



COTTURA
COOKING EQUIPMENT





TUTTO PER LA CUCINA

ALL FOR KITCHEN

ROWNER
ROWNER

FRIGGITRICI
FRYERS

Forni Convezione Meccanici
MECHANICAL CONVECTION OVENS

Forni Convezione Digitali
con Iniezione Acqua
DIGITAL CONVECTION OVENS
WITH WATER INJECTION

Forni per Pizza
PIZZA OVENS

Salamandre
SALAMANDERS

Fornetti
SMALL OVENS

Tostapane
TOASTER

Roller Toast
ROLLER TOASTER

Crepiera Elettrica
PANCAKE MACHINE

Piastre Grill
e Vetroceramica
SANDWICH AND PYROCERAM GRILLS

Fry Top Acciaio
e Vetroceramica
S.STEEL AND PYROCERAM FRY TOP





RONER RONER

• Termocircolatore ad immersione • Ideale per cottura sottovuoto a bassa temperatura • Semplice da usare • Display LCD temperatura attuale • Display LCD impostazione temperatura/tempo • Pulsante di selezione temperatura • Pulsante di selezione tempo • Pulsante di avvio/pausa ciclo di lavoro • Pulsante di selezione dei valori • Norme CE • Fabbricato in Italia

• *Immersion thermal circulator for Sous Vide cooking • Easy to use • Current temperature LCD display • Temperature and time setting LCD display • Temperature setting button • Time setting button • Start / pause cycle button • Values selection button • CE approved • Proudly Made in Italy*



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt)	Capacità massima Max capacity (lt)	Range temperature Range temperature (C°)	Programmi Programs	Avviso livello acqua minimo Min. water level warning	Avvio ritardato Delayed start	Allarme raggiungimento temp. cottura Alarm for cooking temp. reached level	Sonda al cuore (acc.) Core probe (acc.)	Sfere 250 pz. (acc.) Spheres 250 pcs (acc.)	Nastro adesivo Neoprene (acc.) Neoprene tape (acc.)
25 ECO	230 / 50	1,20	25,0	20 / 95	0	Sì	NO	Sì	Non disponibile Not available	Disponibile Available	Non disponibile Not available

25 ECO



Peso netto
Net weight (kg)
1,26 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 80 / D. 160 / H. 370



NORME CE / CE APPROVED

RONER 25 ECO

codice prodotto *product code*

FROW25ECO

LA COTTURA SOTTOVUOTO

VACUUM COOKING

“Cottura sottovuoto”, con riferimento alla cucina, identifica alimenti che vengono cucinati a bassa temperatura all’interno di apposite buste sottovuoto per cottura. Prima di procedere con le fasi successive, è indispensabile confezionare il prodotto desiderato in apposite buste o rotoli per cottura sottovuoto goffrati in caso di utilizzo di macchine ad aspirazione esterna e buste o rotoli lisci in caso di utilizzo di macchine professionali a campana. Una volta confezionato l’alimento nell’apposito sacchetto sottovuoto, è sufficiente immergere la busta nell’acqua già in temperatura, per il tempo di cottura desiderato.

L’alimento viene protetto dal sacchetto e non entra a diretto contatto con l’ambiente esterno di cottura, pertanto, l’ossigeno non ha possibilità di penetrare all’interno e i cibi non rischiano di ossidarsi. Con la cottura sottovuoto gli alimenti non perdono il loro colore naturale e le loro proprietà nutritive: tutti i sapori restano all’interno della busta, così come tutte le vitamine e i sali minerali. Anche gli alimenti che in genere si scuriscono in cottura, restano del loro colore iniziale. La tecnica della cottura sottovuoto consente non solo di prolungare fino a tre volte la durata di conservazione del prodotto, poiché l’assenza di ossigeno rallenta la proliferazione batterica e l’ossidazione degli alimenti, ma viene soprattutto consigliata nelle diete in quanto permette di cucinare senza l’aggiunta di grassi.

VANTAGGI

- **Mantenimento proprietà organolettiche**
- **Riduzione del calo di peso in cottura**
- **Riduzione degli sprechi**
- **Risparmio economico**
- **Risparmio di tempo**
- **Barriera all’ossigeno e al vapore acqueo**
- **Prolungamento della durata di conservazione**

“Sous Vide” is a French term that means “under vacuum” and, with reference to the kitchen, identifies foods that are cooked in low temperature conditions inside special vacuum pouches for Sous Vide cooking. Before proceeding with the cooking process, it is essential to pack the desired product in special embossed cooking bags/ rolls - in case of use of external suction machines - and smooth cooking bags / rolls - in case of use of professional chamber machines. Once the food has been packaged in the special vacuum pouch, it is sufficient to immerse the bag in the water for the desired cooking time.

Food is protected from the bag and does not come into direct contact with the external cooking environment. In this way oxygen has no possibility to penetrate inside and the foods are not likely to oxidise. Thanks to Sous Vide foods do not lose their natural color, nor the nutritional properties and all the flavours remain inside as well as all the vitamins and minerals. The foods are therefore better, healthier and more colorful. Even foods that generally darken during cooking remain in their natural color. The Sous Vide technique allows to prolong the shelf life of the product up to three times, since the absence of oxygen slows down the proliferation of bacteria and the oxidation of food. Sous Vide is also recommended in diets because it allows you to cook without adding fat.

