

EMline



GIGA GRANDI CUCINE srl

Via Pisana, 336 - Loc. Olmo 50018 Scandicci (FI) Italy - Tel. +39 055 722331 Fax +39 055 7223788 - info@gigac.com
www.gigagrandicucine.it





GIGA
DRIVING YOUR BUSINESS

EXPERIENCE AND PASSION AT YOUR SERVICE

EM line is a new professional modular kitchen line, developed by Giga's experienced team of designers - a team renowned for working with passion and enthusiasm to make your kitchen unique. Years of research and know-how have combined to produce a complete, innovative, functional and efficient line.



ERGONOMICS AND CLEANING

The octagonal knobs, elegant and easy to operate, are located on an inclined panel for ease of use and visual appeal. The work tops are designed to allow use of the entire surface, while the harmonious moulded shapes are designed to facilitate maintenance and cleaning. Well-built, easy to maintain, appliances represent a safe investment which guarantees significant cost savings.



DESIGN BY Luciano Valboni

9
7

ALL MODELS
ARE AVAILABLE
IN 900 MM (EM LINE 9)
AND 700 MM (EM LINE 7)
SIZES



EFFICIENCY AND PERFORMANCE

The EM line of cooking appliances employs high technology to deliver the best possible performance, the highest professional standards and consistent success over time.

The EM line comprises a wide range of models and functions to ensure maximum efficiency and easy customization: modular pieces connected at only two points allow perfect installation for every kitchen layout, thus optimizing the investment and maximizing productivity.

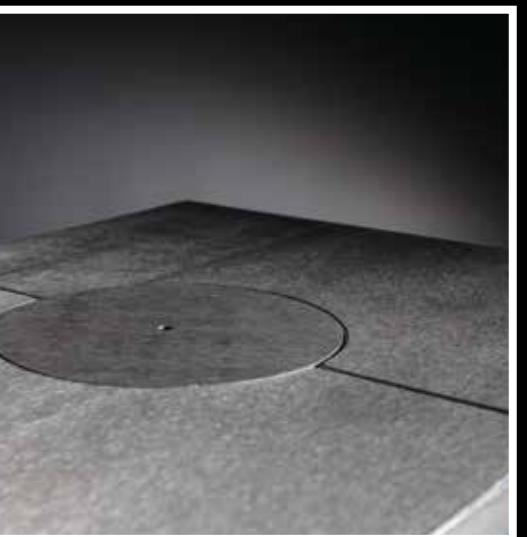
RANGES
FRYERS
GRIDDLES
BRATT PANS
PASTA COOKERS
CHAR GRILLS
BAINS MARIE





POWER AND CONTROL

Fast heat up times are assured, thanks to efficiently-sized burners, and to the plates – in cast-iron or in special stainless steel – heated with infrared elements. The induction cooking tops, thanks to a special system of electromagnetic fields, ensure high energy efficiency.



The height of the pan supports ensures perfect combustion regardless of gas type and pressure. The pan supports are available as an option in stainless steel while exhaust flues, installed only if necessary, allow unobstructed use of the entire cooking surface. This simplifies and speeds up cleaning and also protects against dirt ingress into the inside of appliances.

The gas solid top is equipped with two powerful cast-iron burners. The 20 mm insulation around the combustion chamber ensures rapid heating of the plate and prevents the risk of internal overheating of the unit.

All ovens, electric and gas, are statics and have the following capacities: GN 2/1 (EM line 9) and GN 1/1 (EM line 7). The inner oven door has an integral metallic gasket, for enhanced levels of hygiene and to avoid the problems associated with deterioration of conventional rubber gaskets.



QUALITY AND CLEANING

Attention to detail in the design of the EM line makes cleaning a quick and easy process; each feature has been carefully considered for this purpose. The tops are made entirely from moulded stainless steel for effortless cleaning.

EM line fryers feature a specially designed pressed tank with a cold zone shaped to allow optimal collection of frying waste whilst minimizing oil usage.

Gas fryers are equipped with burners located outside the tank, for easy cleaning of the tank itself. Internally, a sealed combustion chamber delivers outstanding performance at any temperature.



COMPLETE AND RELIABLE

Modularity is the strength of the EM line. With almost 100 individual items, it is easy to design and build the perfect kitchen for every food service requirement. From the smallest catering operation to the largest hotel, the EM line is the solution.



EM line griddles deliver reduced energy consumption and enhanced performance. Fast heat up and uniform temperatures across the cooking top are assured, thanks to the use of special heating systems. The recessed plates - in iron, chrome and vitro ceramic - feature a large drain hole and concealed GN 1/4 container to collect the cooking fats.



Electric multifunction bratt pans are perfect for a wide variety of cooking operations. They function as regular bratt pans, griddles or shallow fryers. The cooking tank is both wide and deep and is heated by infrared radiation with elements designed and manufactured specifically for these units which deliver an energy saving of 30% compared with traditional bratt pans. These units deliver extremely rapid heat up from cold and exceptionally uniform heat distribution for perfect cooking results.

PERFECT COOKING

The EM line has been designed with professional end-users in mind. With original Italian components and low capital investment, the EM line perfectly meets today's market needs, combining aesthetics, productivity and quality in accordance with the highest European standards.

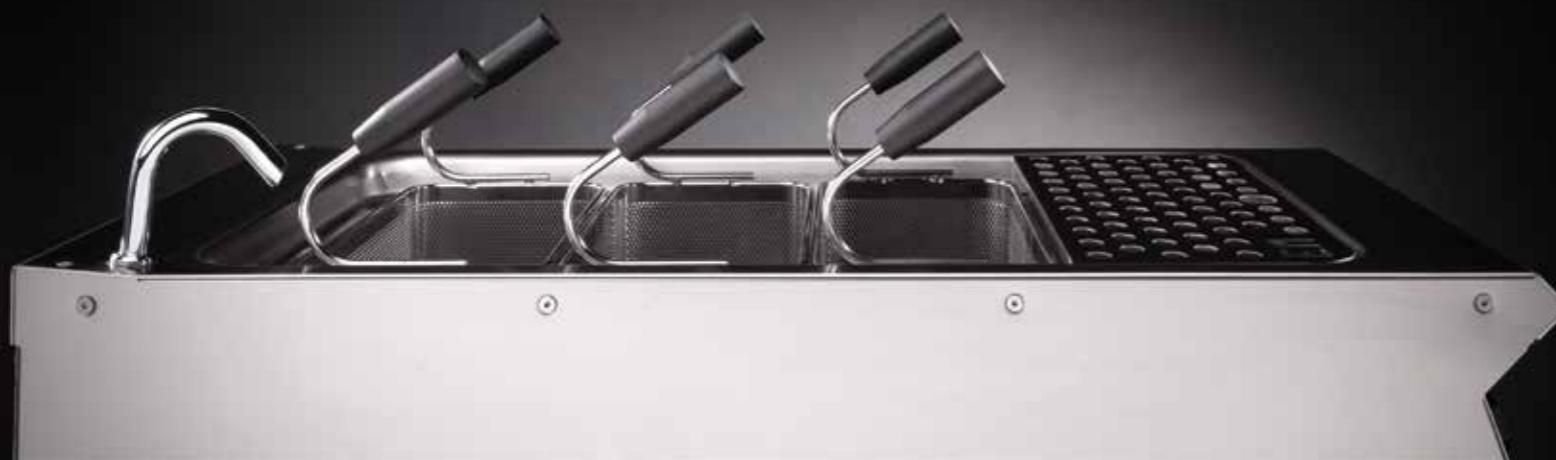


EM line pasta cookers have pressed tanks in AISI 316 fully welded into the top to facilitate easy cleaning. The ergonomic controls built into both electric and gas models allow full control of the unit. Heating, boiling and draining are controlled by a special safety system that prevents heating when the tank is empty.



Electric and gas grills, which can be operated with or without water, are suitable for any type of cooking, including both meat and fish. The stainless steel cooking grids - "V" shaped for meat and round shaped for fish - are manufactured in AISI 304 to ensure the highest standards of hygiene and cleaning. The concealed, removable, drip tray collects cooking fats and is easy to use.

The bain-marie is heated by "Etched Foil" elements located outside the tank and features rounded corners suitable for GN 2/1 +1/3 and 1/1. Safety and energy efficiency are assured by a thermostat with automatic reset and by a direct control safety thermostat.





RANGES /



- Boiling tops
- Static ovens GN 2/1 and 1/1
- 400/800/1200 widths

GRIDDLES /



- Smooth/Ribbed/Half-ribbed plate
- Chromed plate
- 400/800 widths

FRYERS /



- Single tank
- Double tank
- 400/800 widths



ELECTRIC

RANGES /



- Plates in cast-iron
- Glass ceramic plate
- Induction cooking
- 400/800 widths

GRIDDLES /



- Smooth/Ribbed/Half-ribbed plate
- Chromed plate
- Glass ceramic plate
- 400/800 widths

FRYERS /



- Single tank
- Double tank
- 400 width with double tank
- 400/800 widths

PASTA COOKERS /



- Single tank
- Double tank
- 400/800 widths

CHAR GRILLS /



- Grid for meat
- Grid for fish
- 400/800 widths

PASTA COOKERS /



- Single tank
- Double tank
- 400/800 widths

GRILLS /



- Grid for meat
- Grid for fish
- 400/800 widths

MULTIPAN BRATT PAN /



- Single tank
- 400/800 widths

AMBIENT UNITS / • 400/800 widths



- Well for 150 mm deep GN containers
- 400/800 widths



GIGA, a member company of The Middleby Corporation, has been a leader in the production of professional cooking equipment since 1967.

It provides innovative and efficient catering solutions which are manufactured to the highest standards, backed up

by rigorous quality and testing procedures to ensure customer needs are constantly met. Throughout each step of the process of design, manufacture and testing, our aim is to provide our customers with an unrivalled level of service and support.



Thanks to a strong trading network developed over many years, GIGA boasts a well-established presence in 75 countries around the world, and is one of Italy's major exporters.



GIGA GRANDI CUCINE srl

Via Pisana, 336 - Loc. Olmo 50018 Scandicci (FI) Italy - Tel. +39 055 722331 Fax +39 055 7223788 - info@gigagc.com
www.gigagrandicucine.it



3MME
HIGH TECH **LOW COST**





EMME A step into the future!



40 years of experience in designing and manufacturing professional catering products are the foundation of GIGA, a leader company within the market of professional ranges.

EMME
HIGH TECH **LOW COST**

Designed to compete in the global market the EMME line is available in 700 and counter top 600. Thanks to a minimalist design, low prices, high quality components, and a 100% "made in Italy" production, it is the solution for those looking for functionality, quality, and competitive pricing.



THE SOLUTION THAT MEETS YOUR NEEDS:
COMPLETE, ECONOMIC, CLEVER



COMPLETE

EMME is the result of years of experience in the catering sector and comprises of a wide range of modular equipment (40/60/80/100) – gas and electric boiling units and ranges with GN1/1 and 2/1 ovens, fryers, griddles, pasta cookers, gas lava rock charbroilers, bain-maries, fry warmers and neutral elements – designed to define and enhance any kitchen.

EMME 7



ECONOMIC

Technology and professionalism go hand-in-hand, together with costs optimization and cutting-edge design, to achieve unbelievable results.

CLEVER

Ideal for those seeking outstanding performance in terms of reliability, simplicity, safety, and design, with the advantage of an excellent quality/price ratio.

EMME 6



HIGHLIGHTS



Ergonomic knobs

with a refined design, easy to operate, and ensure a precise regulation of the temperature.



High performance burners

with or without pilot flame, available with varying power options in order to satisfy any required needs.



Gas, electric, or ceramic-glass

boiling units, with or without oven to meet any cooking needs.



Pressed tops and tanks

for easy cleaning of all components.



Griddle equipped with oil collector tray.



Ovens Gastronorm 2/1 or 1/1 gas or electric, statics or convection ones.



EMME
Minimalist outside,
Complete inside!

EMME
PRODUCTS RANGE

 GIGA
DRIVING YOUR BUSINESS

GAS AND ELECTRIC BOILING UNITS AND RANGES



Gas boiling unit
on open base



Gas range
on gas oven



Gas range
on electric oven



Gas boiling unit with pilot
flame on open base.



