303
TP 9/24P	90x240x45	30x30	67x233	4	2.700	52	1,38	2.426
TP 9/26P	90x260x45	30x30	67x253	5	2.900	57	1,49	2.593
TP 9/28P	90x280x45	30x30	67x273	5	3.300	61	1,59	2.721
TP 9/30P	90x300x45	40x40	67x293	6	3.600	66	1,71	2.889
TP 11/12P	110x120x45	30x30	72x113	2	1.700	28	0,86	1.686
TP 11/14P	110x140x45	30x30	72x133	3	2.000	33	0,99	1.864
TP 11/16P	110x160x45	30x30	72x153	3	2.200	37	1,12	2.000
TP 11/18P	110x180x45	30x30	72x173	3	2.500	41	1,26	2.132
TP 11/20P	110x200x45	30x30	72x193	4	2.800	46	1,39	2.305
TP 11/22P	110x220x45	30x30	72x213	4	3.000	51	1,52	2.439
TP 11/24P	110x240x45	30x30	72x233	4	3.300	56	1,59	2.572
TP 11/26P	110x260x45	40x40	72x253	5	3.600	60	1,79	2.750
TP 11/28P	110x280x45	40x40	72x273	5	3.900	64	1,92	2.884
TP 11/30P	110x300x45	40x40	72x293	6	4.100	69	2,05	3.060

Le cappe di lunghezza superiore a 300 cm vengono costruite in 2 elementi finiti e accostabili - specificare all'ordine

Hoods with length more than 300 cm are manufactured in 2 finished and approachable elements / specify at order

	Modello Model	Classe Potenza Power Class	Prezzo Price
		W	€
LAMPADINE Led IP66 Led Lamps IP66	FLED60	10 Watt L= 60 cm	322
	FLED120	21 Watt L= 120 cm	332
	FLED150	26 Watt L= 150 cm	352

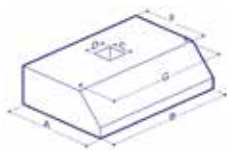
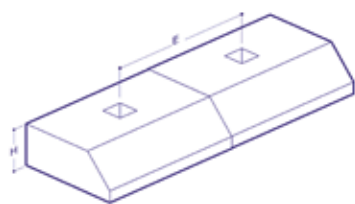
346

ECO LINE

Assemblaggio mediante puntatura - Assembled through electric spot welds

CAPPE A PARETE - CON FILTRI INOX A LABIRINTO

WALL HOODS WITH LABYRINTH SS FILTERS



Modello Model	Dimensioni Dimensions			Filtri Filter	Portata Capacity	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(AxBxH) cm (AxBxH) cm	(CxH) cm (CxH) cm	(FxG) cm (FxG) cm	Nr.	m ³ /ora mc/hr	Kg	m ³	€
TP 14/12P	140x 120x45	30x30	102x113	2	2.100	34	1,08	1.824
TP 14/14P	140x 140x45	30x30	102x133	3	2.500	38	1,24	2.017
TP 14/16P	140x 160x45	30x30	102x153	3	2.800	41	1,41	2.161
TP 14/18P	140x 180x45	30x30	102x173	3	3.200	44	1,57	2.305
TP 14/20P	140x 200x45	40x40	102x193	4	3.500	48	1,74	2.497
TP 14/22P	140x 220x45	40x40	102x213	4	3.900	53	1,89	2.642
TP 14/24P	140x 240x45	40x40	102x233	4	4.200	58	2,07	2.786
TP 14/26P	140x 260x45	40x40	102x253	5	4.600	62	2,23	2.979
TP 14/28P	140x 280x45	40x40	102x273	5	4.900	67	2,39	3.123
TP 14/30P	140x 300x45	40x40	102x293	6	5.300	72	2,56	3.314

Le cappe di lunghezza superiore a 300 cm vengono costruite in 2 elementi finiti e accostabili - specificare all'ordine

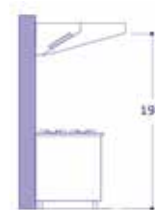
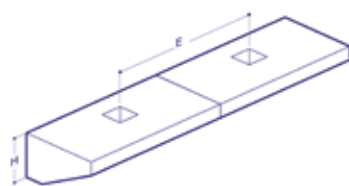
Hoods with length more than 300 cm are manufactured in 2 finished and approachable elements / specify at order

	Modello Model	Classe Potenza Power Class	Prezzo Price
		W	€
LAMPADE Led IP66 Led Lamps IP66	FLED60	10 Watt L= 60 cm	322
	FLED120	21 Watt L= 120 cm	332
	FLED150	26 Watt L= 150 cm	352

ASPIRAZIONE - ASPIRATION

ECO LINE Assemblaggio mediante puntatura - Assembled through electric spot welds

CAPPE SNACK A PARETE - CON FILTRI INOX A LABIRINTO SNACK WALL HOODS WITH LABYRINTH SS FILTERS



Modello Model	Dimensioni Dimensions			Filtri Filter	Portata Capacity	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(AxBxH) cm (AxBxH) cm	(Cx D) cm (Cx D) cm	(Fx G) cm (Fx G) cm	Nr.	m³/ora mc/hr	Kg	m³	€
TS 7/8P	70x80x45	25x25	67x73	1	700	16	0,39	1.146
TS 7/10P	70x100x45	25x25	67x93	2	900	20	0,48	1.297
TS 7/12P	70x120x45	25x25	67x113	2	1.000	25	0,53	1.404
TS 7/14P	70x140x45	25x25	67x133	3	1.200	28	0,66	1.556
TS 7/16P	70x160x45	25x25	67x153	3	1.400	32	0,75	1.660
TS 7/20P	70x200x45	30x30	67x193	4	1.800	40	0,92	1.917

Le cappe di lunghezza superiore a 200 cm vengono costruite in 2 elementi finiti e accostabili - specificare all'ordine

Hoods with length more than 200 cm are manufactured in 2 finished and approachable elements / specify at order

	Modello Model	Classe Potenza Power Class	Prezzo Price
		W	€
LAMPADINE Led IP66 Led Lamps IP66	FLED60	10 Watt L= 60 cm	322
	FLED120	21 Watt L= 120 cm	332
	FLED150	26 Watt L= 150 cm	352

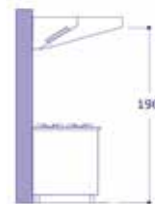
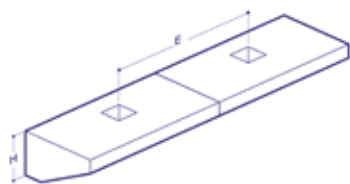
348