ADVANTAGES

- **Organoleptic properties maintenance**
- **Weight loss reduction**
- **Waste reduction**
- **Cost saving**
- **Time saving**
- **High barrier to oxygen and water vapor**
- **Shelf life extension**





FRIGGITRICI TANK FRYER

• Macchinario per uso professionale • Struttura realizzata con lamiera di acciaio inox • Vasca di cottura in acciaio inox • Vasca estraibile per lavaggio • Coperchio salva spruzzi in acciaio inox con maniglia in plastica • Capiente cestello in rete con manico per facile estrazione • Resistenze a lunga durata e removibili • Termostato di lavoro e di sicurezza (50-180°) • Raggiungimento temperatura immediato • Microinterruttore • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Structured in s/steel plate • Frying tank made from s/steel • Removable tank for cleaning • S/steel splash guard with plastic handle • Easy pull-out and capacious reticulated basket with handle • Heavy duty Heating elements • Working and safety thermostat (50-180°) • Fast oil heating • Micro switch • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Dimensione vasca Tank dimension (mm)	Rubinetto di scarico Drain valve	Capacità olio Oil capacity (lt)
MFR 40	230 / 50-60	2,0	140x240 h.100	NO	3
MFR 240		2,0x2	140x250 h.100 x2		3+3
MFR 80		3,25	220x240 h.100		6
MFR 280		3,25x2	220x240 h.100 x2		6+6

MFR 40

SINGOLA

SINGLE



Peso netto
Net weight (kg)
5,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 245 / D. 430 / H. 310



MFR 240

DOPPIA

DOUBLE



Peso netto
Net weight (kg)
8,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 430 / D. 430 / H. 310



MFR 80

SINGOLA

SINGLE



Peso netto
Net weight (kg)
6,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 340 / D. 430 / H. 310



MFR 280

DOPPIA

DOUBLE



Peso netto
Net weight (kg)
11,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 620 / D. 430 / H. 310



MFR40 2000 W

codice prodotto product code

MFR240 2x2000 W

codice prodotto product code

MFR80 3250 W

codice prodotto product code

MFR280 2x3250 W

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

MFR40

MFR240

MFR80

MFR280



FRIGGITRICI TANK FRYER

• Macchinario per uso professionale • Struttura realizzata con lamiera di acciaio inox • Vasca di cottura in acciaio inox con rubinetto • Vasca estraibile per lavaggio • Coperchio salva spruzzi in acciaio inox con maniglia in plastica • Capiente cestello in rete con manico per facile estrazione • Resistenze a lunga durata e removibili • Termostato di lavoro e di sicurezza (50-180°) • Raggiungimento temperatura immediato • Microinterruttore • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Structured in s/steel plate • Frying tank made from s/steel with tap • Removable tank for cleaning • S/steel splash guard with plastic handle • Easy pull-out and capacious reticulated basket with handle • Heavy duty Heating elements • Working and safety thermostat (50-180°) • Fast oil heating • Micro switch • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Dimensione vasca Tank dimension (mm)	Rubinetto di scarico Drain valve	Capacità olio Oil capacity (lt)
MFR 80R	230 / 50-60	3,25	220x240 h.100	SI	6
MFR 280R		3,25x2	220x240 h.100 x2		6+6
MFR 10R		3,50	220x240 h.100		8
MFR 210R		3,50x2	220x240 h.100 x2		8+8

MFR 80 R

SINGOLA

SINGLE



Peso netto
Net weight (kg)
7,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 340 / D. 430 / H. 355



MFR 280 R

DOPPIA

DOUBLE



Peso netto
Net weight (kg)
13,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 620 / D. 430 / H. 355



MFR 10 R

SINGOLA

SINGLE



Peso netto
Net weight (kg)
8,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 300 / D. 480 / H. 350



MFR 210 R

DOPPIA

DOUBLE



Peso netto
Net weight (kg)
16,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 600 / D. 480 / H. 350



MFR80R 3250 W

codice prodotto product code

MFR280R 2x3250 W

codice prodotto product code

MFR10R 3500 W

codice prodotto product code

MFR210R 2x3500 W

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

MFR80R

MFR280R

MFR10R

MFR210R



FRIGGITRICI TANK FRYER

• Macchinario per uso professionale • Struttura realizzata con lamiera di acciaio inox • Vasca di cottura in acciaio inox con rubinetto • Vasca estraibile per lavaggio • Coperchio salva spruzzi in acciaio inox con maniglia in plastica • Capiente cestello in rete con manico per facile estrazione • Resistenze a lunga durata e removibili • Termostato di lavoro e di sicurezza (50-180°) • Raggiungimento temperatura immediato • Microinterruttore • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Structured in s/steel plate • Frying tank made from s/steel with tap • Removable tank for cleaning • S/steel splash guard with plastic handle • Easy pull-out and capacious reticulated basket with handle • Heavy duty Heating elements • Working and safety thermostat (50-180°) • Fast oil heating • Micro switch • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Dimensione vasca Tank dimension (mm)	Rubinetto di scarico Drain valve	Capacità olio Oil capacity (lt)
MFR 12R	400 / 50-60	9,0	210x280 h.120	SI	12
MFR 212R		9,0x2	210x280 h.120 x2		12+12
MFR 12M		9,0	210x280 h.120		12
MFR 212M		9,0x2	210x280 h.120 x2		12+12

MFR 12 R

SINGOLA

SINGLE



Peso netto
Net weight (kg)
19,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 400 / D. 700 / H. 420



MFR 212 R

DOPPIA

DOUBLE



Peso netto
Net weight (kg)
35,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 800 / D. 700 / H. 420



MFR 12 M

SINGOLA

SINGLE



Peso netto
Net weight (kg)
31,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 400 / D. 700 / H. 960