Gas range
with pilot flame
on gas oven



Gas range
with pilot flame
on electric oven



Electric boiling unit
with square plates
on open base



Electric range
with square plates
on electric oven



Electric boiling unit
with round plates
on open base



Electric range
with round plates
on electric oven



Ceramic-glass
boiling unit
on open cabinet



Ceramic-glass range
on electric oven

LAVAROCK CHARBROILERS



Gas lavarock charbroilers



FRYERS



Gas fryers



Electric fryers

GRIDDLES



Gas/Electric griddles smooth, grooved, mixed



PASTA COOKERS



Gas/Electric pasta cookers

BAIN MARIE



Electric bain marie



Electric fry warmer

ELECTRIC FRY WARMER



Ambient unit

EMME 6

GAS AND ELECTRIC BOILING UNITS



Gas boiling units



Electric boiling units
with round plates



FRYERS



Electric fryers

GRIDDLES



Electric griddles.
Smooth, grooved, mixed

PASTA COOKER



Electric pasta cooker

BAIN MARIE



Electric bain marie

FRY WARMER



Electric fry warmer



GIGA
DRIVING YOUR BUSINESS

GIGA, a member company of The Middleby Corporation, has been a leader in the production of professional cooking equipment since 1967.

It provides innovative and efficient catering solutions which are manufactured to the highest standards, backed up



by rigorous quality and testing procedures to ensure customer needs are constantly met. Throughout each step of the process of design, manufacture and testing, our aim is to provide our customers with an unrivalled level of service and support.

Thanks to a strong trading network developed over many years, GIGA boasts a well-established presence in 75 countries around the world, and is one of Italy's major exporters.



Ambient unit



Stands



GIGA GRANDI CUCINE srl

Via Pisana, 336 - Loc. Olmo 50018 Scandicci (FI) Italy
Tel. +39 055 722331 Fax +39 055 7223788 - info@gigagc.com
www.gigagrandicucine.it

ENG



GIGA GRANDI
CUCINE srl
RESERVES THE RIGHTS
TO MAKE CHANGES
TO PRODUCTS
WITHOUT NOTICE.

[LORENZO MENNONA]

EMME

REV. 1 - 06/2016



GIGA GRANDI CUCINE srl

Via Pisana, 336 - Loc. Olmo 50018 Scandicci (FI) Italy - Tel. +39 055 722331 Fax +39 055 7223788 - info@gigagc.com
www.gigagrandicucine.it



GIGA GRANDI CUCINE SRL
RESERVA EL DERECHO
DE MODIFICAR SIN AVISO
LOS PRODUCTOS
SENZA
PREAVVISO, AI PROPRI
PRODOTTI TUTTE QUELLE
MODIFICHE CHE RITERRA
UTILI

GIGA GRANDI CUCINE SRL
RESERVES THE RIGHTS
TO MAKE CHANGES
WITHOUT NOTICE

GIGA GRANDI CUCINE SRL
SE RESERVE LE DROIT
DE MODIFIER SES
PRODUITS SANS PREAVIS

GIGA GRANDI CUCINE SRL
SRL BEHÄLT SICH VOR,
SO WIE SIE WENIGSTEN
IST, ÄNDERUNGEN
AN IHREN ARTIKELN
OHNE VORANZEIGE
VORZUNEHMEN

[LORENZO MENONNA]



GIGA GRANDI CUCINE srl

Via Pisana, 336 - Loc. Olmo 50018 Scandicci (FI) Italy - Tel. +39 055 722331 Fax +39 055 7223788 - info@gigac.com
www.gigagrandicucine.it



FOIRE



FOIRE 5**FOIRE 5+5**

GIGA
DRIVING YOUR BUSINESS

Friggitrice elettrica da banco

Pannello di comando digitale di facile utilizzo con una sola manopola. Controllo della temperatura preciso (+1/-1°C) con sonda elettronica e termostato di sicurezza. Testa di comando e vasca si rimuovono facilmente per le operazioni di pulizia e manutenzione. Sistema scioglimento grassi integrato. Led di controllo apparecchiatura sotto tensione e intervento termostatico. Funzione "Stand by" (risparmio energetico). Un cestello in dotazione per vasca. Struttura interamente in acciaio inox.


Electric table top fryer

Easy to operate digital display panel with single knob control. Electronic probe gives precise temperature control (+1/-1°C). Removable control head and frying tank for easy cleaning and maintenance. Integrated fat melting cycle. LED - On indicator and safety cut-off thermostat. Standby energy saving function. Supplied with one frying basket. Stainless steel frame.


Friteuse électrique de table

Panneau de contrôle digital facile d'utilisation par une simple manette. Régulation électronique et thermostat de sécurité. Réglage de la température très précis (+1/-1°C) par sonde. Élément de chauffe et cuve démontable sans outils pour nettoyage et entretien facile. Système intégré de fonte de graisse. Dotée de LED de contrôle sous tension et du thermostat de sécurité. Fonction "Stand-by" (économie d'énergie). Un panier inclus par cuve. Intégralement en acier inox.


Elektro-Tischfritteuse

mit elektronischer Steuerung und Anzeige digitaler für präzise Temperaturregelung (+1/-1°C) mit Sonde und Sicherheitsthermostat. Der Steuerkasten mit Heizung und das Becken lassen sich zur einfachen Reinigung und Wartung herausnehmen. Integrierter Fettschmelzyklus zur schonenden Erwärmung des Öls. LED-Anzeige für Temperatur und Statusanzeigen. Energiesparmodus „Stand by“. Incl. ein Korb je Becken. Gehäuse und Anbauteile aus Edelstahl.

FIORE

	5	5+5
Dimensioni / Dimensions / Dimensions / Maße (L x P x H / MM)	225 x 418 x 301	451 x 418 x 301
Capacità / Capacity / Capacité / Kapazität (LT)	5	5+5
Vasche / Tanks / Cuves / Becken	1	2
Cesti / Baskets / Paniers / Körbe	1	2
Produzione / Production rate / Production / Stundenleistung (KG/H)	9,0	18,0
Temperatura / Temperature / Température / Temperatur (MIN-MAX °C)	90 - 195	90 - 195
Alimentazione / Voltage / Voltage / Spannung	220 - 240V	220 - 240V
Potenza / Power / Puissance / Leistung (kW)	3,6	3,6+3,6
Peso netto / Net weight / Poids net / Netto Gewicht (KG)	6,5	12,5
Peso lordo / Gross weight / Poids brut / Brutto Gewicht (KG)	6,9	13,1
Imballo / Packaging / Emballage / Verpackung (L x P x H / MM)	320 x 600 x 370	570 x 600 x 370



SNACK600





SNACK 600



GB Snack 600 product line

SNACK 600/650: the new line of cooking units which, while small in size, are big on manufacturing quality, reliability, practical use and easy cleaning. SNACK 600 was designed and realized to guarantee constant professional performance with a high technological content. The result is long-lasting reliability and a reduction in maintenance and checks. The new SNACK 600 line, which is currently available in 84 models, makes it possible to

meet any arrangement need. Ideal for small/medium-sized food services, SNACK 600/650 stands out for the ease and freedom of composition. Outstanding results are also given in terms of safety and hygiene: the SNACK 600 line is made of stainless steel with a Scotch Brite external finish, and it meets and exceeds the most rigorous European standards.

SNACK 600, quality and future.

D Serie Snack 600

SNACK 600/650: Die neue Serie für Kochelemente ist ganz klein in den Maßen und ganz groß in Qualität, Zuverlässigkeit, Zweckmäßigkeit und Pflegeleichtigkeit. SNACK 600 wurde speziell hergestellt und entworfen, um höchste Leistung für den professionellen Dauereinsatz mit hoch entwickelter Technik zu verbinden. Das Ergebnis lässt sich sehen: dauerhafte Zuverlässigkeit und merkliche Verringerung der Kontroll- und Wartungsarbeiten. Die neue Serie SNACK 600 steht in 84 Modellen zur Verfügung. Diese können frei kombiniert werden, und für jede gewünschte Zusammeneinstellung die richtige Lösung anbieten. SNACK 600/650 ist die ideale Lösung für die kleine/mittlere Gastronomie und zeichnet sich durch die leichte und freie Kombinationsfähigkeit aus. Überdurchschnittliche Ergebnisse auch in Bezug auf Sicherheit und Hygiene: alle Geräte SNACK 600 sind aus Edelstahl mit Oberflächenbehandlung Scotch-Brite und entsprechen den strengsten europäischen Vorschriften, ja geht sogar noch darüber hinaus.

"SNACK 600", Qualität und Zukunft.



I Linea Snack 600

SNACK 600/650: la nuova linea di elementi di cottura che, pur nelle sue dimensioni ridotte, è grande per qualità costruttiva, affidabilità d'impiego, praticità d'uso e facilità di pulizia. SNACK 600 è progettata e realizzata per garantire costanza di prestazioni professionali ad elevato contenuto tecnologico. Il risultato è affidabilità duratura e sensibile riduzione degli interventi per controllo e manutenzione. La nuova linea SNACK 600, attualmente disponibile in ben 84 modelli,



F Ligne Snack 600

SNACK600/650: Malgré ses dimensions réduites, la nouvelle ligne d'éléments de cuison est grande par sa qualité, sa fiabilité, sa praticité et sa facilité d'entretien. SNACK600 a été projetée et réalisée pour garantir des performances professionnelles durables et d'un haut niveau technologique. Le résultat est une fiabilité constante et une réduction des interventions concernant les contrôles et la maintenance. La nouvelle ligne SNACK600, qui offre actuellement un éventail de 84 modèles, permet de

satisfaire toutes les exigences en matière d'agencement de l'espace cuisine. Idéale pour la petite/moyenne restauration, SNACK600/650 se distingue en offrant une plus grande liberté et facilité de composition. Des résultats de haut profil également en termes de sécurité et d'hygiène: la ligne SNACK600 est réalisée en acier inox avec finition extérieure ond, en les dépassant, aux réglementations européennes les plus sévères.

"SNACK600", qualité et avenir.

E Línea Snack 600

SNACK600/650: una nueva línea de elementos de cocción que a pesar de sus reducidas dimensiones es verdaderamente grande en cuanto a su calidad constructiva, practicidad de uso y facilidad de limpieza. SNACK600 ha sido proyectada y fabricada para garantizar la constancia de sus prestaciones profesionales, de alto nivel tecnológico. El resultado es una fiabilidad duradera y una perceptible reducción de las operaciones de control y de mantenimiento. La nueva línea SNACK600, actualmente disponible en nada menos que 84 modelos, es capaz de satisfacer cualquier exigencia compositiva. Ideal para la pequeña/mediana restauración, SNACK600/650 se distingue por la insuperable libertad y facilidad de composición que ofrece. También alcanza grandes resultados en términos de seguridad e higiene: la línea SNACK600 está fabricada en acero inox con acabado externo Scotch-brite y cumple, superándolas, las más exigentes normas europeas.

"SNACK600", calidad y futuro.



CUCINE A GAS • GAS RANGES • GASHERDE • FOURNEAUX À GAZ • COCINAS A GAS

I

7 modelli tra i quali scegliere:
modelli top, con forni elettrici o gas a convezione.
• Il piano superiore è interamente stampato in acciaio inox 18/10 AISI 304 di grosso spessore.
• I bruciatori, comandati da rubinetti di sicurezza con regolazione progressiva della potenza erogata, sono realizzati in alluminio/ghisa con potenza da 3.7 kW. L'accensione avviene a mezzo piezoelettrico.
• Le griglie poggiapentole, in ghisa vetrificata antiacido e a copertura totale del piano, facilitano lo spostamento delle pentole tra un fuoco e l'altro.
• I fornì elettrici, disponibili in due diverse dimensioni, sono **ventilati** con comandi multifunzione. Il primo, di 62x43x30 cm per contenimento griglie GN 1/1 53x32.5, ha camera di cottura, porta e controporta costruite in acciaio inox. La maniglia ergonomica a tutta lunghezza è isolata termicamente. Il secondo, di 45x40x32 cm, è adatto al contenimento di griglie da 44x33 cm.