ECO LINE

Assemblaggio mediante puntatura - Assembled through electric spot welds

CAPPE SNACK A PARETE - CON FILTRI INOX A LABIRINTO

SNACK WALL HOODS WITH LABYRINTH SS FILTERS



Modello Model	Dimensioni Dimensions			Filtri Filter	Portata Capacity	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(AxBxH) cm (AxBxH) cm	(Cx D) cm (Cx D) cm	(FxG) cm (FxG) cm	Nr.	m³/ora mc/hr	Kg	m³	€
TS 9/8P	90x80x45	25x25	87x73	1	900	17	0,49	1.225
TS 9/10P	90x100x45	25x25	87x93	2	1.100	22	0,61	1.382
TS 9/12P	90x120x45	25x25	87x113	2	1.400	26	0,72	1.496
TS 9/14P	90x140x45	25x25	87x133	3	1.600	31	0,83	1.657
TS 9/16P	90x160x45	25x25	87x153	3	1.800	35	0,94	1.773
TS 9/18P	90 x180x45	30x30	87x173	3	2.000	40	1,05	1.886
TS 9/20P	90x200x45	30x30	87x193	4	2.300	44	1,16	2.043
TS 9/22P	90x220x45	30x30	87x213	4	2.500	48	1,27	2.159
TS 9/24P	90x240x45	30x30	87x233	4	2.700	52	1,34	2.274
TS 9/26P	90x260x45	30x30	87x253	5	2.900	57	1,49	2.434
TS 9/28P	90x280x45	30x30	87x273	5	3.300	61	1,59	2.549
TS 9/30P	90x300x45	40x40	87x293	6	3.600	66	1,71	2.706
TS 11/12P	110x120x45	30x30	107x113	2	1.700	28	0,86	1.591
TS 11/14P	110x140x45	30x30	107x133	3	2.000	33	0,99	1.760
TS 11/16P	110x160x45	30x30	107x153	3	2.200	37	1,13	1.880
TS 11/18P	110x180x45	30x30	107x173	3	2.500	41	1,26	2.005
TS 11/20P	110x200x45	30x30	107x193	4	2.800	46	1,39	2.175
TS 11/22P	110x220x45	30x30	107x213	4	3.000	51	1,52	2.295
TS 11/24P	110x240x45	30x30	107x233	4	3.300	56	1,65	2.418
TS 11/26P	110x260x45	40x40	107x253	5	3.600	60	1,78	2.589
TS 11/28P	110x280x45	40x40	107x273	5	3.900	64	1,92	2.707
TP 11/30P	110x300x45	40x40	107x293	6	4.100	69	2,05	2.882

Le cappe di lunghezza superiore a 300 cm vengono costruite in 2 elementi finiti e accostabili - specificare all'ordine

Hoods with length more than 300 cm are manufactured in 2 finished and approachable elements / specify at order

Modello Model	Classe Potenza Power Class	Prezzo Price
	W	€

LAMPADE Led IP66

Led Lamps IP66

FLED60	10 Watt L= 60 cm	322
FLED120	21 Watt L= 120 cm	332
FLED150	26 Watt L= 150 cm	352

ASPIRAZIONE - ASPIRATION

Cappe a flusso bilanciato

Balanced flow Hoods

CARATTERISTICHE GENERALI:

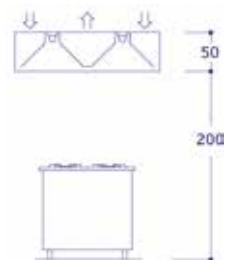
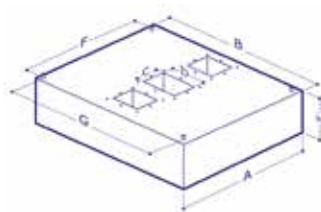
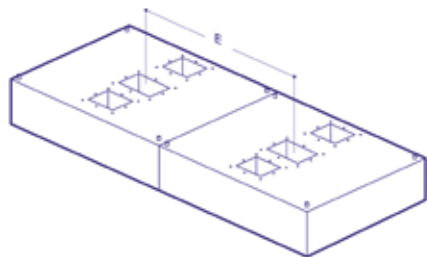
- Costruzione monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304, spessore 10/10, con satinatura scotch brite.
- Saldatura e ribordatura completa anche nelle parti interne.
- Filtri antigrasso a labirinto in acciaio inox 18/10 AISI 304, lucidato ad alta brillantezza.
- Canalina perimetrale di raccolta condensa con rubinetto di scarico.
- Plenum di immissione aria esterna completa di coibentazione anticondensa.
- Illuminazione ad incasso IP 65, con protezione in plexiglass ghiacciato.

GENERAL FEATURES:

- Monobloc hoods in stainless steel 18/10 AISI 304 thickness 10/10 with scotchbrite satin finish.
- Electric spot welded and completely turned over also internally.
- Stainless steel antigrease labyrinth filters 18/10 AISI 304, highly polished.
- Peripheral channel for condensate collection with drain plug.
- Plenum of open air inlet equipped with anticondensing insulation.
- IP 65 embedding lightning, with protection in iced plexiglass.

ASPIRAZIONE - ASPIRATION

CAPPE CENTRALI A FLUSSO BILANCIATO - CON FILTRI INOX A LABIRINTO BALANCED FLUX CENTRAL HOODS - WITH LABYRINTH S/S FILTERS



Modello Model	Dimensioni Dimensions					Filtri Filter	Portata Capacity	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Plenum	Prezzo Price
	(AxBxH) cm (AxBxH) cm	asp. (CxH) cm asp. (CxH) cm	im (C1xD1) cm im (C1xD1) cm	E	(FxG) cm (FxG) cm	Nr.	m³/ora mc/hr	Kg	m³		€
TBC 18/20	180x200x50	40x40	30x40	-	175x193	8	4.500	160	2,39	-	12.103
TBC 18/24	180x240x50	40x40	30x40	-	175x233	10	5.400	184	2,85	-	13.037
TBC 18/28	180x280x50	40x40	40x40	-	175x273	12	6.300	208	3,31	-	14.153
TBC 18/32	180x320x50	40x60	40x50	-	175x313	14	7.200	232	3,76	-	15.264
TBC 18/36	180x360x50	n. 2 (40x40)	n. 2 (30x40)	180	175x353	14	8.100	256	4,22	T38A1/2	16.458
TBC 18/40	180x400x50	n. 2 (40x40)	n. 2 (30x40)	200	175x393	16	9.000	280	4,67	T38A1/2	17.230
TBC 26/24	260x240x50	40x60	40x50	-	255x233	10	7.800	232	4,05	-	14.239
TBC 26/28	260x280x50	40x60	40x50	-	255x273	12	9.100	264	4,69	-	15.543
TBC 26/32	260x320x50	n. 2 (40x40)	n. 2 (30x40)	160	255x313	14	10.500	296	5,35	T38A1/2	17.029
TBC 26/36	260x360x50	n. 2 (40x40)	n. 2 (30x40)	180	255x353	14	11.700	328	5,99	T38A1/2	17.887
TBC 26/40	260x400x50	n. 2 (40x60)	n. 2 (40x50)	200	255x393	16	13.000	360	6,64	T38B1/2	19.193

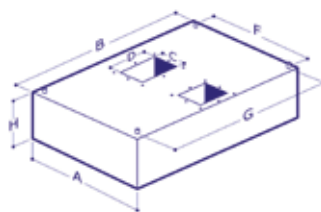
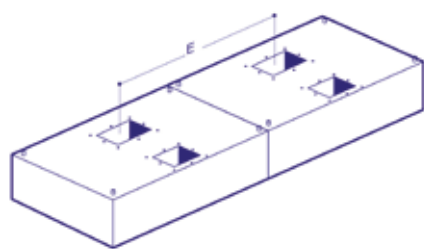
Le cappe di lunghezza fino a 400 cm vengono costruite in 1 elemento unico; specificare all'ordine se si necessita della realizzazione di 2 elementi accostabili.

Le cappe di lunghezza superiore a 400 cm vengono costruite in 2 elementi finiti e accostabili.

Hoods with length up to 400 cm are manufactured as one single element; specify at order if the hood has to be manufactured in 2 pieces.
Hoods with length more than 400 cm are manufactured in 2 finished and approachable elements.