MFR 212 M

DOPPIA

DOUBLE



Peso netto
Net weight (kg)
54,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 800 / D. 700 / H. 960



MFR12R 9000 W

codice prodotto product code

MFR212R 2x9000 W

codice prodotto product code

MFR12M 9000 W

codice prodotto product code

MFR212M 2x9000 W

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

MFR12R

MFR212R

MFR12M

MFR212M



FORNO CONVEZIONE MECCANICO

MECHANICAL CONVECTION OVEN GRILL

• Macchinario per uso professionale • Interni ed esterni realizzati in acciaio inox • Illuminazione interna della camera • Camera di cottura saldata con angoli arrotondati • Porta doppio vetro (4 mm) • 2 ventole autoreverse da 2800 giri/min • Elevato isolamento termico da 50 mm • Base della camera di cottura diamantata per facilitare lo scarico della condensa interna • Cremagliera teglie removibile Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Inside and outside made of stainless steel • Room interior lighting • Welded cooking chamber with rounded corners • Double glass door (4 mm) • 2800 rpm two-directional wheel fan • High performing 50 mm thermal insulation • Diamond wired cooking chamber base for easy condensation discharge • Removable tray • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Temperatura Temperature (°C)	Regolazione tempo Timer setting range (min)	Capacità camera Load capacity (mm)	Distanza teglie Distance between trays (mm)
FFM 100 S	230 / 50-60	2,8	10-280	1-120	4 x 433x333	70
FFM 101 G		3,5	50-300		4 x GN 2/3	
FFM 102 U		2,8				
FFM 103 C		3,3				4 x GN 1/1
FFM 103 PF		6,3				
FFM 105 C		7,7	6 X GN 1/1		75	

FFM 100S



Peso netto
Net weight (kg)
37,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 557 / D. 585 / H. 563



FFM 101G CON GRILL



Peso netto
Net weight (kg)
35,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 557 / D. 585 / H. 563



FFM 102U CON UMIDIFICATORE WITH HUMIDIFIER



Peso netto
Net weight (kg)
33,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 557 / D. 585 / H. 568



FFM 103C CON UMIDIFICATORE WITH HUMIDIFIER



Peso netto
Net weight (kg)
52,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 724 / D. 730 / H. 509



FFM 103PF CON UMIDIFICATORE WITH HUMIDIFIER



Peso netto
Net weight (kg)
59,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 825 / D. 685 / H. 560



FFM 105C CON UMIDIFICATORE WITH HUMIDIFIER



Peso netto
Net weight (kg)
85,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 830 / D. 710 / H. 710



	NORME CE / CE APPROVED
FFM100S standard <i>codice prodotto product code</i>	FFM100S
T100SG teglia per forno <i>tray for oven</i> <i>codice prodotto product code</i>	T100SG
G100SG griglia per forno <i>griddle for oven</i> <i>codice prodotto product code</i>	G100SG
FFM101G con grill <i>with grill</i> <i>codice prodotto product code</i>	FFM101G
T100SG teglia per forno <i>tray for oven</i> <i>codice prodotto product code</i>	T100SG
G100SG griglia per forno <i>griddle for oven</i> <i>codice prodotto product code</i>	G100SG
FFM102U con umidificatore <i>with humidifier device</i> <i>codice prodotto product code</i>	FFM102U
T102U teglia per forno <i>tray for oven</i> <i>codice prodotto product code</i>	T102U
G102U griglia per forno <i>griddle for oven</i> <i>codice prodotto product code</i>	G102U
FFM103C con umidificatore <i>with humidifier device</i> <i>codice prodotto product code</i>	FFM103C
T103C teglia per forno <i>tray for oven</i> <i>codice prodotto product code</i>	T103C
G103C griglia per forno <i>griddle for oven</i> <i>codice prodotto product code</i>	G103C
FFM103PF con umidificatore <i>with humidifier device</i> <i>codice prodotto product code</i>	FFM103PF
T103PFC teglia per forno <i>tray for oven</i> <i>codice prodotto product code</i>	T103PFC
G103PFC griglia per forno <i>griddle for oven</i> <i>codice prodotto product code</i>	G103PFC
FFM105C con umidificatore <i>with humidifier device</i> <i>codice prodotto product code</i>	FFM105C
T103PFC teglia per forno <i>tray for oven</i> <i>codice prodotto product code</i>	T103PFC
G103PFC griglia per forno <i>griddle for oven</i> <i>codice prodotto product code</i>	G103PFC





FORNO CONVEZIONE DIGITALE CON INIEZIONE ACQUA

DIGITAL CONVECTION OVEN WITH WATER INJECTION

- Apparecchio per uso professionale • Forno digitale a convezione con iniezione di acqua • Capienza 4 teglie o griglie GN 1/1 o 600x400 mm • Pannello di controllo digitale: doppio display, memoria 9 programmi di cottura, innesto per sonda al cuore, preriscaldamento, temperatura della camera di cottura, tempi di cottura, temperatura al cuore, percentuale di acqua iniettata nella camera di cottura, accensione e spegnimento delle luci interne • Porta rimovibile per facile manutenzione • Porta fredda con doppio vetro, apribile per massimizzare le operazioni di pulizia • Maniglia con sistema di apertura di sicurezza • Apertura porta con sicurezza anti-sbuffi di vapore e disattivazione ventola • Sistema di scarico acqua di condensa della porta e del forno • Camera di cottura in acciaio inox con angoli arrotondati • Guarnizioni con sistema di fissaggio ad incastro • Piedini antiscivolo • Norme CE • Fabbricato in Italia