SKC40G

Über 7 Modelle stehen zur Auswahl:
mit Tischgerät oder Backofen mit Heißluft.
• Die obere Platte von beachtlicher Stärke ist tiefegezogen und vollkommen aus Edelstahl 18/10 AISI 304.
• Die Brenner werden über Sicherheitsgashähne mit progressiver Einstellung der Gasfluss gesteuert. Es sind aus Aluminium/Gusseisen für eine Leistung von 3.7 kW erhältlich. Die Zündung erfolgt

durch Piezo.
• Die Topfträger aus verglastem säurefestem Gusseisen bedecken das ganze Kochfeld und erleichtern das Verschieben der Töpfe von einer Kochstelle zur anderen.
• Die **Elektro-Backofen**, in 2 verschiedenen Abmessungen, sind mit **Umluft** und Multifunktionssteuerungen erhältlich. Der erste hat eine Abmessung von 62x43x30

cm für Gitterrost GN 1/1 53x32.5, und Backraum, Tür und Türrahmen aus Edelstahl. Der ergonomische Griff erstreckt sich über die ganze Breite und ist wärmeisoliert. Der zweite, mit den Maßen 45x40x32 cm, eignet sich für Gitterrost von 44x33 cm. Der Backraum und der Türrahmen

sind aus säurefestem emailliertem Stahl. Die verglaste Tür ist aus Edelstahl. Der Backraum verfügt über eine Beleuchtung.
• Der **Umluftgasbackofen** hat eine Abmessung von 62x43x30 cm für Gitterrost GN 1/1 53x32.5. Backraum, Tür und Türrahmen sind aus Edelstahl und haben ergonomischer, wärmeisolierter Griff über die ganze Breite. Durch die Umluft wird den



SKC80G



CC81CG



CC120CG



SNACK 600

Energieverbrauch drastisch gesenkt und die Temperatur gleichmäßiger verteilt, wodurch sich die Backzeiten verkürzen.
• Die Verkleidung ist aus Edelstahl. Die Stellfüße sind regulierbar.

Energieverbrauch drastisch gesenkt und die Temperatur gleichmäßiger verteilt, wodurch sich die Backzeiten verkürzen.
• Die Verkleidung ist aus Edelstahl. Die Stellfüße sind regulierbar.



F

Plus de 7 modèles au choix: ou à poser, fours électriques ou à gaz, à air pulsé.
• Le plan supérieur est embouti et entièrement réalisé en acier inox 18/10 AISI 304 de forte épaisseur.
• Les brûleurs, commandés par des robinets de sécurité avec régulation progressive de la puissance distribuée, sont réalisés en aluminium/fonte, disponibles avec puissance de 3,7 kW. Allumage par dispositif piezoélectrique.

• Les grilles d'appui en fonte émaillée anti-acide recouvrent la totalité du plan de cuisson facilitant ainsi le déplacement des casseroles d'un feu à l'autre.

• Les fours électriques, de différentes dimensions, sont à air pulsé et à commandes multifonctionnelles. Le premier, de 62x43x30 cm de dimensions, pour les grilles GN 1/1 53x32.5 cm, a les chambres de cuisson, porte et contre-porte en acier inox. Poignée ergonomique a thermique sur toute la longueur de la façade de l'appareil.

Le second, de 45x40x32 cm, est adapté pour des grilles de 44x33 cm. La chambre de cuisson et la contre-porte sont réalisées en acier émaillé anti-acide. La porte vitrée est réalisée en acier inox. La chambre de cuisson est dotée d'éclairage.

• Le four à gaz ventilé, de 62x43x30 cm de dimensions, pour

des grilles GN 1/1 53x32.5 cm, a les chambres de cuisson, porte et contre-porte en acier inox. La poignée ergonomique a thermique sur toute la longueur de la façade de l'appareil. La ventilation réduit considérablement la consommation d'énergie et améliore la répartition de la température en diminuant les temps de cuisson.

• Les habillages sont entièrement réalisés en acier inox. Les pieds d'appui sont réglables en hauteur.

E

Más de 7 modelos entre los que poder elegir: a posar, con hornos eléctricos o de gas de convección.

• Superficie superior completamente embutida de acero inox 18/10 (AISI 304) de gran espesor.

• Los quemadores, controlados mediante grifos de seguridad con regulación progresiva de la potencia erogada, están fabricados en aluminio/hierro colado, disponibles con potencia de 3.7 kW. Encendido piezoelectrónico.

• Las parrillas para apoyar las ollas, de hierro colado vitrificado y cobertura total de la encimera, facilitan el desplazamiento de las mismas de un fuego a otro.

• Los hornos eléctricos, disponibles en dos dimensiones distintas, son ventilados, con mandos multifu-

GB

Over 7 models to choose from:
tabletop type, electrical or gas convection ovens.

• The **ventilated gas oven**, measuring 62x43x30 cm to hold racks GN 1/1 53x32.5, has a cooking chamber, door and door liner in stainless steel. The full-length ergonomic handle is thermally insulated.

Ventilation substantially reduces consumption and improves heat distribution, thus reducing cooking times.

• The **electric ovens**, available in two different sizes, are **ventilated** with multifunction controls. The first, measuring 62x43x30 cm for holding racks GN 1/1 53x32.5, has the cooking chamber, door and door liner in stainless steel. The full-length ergonomic handle is thermally insulated. The second, measuring 45x40x32 cm, is suitable for holding racks measuring 44x33 cm.

Its cooking chamber is realized in anti-acid vitreous enamelled steel.



CCG80E

The door is with a glass panel and is made of stainless steel. The cooking chamber includes lighting.

• The **ventilated gas oven**, measuring 62x43x30 cm to hold racks GN 1/1 53x32.5, has a cooking chamber, door and door liner in stainless steel, with a full-length ergonomic handle which is thermally insulated. Ventilation substantially reduces consumption and improves heat distribution, thus reducing cooking times.

• The outer panes are completely in stainless steel. The feet are height adjustable.

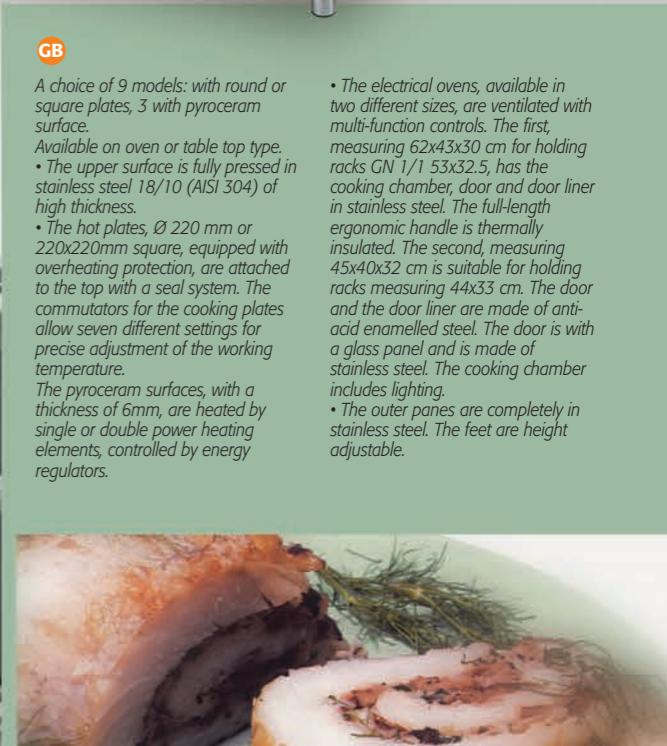


CUCINE ELETTRICHE • ELECTRIC RANGES • ELEKTROHERDE • FOURNEAUX ÉLECTRIQUES • COCINAS ELÉCTRICAS



I

Una scelta di 9 modelli: con piastre tonde o quadre, 3 con piano in vetroceramica. Disponibili su forno o modelli top. • Il piano superiore è interamente stampato in acciaio inox 18/10 AISI 304 di grosso spessore. • Le piastre di cottura, di Ø 220 mm o quadre 220x220mm, con protezione contro il surriscaldamento, sono fissate al piano con un sistema a tenuta. I commutatori delle piastre di cottura consentono sette posizioni per una precisa regolazione delle temperature di lavoro. • I piani in vetroceramica, con spessore di 6mm, sono riscaldati da resistenze a singola o doppia potenza, controllate da regolatori di energia.



GB

A choice of 9 models: with round or square plates, 3 with pyroceram surface.

Available on oven or table top type.

- The upper surface is fully pressed in stainless steel 18/10 (AISI 304) of high thickness.

- The hot plates, Ø 220 mm or 220x220mm square, equipped with overheating protection, are attached to the top with a seal system. The commutators for the cooking plates allow seven different settings for precise adjustment of the working temperature.

- The pyroceram surfaces, with a thickness of 6mm, are heated by single or double power heating elements, controlled by energy regulators.

- The electrical ovens, available in two different sizes, are ventilated with multi-function controls. The first, measuring 62x43x30 cm for holding racks GN 1/1 53x32.5, has the cooking chamber, door and door liner in stainless steel. The full-length ergonomic handle is thermally insulated. The second, measuring 45x40x32 cm is suitable for holding racks measuring 44x33 cm. The door and the door liner are made of anti-acid enamelled steel. The door is with a glass panel and is made of stainless steel. The cooking chamber includes lighting.

- The outer panes are completely in stainless steel. The feet are height adjustable.



SKC40E



SKCQ80E

SNACK 600

D

Zur Auswahl stehen 9 Modelle: mit runden oder viereckigen Kochplatten, und 3 mit Cerankochfeld. Lieferbar als Tischgerät oder Backofen.

- Die Oberplatte von beachtlicher Stärke ist tiefgezogen und aus Edelstahl 18/10 AISI 304.

- Die Rundkochplatten haben einen Durchmesser von 220 mm bzw. die viereckigen eine Abmessung von 220x220 mm Beide sind mit Überhitzungsschutz ausgestattet und mit einem Dichtungssystem auf der Kochfläche befestigt. Die Schalter der Kochfelder erlauben sieben Einstellungen für eine genaue Regulierung der Betriebstemperatur.

- Die 6 mm Höhe Ceranherde werden über Heizwiderstände mit einfacher oder doppelter Leistung erhitzt und von Energiereglern reguliert.

- Die elektrischen Backöfen sind in 2 verschiedenen Abmessungen mit Umluft- und Multifunktionssteuerung erhältlich. Der erste hat eine Abmessung von 62x43x30 cm für Gitterroste GN 1/1 53x32.5. Backraum, Tür und Türrahmen sind aus Edelstahl. Der ergonomische Griff erstreckt sich über die ganze Breite und ist wärmeisoliert. Der zweite mit den Maßen 45x40x32 cm eignet sich für Gitterroste von 44x33 cm und hat einen Backraum und Türrahmen aus

säurefestem emailliertem Stahl. Die Glästür ist aus Edelstahl. Der Backraum verfügt über eine Beleuchtung.

- Die Verkleidung ist aus Edelstahl. Die Stellfüße sind regulierbar.

E

9 modèles au choix: avec plaques rondes ou carrées dont 3 avec plan de cuisson en vitrocéramique. Disponibles montés sur four ou à poser.

- Le plan supérieur est embouti et entièrement réalisé en acier inox 18/10 AISI 304 de forte épaisseur.

- Les plaques de cuisson de Ø 220 mm ou carrées de 220x220 mm, sont équipées de protection contre la surchauffe et fixées au plan de cuisson par un système étanche. Les commutateurs des plaques de cuisson disposent de 7 positions permettant une régulation précise de la température d'exercice.

- Les plans de cuisson en vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur, sont chauffés par des résistances à puissance simple ou double, contrôlées par des régulateurs d'énergie.

- Les fours électriques, de différentes dimensions, sont à ventilation et à commandes multifonctionnelles. Le premier four, de 62x43x30 cm de dimensions, pour des grilles GN 1/1 53x32,5 cm, a les chambres de

reguladores de energía.

- Los hornos eléctricos, disponibles en dos dimensiones distintas, se ventilados, con mandos multifunciones. El primero, de 62x43x30 cm para contener parrillas GN 1/1 53x32,5, tiene la cámara de cocción, la puerta y la contrapuerta de acero inox.

- La puerta, provista de cristal, está fabricada en acero inox. La cámara de cocción está dotada de iluminación.

- Los revestimientos son completamente de acero inox. Los pies son de altura regulable.