ASPIRAZIONE - ASPIRATION

CAPPE A PARETE A FLUSSO BILANCIATO - CON FILTRI INOX A LABIRINTO
BALANCED FLUX WALL HOODS WITH LABYRINTH S/S FILTERS



Modello Model	Dimensioni Dimensions					Filtri Filter	Portata Capacity	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Plenium	Prezzo Price
	(AxBxH) cm (AxBxH) cm	asp. (CxH) cm asp. (CxH) cm	im (C1xD1) cm im (C1xD1) cm	E	(FxG) cm (FxG) cm	Nr.	m³/ora mc/hr	Kg	m³		€
TBP 13/16	130x160x50	30x30	20x30	-	127x153	3	2.700	100	1,43	-	6.215
TBP 13/20	130x200x50	40x40	25x40	-	127x193	4	3.300	118	1,76	-	7.037
TBP 13/24	130x240x50	40x40	25x40	-	127x233	5	3.900	136	2,11	-	7.846
TBP 13/28	130x280x50	40x40	25x60	-	127x273	6	4.600	153	2,43	-	8.649
TBP 13/32	130x320x50	40x60	25x60	-	127x313	7	5.200	171	2,77	-	9.459
TBP 13/36	130x360x50	n. 2 (40x40)	n. 2 (25x40)	180	127x353	7	5.900	189	3,11	T38A1/A2	10.240
TBP 13/40	130x400x50	n. 2 (40x40)	n. 2 (25x40)	200	127x393	8	6.500	206	3,45	T38A1/A2	11.051
TBP 16/16	160x160x50	40x60	30x40	-	157x153	3	3.200	112	1,74	-	6.426
TBP 16/20	160x200x50	40x60	30x40	-	157x193	4	4.000	131	2,14	-	7.276
TBP 16/24	160x240x50	40x40	40x40	-	157x233	5	4.800	151	2,55	-	8.118
TBP 16/28	160x280x50	40x40	40x40	-	157x273	6	5.600	169	2,96	-	8.952
TBP 16/32	160x320x50	40x60	40x60	-	157x313	7	6.400	189	3,27	-	9.796
TBP 16/36	160x360x50	n. 2 (40x40)	n. 2 (30x40)	180	157x353	7	7.200	208	3,78	T38A1/A2	10.610
TBP 16/40	160x400x50	n. 2 (40x40)	n. 2 (30x40)	200	157x393	8	8.000	227	4,19	T38A1/A2	11.450

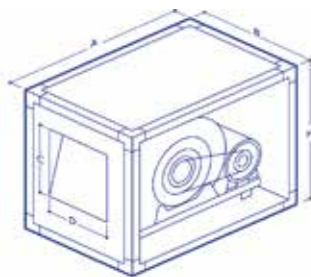
Le cappe di lunghezza superiore a 400 cm vengono costruite in 2 elementi finiti e accostabili.

Hoods with length more than 400 cm are manufactured in 2 finished and approachable elements.

352

ASPIRAZIONE - ASPIRATION

ELETTROASPIRATORI CASSONATI CON TRASMISSIONE A CINGHIA - 1 VELOCITÀ EXHAUST FAN IN BOX CASING BELT TRANSMISSION - 1 SPEED



CARATTERISTICHE:

- Costruiti con struttura tubolare di alluminio
- Pannellatura in lamiera plastificata o peralluman, smontabile, completa di guarnizione
- Lato ispezione nella zona cinghie e pulegge, per manutenzione
- Coibentazione interna insonorizzante spessore 25 mm
- Giunto antivibrante interno e vibrostop
- Slitta tendicinghia
- Corrente 380 trifase

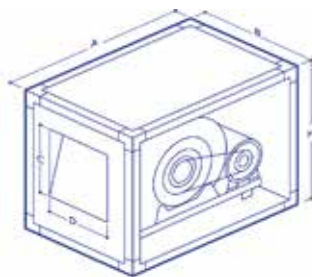
FEATURES:

- Structural shape aluminium frame
- Removable zinc plastic or peralluman panelling supplied with gasket
- Inspection side in the pulleys and belts area
- Internal sound-proof insulation, thickness 25 mm
- Internal vibrating-damping joint and vibrostop
- Belt-stretcher slide
- 380 V 3-phase

Modello Model	Dimensioni Dimensions		Giri R.p.m	Potenza Power	Tensione Tension	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(AxBxH) cm (AxBxH) cm	(Cx Dx) cm (Cx Dx) cm		W	V	Kg	m ³	€
ECL 7/7-A	80x60x60	22x23	1.280	180	380	30	0,29	2.248
ECL 7/7-B	80x60x60	22x23	1.700	550	380	31	0,29	2.305
ECL 9/9-A	80x60x60	27x30	1.000	250	380	39	0,29	2.293
ECL 9/9-B	80x60x60	27x30	1.410	750	380	40	0,29	2.343
ECL 10/10-A	80x75x75	30x34	950	370	380	46	0,45	2.505
ECL 10/10-B	80x75x75	30x34	1.250	1.100	380	47	0,45	2.594
ECL 12/12-A	100x75x75	35x40	790	750	380	75	0,57	3.014
ECL 12/12-B	100x75x75	35x40	1.110	2.200	380	76	0,57	3.190
ECL 15/15-A	110x90x90	42x48	660	900	380	102	0,89	3.516
ECL 15/15-B	110x90x90	42x48	900	3.000	380	103	0,89	3.865
ECL 18/18-A	125x100x100	49x56	550	1.500	380	110	1,25	4.089
ECL 18/18-B	125x100x100	49x56	800	4.000	380	115	1,25	4.449

ASPIRAZIONE - ASPIRATION

ELETTROASPIRATORI CASSONATI CON TRASMISSIONE A CINGHIA - 2 VELOCITÀ
EXHAUST FAN IN BOX CASING BELT TRANSMISSION - 2 SPEEDS



CARATTERISTICHE:

- Costruiti con struttura tubolare di alluminio
- Pannellatura in lamiera plastificata o peralluman, smontabile, completa di guarnizione
- Lato ispezione nella zona cinghie e pulegge, per manutenzione
- Coibentazione interna insonorizzante spessore 25 mm
- Giunto antivibrante interno e vibrostop
- Slitta tendicinghia
- Corrente 380 trifase

FEATURES:

- Structural shape aluminium frame
- Removable zinc plastic or peralluman panelling supplied with gasket
- Inspection side in the pulleys and belts area
- Internal sound-proof insulation, thickness 25 mm
- Internal vibrating-damping joint and vibrostop
- Belt-stretcher slide
- 380 V 3-phase

Modello Model	Dimensioni Dimensions		Giri R.p.m	Potenza Power	Tensione Tension	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(AxBxH) cm (AxBxH) cm	(Cx D) cm (Cx D) cm		W	V	Kg	m ³	€
ECL 7/7-B/2	80x60x60	22x23	1.700	550	380	31	0,29	3.006
ECL 9/9-B/2	80x60x60	27x30	1.410	750	380	40	0,29	3.330
ECL 10/10-B/2	80x75x75	30x34	1.250	1.100	380	47	0,45	3.817
ECL 12/12-B/2	100x75x75	35x40	1.110	2.200	380	76	0,57	4.682
ECL 15/15-B/2	110x90x90	42x48	900	3.000	380	103	0,89	5.692
ECL 18/18-B/2	125x100x100	49x56	800	4.000	380	115	1,25	6.787