- Professional equipment • Digital convection oven with water injection system • Suitable for 4 pans or grids GN 1/1 or 600x400 mm • Digital control pane: double display, possibility of memorizing up to 9 cooking programs, core probe input, pre-heating cooking room temperature, cooking time, core probe temperature, percentage of injected steam inside the cooking room, switch on/off of internal lights • Easy door replacement system • Maximization of the cleaning operations thanks to the foldable internal glass of the cold door • Handle with safety opening system • Door overture with anti-puffs and fan/s stop system • Door and oven condensed water system drain • Stainless steel cooking chamber with rounded corners • Interlocking gasket fixing system • Antislip feet • CE approved • Proudly Made in Italy



FFDU 4



Peso netto
Net weight (kg)
79,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 840 / D. 910 / H. 670



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Temperatura Temperature (°C)	Dimensione camera Oven chamber size (mm)	Capacità camera Load capacity (mm)	Distanza teglie Distance between trays (mm)
FFDU 4	220-240 / 380-415	5,45	0-280	680x520x360	4-600x400 - 4-GN 1/1	80
FFDU 5		6,45		680x480x440	5-600x400 - 5-GN 1/1	
FFDU 6		7,65		680x440x520	6-600x400 - 6-GN 1/1	
FFDU 7		10,70		680x520x620	7-600x400 - 7-GN 1/1	
FFDU 10		12,70		680x480x840	10-600x400 - 10-GN 1/1	

FFDU 5



Peso netto
Net weight (kg)
87,0kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 840 / D. 910 / H. 750



FFDU 6



Peso netto
Net weight (kg)
91,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 840 / D. 910 / H. 830



FFDU 7



Peso netto
Net weight (kg)
87,0kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 840 / D. 910 / H. 750



FFDU 10



Peso netto
Net weight (kg)
91,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 840 / D. 910 / H. 830



	NORME CE / CE APPROVED
FFDU4 codice prodotto <i>product code</i>	FFDU4
FFDU5 codice prodotto <i>product code</i>	FFDU5
FFDU6 codice prodotto <i>product code</i>	FFDU6
FFDU7 codice prodotto <i>product code</i>	FFDU7
FFDU10 codice prodotto <i>product code</i>	FFDU10
FFDUT1 teglia per forno GN 1/1 <i>tray for oven GN 1/1</i> codice prodotto <i>product code</i>	FFDUT1
FFDUG1 griglia per forno GN 1/1 <i>griddle for oven GN 1/1</i> codice prodotto <i>product code</i>	FFDUG1
FFDUT6 teglia per forno 600x400 mm <i>tray for oven 600x400 mm</i> codice prodotto <i>product code</i>	FFDUT6
FFDUG6 griglia per forno 600x400 mm <i>griddle for oven 600x400 mm</i> codice prodotto <i>product code</i>	FFDUG6



FORNO A MICROONDE MICROWAVE OVEN

Compatto e performante il forno RMS offre affidabilità e durata nel professionale anche a budget di spesa ridotti • Studiato per carichi di lavoro medio bassi • Completa rispondenza alle norme • Prodotto per uso commerciale e professionale • Carcassa inox e interno inox • 1000 Watt di potenza resa con ottima distribuzione • Piatto fisso con distribuzione microonde a mezzo antenna rotante • Pratica e robusta maniglia apertura porta • Segnale cottura con volume regolabile • Pratico display a led • 5 livelli di potenza • 20 memorie per programmi di cottura con 3 differenti stadi • Funzione x2 • Pulsanti con alfabeto Braille • Norme CE

• Compact and high-performance, the RMS oven offers reliability and durability in the professional sector even at low cost budgets • Designed for medium-low workloads • Complete compliance with standards • Product for commercial and professional use • Stainless steel body and stainless steel interior • 1000 Watt power output with excellent distribution • Fixed plate with microwave distribution by rotating antenna • Practical and sturdy door opening handle • Cooking signal with adjustable volume • Practical LED display • 5 power levels • 20 memories for cooking programs with 3 different stages • x2 Function • Buttons with Braille alphabet • CE approved • Proudly Made in Italy



DECS 11M



Peso netto
Net weight (kg)
13,6 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 310 / D. 483 / H. 394



NORME CE / CE APPROVED

DECS11M

DECS11M forno microonde digitale microwave oven
codice prodotto product code

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Dimensioni interne Internal dimensions (mm)	Frequenza microonde Microwave frequency (Mhz)	Programmi cottura Cooking programs
DECS 11M	230/50	1,0	330x330 h.197	2450	20





FORNO PER PIZZA INOX

S/STEEL PIZZA OVENS

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile AISI 304 • Suolo forno in materiale refrattario • Resistenze corazzate • Timer al pannello di controllo • NO Illuminazione interna • Termostati per il controllo della temperatura • Isolamento in fibra ceramica • Termometro • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Structured in AISI 304 s/steel • Cooking base made from refractory material • Stiffened heating element • Timer panel control • NO Internal lighting • Thermostats for temperature control • Tiled fibre insulation • Thermometer • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Dimensioni interne Internal dimensions (mm)	Temperatura Temperature (°C)	Termostati Thermostats	Capienza pizza Pizza capacity(l)
B1 V	230/50	2,2	405x405 h.110	50-500	1	1
B1+1 V		4,4	405x405 h.110 x2		2	1+1
B7	230/50 230-400/50	4,0	500x510 h.110		2	1
B7+7		8,0	500x510 h.110 x2		4	1+1