CC80E



SKB40E

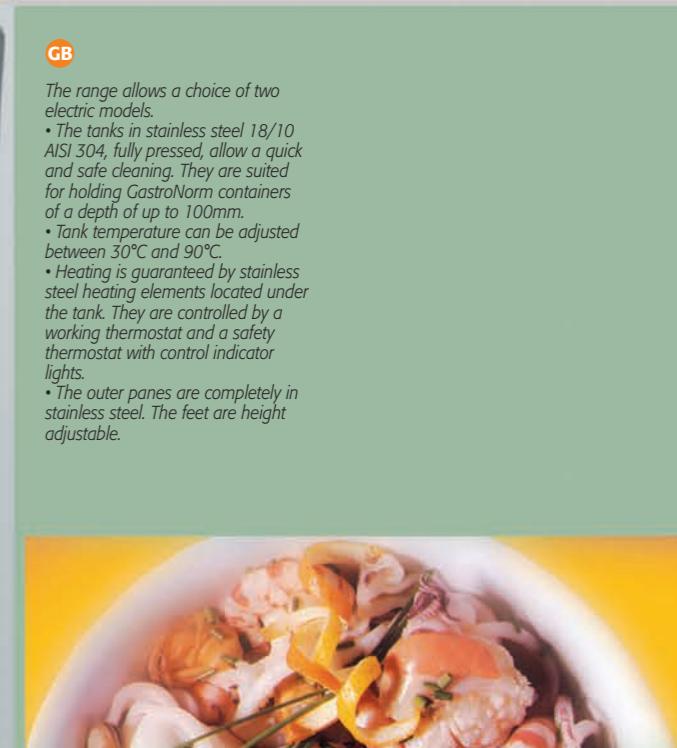


BAGNOMARIA ELETTRICI • ELECTRIC BAIN-MARIES • ELEKTOBAIN-MARIES • BAIN-MARIE ÉLECTRIQUES • BAÑO MARÍA ELÉCTRICOS



I

La gamma consente di scegliere tra due modelli elettrici.
 • Le vasche d'acciaio inox 18/10 AISI 304, completamente stampate, consentono una pulizia rapida e sicura. Sono adatte al contenimento di bacinelle GastroNorm di profondità fino a 100 mm.
 • Le temperature in vasca sono regolabili da 30 °C a 90 °C.
 • Il riscaldamento è garantito da resistenze in acciaio inox inserite sotto la vasca. Sono comandate da un termostato di lavoro e uno di sicurezza con spie luminose di controllo.
 • I rivestimenti sono completamente in acciaio inox. I piedini sono regolabili in altezza.



GB

The range allows a choice of two electric models.
 • The tanks in stainless steel 18/10 AISI 304, fully pressed, allow a quick and safe cleaning. They are suited for holding GastroNorm containers of a depth of up to 100mm.
 • Tank temperature can be adjusted between 30°C and 90°C.
 • Heating is guaranteed by stainless steel heating elements located under the tank. They are controlled by a working thermostat and a safety thermostat with control indicator lights.
 • The outer panes are completely in stainless steel. The feet are height adjustable.



SKB80E

D

Die Serie ermöglicht die Auswahl zwischen zwei Elektro-Modelle.
 • Die vollständig tiefgezogenen Becken aus Edelstahl 18/10 AISI 304 ermöglichen eine schnelle und sichere Reinigung. Sie eignen sich für die Aufnahme von GastroNorm-Schüsseln mit einer Tiefe bis zum 100 mm.
 • Die Temperatur im Becken ist von 30°C auf 90°C einstellbar.
 • Die Erhitzung wird durch Silikon liegende Heizkörper gewährleistet. Diese sind auf der Außenseite des Beckens angebracht. Es werden von einem Betriebsthermostat und einem Sicherheitsthermostat durch Kontroll-Leuchtanzeige reguliert.
 • Die Verkleidung ist ganz aus Edelstahl. Die Stellfüße sind höhenverstellbar.

F

La gamme permet de choisir entre deux modèles électriques.
 • Les cuves sont en acier inox 18/10 AISI 304; elles sont embouties et permettent un nettoyage rapide et sûr. Elles conviennent aux bacs GASTRONORM jusqu'à 100 mm de profondeur.
 • Régulation de la température à l'intérieur de la cuve de 30°C à 90°C.
 • Le chauffage est assuré par des résistances en acier inox montées au-dessous de la cuve.
 Elles sont commandées par un thermostat de travail et par un thermostat de sécurité avec voyants lumineux de contrôle.
 • Les habillages sont entièrement réalisés en acier inox. Les pieds d'appui sont réglables en hauteur.

E

La gama permite elegir entre dos modelos eléctricos.
 • Las cubas de acero inox 18/10 AISI 304, completamente embutidas, permiten una limpieza rápida y segura. Son idóneas para contener cubetas GASTRONORM de una profundidad de 100 mm.
 • Las temperaturas en la cuba son regulables de 30°C a 90°C.
 • El calentamiento está garantizado por unas resistencias de acero inox introducidas directamente en la cuba. Están controladas por un termostato de trabajo y otro de seguridad con espías luminosas de control.
 • Los revestimientos son completamente de acero inox. Los pies son de altura regulable.



FRIGGITRICI GAS ED ELETTRICHE • GAS AND ELECTRIC FRYERS • ELEKTRO- UND GAS-FRITEUSEN • FRITEUSES À GAZ ET ÉLECTRIQUES •



- I** 6 modelli da scegliere, diversi per dimensioni, tipo d'alimentazione (gas o elettrica), numero e capacità delle vasche. Queste apparecchiature garantiscono eccellenti risultati in termini di produttività, igiene e risparmio di energia e nei consumi d'olio.
- Il piano superiore è interamente stampato in acciaio inox 18/10 (AISI 304) di grosso spessore.
- Le vasche, stampate e sagomate con ampi raggi, permettono una pulizia facile e veloce. Un'ampia zona fredda consente ai residui della frittura di non entrare nel cerchio dell'olio caldo, preservandolo nel tempo.
- Il rubinetto per lo scarico dell'olio si

trova frontalmente. Le macchine hanno in dotazione un raccordo a gomito da innestare al rubinetto per facilitare lo scarico dell'olio.

- Riscaldamento a gas garantito tramite bruciatori in acciaio, controllati da una valvola termostatica con termocoppia di sicurezza e accensione piezoelettrica.
- Riscaldamento elettrico ottenuto con resistenze corazzate, con sistema di ribaltamento o testa comandi mobile per l'agevole e perfetta pulizia della vasca, comandate da interruttore, termostati di lavoro e di sicurezza.
- I rivestimenti sono completamente in acciaio inox. I piedini sono regolabili in altezza.



SKF10GM

SKF20GM

SNACK 600

SKF2E



SK10DSE



FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS



GB

- 6 models to choose from, differing in size, power supply (gas or electric), number and capacity of tanks. These appliances guarantee excellent results in terms of productivity, hygiene, energy savings and oil consumption.
- The upper surface is fully pressed in stainless steel 18/10 (AISI 304) of high thickness.
 - The tubs, pressed and shaped with ample curves, allow quick and easy cleaning. A wide cold zone keeps fried residues from getting into the hot oil circulation so that the oil is preserved for a long period of time.
 - The oil drain tap is in the front. The



D

6 Modelle stehen zur Auswahl, die sich in Größe, Versorgung (Gas- oder Elektro-Modell), Anzahl und Aufnahmefähigkeit der Becken unterscheiden. Diese Geräte garantieren ausgezeichnete Ergebnisse hinsichtlich der Produktivität, Hygiene, Energieersparnis und Ölverbrauch.

- Die Oberplatte von beachtlicher Stärke ist aus Edelstahl 18/10 (AISI 304) und gestanzt.
- Die tiefegezogenen und modellierten Becken sind einfach und schnell zu reinigen. Eine große Kaltzone verhindert, dass sich Fritterreste mit dem warmen Öl vermischen, und hält diese zurück.
- Der Ölablaufhahn befindet sich vorne. Die Geräte werden mit einem gebogenen Anschlussrohr geliefert, das an den Hahn angeschlossen wird und den Ölablauf vereinfacht.
- Das Gas-Modell verfügt über Brenner aus Chromstahl, die durch Piezozünder, einen Thermostat und Sicherheits-Thermoelement gesteuert wird.
- Die elektrische Erhitzung erfolgt durch gerüstete Heizwiderstände mit Hilfe eines Kippsystems oder einer beweglicher Bedienungsblende zur einfachen und gründlichen Reinigung des Beckens, und wird durch Schalter, Betriebs- und Sicherheitsthermostat gesteuert.
- Die Verkleidung ist vollkommen aus Edelstahl. Die Stellfüße sind regulierbar.

F

6 modèles au choix, différents par dimensions, type d'alimentation (gaz ou électrique), nombre et capacité des cuves. Ces appareils assurent d'excellents résultats au niveau production, hygiène, économies d'énergie et consommation d'huile.

- Le plan supérieur est embouti et entièrement réalisé en acier inox 18/10 (AISI 304) de forte épaisseur.
- Les cuves, embouties et largement galbées, permettent un nettoyage facile et rapide. Une ample zone froide évite que les résidus de friture ne se mélangent à l'huile chaude pour en préserver la qualité plus longtemps.
- Le robinet de vidange de l'huile est situé sur la façade de l'appareil. Ces appareils sont équipés d'un raccord coulé à appliquer sur le robinet pour faciliter l'évacuation de l'huile.
- Le chauffage à gaz est assuré par des brûleurs en acier, contrôlés par une vanne thermostatique munie de thermocouple de sécurité et d'un dispositif d'allumage piézo-électrique.
- Le chauffage électrique est assuré par des résistances blindées munies d'un dispositif de basculement ou d'un tableau de commandes mobile pour faciliter le nettoyage de la cuve et sont commandées par un interrupteur et des thermostats d'exercice et de sécurité.
- Les habillages sont entièrement réalisés en acier inox. Les pieds d'appui sont réglables en hauteur.

E

6 modelos para elegir, distintos en lo que se refiere a las dimensiones, al tipo de alimentación (gas o eléctrica) y al número y capacidad de las cubas. Estos equipos garantizan excelentes resultados en términos de productividad, higiene, ahorro de energía y consumo de aceite.

- Superficie superior completamente embutida de acero inox 18/10 (AISI 304) de gran espesor.
- Las cubas, embutidas y molduradas con amplios rayos, permiten una limpieza fácil y rápida. Una amplia zona fría permite que los residuos de la fritura no entren en la circulación del aceite caliente, preservándolo así en el tiempo.
- El grifo para la descarga del aceite se encuentra en la parte frontal. Las máquinas tienen en dotación una unión acodada que debe acoplarse al grifo para facilitar la descarga del aceite.
- Calentamiento por gas garantizado mediante quemadores de acero, controlados por una válvula termostática con temporizador de seguridad y encendido piezoelectrónico.
- Calentamiento eléctrico obtenido con





SKCP60E

CONTENITORE CALDO • WARM CONTAINER • WARMBEHÄLTER • BAC CHAUD • RECIPIENTE CALIENTE



I

Un modello con modulo da 400 mm. Ottimo per mantenere patatine fritte o altri alimenti sempre caldi e pronti per essere serviti.

- Riscaldamento a mezzo di 2 resistenze, superiore in ceramica e inferiore in inox, comandate da un interruttore.
- La macchina ha in dotazione una bacinetta estraibile inox GN 1/1 h 150 mm e una griglia interna scola olio.
- I rivestimenti sono completamente in acciaio inox. I piedini sono regolabili in altezza.

GB

One model with a 400 mm module. Perfect for keeping chips or other foods warm and ready for serving.

- Heating by means of 2 heating elements, the upper one in ceramic and the lower one in stainless steel, controlled by a switch.
- The machine is equipped with an extractable stainless steel tub, GN 1/1 h 150, and an internal oil draining rack.
- The outer panes are completely in stainless steel. The feet are height adjustable.



SKP40E



D

Ein Modell mit Modul 400 mm. Ideal, um Pommes Frites oder andere Speisen warm zu halten, so dass sie jederzeit serviert werden können.

- Die Erhitzung erfolgt über 2 Heizwiderstände, der obere aus Keramik, der untere aus Edelstahl, die durch einen Schalter gesteuert werden.
- Das Gerät wird mit einer herausnehmbaren Schüssel aus Edelstahl GN 1/1 h 150 mm und einem Innengitter zum Abtropfen von Öl geliefert.
- Die Verkleidung ist vollkommen aus Edelstahl. Die Stellfüße sind regulierbar.