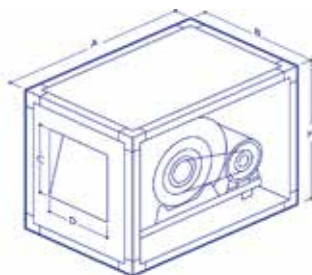
TABELLA DI SELEZIONE RAPIDA - QUICK SELECTION TABLE

Modello Model		PRESSIONE STATICA mm H ₂ O STATIC PRESSURE mm H ₂ O					
		20	25	30	35	40	45
EC 7/7-A	m ³ /h	1.200					
EC 7/7-B	m ³ /h	2.700	2.500	2.200	1.900		
EC 9/9-A	m ³ /h	2.300					
EC 9/9-B	m ³ /h	5.300	5.500	4.500	4.100	3.300	
EC 10/10-A	m ³ /h	4.100	2.700				
EC 10/10-B	m ³ /h	6.400	6.000	5.600	4.900	4.100	
EC 12/12-A	m ³ /h	6.300	4.500				
EC 12/12-B	m ³ /h	11.500	11.000	10.500	9.500	8.800	7.000
EC 15/15-A	m ³ /h	10.000	6.400				
EC 15/15-B	m ³ /h	17.500	16.500	15.300	14.000	12.800	10.200
EC 18/18-A	m ³ /h	13.000	10.500				
EC 18/18-B	m ³ /h	24.500	23.000	22.000	20.000	18.400	15.000

354

ASPIRAZIONE - ASPIRATION

ELETTROASPIRATORI CASSONATI DIRETTAMENTE ACCOPPIATI - 1 VELOCITÀ
EXHAUST FANS IN BOX CASING DIRECTLY COUPLED 1 SPEED



CARATTERISTICHE:

- Costruiti con struttura tubolare di alluminio
- Pannellatura in lamiera plastificata o peralluman, smontabile, completa di guarnizione
- Lato ispezione nella zona cinghie e pulegge, per manutenzione
- Coibentazione interna insonorizzante spessore 25 mm
- Giunto antivibrante interno e vibrostop

FEATURES:

- Structural shape aluminium frame
- Removable zinc plastic or peralluman panelling supplied with gasket
- Inspection side in the pulleys and belts area
- Internal sound-proof insulation, thickness 25 mm
- Internal vibrating-damping joint and vibrostop

Modello Model	Dimensioni Dimensions		Giri R.p.m	Potenza Power	Tensione Tension	P. Lordo Gross W.	Volume Volume	Prezzo Price
	(AxBxH) cm (AxBxH) cm	(CxD) cm (CxD) cm		W	V	Kg	m ³	€
EDL 9/7-6	60x60x60	27x23	900	147	220	33	0,22	1.576
EDL 9/9-4	60x60x60	27x30	1.400	368	220	35	0,22	1.959
EDL 10/8-6	60x60x60	30x28	900	243	220	37	0,22	1.946
EDL 10/10-4	60x60x60	30x34	1.400	550	220	38	0,22	2.046
EDL 12/12-6T	75x75x75	35x40	900	1.100	380	61	0,45	2.877
EDL 15/15-6T	90x90x90	42x48	900	2.200	380	78	0,73	4.082

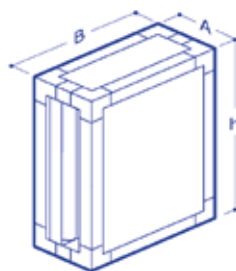
TABELLA DI SELEZIONE RAPIDA - QUICK SELECTION TABLE

Modello Model		PRESSIONE STATICA mm H ₂ O STATIC PRESSURE mm H ₂ O								
		5	10	15	20	25	30	35	40	45
ED 9/7-6	m ³ /h	2.400	2.200	2.000	1.400					
ED 9/9-6	m ³ /h		3.000	2.300						
ED 9/9-4	m ³ /h			3.000	2.900	2.800	2.600	2.100		
ED 10/8-6	m ³ /h			2.600	2.200					
ED 10/10-4	m ³ /h				3.600	3.400	3.400	3.200	3.000	2.600
ED 12/12-6T	m ³ /h		7.700	7.200	6.600	5.700	3.600			
ED15/15-6T	m ³ /h			10.300	9.900	9.400	8.900	8.200	6.700	

355

ASPIRAZIONE - ASPIRATION

GRUPPO FILTRANTE PER ASPIRATORI CASSONATI IN IMMISSIONE
FILTER UNIT FOR PACKAGED UNIT (AIR INLET SYSTEM)



CARATTERISTICHE:

- Gruppo filtrante con filtri sintetici ondulati EU 3 arrestanza 89% per aspiratore cassonato (immissione)

FEATURES:

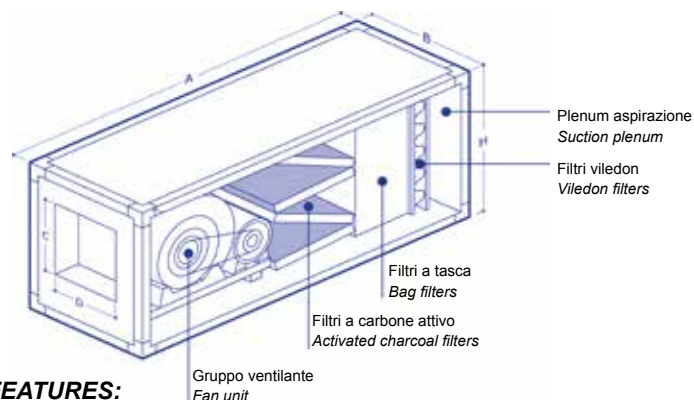
- Filter unit with pleated synthetic filters EU 3, 89% arrestance for box casing (air inlet system)

Modello Model	Dimensioni Dimensions (AxBxH) cm (AxBxH) cm	Mod. cassonato Box casing mod.	Filtri Filters		Prezzo Price €
			Dimensioni cm Dimensions cm	Nr.	
TFB100	20x60x60	EDL/P 9/7	50x50x4,8	1	1.054
		EDL/P 9/9			
		EDL/P 10/8			
		EDL/P 10/10			
		ECL/P 7/7			
TFB200	45x75x75	ECL/P 9/9	50x50x4,8	2	1.453
		EDL/P 12/12			
		ECL/P 10/10			
TFB300	50x90x90	ECL/P 12/12	50x50x4,8	4	1.759
		EDL/P 15/15			
TFB400	70x100x100	ECL/P 15/15	50x50x4,8	6	2.209
		ECL/P 18/18			

356

ASPIRAZIONE - ASPIRATION

CENTRALI DI TRATTAMENTO ARIA A CARBONE CHARCOAL AIR-TREATMENT PLANTS



CARATTERISTICHE:

- Centrali per l'aspirazione ed abbattimento degli odori derivanti dalla cottura con un' efficienza pari al 90%
- Costruzione in profili estrusi di alluminio e pannellature a parete doppia, coibentazione in poliuretano espanso
- Ventilatori doppia aspirazione, accoppiamento a trasmissione
- Dotazione prefiltri ondulati, filtri a tasche e filtri a carbone attivo a cassetto

FEATURES:

- Plants for the extraction and removal of cooking odours with an efficiency of 90%
- Structure in extruded aluminium and double metal sheet panel, polyurethane insulation
- Double extractor fans, coupling to drive unit
- Pleated prefilters, bag filters and activated charcoal box filters