B1 V PIZZA Ø40 CM



Peso netto
Net weight (kg)
26,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 555 / D. 460 / H. 290



B1+1 V PIZZA Ø40 CM



Peso netto
Net weight (kg)
46,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 555 / D. 460 / H. 290



B7 PIZZA Ø50 CM



Peso netto
Net weight (kg)
45,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 715 / D. 570 / H. 310



B7+7 PIZZA Ø50 CM



Peso netto
Net weight (kg)
79,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 715 / D. 570 / H. 550



NORME CE / CE APPROVED

Trifase / Three phase V. 230/400

Monofase / Single phase V. 230

B1 V

codice prodotto product code

B1 V

B1+1 V

codice prodotto product code

B1+1 V

B7

codice prodotto product code

B7T

B7M

B7+7

codice prodotto product code

B7+7 T

B7+7 M

BP7SR optional piedistallo senza ruote optional stand

codice prodotto product code

BP7SR

BP7CR optional piedistallo con ruote optional wheels for oven stand

codice prodotto product code

BP7CR



FORNO PER PIZZA INOX

S/STEEL PIZZA OVENS

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile AISI 304 • Sportello con vetro per alte temperature • Suolo forno in materiale refrattario • Resistenze corazzate • Timer al pannello di controllo • SI Illuminazione interna • Temperatura da 50°C a 500°C • Termostati per il controllo della temperatura • Isolamento in fibra ceramica • A richiesta piedistallo in acciaio inox • Termometro • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Structured in AISI 304 s/steel • Glass door for high temperature cooking • Cooking base made from refractory material • Stiffened heating element • Timer panel control • YES Internal lighting • Temperature ranging from 50°C up to 500°C • Thermostats for temperature control • Tiled fibre insulation • On demand: S/steel floor stand • Thermo-meter • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Dimensioni interne Internal dimensions (mm)	Temperatura Temperature (°C)	Termostati Thermostats	Capienza pizza Pizza capacity)
B8	230/50 230-400/50	6,0	720x720 h.140	50-500	4	4
B8+8		12,0	720x720 h.140 x2		4	4+4
B9		9,0	720x1080 h.140		2	6
B9+9		18,0	720x1080 h.140 x2		4	6+6

B8 PIZZA Ø36 CM



Peso netto
Net weight (kg)
95,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1010 / D. 850 / H. 420



B8+8 PIZZA Ø36 CM



Peso netto
Net weight (kg)
180,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1010 / D. 850 / H. 750



B9 PIZZA Ø36 CM



Peso netto
Net weight (kg)
137,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1010 / D. 1210 / H. 420



B9+9 PIZZA Ø36 CM



Peso netto
Net weight (kg)
232,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 1010 / D. 1210 / H. 750



	NORME CE / CE APPROVED	
	Trifase / Three phase V. 230/400	Monofase / Single phase V. 230
B8 codice prodotto product code	B8T	B8M
BP8SR optional piedistallo optional stand codice prodotto product code	BP8SR	
BP8CR optional piedistallo con ruote optional wheels for oven stand codice prodotto product code	BP8CR	
B8+8 codice prodotto product code	B8+8T	B8+8M
BP8SR optional piedistallo optional stand codice prodotto product code	BP8SR	
BP8CR optional piedistallo con ruote optional wheels for oven stand codice prodotto product code	BP8CR	
B9 codice prodotto product code	B9T	B9M
BP9SR optional piedistallo optional stand codice prodotto product code	BP9SR	
BP9CR optional piedistallo con ruote optional wheels for oven stand codice prodotto product code	BP9CR	
B9+9 codice prodotto product code	B9+9T	B9+9M
BP9SR optional piedistallo optional stand codice prodotto product code	BP9SR	
BP9CR optional piedistallo con ruote optional wheels for oven stand codice prodotto product code	BP9CR	



SALAMANDRE SALAMANDER

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox • Tubi al quarzo che garantiscono un utilizzo immediato • Regolatore di potenza • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Stainless steel body • The model 40 has quartz tubes that guarantee an immediate use • The power regulator • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Altezza utile Useful height (mm)	Dimensione griglia Grill dimension (mm)
FS 40	230 / 50-60	2,2	90÷170	410x350
FS 70		3,2	120÷220	630x350
FS 60	230-400 - 50-60	4,0	100÷260	500x300

FS40



Peso netto
Net weight (kg)
16,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 560 / D. 360 / H. 390



FS70



Peso netto
Net weight (kg)
21,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 760 / D. 360 / H. 470



FS60 Testa mobile



Peso netto
Net weight (kg)
44,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 600 / D. 480 / H. 500



NORME CE / CE APPROVED

FS40 salamandra in acciaio inox s/steel salamander
codice prodotto product code

FS40

FS70 salamandra in acciaio inox s/steel salamander
codice prodotto product code

FS70

FS60 salamandra in acciaio inox testa mobile
s/steel adjustable heating salamander
codice prodotto product code

FS60



FORNETTI OVENS

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile AISI 304 • Riscaldamento veloce • Pinze in acciaio • Griglie di cottura asportabili • Cassetto raccolta scarti • Timer di regolazione • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Structured in AISI 304 s/steel • Fast Heating • S/steel pliers • Removable Cooking grate • Breadcrumbs drawer • Timer control • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Numero pinze No. of pliers (mm)
Q4	230 / 50-60	1,2	2
Q5		1,9	3
Q12		2,8	6
Q18		2,8	9

Q4



Peso netto
Net weight (kg)
4,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 320 / D. 230 / H. 220