F

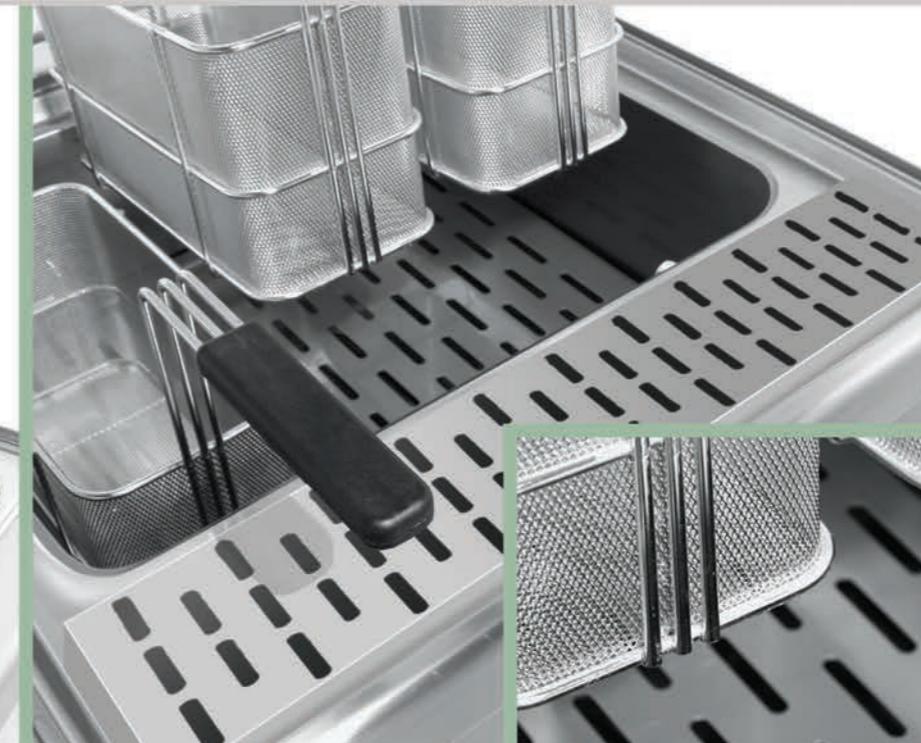
Un modèle avec module de 400 mm. Idéal pour maintenir les frites ou d'autres aliments toujours chauds et prêts à être servis à tout moment.

- Chauffé par deux résistances commandées par un interrupteur, la résistance supérieure est en céramique et celle du bas en inox.
- L'appareil est doté d'un bac extractible en inox GN 1/1 h 150 mm et d'une grille pour égoutter l'huile.
- Les habillages sont entièrement réalisés en acier inox. Les pieds d'appui sont réglables en hauteur.

E

Un modelo con módulo de 400 mm. Óptimo para mantener las patatas fritas u otros alimentos calientes y listos para ser servidos.

- Calentamiento por medio de 2 resistencias, la superior de cerámica y la inferior de acero inox, controladas por un interruptor.
- La máquina tiene en dotación una cubeta extraíble inox GN 1/1 h 150 mm y una parrilla interna para escurrir el aceite.
- Los revestimientos son completamente de acero inox. Los pies son de altura regulable.



D

Zwei elektrische Modelle sind verfügbar.

- Die Oberplatte von beachtlicher Stärke ist aus Edelstahl 18/10 AISI 304 gefertigt.
- Die Kochbehälter mit großem Fassungsvermögen sind tiefegezogen und haben abgerundete Ecken, die die Reinigung und Hygiene erleichtern. Sie werden aus Edelstahl AISI 316 hergestellt: eine Legierung, die auch bei hohen Temperaturen außergewöhnlich korrosionsfest gegenüber Salz und Stärke ist. Jedes Becken ist mit einem Überlauf und einem Wasserablauf ausgestattet.

- Zur Ausstattung gehören: Set Körbe für jedes Becken aus Edelstahl; ein Deckel, ein Abstell- und ein vorderes Abtropfgitter für Körbe.
- Die Erhitzung erfolgt durchrostfreie, gerüstete Heizwiderstände, die sich zur Steigerung der Leistungsfähigkeit im Becken befinden. Sie werden über einen 4-Tastschalter (Erhitzen - Kochen - Warmhalten - Aus) gesteuert.

Die Verkleidung ist vollkommen aus Edelstahl. Die Stellfüße sind regulierbar.

F

Zwei elektrische Modelle sind verfügbar.

- Die Oberplatte von beachtlicher Stärke ist aus Edelstahl 18/10 AISI 304 gefertigt.
- Die Kochbehälter mit großem Fassungsvermögen sind tiefegezogen und haben abgerundete Ecken, die die Reinigung und Hygiene erleichtern. Sie werden aus Edelstahl AISI 316 hergestellt: eine Legierung, die auch bei hohen Temperaturen außergewöhnlich korrosionsfest gegenüber Salz und Stärke ist. Jedes Becken ist mit einem Überlauf und einem Wasserablauf ausgestattet.

- Zur Ausstattung gehören: Set Körbe für jedes Becken aus Edelstahl; ein Deckel, ein Abstell- und ein vorderes Abtropfgitter für Körbe.
- Die Erhitzung erfolgt durchrostfreie, gerüstete Heizwiderstände, die sich zur Steigerung der Leistungsfähigkeit im Becken befinden. Sie werden über einen 4-Tastschalter (Erhitzen - Kochen - Warmhalten - Aus) gesteuert.

E

Hay 2 modelos disponibles con alimentación eléctrica.

- Superficie superior completamente embutida de acero inox 18/10 (AISI 304) de gran espesor.
- Las cubas de cocción, dotadas de amplia capacidad, son de tipo embutido y con todos los cantos radiados para facilitar la limpieza e higiene. Están fabricados en acero inox AISI 316, una aleación de excepcional resistencia a la corrosión provocada por la sal y los almidones, incluso a temperaturas elevadas. Cada cuba cuenta con grifo de carga, rebasadero y desague.
- En dotación: juego de cestas para cada cuba, realizadas en red de acero inox, cubierta, rejilla interna para soportar los panieres y rejilla anterior para escurrir las cestas.
- El calentamiento se verifica mediante resistencias acorazadas inoxidables ubicadas dentro de la cuba para aumentar el rendimiento, gestionadas por un conmutador de 4 posiciones (puesta en temperatura-cocción-mantenimiento-apagado).
- Los revestimientos son completamente de acero inox. Los pies son de altura regulable.



SKCP40E

CUOCIPASTA ELETTRICI • ELECTRIC PASTA-COOKERS • ELEKTRO-NUDELKOKHER • CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES • CUECOPASTAS ELÉCTRICOS

I

Sono disponibili 2 modelli con alimentazione elettrica.

- Il piano superiore è interamente stampato in acciaio inox 18/10 AISI 304 di grosso spessore.
- Le vasche di cottura, dotate di ampia capacità, sono stampate e con angoli tutti raggiati per facilitare pulizia ed igiene. Sono realizzate con acciaio inox AISI 316, una lega con eccezionale resistenza alla corrosione provocata dal sale e dagli amidi, anche a temperature elevate. Ogni vasca è dotata di rubinetto di carico, troppopieno e scarico acqua.

- In dotazione: set di cestelli per ogni vasca, realizzati in rete d'acciaio inox, copričia e griglia interna poggia cestelli e griglia anteriore scolacesti.
- Nei modelli elettrici, il riscaldamento avviene tramite resistenze corazzate inossidabili, poste all'interno della vasca per aumentare il rendimento, comandate da un commutatore a 4 posizioni (messa in temperatura-cottura-mantenimento-spento),
- I rivestimenti sono completamente in acciaio inox. I piedini sono regolabili in altezza.

GB

2 electric models are available.

- The upper surface is fully pressed in stainless steel 18/10 (AISI 304) of high thickness.
- The cooking tanks, with a large capacity, are pressed and have fully rounded corners to ease cleaning and improve hygiene. They are made of stainless steel AISI 316, an alloy of exceptional resistance to corrosion caused by salt and starches, even at high temperatures. Each tank is equipped with a filling tap, overflow and water drain.
- Equipped with: set of baskets for each tub, made of stainless steel wire mesh, lid and internal basket support wire mesh and front basket draining rack.
- Heating occurs by means of stainless armoured heating elements, located inside the tank to increase performance, controlled by a 4-position commutator (warm - cook - hold - off).
- The outer panes are completely in stainless steel. The feet are height adjustable.



FRY TOP ELETTRICI E GAS • ELECTRIC AND GAS FRY TOPS • ELEKTRO- UND GAS-GRIDDLEPLATTE • GRILLADES ÉLECTRIQUES ET À GAZ •



I
A scelta tra 35 modelli: con alimentazione a gas ed elettrica, diversi per dimensioni e tipo di piastra di cottura (liscia, rigata, mista in acciaio e al cromoduro, nei sistemi NORM e VARIPAN). Ideali per cucinare in modo naturale, sono caratterizzati da straordinaria uniformità di riscaldamento, elevata produttività, facilità di pulizia e massima affidabilità nel tempo.
• I modelli NORM, dotati di piastre di grosso spessore, presentano una fascia perimetrale di accoppiamento tra la piastra di cottura ed il paraspruzzi su tre lati. La saldatura di accoppiamento tra la piastra di cottura ed il paraspruzzi è realizzata sul lato superiore per una perfetta igiene. Le piastre sono inclinate verso la parte anteriore, dove si trova un convogliatore di liquidi e residui, che permette di raccoglierli in un cassetto estraibile frontalmente per la pulizia.
• I modelli VARIPAN si differenziano dai NORM per la piastra di cottura in posizione orizzontale incassata in una vasca stampata profonda 28 mm con angoli raggiati per facilitare la pulizia. Sono dotati di un tappo di chiusura ermetica del foro di scarico grassi. Oltre a fungere da bistecciera, grazie alla griglia di cottura, è indicato per la frittura a velo d'olio o burro, per la cottura di sughi e brasati etc. etc.
• Per soddisfare tutte le richieste ed esigenze di cottura, sono disponibili diverse versioni di piastra: liscia, liscia al cromoduro, tutta rigata, 1/2 rigata e 1/2 liscia.
• Il riscaldamento a gas è ottenuto con bruciatori tubulari in acciaio inox a fiamma stabilita, controllati da una valvola termostatica con campo di regolazione da 70°C a 300°C, con termocoppie, termostato di sicurezza e accensione piezoelettrica.
• Il riscaldamento elettrico avviene a mezzo di resistenze corazzate con termostato di regolazione della temperatura da 70°C a 300°C, termostato di sicurezza e spie luminose di controllo.
• I modelli da 800 e parte dei modelli da 600 (dove indicato) dispongono di due zone di cottura indipendenti.
• I rivestimenti sono completamente in acciaio inox. I piedini sono regolabili in altezza.



SKT60ELR



SKT1E



SKT2EC2+PS24

SNACK 600



SKT1G



SKT80GLR



FRY TOP ELÉCTRICOS Y A GAS



GB

A choice of 35 models: powered by gas or electricity, different in sizes and type of cooking plate (smooth, combined in steel and hard chrome, in the NORM and VARIPAN systems).

Perfect for cooking in a natural way, they feature extraordinarily uniform heating, high productivity, easy cleaning and maximum reliability over time.

- The NORM models, equipped with thick plates, have an edge splash guard on three sides. The welded joint between the cooking plate and the splash guard is realized on the upper side for perfect hygiene. The plates are tilted towards the front, where there is a trap for liquids and residues, which can be collected in a tray which is frontally extractable for cleaning.

- The VARIPAN models differ from the NORM models in that the cooking plate is positioned horizontally and recessed in a 28mm deep tub with rounded corners for easy cleaning. They are equipped with a hermetically closing plug for the fat drain hole. Along with acting as a

- steak grill, thanks to the cooking grill, it is also indicated for frying on a thin layer of butter or oil, for cooking sauces and for braising.

- To meet all cooking requests and needs, various versions of plates are available: smooth, smooth in hard chrome, fully grooved, 1/2 grooved and 1/2 smooth.

- Gas heating is obtained through tubular burners in stainless steel with stabilized flame, controlled by a thermostatic valve with a range of adjustment from 70°C to 300°C, with thermocouple, safety thermostat and piezoelectric ignition.

- Electric heating occurs by means of armored heating elements with an adjustment thermostat for setting the temperature between 70°C and 300°C, a safety thermostat and control indicator lights.

- The 800 models and part of the 60 models (where indicated) have two independent cooking zones.

- The outer panes are completely in stainless steel. The feet are height adjustable.

D

Zur Auswahl stehen 35 Modelle: mit Gas- und mit Stromversorgung; unterschiedlich in Größe und Art der Bratfläche (glatt, gerillt, aus einer Mischung aus Edelstahl und Hartchrom, in den Systemen NORM und VARIPAN). Es sind ideal für gesundes Kochen und bezeichnen sich durch eine außergewöhnlich gleichmäßige Erwärmung, hohe Produktivität, einfache Reinigung und große, dauerhafte Zuverlässigkeit.