Modello Model	Dimensioni Dimensions		Portata Capacity	Press.Stat. mm H ₂ O	Filtri Carbone Charcoal filters		Potenza Power	Tensione Tension	P. Lordo Gross W.	Prezzo Price
	(AxBxH) cm (AxBxH) cm	(Cx)D) cm (Cx)D) cm			Nr.	kg				
ECCL10	230x56x80	27x30	1.000	25	2	25	368	220	110	6.022
ECCL20	230x56x80	30x34	2.000	25	4	50	550	220	140	7.299
ECCL30	240x106x80	30x34	3.000	25	6	75	750	380	230	9.626
ECCL40	240x106x80	35x32	4.000	25	6	75	1.100	380	240	10.276
ECCL50	240x106x80	35x32	5.000	25	8	100	1.500	380	270	12.179
ECCL60	240x106x80	35x40	6.000	25	8	100	2.200	380	280	13.454
ECCL70	270x158x90	35x40	7.000	25	10	125	2.200	380	380	14.967
ECCL80	270x158x90	42x48	8.000	25	10	125	2.200	380	390	16.254
ECCL90	270x158x90	42x48	9.000	25	12	150	3.000	380	420	16.906
ECCL100	270x158x90	42x48	10.000	25	12	150	4.000	380	430	19.432

Accessori per elettroaspiratori cassonati- Accessories for exhaust fans in bas casing

Modello Model	Materiale Material	Lunghezza Length	Prezzo Price
		cm	€

Coppia staffe per cassonati
Bracket couple for box casing

	T08A3	LAMIERA ZINCATA ALUZINK SHEET METAL	60	181
	T08A4		75	179
	T08A5		90	251
	T08A6		100	251

357

ASPIRAZIONE - ASPIRATION

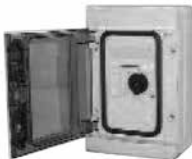
INTERRUTTORI IN SCATOLA STAGNA SEALED SWITCHES

CARATTERISTICHE:

- Interruttore in scatola stagna senza protezione termica motore
- Adatto al montaggio su linee elettriche dotate di protezione differenziale
- Protezione IP 55

FEATURES:

- Sealed switches without engine thermic protection
- Suitable to assembling on electric lines equipped with differential gear
- Protection IP 55

	Modello Model	Dim. Dim.	Tipologie Types	Prezzo Price
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm	cm	€
	T10A1	21x14x10	Interruttore 1 velocità - potenza fino hp 4 1 speed switch cap. up to hp 4	243
	T10B1	21x14x10	Interruttore 2 velocità - potenza fino hp 4 2 speeds switch cap. up to hp 4	280

QUADRI ELETTRICI - PER IMPIANTI A SEMPLICE ASPIRAZIONE ELECTRIC BOARDS FOR SIMPLE ASPIRATION INSTALLATIONS

CARATTERISTICHE:

- Quadro elettrico in scatola stagna con protezione termica motore
- Adatto al montaggio su linee elettriche senza di protezione differenziale
- Pulsantiera 24 volts e sezionatore blocco porta
- Protezione IP 55

FEATURES:

- Electric sealed boards with engine thermic protection
- Suitable to assembling on electric lines equipped without differential gear
- 24 volts push-button panel and door locking isolating switch
- Protection IP 55

	Modello Model	Dim. Dim.	Tipologie Types	Prezzo Price
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm	cm	€
	T11A1	33x22x12	Per aspiratore ad 1 velocità - potenza fino hp 4 For exhaust 1 speed switch cap. up to hp 4	1.261
	T11A2	33x22x12	Per aspiratore ad 1 velocità - potenza fino hp 7,5 For exhaust 1 speed switch cap. up to hp 7,5	1.281
	T11B1	38x30x18	Per aspiratore ad 2 velocità - potenza fino hp 4 For exhaust 2 speeds switch cap. up to hp 4	1.475
	T11B2	38x30x18	Per aspiratore ad 2 velocità - potenza fino hp 7,5 For exhaust 2 speeds switch cap. up to hp 7,5	1.626

QUADRI ELETTRICI - PER IMPIANTI A FLUSSO BILANCIATO
ELECTRIC BOARDS FOR BALANCED FLUX INSTALLATIONS

CARATTERISTICHE:

- Quadro elettrico in scatola stagna con protezione termica motore
- Dotati di pulsanti di comando separati per i motori di aspirazione ed emissione
- Adatto al montaggio su linee elettriche senza protezione differenziale
- Pulsantiera 24 volts e sezionatore blocco porta
- Protezione IP 55

FEATURES:

- Electric sealed boards with engine thermic protection
- Equipped of control push buttons separated for the aspiration and emission motors
- Suitable to assembling on electric lines equipped without differential gear
- 24 volts push-button panel and door locking isolating switch
- Protection IP 55

	Modello Model	Dim. Dim. (LxPxH) cm (LxDxH) cm	Tipologie Types cm	Prezzo Price €
	T13A1	38x30x18	Per aspiratore ad 1 velocità - potenza fino hp 4+4 For exhaust 1 speed switch cap. up to hp 4+4	1.814
	T13A2	38x30x18	Per aspiratore ad 1 velocità - potenza fino hp 7,5+7,5 For exhaust 1 speed switch cap. up to hp 7,5+7,5	1.907
	T13B1	46x38x18	Per aspiratore ad 2 velocità - potenza fino hp 4+4 For exhaust 2 speeds switch cap. up to hp 4+4	3.076
	T13B2	46x38x18	Per aspiratore ad 2 velocità - potenza fino hp 7,5+7,5 For exhaust 2 speeds switch cap. up to hp 7,5+7,5	3.383

ASPIRAZIONE - ASPIRATION

QUADRI ELETTRICI TRIFASE CON INVERTER PER ASPIRATORI AD 1 VELOCITÀ THREE-PHASE INVERTER SWITCH-BOARD FOR EXHAUST 1 SPEED

CARATTERISTICHE:

- Quadro elettrico con inverter per la gestione con la regolazione continua del numero di giri del motore trifase
- Quadro elettrico in scatola stagna con protezione termica motore
- Adatto al montaggio su linee elettriche senza protezione differenziale
- Pulsantiera 24 volts e sezionatore blocco porta
- Protezione IP 55

FEATURES:

- Switchboard with inverter for continuous control and regulation of the three-phase motor revs.
- Electric sealed boards with engine thermic protection
- Suitable to assembling on electric lines equipped without differential gear
- 24 volts push-button panel and door locking isolating switch
- Protection IP 55

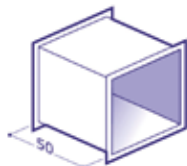
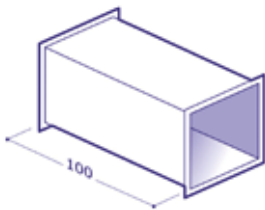
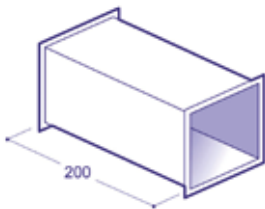
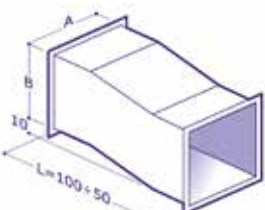
	Modello Model	Dim. Dim.	Potenza max Max power	Prezzo Price
		(LxPxH) cm (LxDxH) cm	W	€
	TINV-15	50x40x25	1.500	3.519
	TINV-22	50x40x25	2.200	3.648
	TINV-30	50x40x25	3.000	3.829
	TINV-40	50x40x25	4.000	4.162
	TINV-55	60x40x25	5.500	5.332
	TINV-75	60x40x25	7.500	5.939
	TINV-110	70x50x25	11.000	8.748