Q6



Peso netto
Net weight (kg)
5,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 430 / D. 230 / H. 230



Q12



Peso netto
Net weight (kg)
8,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 430 / D. 230 / H. 350



Q18



Peso netto
Net weight (kg)
10,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 430 / D. 230 / H. 350



NORME CE / CE APPROVED

Q4 fornello in acciaio inox 2 pinze s/steel oven 2 racks
codice prodotto product code

Q4

Q6 fornello in acciaio inox 3 pinze s/steel oven 3 racks
codice prodotto product code

Q6

Q12 fornello in acciaio inox 6 pinze s/steel oven 6 racks
codice prodotto product code

Q12

Q18 fornello in acciaio inox 9 pinze s/steel oven 9 racks
codice prodotto product code

Q18



TOSTAPANE BREAD TOASTER

• Macchinario per uso professionale • Solidità della struttura in acciaio inox inossidabile • Forni verticali indipendenti • Coperchio e basamento lucido • Robuste pinze in acciaio inox (14×14 cm) • Elementi riscaldanti a lunga durata con sistema autopulente • Manopola ergonomica soft-touch • Tensione v. 230/50-60hz • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Robust and durable stainless steel structure • Polished top and bottom • Stainless steel robust pliers for professional use (14×14 cm) • Independent vertical ovens • Long-life heating elements with self-cleaning system • Soft-touch ergonomic knob • Power 230V 50 & 60 Hz • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Numero pinze No. of pliers (mm)	Produzione oraria Production per hour	Uscita fette Bread slices chute	Lunghezza nastro Conveyor tape lenght (cm)
MTP 100	230 / 50-60	1,3	2	60 pz	-	-
MTP 101		2,4	4	120 pz	-	-
MRT 600		2,1	-	600 pz	Posteriore Back chute	25
MRT 700		2,1	-	700 pz	Anteriore Front chute	25

MTP 100

Tostapane a 2 pinze



Peso netto
Net weight (kg)
4,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 180 / D. 300 / H. 300



MTP 101

Tostapane a 4 pinze



Peso netto
Net weight (kg)
9,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 370 / D. 300 / H. 300



MRT 600

Tostapane rotativo



Peso netto
Net weight (kg)
8,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 330 / D. 460 / H. 290



MRT 700

Tostapane rotativo



Peso netto
Net weight (kg)
15,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 340 / D. 410 / H. 360



MTP100 tostapane verticale 2 pinze vertical toaster 2 racks
codice prodotto product code

MTP101 tostapane verticale 4 pinze vertical toaster 4 racks
codice prodotto product code

MRT600 tostapane rotativo medio medium conveyon toaster
codice prodotto product code

MRT700 tostapane rotativo medio medium conveyon toaster
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

MTP100

MTP101

MRT600

MRT700



CREPIERA ELETTRICA COUNTER TOP CREPE GRIDDLE

• Macchinario ad uso professionale • Struttura in acciaio inox • Segnale luminoso di presenza tensione e funzionamento • Cavo di collegamento ignifugo • Piatto in ghisa • Distribuzione termica omogenea • Resistenze corazzate • Forma compatta • Poco ingombro • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Structured in s/steel • LED Panel control • Fire-proof cable • Cast iron cooking surface • Homogeneous heating • Stiffened heating element • Compact shape • Reduced overall dimensions • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Temperatura max Temperature max (°C)
CSP	230 / 50	2,4	300
CSP 40			
CPD	230/50 230-400/50	4,8	

CPS 35 - CPS 40



Diametro
Diametre (mm)
350



Diametro
Diametre (mm)
400



Peso netto
Net weight (kg)
13,0 kg



Peso netto
Net weight (kg)
18,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 370 / D. 412 / H. 178



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 470 / D. 420 / H. 178



CPD



Diametro
Diametre (mm)
350 x2



Peso netto
Net weight (kg)
25,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 760 / D. 410 / H. 178



CPS ø 350 mm
codice prodotto product code

CPS40 ø 400 mm
codice prodotto product code

CPD ø 350 mm
codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED	
	CPS
	CPS40
	CPD







PIASTRE GHISA

CAST IRON SINGLE GRILL

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox • Facile da maneggiare e da posizionare • Offre in poco spazio una ottimale superficie di lavoro • Disponibile con piastre sia lisce sia rigate • Piastra in ghisa con trattamento di vetroceramicatura • Massima robustezza e durata • Ottima conducibilità termica • Piastra superiore regolabile ad esigenza dell' operatore • Piastra superiore autobilanciata • Resistenze corazzate aderenti alle piastre • Manopole di regolazione soft-touch • Regolazione temperatura con termostato in acciaio inox fino 300°C • Resistenti a ruggine, acidi e sale • Estrema facilità di pulizia • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Thanks to its small size, it is easy to handle and to position, offering as well a large cooking surface • Structured in stainless steel • Ribbed and smooth surfaces available • Cast iron plates with ceramic coating treatment: highest sturdiness and life time, perfect thermal conductivity, very easy to clean. • Adjustable upper plates • Self balancing upper plate • Shock-proof coated heating elements, adherent to the plates for a perfect thermal conductivity • Soft-touch control handles • Rust and sour resistant • S/steel Thermostat for temperature setting up to 300° degree • Cleaning brush • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Piano utile inferiore Bottom plate dimensions (mm)	Temperatura max Temperature max (°C)
PSINGS	230 / 50-60	1,5	250x255	300
PSING		1,7	290x240	
PCORTS		2,1	355x255	
PCORT		2,8	430x230	
PDR 3000S		3,0	500x255	
PDR 3000		3,5	610x245	