- Die Modelle NORM verfügen über Platten von beachtlicher Stärke und haben einen dreiseitigen, umlaufenden Spritzschutz. Die Verbindungs-Schweißnaht zwischen der Kochplatte und dem Spritzschutz befindet sich aus hygienischen Gründen auf der Oberseite. Die Platten sind nach vorne abgeschrägt, so wie ein Leibchen für Flüssigkeiten und Reste befindet, mit dessen Hilfe sie in einer für die Reinigung herausnehmbaren Schublade an der Vorderseite gesammelt werden können.

- Tous les modèles NORM sont équipés de plaques de forte épaisseur et présentent un rebord anti-éclaboussures sur trois côtés. La soudure de jonction de la plaque de cuisson avec le bandeau anti-éclaboussures est réalisée sur le dessus pour garantir une hygiène parfaite. Les plaques sont inclinées vers l'avant pour permettre aux jus et aux résidus de cuison de se déverser par une gouttière dans un tiroir de récupération extractible et située sur la façade de l'appareil pour faciliter le nettoyage.

- Les modèles VARIPAN se différencient des modèles NORM par une plaque de cuisson horizontale, encastrée dans une cuve emboutie de 28 mm de profondeur, avec des angles intérieurs arrondis pour faciliter le nettoyage. Ils sont équipés d'un bouchon étanche pour la fermeture du dispositif de vidange des graisses. En plus de leur fonction de grill, grâce à leur grille de cuison, ils sont également indiqués pour la friture avec un minimum d'huile ou de beurre, pour la cuisson des sauces et des

viandes braisées, etc.

- Pour satisfaire toutes les demandes et toutes les exigences de cuisson, différentes versions de plaque sont proposées: lisse, lisse au chrome, nervurée, 1/2 nervurée et 1/2 lisse.

- Le chauffage à gaz est assuré par des brûleurs tubulaires d'acier inox à flamme stabilisée, contrôlés par une vanne thermostatique avec une plage de régulation allant de 70°C à 300°C et munie de thermocouple de sécurité thermostat de sécurité et de dispositif d'allumage piezoélectrique.

- Le chauffage électrique est assuré par des résistances blindées avec thermostat de régulation de température allant de 70°C à 300°C, thermostat de sécurité avec voyants lumineux.

- Tous les modèles de 800 mm et une partie des modèles de 600 mm (lorsqu'il est indiqué) disposent de deux zones de cuisson indépendantes.

- Les habillages sont entièrement réalisés en acier inox. Les pieds d'appui sont réglables en hauteur.

E

Un surtido de 35 modelos: con alimentación de gas y eléctrica, distintos en lo que se refiere a las dimensiones y al tipo de placa de cocción (lisa, lista, mixta de acero y al cromoduro, en los sistemas NORM y VARIPAN). Ideales para cocinar de forma natural, se caracterizan por una extraordinaria uniformidad de calentamiento, elevada productividad, facilidad de limpieza y máxima fiabilidad en el tiempo.

- Los modelos NORM, dotados de placas de gran espesor, presentan una taja perimetral antispicaduras en tres lados. La soldadura de empalme entre la placa de cocción y la faja antispicaduras está realizada en el lado superior para garantizar una higiene perfecta. Las placas están inclinadas hacia la parte anterior, en la que se encuentra un transportador de líquidos y residuos que permite

GB

A choice of 35 models: powered by gas or electricity, different in sizes and type of cooking plate (smooth, combined in steel and hard chrome, in the NORM and VARIPAN systems).

Perfect for cooking in a natural way, they feature extraordinarily uniform heating, high productivity, easy cleaning and maximum reliability over time.

- The NORM models, equipped with thick plates, have an edge splash guard on three sides. The welded joint between the cooking plate and the splash guard is realized on the upper side for perfect hygiene. The plates are tilted towards the front, where there is a trap for liquids and residues, which can be collected in a tray which is frontally extractable for cleaning.

- The VARIPAN models differ from the NORM models in that the cooking plate is positioned horizontally and recessed in a 28mm deep tub with rounded corners for easy cleaning. They are equipped with a hermetically closing plug for the fat drain hole. Along with acting as a

- steak grill, thanks to the cooking grill, it is also indicated for frying on a thin layer of butter or oil, for cooking sauces and for braising.

- To meet all cooking requests and needs, various versions of plates are available: smooth, smooth in hard chrome, fully grooved, 1/2 grooved and 1/2 smooth.

- Gas heating is obtained through tubular burners in stainless steel with stabilized flame, controlled by a thermostatic valve with a range of adjustment from 70°C to 300°C, with thermocouple, safety thermostat and piezoelectric ignition.

- Electric heating occurs by means of armored heating elements with an adjustment thermostat for setting the temperature between 70°C and 300°C, a safety thermostat and control indicator lights.

- The 800 models and part of the 60 models (where indicated) have two independent cooking zones.

- The outer panes are completely in stainless steel. The feet are height adjustable.

recogerlos en un cajón extraíble frontalmente para la limpieza.

- Los modelos VARIPAN se diferencian de los NORM porque la placa de cocción está en posición horizontal y encastreada en una cuba embutida de 28 mm de profundidad con cantos radiados para facilitar la limpieza. Están dotados de un tapón de cierre hermético del orificio de descarga de grasa. Gracias a la rejilla de cocción, además de funcionar como parilla, son ideales para la fritura a velo de aceite o manteca y para la preparación de salsas y estofados, etc.

- El calentamiento eléctrico tiene lugar por medio de resistencias acorazadas con termostato de regulación de la temperatura de 70 °C a 300 °C, termostato de seguridad y encendido piezoelectrónico.

- Para satisfacer todas las preferencias y exigencias de cocción, hay disponibles distintas versiones de placa: lisa, lisa al cromoduro, toda lista, 1/2 lista y 1/2 lisa.

- El calentamiento a gas se obtiene con quemadores tubulares de acero inox de llama estabilizada, controlados por una válvula termostática con campo de regulación de 70 °C a 300 °C, con temporar, termostato de seguridad y encendido piezoelectrónico.

- El calentamiento eléctrico tiene lugar por medio de resistencias acorazadas con termostato de regulación de la temperatura de 70 °C a 300 °C, termostato de seguridad y encendido piezoelectrónico.

- Los modelos de 800 y parte de los modelos de 600 (donde indicado) disponen de dos zonas de cocción independientes.

- Los revestimientos son completamente de acero inox. Los pies son de altura regulable.



15



SKPL1G

GRIGLIE • GRILLS • GRILLPLATE • GRILS • PARRILLAS



I
GRIGLIA ELETTRICA CON ACQUA

Disponibile un modello con modulo da 400. Particolamente indicata per cottura di cibi che necessitano del giusto e costante grado di umidità.

• Riscaldamento a mezzo di resistenze in INCOLOY a contatto della griglia di cottura realizzata in ghisa.

• Le resistenze sono comandate da un regolatore di energia, e controllate da un termostato di sicurezza a normo automatico che interviene in mancanza di acqua. Una lampada spia indica l'intervento delle resistenze.

• Il blocco delle resistenze è completamente ribaltabile per facilitare la pulizia della vasca.

• La vasca per il contenimento dell'acqua, che serve sia per il mantenimento dell'umidità dei cibi in cottura che per evitare i fumi della cottura, è dotata di rubinetto di scarico frontale.

• I rivestimenti sono completamente in acciaio inox. I piedini sono regolabili in altezza.

• I rivestimenti sono regolabili in altezza.

GB
ELECTRIC GRILL WITH WATER

Available in 400 module. It is especially indicated for cooking foods that require a proper and constant degree of humidity.

• Heating by means of heating elements in INCOLOY in contact with the cooking grill realized in cast iron.

• Heating elements controlled by an energy regulator and by an automatic reset safety thermostat which activates in case of lack of water. An indicator light shows that the heating elements are active.

• The heating element block can be completely tilted to ease cleaning of the tub.

• The water tub, which serves the purpose both of maintaining humidity of foods and avoiding cooking fumes, is equipped with a front drain tap.

• The outer panes are completely in stainless steel.

The feet are height adjustable.

LAVA ROCK GRILLS

Available in 2 gas models, in 400 and 800 modules, they are especially indicated for grilling meat, fish, vegetables, etc.

• The stainless steel cooking grill has a grooved structure, ideal for meat, and with rods, for fish. They are height-adjustable for easy and efficient cooking. The removable splash guards on the edge allow thorough cleaning.

• The fat and sauce collection tube can be frontally extracted for better cleaning.

• Heating occurs by means of steel burners with stabilized flame, controlled by a gas safety cock with thermocouple and with progressive adjustment of the supplied power. The pilot flame is equipped with piezoelectric ignition.

• The lava rock is of an inert type,

with radiant characteristics which are



SKR40E

ELEMENTI NEUTRI • NEUTRAL ELEMENTS • ARBEITSTISCHE • ÉLÉMENTS NEUTRES • MÓDULOS NEUTROS



SKN40



I

3 modelli disponibili, diversi per dimensioni, con o senza cassetto. • I ripiani superiori, in acciaio inox 18/10 AISI 304 di grosso spessore, conferiscono eccezionale robustezza. • Ampio cassetto completamente in acciaio inox montato su guide telescopiche scorrevoli su cuscinetti a sfera. • I rivestimenti sono completamente in acciaio inox. I piedini sono regolabili in altezza.

GB

3 models available, of different sizes, either with or without drawer. • The upper shelves, in thick stainless steel 18/10 AISI 304, provide exceptional sturdiness. • Spacious drawer completely in stainless steel, mounted on telescopic sliding runners on ball bearings. • The outer panes are completely in stainless steel. The feet are height adjustable.



SKN40+C

D

Es stehen zur Auswahl 3 Modelle in unterschiedlichen Größen mit oder ohne Schublade. • Die Abdeckungen aus Edelstahl 18/10 AISI 304 von beachtlicher Stärke sind außergewöhnlich robust. • Die große Schublade aus Edelstahl ist auf laufende Kugellagern Teleskopischen montiert. • Die Verkleidung ist aus Edelstahl. Die Stellfüße sind regulierbar.

F

3 modèles disponibles, de différentes dimensions, avec ou sans tiroir. • Les étagères supérieures, en acier inox 18/10 AISI 304 de forte épaisseur, confèrent une solidité exceptionnelle à l'appareil. • Grand tiroir entièrement réalisé en acier inox monté sur glissières télescopiques coulissant sur des roulements à billes. • Les habillages sont entièrement réalisés en acier inox. Les pieds d'appui sont réglables en hauteur.



SKN40+D

E

3 modelos disponibles, distintos en lo que se refiere a las dimensiones, con o sin cajón. • Los estantes superiores, de acero inox 18/10 AISI 304 de gran espesor, confieren una robustez excepcional. • Amplio cajón completamente fabricado en acero inox y montado sobre guías telescopicas correderas sobre cojinetes de bola. • Los revestimientos son completamente de acero inox. Los pies son de altura regulable.



BR16S



BASI E TELAI DI SUPPORTO • STANDING AND FRAME ELEMENTS • UNTERSCHRÄNKE UND RAHMEN • BASES ET CHASSIS DE SOUTIEN • BASES Y ESTRUCTURAS DE SOPORTE



I

La gamma prevede 4 telai a giorno con dimensione 40, 60, 80 e 120 cm. Costruiti in acciaio inox sono completi di ripiano inferiore e dotati di piedini antiscivolo. Le basi, di 3 diverse dimensioni, 40, 60 e 80 cm, sono disponibili con portine a chiusura magnetica o con vano a giorno.

GB

The range includes 4 open frames measuring 40, 60, 80 and 120 cm. Made of stainless steel, they come complete with a lower shelf and anti-slip feet. The supports, in three different sizes, 40, 60, and 80 cm, are available with magnetically closing doors or with an open compartment.



ST40

D

Das Sortiment von Traggestelle umfasst 4 offene Gestelle in den Größen 40, 60, 80 und 120 cm. Es sind vollkommen aus Edelstahl und werden komplett mit Boden und Antirutsch-Stellfüßen geliefert. Die Unterschränke sind in drei verschiedenen Größen (40, 60 und 80 cm) und können mit Magnetverschluss Flügeltüre oder mit offenem Fach erhältlich.

F

La gamme prévoit 4 châssis à jour de dimensions suivantes: 40, 60, 80 et 120 cm. Ils sont réalisés en acier inox et équipés d'une étagère inférieure et de pieds anti-glissement. Les bases sont proposées en 3 dimensions, 40, 60, et 80 cm, disponibles avec porte à fermeture magnétique ou avec compartiment à jour.