VARIATORI DI VELOCITÀ SPEED VARIATOR

Modello Model	Dim. Dim.	Tipologie Types	Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	cm	€
T01A1	9x13x6	VARIATORE di velocità monofase, con interruttore luminoso per accensione lampade e regolazione elettronica e blocco valvola gas Single phase speed variator, lumisous switch for lighting, electronic regulator and gas valve blocking device	278

360

COMPONENTI PER IMPIANTI: CANALIZZAZIONE RETTANGOLARE
COMPONENTS FOR INSTALLATIONS: RECTANGULAR CANALIZATION

	Modello Model	Materiale Material	Sezione Section	Prezzo Price
			cm	€
Canali flangiati 50 cm Ducts 50 cm				
	T20A1	LAMIERA ZINCATA ALUZINK SHEET METAL	fino a 30x30	81
	T20A2		da 31x31 a 40x40	102
	T20A3		da 41x41 a 50x50	122
	T20A4		da 51x51 a 60x60	145
Canali flangiati 100 cm Ducts 100 cm				
	T21A1	LAMIERA ZINCATA ALUZINK SHEET METAL	fino a 30x30	134
	T21A2		da 31x31 a 40x40	167
	T21A3		da 41x41 a 50x50	201
	T21A4		da 51x51 a 60x60	242
Canali flangiati 200 cm Ducts 200 cm				
	T22A1	LAMIERA ZINCATA ALUZINK SHEET METAL	fino a 30x30	238
	T22A2		da 31x31 a 40x40	302
	T22A3		da 41x41 a 50x50	361
	T22A4		da 51x51 a 60x60	432
Spostamenti in asse 100 cm Displacements up to 100 cm				
	T23A1	LAMIERA ZINCATA ALUZINK SHEET METAL	fino a 30x30	189
	T23A2		da 31x31 a 40x40	242
	T23A3		da 41x41 a 50x50	286
	T23A4		da 51x51 a 60x60	345

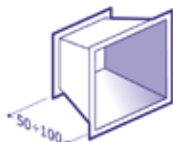
ASPIRAZIONE - ASPIRATION

COMPONENTI PER IMPIANTI: CANALIZZAZIONE RETTANGOLARE

COMPONENTS FOR INSTALLATIONS: RECTANGULAR CANALIZATION

	Modello Model	Materiale Material	Sezione Section	Prezzo Price
			cm	€
Curve 90° raggio 15 cm Curve 90° ray 15 cm				
	T24A1	LAMIERA ZINCATA ALUZINK SHEET METAL	fino a 30x30	146
	T24A2		da 31x31 a 40x40	185
	T24A3		da 41x41 a 50x50	220
	T24A4		da 51x51 a 60x60	266
Curve 45° raggio 15 cm Curve 45° ray 15 cm				
	T25A1	LAMIERA ZINCATA ALUZINK SHEET METAL	fino a 30x30	146
	T25A2		da 31x31 a 40x40	185
	T25A3		da 41x41 a 50x50	220
	T25A4		da 51x51 a 60x60	266
Curve ribassate 90° raggio 5 cm Lowered curves 90° ray 5 cm				
	T26A1	LAMIERA ZINCATA ALUZINK SHEET METAL	fino a 30x30	146
	T26A2		da 31x31 a 40x40	185
	T26A3		da 41x41 a 50x50	220
	T26A4		da 51x51 a 60x60	266
Flangia libera Duct flange				
	T27A1	LAMIERA ZINCATA ALUZINK SHEET METAL	fino a 30x30	27
	T27A2		da 31x31 a 40x40	29
	T27A3		da 41x41 a 50x50	37
	T27A4		da 51x51 a 60x60	39

COMPONENTI PER IMPIANTI: CANALIZZAZIONE RETTANGOLARE
COMPONENTS FOR INSTALLATIONS: RECTANGULAR CANALIZATION

	Modello <i>Model</i>	Materiale <i>Material</i>	Sezione <i>Section</i>	Prezzo <i>Price</i>
			cm	€
Raccordo a TE <i>TE union</i>				
	T28A1	LAMIERA ZINCATA ALUZINK SHEET METAL	fino a 30x30	276
	T28A2		da 31x31 a 40x40	350
	T28A3		da 41x41 a 50x50	416
	T28A4		da 51x51 a 60x60	500
Riduzioni 50 cm <i>Reductions up to 50 cm</i>				
	T29A1	LAMIERA ZINCATA ALUZINK SHEET METAL	fino a 30x30	146
	T29A2		da 31x31 a 40x40	185
	T29A3		da 41x41 a 50x50	220
	T29A4		da 51x51 a 60x60	266
Giunto antivibrante in tela olona <i>Vibrating-damping joint in canvas</i>				
	T30A1	LAMIERA ZINCATA ALUZINK SHEET METAL	fino a 30x30	96
	T30A2		da 31x31 a 40x40	111
	T30A3		da 41x41 a 50x50	119
	T30A4		da 51x51 a 60x60	138
Tronchetto con serranda di regolazione <i>Stump with shutter</i>				
	T31A1	LAMIERA ZINCATA ALUZINK SHEET METAL	fino a 30x30	126
	T31A2		da 31x31 a 40x40	158
	T31A3		da 41x41 a 50x50	205
	T31A4		da 51x51 a 60x60	246

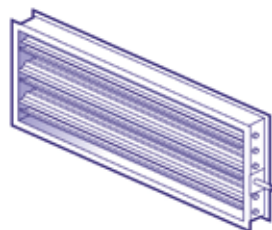
ASPIRAZIONE - ASPIRATION

COMPONENTI PER IMPIANTI: CANALIZZAZIONE RETTANGOLARE

COMPONENTS FOR INSTALLATIONS: RECTANGULAR CANALIZATION

Modello Model	Materiale Material	Sezione Section	Prezzo Price
		cm	€

Serranda di regolazione ad alette contrapposte manuale

Adjustment shutter opposite fins, manually operated

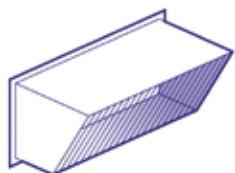
T31A5	LAMIERA ZINCATA ALUZINK SHEET METAL	fino a 30x30	205
T31A6		da 31x31 a 40x40	219
T31A7		da 41x41 a 50x50	286
T31A8		da 51x51 a 60x60	302

Curva 135° con rete antivoltale

Curve 135° with net

T32A1	LAMIERA ZINCATA ALUZINK SHEET METAL	fino a 30x30	238
T32A2		da 31x31 a 40x40	302
T32A3		da 41x41 a 50x50	361
T32A4		da 51x51 a 60x60	432

Tronchetto con rete antivoltale

Stump with net

T33A1	LAMIERA ZINCATA ALUZINK SHEET METAL	fino a 30x30	118
T33A2		da 31x31 a 40x40	149
T33A3		da 41x41 a 50x50	179
T33A4		da 51x51 a 60x60	212