PSINGS SINGOLA SINGLE



Peso netto
Net weight (kg)
16,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 260 / D. 435 / H. 235



PSING SINGOLA SINGLE



Peso netto
Net weight (kg)
13,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 310 / D. 380 / H. 170



PCORTS MEDIA MEDIUM



Peso netto
Net weight (kg)
22,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 380 / D. 435 / H. 235



PCORT MEDIA MEDIUM



Peso netto
Net weight (kg)
19,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 450 / D. 380 / H. 250



PDR 3000S DOPPIA DOUBLE



Peso netto
Net weight (kg)
28,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 515 / D. 535 / H. 235



PDR 3000 DOPPIA DOUBLE



Peso netto
Net weight (kg)
28,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 640 / D. 380 / H. 170



PSINGS piastra singola in ghisa cast iron single grill

codice prodotto product code

PCORTS piastra media in ghisa cast iron medium grill

codice prodotto product code

PDR3000S piastra doppia in ghisa cast iron double grill

codice prodotto product code

PSING piastra singola in ghisa cast iron single grill

codice prodotto product code

PCORT piastra media in ghisa cast iron medium grill

codice prodotto product code

PDR3000 piastra doppia in ghisa cast iron double grill

codice prodotto product code

NORME CE / CE APPROVED

PSINGS

PCORTS

PDR3000S

PSING

PCORT

PDR3000

*** TUTTI I MODELLI SI POSSONO AVERE
CON LA PARTE INFERIORE LISCIA
ALL MODELS CAN BE HAVE WITH
THE BOTTOM SMOOTH**

SU RICHIESTA SENZA SUPPLEMENTO, IL MODELLO PDR3000 SI PUÒ
AVERE CON LA PARTE INFERIORE TUTTA LISCIA O MEZZA RIGATA E
MEZZA LISCIA ON REQUEST PDR3000 FLAT OR HALF FLAT/HALF RIBBED
BOTTOM GRILL WITHOUT ANY ADDITIONAL CHARGES

PIASTRE GHISA GRILL ECO

ECO CAST IRON GRILLS



• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox • Piano di cottura in ghisa • Termostato di lavoro 0-300° • Spia di presenza rete e di riscaldamento piastra • Il piano superiore è sempre rigato, il piano inferiore può essere liscio o rigato • Norme CE

• Professional equipment • Structured in stainless steel • Cast iron cooking surface • Work thermostat 0-300° • Power light and cooking plate heating lamp • The upper plate is always grooved, the lower plate can be smooth or grooved • CE approved

FPCG 25R



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 310 / D. 305 / H. 210/520



Disponibile anche con piastra inferiore liscia
Available in flat bottom grill version also

FPCG 35R



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 430 / D. 305 / H. 210/520



Disponibile anche con piastra inferiore liscia
Available in flat bottom grill version also

FPCG 50R



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 570 / D. 305 / H. 210/520



Disponibile anche con piastra inferiore liscia
Available in flat bottom grill version also

	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Power input (Kwatt)	Piano utile inferiore Bottom plate dimensions (mm)	Temperatura Temperature (°C)	Peso netto Net weight (kg)
FPGC 25R	230/50	1,8	225x230	300	13,0
FPGC 35R		2,2	340x230		19,0
FPGC 50R		3,0 x 2	475x230		25,0

NORME CE / CE APPROVED

Monofase / Single phase V. 230

FPCG 25R Piastra singola in Ghisa Eco / Eco cast iron single grill
codice prodotto product code

FPCG25R

FPCG 35R Piastra singola in Ghisa Eco / Eco cast iron single grill
codice prodotto product code

FPCG35R

FPCG 50R Piastra singola in Ghisa Eco / Eco cast iron single grill
codice prodotto product code

FPCG50R



PIASTRE INDUZIONE

INDUCTION GRILLS



• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox • Timer con display a led (0-180 min) • Piano in vetro nera • Protezione elettronica per il surriscaldamento • Doppia ventola di raffreddamento • Facile da pulire • Norme CE

• Professional equipment • Stainless steel structure • Timer function 1-180 min • Black glass plate • Electronic protection for overheating • Double cooling fan • Easy to clean • CE approved • Proud

PIND 01 - PRESS TOUCH



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 340 / D. 440 / H. 115



PIND 02 - TOUCH CONTROL



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 340 / D. 390 / H. 95



PIND 02 - TOUCH CONTROL WOK



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 360 / D. 425 / H. 125



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Power input (Kwatt)	Piano utile inferiore Bottom plate dimensions (mm)	Temperatura Temperature (°C)	Peso netto Net weight (kg)
PIND 01	230/50•60	3,5	380x300	300	5,3
PIND 02			380x300		5,2
PIND 03			420x380		5,85

NORME CE / CE APPROVED

Monofase / Single phase V. 230

PIND01 Piano ad Induzione Press Touch / Induction Cooker Press Touch

codice prodotto product code

PIND02 Piano ad Induzione Touch Control / Induction Cooker Touch Control

codice prodotto product code

PIND03 Piano ad Induzione Wok Touch Control / Wok Induction Cooker Touch Control

codice prodotto product code

PIND01

PIND02

PIND03





PIASTRA VETROCERAMICA MEDIUM PYROCERAM GRILL

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inox • Piano in vetroceramica di elevato spessore ad alta resistenza termica • Ampia superficie utile di lavoro • Piano superiore bilanciato e regolabile • Elevatissima velocità di riscaldamento (300° C in 3 min) • Regolazione della temperatura con termostato in acciaio inox fino a 300° C • Interruttore on/off con spia luminosa • Cassetto estraibile di raccolta grassi, lavabile in lavastoviglie • Raschietto di pulizia • Basso consumo energetico grazie all'efficiente sistema riscadante e all'ottimo isolamento • Manopola ergonomica soft-touch • Facile da pulire • Norme CE • Fabbricato in Italia