E

La gama cuenta con 4 estructuras vistas de distintas dimensiones: 40, 60, 80 y 120 cm. Fabricadas en acero inox, están provistas de un estante inferior y de pies antideslizantes. Las bases, de 3 dimensiones distintas, 40, 60 y 80 cm, están disponibles con puertas de cierre magnético o con un compartimento visto.



GB

6 models, with dimensions from 120 to 160 cm, with doors and/or drawers. Made completely of stainless steel with Scotch-Brite finish. The insulation is 50 mm thick, made with injected polyurethane resin with a minimum density of 40Kg/m³. CFC free. Refrigeration is ventilated to guarantee perfectly uniform temperatures in the entire cell. Automatic operation controlled by a digital thermostat with continuous display of the temperature. Operating temperature -5/+5. Hot gas automatic defrosting.

- Internal compartments with rounded corners for perfect hygiene, built to hold racks and tubs GN 1/1 53x32.5 cm.
- Doors with magnetic recessed seal on 4 sides.
- Drawers with recessed stainless steel telescopic runners on 4 sides.
- Copper evaporator with external aluminium fins.
- Condenser suitable for operation in ambient temperatures up to +32°C.
- Automatic disposal of defrost condensation.
- Gas R134a

D

6 Modelle mit Abmessungen von 120 bis zum 160 cm, Türen und/oder Schubladen. Es sind vollkommen aus Edelstahl mit Oberflächenbehandlung Scotch-Brite. 50 mm starke Isolierung durch eingespritzte Polyurethanharze mit einer Mindestdichte von 40Kg/m³. FCKW-frei. Die Kühlung erfolgt mit Umluft, um eine gleichmäßige Temperatur im Innenraum zu gewährleisten. Automatischer Betrieb, der über einen digitalen Thermostat mit konstanter Temperaturanzeige kontrolliert wird. Betriebstemperatur -5/+5°C. Automatische Abtaufunktion mit Heißgas.

- Innenaufbauten konzipiert mit abgerundeten Kanten für eine perfekte Hygiene und Aufnahme von Gitterrosten und Behältern GN 1/1 53x32.5 cm.
- Flügeltüren mit Magneteinsatz zum Einrasten auf allen 4 Seiten.
- Klappen mit Magneteinsatz zum Einrasten auf allen 4 Seiten.
- Verdampfer aus Kupfer, äußerlich mit bearbeiteten Aluminiumrippen versehen.
- Kondensator geeignet für eine Arbeit mit Umgebungstemperaturen bis zum +32°C.
- Automatischer Abfluss des Abtauwassers.
- Gas R134a

F

6 modèles, de 120 et 160 cm de dimensions, avec portes y/o tiroirs. Entièrement réalisés en acier inox avec finition Scotch-Brite. Isolation de 50 mm d'épaisseur réalisée avec des résines de polyuréthane injectées d'une densité minima de 40 kg/m³. Ne contient pas de CFC. La réfrigération est ventilée pour garantir une totale uniformité de température dans toute la chambre froide. Fonctionnement automatique, contrôlé par un thermostat digital avec visualisation permanente de la température. Température d'exercice -5/+5. Dégivrage automatique par gaz chaud.

- Compartiments intérieurs avec angles arrondis pour une parfaite hygiène, conçus pour contenir des grilles et des bacs GN 1/1 de 53x32,5 cm.
- Porte avec joint magnétique à encastrement sur 4 côtés.
- Tiroirs avec glissières inox et joints magnétiques à encastrement sur 4 côtés.
- Évaporateur en cuivre traité extérieurement, ailettes en aluminium.
- Condensateur adapté au fonctionnement avec des températures ambiantes allant jusqu'à +32°C.
- Dégivrage automatique de l'eau de dégivrage.
- Gaz R134a

E

6 modelos, con dimensiones de 120 y 160 cm, con puertas y/o cajones. Fabricadas completamente en acero inox con acabado Scotch-brite. Aislamiento de 50 mm de espesor, obtenido con resinas poliuretánicas inyectadas con una densidad mínima de 40Kg/m³. Exentas de CFC. La refrigeración es ventilada para asegurar una perfecta uniformidad de temperatura en toda la celda. Funcionamiento automático, controlado por un termostato digital con visualización constante de la temperatura. Temperatura de funcionamiento -5/+5. Descongelación automática por gas caliente.

- Compartimentos internos con cantos redondeados para obtener una higiene perfecta, fabricados para contener parillas y cubetas GN 1/1 53x32.5 cm.
- Puertas con guarnición magnética de encastre en 4 lados.
- Cajones con guías telescópicas inox y guarnición magnética de encastre en los 4 lados.
- Evaporador de cobre tratado externamente con instalación de lamas de aluminio.
- Condensador idóneo para funcionar con temperaturas ambiente de hasta +32°C.
- Eliminación automática del agua de condensación de la descongelación.
- Gas R134a

- Per una perfetta igiene, costruiti per contenimento di griglie e bacinelles GN 1/1 53x32.5 cm.
- Portine con garnizione magnetica ad incastro sui 4 lati.
- Cassetti con guide telescopiche inox e garnizioni magnetica ad incastro sui 4 lati.
- Evaporatore in rame trattato esternamente con alettature in alluminio.
- Condensatore idoneo a funzionare con temperature ambiente fino a +32°C.
- Smaltimento automatico della condensa di sbrinamento.
- Gas R134a

SNACK 600

LEGENDA

	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimension Dimensión		Forno elettrico Electric oven Elektroofen Four électrique Horno electrico		Tipo di comandi Type of commands Betriebschaltersorte Type de commande Tipos de mandos		Scarico acqua Water drain Abfluss Vidange Descarga
	Potenza assorbita Absorbed power Aufgenommene Leistung Puissance absorbée Potencia absorbida		Potenza assorbita gas Absorbed gas power Aufgenommene Gas-Leistung Puissance gaz absorbée Potencia gas absorbida		Superficie di cottura Cooking surface Kochfläche Superficie de cuisson Superficie de coccion		Carico acqua calda e fredda Hot and cold water charging Kalter/Warmer Wasserzulauf Remplissage d'eau chaude et froide Carga agua caliente y fría
	Tensione di alimentazione Power requirements Spannung Tension d'alimentation Tension alimentación		Dotazione griglie Rack supplied Ausgestattene Rosten Grilles fournies Rejillas provistas		Tipo di piastra Type of plate Platten Type de plaque Tipo de plancha		Comandi meccanici Mechanical commands Mechanisch Antriebs Commande mécanique Mandos mecánicos
	Peso Weight Gewicht Poids Peso		Piastra tonda Round plates Runde Platten Plaques rondes Planchas redondes		Zone di cottura indipendenti Independent cooking areas Unabhängige kochzonen Zones de cuisson indépendant Zonas de coccion independientes		Piastra liscia Smooth plate Glatte Platte Plaque lisse Plancha lisa
	Volume totale con imballo Total volume including packaging Gesamtvolumen mit Verpackung Volume total avec emballage Volumen total con embalaje		Piastra quadre Square plates Viereckige Platten Plaques carrées Planchas cuadras		Numero cassetti Number of drawers Schubladen Anzahl Nombre tiroir Número de cajones		Piastra liscia al cromo duro Smooth chromium plate Verchromte glatte Platte Plaque chromee lisse Plancha lisa al cromo duro
	Bruciatori fuoco Flame burners Flammenbrenner Brûleurs feu Quemadores fuego		Piastra vetroceramica Pyroceram plates Ceranfeld Plaques vitroceramique Planchas vitroceramica		Vano a giorno Open stand Offener Unterbau Placard ouvert Espacio abierto		Piastra rigata Grooved plate Gerillte Platte Plaque nervurée Plancha acanalada
	Vasche Tanks Becken Cuves Cubas		Capacità vasca Capacity liters for tank Becken vermögen Capacité pour cuve Capacidad por cuba		Numero portine Number of doors Anzahl der Türen Nombre de portes Número de puertas		
	Forno gas Gas oven Gasofen Four à gaz Horno gas		Cesti Baskets Körbe Paniers Canastillas		Camino alto High flue riser Höher Kamin Mitre haut Chimenea alta		

CUCINE GAS
GAS COOKERS
GASHERDE
FORNEAUX À GAZ
COCINAS DE GAS

	LxPxH cm	kW (kcal)	kW	V./Ph	Kg	m³	3,5 kW	kW	LxPxH cm	LxPxH cm	n°xGN	
SKC40G	40x65x30	7 (6020)	-	-	19,2	0,20	2	-	-	-	-	✓
SKC80G	80x65x30	14 (12040)	-	-	32,7	0,36	4	-	-	-	-	✓
CC81CG	80x65x87,5	17,6 (15136)	0,032	230	99,2	0,92	4	3,6	62x43x30	-	1 x 1/1	✓
CC120CG	120x65x87,5	24,6 (21156)	0,032	230	148,5	1,32	6	3,6	62x43x30	-	1 x 1/1	✓
CCC80E	80x65x87,5	14 (12040)	2,515	230	90	0,92	4	-	-	-	-	-
CCG81CE	80x61,5x87,5	14 (12040)	2,5	230	98,2	0,92	4	-	-	62x43x30	1 x 1/1	-
CCG120CE	120x61,5x87,5	21 (18060)	2,5	230	146	1,32	6	-	-	62x43x30	1 x 1/1	-

CUCINE ELETTRICHE
ELECTRIC COOKERS
ELEKTROHERDE
FORNEAUX ELECTRIQUES
COCINAS ELECTRICAS

	LxPxH cm	Ø22 cm 2,6 kW	Ø22 cm 2 kW	22x22 cm n°	Ø16 cm 1200 W	Ø20 cm 1800 W	Ø23/14 cm 2100/700 W	Ø25/16 cm 2500/1000 W	kW	V./Ph	Kg	m³	cm	n°xGN	
SKC40E	40x61,5x30	1	1	-	-	-	-	-	4,6	400/3N	18,8	0,20	-	-	-
SKCQ40E	40x61,5x30	-	-	2	-	-	-	-	5,2	400/3N	22,1	0,20	-	-	-
SKCV40E	40x61,5x30	-	-	-	1	1	-	-	3,9	400/3N	22,3	0,20	-	-	-
SKC80E	80x61,5x30	2	2	-	-	-	-	-	9,2	400/3N	40	0,36	-	-	-
SKCQ80E	80x61,5x30	-	-	4	-	-	-	-	10,4	400/3N	40	0,36	-	-	-
SKCV80E	80x61,5x30	-	-	1	1	-	2	8	400/3N	39,5	0,36	-	-	-	-
CC80E	80x61,5x87,5	2	2	-	-	-	-	-	11,7	400/3N	94	0,36	45x40x32	1 x 44x33	-
SK4PFCE	80x61,5x87,5	2	2	-	-	-	-	-	11,7	400/3N	107	0,92	62x43x30	1 x 1/1	-
SK4VFCE	80x61,5x87,5	-	-	-	1	1	-	2	10,5	400/3N	118	0,92	62x43x30	1 x 1/1	-

SNACK 600
BAGNOMARIA
BAIN-MARIE
BAIN-MARIE
BANO MARIA

	LxPxH cm	kW (Kcal/h)	kW	V./Ph	Kg	m³	GN1/1 h150
SKB40E	40x61,5x30	-	1	230	19	0,20	1
SKB80E	80x61,5x30	-	2	230	32,8	0,36	2

FRIGGITRICI GAS E ELETTRICHE
GAS AND ELECTRIC FRYERS
ELEKTRO- UND GAS-FRITEUSEN
FRITEUSES À GAZ ET ÉLECTRIQUES
FREIDORAS A GAS Y ELECTRICAS

	LxPxH cm	kW (kcal)	kW	V./Ph	Kg	m³	n°	I min/max	cm
SKF10GM	40x65x30	6,9 (5934)	-	-	22,3	0,20	1	8,3-10,5	23x30x11
SKF20GM	80x65x30	13,8 (11868)	-	-	49,5	0,36	2	8,3-10,5	23x30x11
SKF1E	40x61,5x30	-	7,5	400/3N	21,4	0,20	1	7,5-8,5	20x28x10,5
SKF2E	60x61,5x30	-	15	400/3N	33,4	0,29	2	7,5-8,5	20x28x10,5
SK10SE	40x65x30	-	7,5	400/3N	21,8	0,20	1	8,3-10,5	20x28x10,5
SK10DSE	60x65x30	-	15	400/3N	35,6	0,29	2	8,3-10,5	20x28x10,5