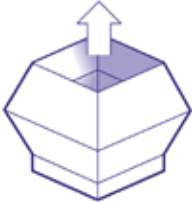
COMPONENTI PER IMPIANTI: CANALIZZAZIONE RETTANGOLARE
COMPONENTS FOR INSTALLATIONS: RECTANGULAR CANALIZATION

Modello <i>Model</i>	Materiale <i>Material</i>	Sezione <i>Section</i>	Prezzo <i>Price</i>
		cm	€

Cappello di espulsione laterale
Ejection cap

	T34A1	LAMIERA ZINCATA <i>ALUZINK SHEET METAL</i>	fino a 30x30	158
	T34A2		da 31x31 a 40x40	203
	T34A3		da 41x41 a 50x50	242
	T34A4		da 51x51 a 60x60	287

Cappello di espulsione verticale
Vertical ejection cap

	T35A1	LAMIERA ZINCATA <i>ALUZINK SHEET METAL</i>	fino a 30x30	979
	T35A2		da 31x31 a 40x40	1.006
	T35A3		da 41x41 a 50x50	1.034
	T35A4		da 51x51 a 60x60	1.073

Coibentazione interna per canalizzazione di immissione d'aria, considerare:

Lamiera zincata +40%

For ducting and connectors internal insulation of air inlet system consider:

Aluzink sheet metal +40%

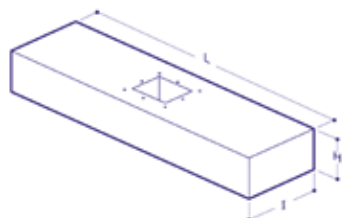
ASPIRAZIONE - ASPIRATION

COMPONENTI PER IMPIANTI: PLENIUM PER CAPPE

COMPONENTS FOR INSTALLATIONS

Modello Model	Dim. Dim.	Materiale Material		Prezzo Price
	(LxPxH) cm (LxDxH) cm	LAMIERA ZINCATA ALUZINK SHEET METAL	ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL	€

Da installare su cappe: - To be installed on hoods:



Serie TC di prof. 110 cm a 220 cm e serie TS/TP di prof. fino a 140 cm; di lungh. 360/400 cm
TC series depht 110 ÷ 220 cm and TS/TP series max depth 140 cm; lenght 360/400 cm

T38A1	250x60x30	●		788
T38A2	250x60x30		●	2.323

Serie TC di prof. 110 cm a 180 cm e serie TS/TP di prof. fino a 140 cm; di lungh. 440/500 cm
TC series depht 110 ÷ 180 cm and TS/TP series max depth 140 cm; lenght 440/500 cm

T38B1	300x60x30	●		873
T38B2	300x60x30		●	2.575

Serie TC di prof. 110 cm a 130 cm e serie TS/TP di prof. fino a 140 cm; di lungh. 540/600 cm
TC series depht 110 ÷ 130 cm and TS/TP series max depth 140 cm; lenght 540/600 cm

T38C1	360x60x30	●		969
T38C2	360x60x30		●	3.351

Serie TC di prof. 110 cm a 130 cm e serie TS/TP di prof. fino a 140 cm; di lungh. 640/680 cm
TC series depht 110 ÷ 130 cm and TS/TP series max depth 140 cm; lenght 640/680 cm

T38D1	400x60x30	●		1.081
T38D2	400x60x30		●	3.718

Serie TC di prof. fino a 220 cm; di lungh. 440/500 cm
TC series max depht 220 cm; lenght 440/500 cm

T38E1	300x70x30	●		955
T38E2	300x70x30		●	2.851

Serie TC di prof. fino a 220 cm; di lungh. 540/600 cm
TC series max depht 220 cm; lenght 540/600 cm

T38F1	360x70x30	●		1.146
T38F2	360x70x30		●	3.986

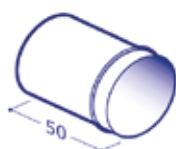
Serie TC di prof. fino a 220 cm; di lungh. 640/680 cm
TC series max depht 220 cm; lenght 640/680 cm

T38G1	410x70x30	●		1.304
T38G2	410x70x30		●	4.542

COMPONENTI PER IMPIANTI: CANALIZZAZIONE CIRCOLARE
COMPONENTS FOR INSTALLATIONS: CIRCULAR CANALIZATION

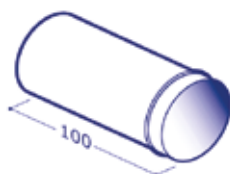
Modello Model	Sezione Section	Prezzo Price
	cm	€

Canali in acciaio inox M/F 50 cm
Stainless steel ducts M/F 50 cm



T39B1	Ø 20	60
T39B2	Ø 25	77
T39B3	Ø 30	82
T39B4	Ø 35	109
T39B5	Ø 40	112
T39B6	Ø 45	126
T39B7	Ø 50	140

Canali in acciaio inox M/F 100 cm
Stainless steel ducts M/F 100 cm



T40B1	Ø 20	96
T40B2	Ø 25	119
T40B3	Ø 30	142
T40B4	Ø 35	185
T40B5	Ø 40	192
T40B6	Ø 45	212
T40B7	Ø 50	235

Curva in acciaio inox M/F 45°
Stainless steel curve M/F 45°



T41B1	Ø 20	81
T41B2	Ø 25	87
T41B3	Ø 30	98
T41B4	Ø 35	146
T41B5	Ø 40	167
T41B6	Ø 45	185
T41B7	Ø 50	203

ASPIRAZIONE - ASPIRATION

COMPONENTI PER IMPIANTI: CANALIZZAZIONE CIRCOLARE

COMPONENTS FOR INSTALLATIONS: CIRCULAR CANALIZATION

Modello <i>Model</i>	Sezione <i>Section</i>	Prezzo <i>Price</i>
	cm	€

Curva in acciaio inox M/F 90°

Stainless steel curve M/F 90°

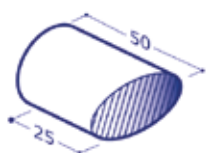
T42B1	Ø 20	98
T42B2	Ø 25	111
T42B3	Ø 30	130
T42B4	Ø 35	184
T42B5	Ø 40	192
T42B6	Ø 45	211
T42B7	Ø 50	227

Riduzioni in acciaio inox M/F 50 cm

Stainless steel reductions M/F 50 cm

T43B1	Ø 20	117
T43B2	Ø 25	129
T43B3	Ø 30	152
T43B4	Ø 35	225
T43B5	Ø 40	227
T43B6	Ø 45	247
T43B7	Ø 50	281

Tronchetto in acciaio inox con rete 50 cm

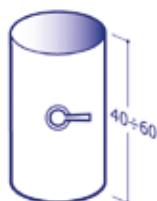
Stainless steel stump with net 50 cm

T44B1	Ø 20	98
T44B2	Ø 25	129
T44B3	Ø 30	135
T44B4	Ø 35	156
T44B5	Ø 40	242
T44B6	Ø 45	280
T44B7	Ø 50	311

COMPONENTI PER IMPIANTI: CANALIZZAZIONE CIRCOLARE
COMPONENTS FOR INSTALLATIONS: CIRCULAR CANALIZATION

Modello Model	Sezione Section	Prezzo Price
	cm	€

Tronchetto in acciaio inox con serranda 50 cm
Stainless steel stump with shutter 50 cm