• Professional equipment • Stainless steel structure • Thick glass ceramic plate for a higher heating resistance • Large working surface • Balanced upper plate with adjustable closing pressure • Ultra high heating speed (300° C in 3 minutes and a half) • Stainless steel thermostat to adjust the temperature up to max 300°C • On/off switch with orange indicator light • Removable crumb/drip tray washable in dishwasher • Low Energy consumption thanks to the heating and insulation system • Soft-touch ergonomic knob • Easy to clean • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Piano utile inferiore Bottom plate dimensions (mm)	Temperatura max Temperature max (°C)
UPM	230 / 50-60	2,1	360x280	300
UPD		3,2	590x280	

UPM SINGOLA SINGLE



Peso netto
Net weight (kg)
13,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 410 / D. 480 / H. 210

* Di serie parte superiore rigata, parte inferiore liscia



UPD DOPPIA DOUBLE



Peso netto
Net weight (kg)
21,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 640 / D. 480 / H. 210

* Di serie parte superiore rigata, parte inferiore liscia



NORME CE / CE APPROVED

UPM piastra media in vetroceramica medium pyroceram grill
codice prodotto product code

UPM

UPD piastra doppia in vetroceramica double glass pyroceram grill
codice prodotto product code

UPD



FRY-TOP ACCIAIO STEEL FRY-TOP

- Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile • Cassetto estraibile per la raccolta dei grassi e liquidi di cottura • Nuova manopola ergonomica soft-touch • Elevata velocità di riscaldamento • Riscaldamento uniforme della superficie di lavoro • Potenza regolabile con regolatore di energia interruttore e lampada spia • Paraspruzzi su 3 lati • Norme CE • Fabbricato in Italia

- Professional equipment • Structured in stainless steel • Scraper included for easy cleaning of the plate removable grease/crumb tray • New soft-touch ergonomic knob • Ultra high heating speed • Uniform heating of the plate • Power regulator switch and pilot lamp • Splash guards on 3 sides • Pyroceram grills are low energy input models • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Piano utile inferiore Bottom plate dimensions (mm)	Temperatura max Temperature max (°C)
PFT 1L	230 / 50-60	3,0	395x400	300
PFT 2L		6,0	595x400	
PFT 3L		9,0	835x400	

PFT 1L



Peso netto
Net weight (kg)
20,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 400 / D. 500 / H. 200



PFT 2L



Peso netto
Net weight (kg)
28,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 600 / D. 500 / H. 200



PFT 3L



Peso netto
Net weight (kg)
34,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 900 / D. 600 / H. 410



NORME CE / CE APPROVED

PFT 1L fry top acciaio piccola *small steel fry top*

codice prodotto *product code*

PFT1L

PFT 2L fry top acciaio media *medium steel fry top*

codice prodotto *product code*

PFT2L

PFT 3L fry top acciaio maxi *maxi steel fry top*

codice prodotto *product code*

PFT3L



FRY-TOP VETROCERAMICA PYROCERAM FRY-TOP

• Macchinario per uso professionale • Struttura in acciaio inossidabile • Piani in vetroceramica lisci di grande spessore • Cassetto estraibile per la raccolta dei grassi e liquidi di cottura • Varie dimensioni di piano di lavoro • Nuova manopola ergonomica soft-touch • Elevata velocità di riscaldamento • Riscaldamento uniforme della superficie di lavoro • Potenza regolabile con regolatore di energia interruttore e lampada spia • Facilità di pulizia del piano in vetroceramica con apposito raschietto • Paraspruzzi su 3 lati • Basso consumo di energia • Norme CE • Fabbriato in Italia

• Professional equipment • Structured in stainless steel • Smooth, extra thick glass ceramic plate • Scraper included for easy cleaning of the plate removable grease/crumb tray • Wide range of cooking surfaces • New soft-touch ergonomic knob • Ultra high heating speed • Uniform heating of the plate • Power regulator switch and pilot lamp • Scraper included for easy cleaning of the plate • Splash guards on 3 sides • Pyroceram grills are low energy input models • CE approved • Proudly Made in Italy



	Alimentazione Power supply (Volt/Hz)	Potenza Motor power (Kwatt/Hp)	Piano utile inferiore Bottom plate dimensions (mm)	Temperatura max Temperature max (°C)
PFTM	230 / 50-60	1,1	360x280	350
PFTD		3,0	510x550	
PFT 30x40 V	230/50	1,5	400x300	300

PFTM



Peso netto
Net weight (kg)
7,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 360 / D. 340 / H. 150



PFTD



Peso netto
Net weight (kg)
16,0 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 520 / D. 580 / H. 160



PFT 3040 V



Peso netto
Net weight (kg)
7,5 kg



Dimensioni prodotto
Product dimension (mm)
B. 500 / D. 440 / H. 210



	NORME CE / CE APPROVED
PFTM fry top in vetroceramica media medium pyroceram fry top codice prodotto product code	PFTM
PFTD fry top in vetroceramica maxi maxi pyroceram fry top codice prodotto product code	PFTD
PFT3040V fry top in vetroceramica pyroceram fry top codice prodotto product code	PFT3040V