T45B1	Ø 20	114
T45B2	Ø 25	167
T45B3	Ø 30	182
T45B4	Ø 35	211
T45B5	Ø 40	275
T45B6	Ø 45	317
T45B7	Ø 50	351

TE di derivazione in acciaio inox 45°
Stainless steel TE union 45°



T46B1	Ø 20	194
T46B2	Ø 25	230
T46B3	Ø 30	281
T46B4	Ø 35	343
T46B5	Ø 40	355
T46B6	Ø 45	414
T46B7	Ø 50	470

TE di derivazione in acciaio inox 90°
Stainless steel TE union 90°



T47B1	Ø 20	194
T47B2	Ø 25	230
T47B3	Ø 30	281
T47B4	Ø 35	343
T47B5	Ø 40	355
T47B6	Ø 45	414
T47B7	Ø 50	470

ASPIRAZIONE - ASPIRATION

COMPONENTI PER IMPIANTI: CANALIZZAZIONE CIRCOLARE

COMPONENTS FOR INSTALLATIONS: CIRCULAR CANALIZATION

Modello Model	Sezione Section	Prezzo Price
	cm	€

Riduzioni quadro/tondo in acciaio inox M/F

Stainless steel square/circular reductions M/F

T48B1	Ø 20	140
T48B2	Ø 25	184
T48B3	Ø 30	212
T48B4	Ø 35	247
T48B5	Ø 40	281
T48B6	Ø 45	317
T48B7	Ø 50	352

Cappello di espulsione in acciaio inox

Stainless steel ejection cap

T49B1	Ø 20	154
T49B2	Ø 25	203
T49B3	Ø 30	343
T49B4	Ø 35	282
T49B5	Ø 40	379
T49B6	Ø 45	411
T49B7	Ø 50	464

Supporto canale murale in acciaio inox

Stainless steel wall duct support

T50B1	Ø 20	72
T50B2	Ø 25	81
T50B3	Ø 30	90
T50B4	Ø 35	103
T50B5	Ø 40	117
T50B6	Ø 45	129
T50B7	Ø 50	144

370

COMPONENTI PER IMPIANTI: CANALIZZAZIONE CIRCOLARE
COMPONENTS FOR INSTALLATIONS: CIRCULAR CANALIZATION

Modello <i>Model</i>	Sezione <i>Section</i>	Prezzo <i>Price</i>
	cm	€

Supporto canale base in acciaio inox
Stainless steel base duct support

T51B1	Ø 20	386
T51B2	Ø 25	472
T51B3	Ø 30	503
T51B4	Ø 35	810
T51B5	Ø 40	863
T51B6	Ø 45	1.008
T51B7	Ø 50	1.055

Nipples per tubi tondi in lamiera zincata
Aluzink sheet metal nipples for circular pipe



T53B1	Ø 20	27
T53B2	Ø 25	28
T53B3	Ø 30	32
T53B4	Ø 35	37
T53B5	Ø 40	38
T53B6	Ø 45	41
T53B7	Ø 50	43

Fascette per tubi tondi in acciaio inox
Stainless steel clamps for circular pipe



T54B1	Ø 20	14
T54B2	Ø 25	14
T54B3	Ø 30	16
T54B4	Ø 35	21
T54B5	Ø 40	23
T54B6	Ø 45	26
T54B7	Ø 50	28

ASPIRAZIONE - ASPIRATION

COMPONENTI PER IMPIANTI: CANALIZZAZIONE CIRCOLARE

COMPONENTS FOR INSTALLATIONS: CIRCULAR CANALIZATION

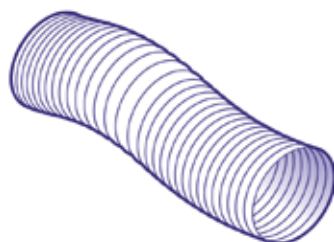
Modello Model	Materiale Material	Sezione Section	Prezzo Price
		cm	€

Piastra attacco tondo per cappa
Round connection plate for hood



T52A1	LAMIERA ZINCATA ALUZINK SHEET METAL	fino a Ø 30	50
T52A2		da Ø 31 a Ø 40	63
T52A3		da Ø 41 a Ø 50	80
T52A4		da Ø 51 a Ø 60	86
T52B1	ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL	fino a Ø 30	76
T52B2		da Ø 31 a Ø 40	113
T52B3		da Ø 41 a Ø 50	140
T52B4		da Ø 51 a Ø 60	151

Tubo flessibile estensione fino a 3 metri
Flexible pipe up to 3 m



T56A1	ALLUMINIO ALUMINIUM	Ø 10	50
T56A2		Ø 12	54
T56A3		Ø 15	71
T56A4		Ø 20	93
T56A5		Ø 25	123
T56A6		Ø 30	160
T56A7		Ø 35	203

Fascette per tubo flessibile
Clamps for flexible pipe

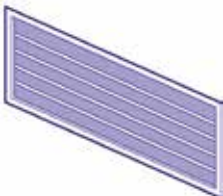


T57A1	ALLUMINIO ALUMINIUM	Ø 10	10
T57A2		Ø 12	10
T57A3		Ø 15	10
T57A4		Ø 20	10
T57A5		Ø 25	10
T57A6		Ø 30	10
T57A7		Ø 35	10

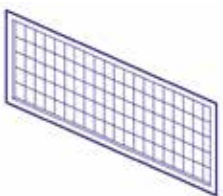
COMPONENTI PER IMPIANTI: ACCESSORI DI COMPLETAMENTO
COMPONENTS FOR INSTALLATIONS: ACCESSORIES

Modello Model	Materiale Material	Sezione Section	Prezzo Price
		cm	€

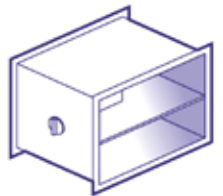
Griglia di aspirazione con serranda
Exhaust grate with lock

	T63A1	ALLUMINIO ALUMINIUM	30x20	86
	T63A2		30x30	102
	T63A3		40x30	122
	T63A4		50x30	172
	T63A5		60x30	135
	T63A6		40x40	154
	T63A7		50x40	171
	T63A8		60x40	273

Bocchetta di mandata con serranda
Pipe union with lock

	T37A1	ALLUMINIO ALUMINIUM	30x20	183
	T37A2		40x20	258
	T37A3		50x30	284
	T37A4		60x30	311

Serranda tagliafuoco REI 120 da 300 mm
Fire-stop air-lock REI 120 (300 mm)

	T36A1	LAMIERA ZINCATA ALUZINK SHEET METAL	fino a Ø 30	651
	T36A2		da Ø 31 a Ø 40	635
	T36A3		da Ø 41 a Ø 50	942
	T36A4		da Ø 51 a Ø 60	993

Filtri a labirinto
Labyrinth S/S filters

	T66A1	per cappe centrali for central hood	ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL	40x40x25	206
	T66B1	per cappe a parete for wall hood		40x50x25	230

Kit di montaggio cappe di aspirazione
Kit for hoods installation

T59A1	TENDITORI - CATENA - GANCI / TURNBUCKLES - CHAIN - HOOKS	119

Design: Studio Rindi ADV - Lucca - Italy

© Copyright 2025 Eurotec srl
Tutti i diritti riservati - *All rights reserved*





ITW Food Equipment Group

EUROTEC s.r.l. - divisione MBM

Strada Brescello - Cadelbosco, 33/37/39 - 42041 BRESCELLO (RE) - ITALY

Tel. +39 0522 686711 - Fax +39 0522 684517

mbm@itweurotec.it - www.mbmitaly.com