CONTENITORE CALDO
WARM CONTAINER
WARMBEHÄLTER
WACHTER
RECIPENTE CALIENTE

	LxPxH cm	kW	V./Ph	Kg	m³
SKP40E	40x61,5x30	1	230	18,4	0,20

CUOCIPASTA GAS E ELETTRICI
GAS AND ELECTRIC PASTA-COOKERS
ELEKTRO- UND GAS-NUDELKOCHER
CUISEURS À PATES À GAZ ET ÉLECTRIQUES
CUECIPASTAS A GAS Y ELECTRICOS

	LxPxH cm	kW (kcal)	kW	V./Ph	Kg	m³	n°/lt	n°/cm

<tbl_r cells="9" ix="3" maxcspan="1

	LxPxH cm	kW	kW (kcal)	V./Ph	Kg	m³	dm²	n°	
SKT2GC2	60x65x30	-	9 (7740)	-	51,2	0,35	30,6	C	2 ✓
SKT2GLR	60x65x30	-	9 (7740)	-	51,2	0,35	30,6	L/R	2 ✓
SKT3GC	80x65x30	-	10,6 (9116)	-	72	0,44	40,8	C	2 ✓
SKT40G	40x65x30	-	5,3 (4558)	-	35,2	0,20	20,4	L	1 ✓
SKT40GC	40x65x30	-	5,3 (4558)	-	35,2	0,20	20,4	C	1 ✓
SKT40GR	40x65x30	-	5,3 (4558)	-	35,2	0,20	20,4	R	1 ✓
SKT60G	60x65x30	-	8,5 (7310)	-	51,2	0,35	30,6	L	1 ✓
SKT60GC	60x65x30	-	8,5 (7310)	-	51,2	0,35	30,6	C	1 ✓
SKT60GR	60x65x30	-	8,5 (7310)	-	51,2	0,35	30,6	R	1 ✓
SKT60GR2	60x65x30	-	9 (7740)	-	51,2	0,35	30,6	R	2 ✓
SKT60GLR	60x65x30	-	9 (7740)	-	51,2	0,35	30,6	L/R	2 ✓
SKT80G	80x65x30	-	10,6 (9116)	-	72	0,44	40,8	L	2 ✓
SKT80GC	80x65x30	-	10,6 (9116)	-	72	0,44	40,8	C	2 ✓
SKT80GLR	80x65x30	-	10,6 (9116)	-	72	0,44	40,8	L/R	2 ✓

GRIGLIE ELETTRICHE CON ACQUA E GRIGLIE A PIETRA LAVICA A GAS

ELECTRIC GRILL WITH WATER AND GAS LAVA STONE GRILL

ELEKTRO-ROSTBRÄTER UND LAVASTEIN GRILL

GRILLE ELECTRIQUE AVEC EAU ET GRILS PIERRE DE LAVE A GAZ

PARRILLAS ELÉCTRICAS CON AGUA Y PARRILLAS DE PIEDRA VOLCÁNICA A GAS

	LxPxH cm	kW	V./Ph	kW (kcal)	Kg	m³	cm	n°	lt	
SKR40E	40x61,5x30	4,5	400/3N	-	28,5	0,20	27x44	1	2,5	-
SKPL1G	40x65x30	-	-	9 (7740)	49	0,20	34x46	1	-	✓
SKPL2G	80x65x30	-	-	18 (15480)	72	0,44	2 x 34x46	2	-	✓

ELEMENTI NEUTRI

NEUTRAL ELEMENTS

ARBEITSTISCHEN

ÉLÉMENTS NEUTRES

MÓDULOS NEUTROS

	LxPxH cm	Kg	m³	n°	
BR12S	120x62x60	0,34	230	80	0,62 2 - 2
BR12M	120x62x60	0,34	230	80	0,62 1 2 1
BR12C	120x62x60	0,34	230	80	0,62 - 4 -
BR16S	160x62x60	0,52	230	114	0,83 3 - 3
BR16M	160x62x60	0,52	230	122	0,83 2 2 2
BR16C	160x62x60	0,52	230	130	0,83 1 4 1

TELAI

FRAMES

GESTELLE

CHÂSSIS

ESTRUCTURAS

	LxPxH cm	Kg	m³	n°	n°
BG40	40x54x60	13,1	0,17	✓	- -
BS40	40x59x60	16,1	0,17	-	1 -
BG60	60x54x60	14,4	0,25	✓	- -
BS60	60x59x60	18,8	0,25	-	2 -
BG80	80x54x60	17,6	0,32	✓	- -
BS80	80x59x60	23,8	0,32	-	2 -

ACCESSORI / ACCESSORIES / ZUBEHÖR / ACCESSOIRES / ACCESORIOS



PLM - cm. 37x29x2,5
Piastra liscia radiante per fuoco monocorona
Smooth radiant plate for one-crown burners
Plaque rayonnante lisse pour feu mono couronne
Glatte, abstrahlende Bratfläche für Einzelkranzbrüder
Plancha lisa radiante para fuegos una corona

K541 - cm. 40x46
Porta completa inox per basi cm. 40-80
Complete stainless steel door for cupboards cm. 40-80
Porte complète en acier inoxydable pour armoires cm. 40-80
Flügel aus Edelstahl für Fächer cm. 40-80
Puerta completa acero inox. para módulos de 40-80 cm



PRM - cm. 37x29x2,5
Piastra rigida radiante per fuoci monocorona
Crowned radiant plate for one-crown burner
Plaque rayonnante nervurée pour feu mono couronne
Genitile, abstrahlende Bratfläche für Einzelkranzbrüder
Plancha ranurada radiante para fuegos una corona

K562 - N° 2 cm. 30x46
Coppia di porte inox per basi cm. 60
Stainless steel door couple for cupboards cm. 60
Couple de portes en acier inoxydable pour armoires cm. 60
1 Paar Edelstahlfülligürtel für Fächer cm. 60
Dos puertas acero inox. para módulos de 60 cm



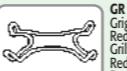
1550Y3000
Griglia in ghisa vitrificata per coppia di fuochi monocorona (in dotazione)
Grate in vitrified cast iron for one-crown burner (supplied)
Grille en fonte vitrifiée pour feu à un rond (comprise)
Gusseisenrost für Einzelkranzbrüder (mitgeleitet)
Parrilla de hierro colado vitrificada para par de fuegos monocorona (en dotación)

CT
Profilo di congiunzione inox. Copriprofilo
Stainless steel joint profile. Joint cover
Profil de jonction INOX. Couvre-joint
Verbindungsprofil aus Edelstahl
Perfil de unión INOX. Mediañana



GRZ
Griglia di riduzione in ghisa smaltata per fuochi a gas
Reduction grille in enameled cast iron for gas burners
Grille de réduction en fonte émaillée pour foyers à gaz
Reduzierrost aus emailiertem Gusseisen für Gasbrüder
Parrilla de reducción en hierro colado esmaltada para fuegos de gas

CTD
Profilo di congiunzione destro fry top Norm
Right connecting profile for fry top Norm
Couver-joint droit pour grillette Norm
Verbindungsprofil rechts für Gridelpfanne NORM
Perfil de unión derecho para fritop NORM



GR
Griglia di riduzione in acciaio per fuochi a gas
Reduction grate in steel for gas cookers
Grille de réduction en acier pour feu à gaz
Reduzierrost aus Edelstahl für Gasbrüder
Parrilla de reducción en acero para fuegos a gas

CTS
Profilo di congiunzione sinistro fry top Norm
Left connecting profile for fry top Norm
Couver-joint gauche pour grillette Norm
Verbindungsprofil links für Gridelpfanne NORM
Perfil de unión izquierdo para fritop NORM



SFT
Spatola pulizia piastre liscie fry top
Scraper for cleaning of smooth plates fry tops
Raclette pour nettoyer plaques lisses de fry tops
Reinigungsschotel für glatte Bratflächen
Espátula para limpieza de planchas lisas fry top

RG11
Coppia reggigrille per vano, per griglia GN 1/1
Pair of rack holders for compartment, for rack GN1/1
1 Paar Führungsschiene für Gitterrost GN 1/1
Par de soportes para rack para compartimento, para parrilla GN 1/1



PS14
Paraspruzzi per fry top varian modulo 400
Splash guards for varian fry tops model 400
Rebord antiprojections pour grilles varian modèle 400
Spritzschutz für Fry Top VARIPAN Modul 400
Antisalpicaduras para fritop VARIPAN modelo 400

GS
Griglia cm. 44x33
Grid cm. 44x33
Grille cm. 44x33
Gitterrost cm. 44x33
Parrilla cm. 44x33



PS24
Paraspruzzi per fry top varian modulo 600
Splash guards for varian fry tops model 600
Rebord antiprojections pour grilles varian modèle 600
Spritzschutz für Fry Top VARIPAN Modul 600
Antisalpicaduras para fritop VARIPAN modulo 600

G11P
Griglia GN 1/1 per vano
GN 1/1 grid for stand
Grille GN 1/1 pour placard
Gitterrost GN 1/1 für Fach
Parrilla GN 1/1 para modulo



PS34
Paraspruzzi per fry top varian modulo 800
Splash guards for varian fry tops model 800
Rebord antiprojections pour grilles varian modèle 800
Spritzschutz für Fry Top VARIPAN Modul 800
Antisalpicaduras para fritop VARIPAN modulo 800

G11PF
Griglia GN 1/1 per forno
GN 1/1 grid for oven
Grille GN 1/1 pour four
Gitterrost GN 1/1 für Backofen
Parrilla GN 1/1 para horno



Z100
Griglia a V per carne pietra lavica
V-grate for meat in lava stone
Grille en V pour viande en pierre de lave
V-förmiger Fleisch-Grillrost für Lavastein Grill
Parrilla en V para carne piedra volcánica

B09000
Camino alto modulo 40
High flue riser model 40
Mitre haut modèle 40
Hochkamin für Modul 40
Chimenea alta módulo 40



Z200
Griglia a tondini per pesce pietra lavica
Rod grill for fish in lava stone
Grille à fers ronds pour poisson en pierre de lave
Fisch-Grillrost (Rundelemente) für Lavastein Grill
Parrilla con varillas para pescado piedra volcánica

B09000
Camino alto modulo 40
High flue riser model 40
Mitre haut modèle 40
Hochkamin für Modul 40
Chimenea alta módulo 40

I ACCESSORI

Per ottimizzare ulteriormente gli spazi e migliorare l'operatività, la linea SNACK si arricchisce di accessori e optional, adeguandosi a qualsiasi tipo di allestimento e composizione: lineare, ad isola, su un fronte o bifronte.

CAMINI ESTERNI:

Alcune macchine a gas* hanno come standard il camino di scarico fumi più alto rispetto alle altre. In questo caso la profondità della macchina passa da 600mm a 650mm. Nel caso si debba affiancare una macchina con camino alto con una basso, e volendo allineare i camini alla solita altezza, sono disponibili a listino i "camini alti", per i vari moduli, applicabili con facilità anche su macchine già in utenza.</



SNACK600



GIGA GRANDI CUCINE srl

Via Pisana, 336 - Loc. Olmo 50018 Scandicci (FI) Italy - Tel. +39 055 722331 Fax +39 055 7223788 - info@gigagc.com
www.gigagrandicucine.it



TOP700



GB

Top 700 product line

TOP 700: the new line of cooking elements is small in size and big on manufacturing quality, reliability, practical use and easy cleaning. TOP 700 was designed and realized to guarantee constant professional performance with a high technological content. The result is long-lasting reliability and a reduction in maintenance and checks. The new TOP 700 line, which is currently available in 110 models, makes it

possible to meet any arrangement need. Ideal for small/medium-sized food services, TOP 700 stands out for the ease and freedom of composition. Outstanding results are also given in terms of safety and hygiene: the TOP 700 line is made of stainless steel with a Scotch Brite external finish, and it meets and exceeds the most rigorous European standards.

TOP 700, quality and future.

D

Serie Top 700

TOP 700: Die neue Serie für Kochelemente ist ganz klein in den Maßen und ganz groß in Qualität, Zuverlässigkeit, Zweckmäßigkeit und Pflegeleichtigkeit. TOP 700 wurde speziell hergestellt und entworfen, um höchste Leistung für den professionellen Dauereinsatz mit hoch entwickelter Technik zu verbinden. Das Ergebnis lässt sich sehen: dauerhafte Zuverlässigkeit und merkliche Verringerung der Kontroll- und Wartungsarbeiten. Die neue Serie TOP 700 steht in 110 Modellen zur Verfügung. Diese können frei kombiniert werden, und für gewünschte

"TOP 700", Qualität und Zukunft.

Zusammeneinstellung die richtige Lösung anbieten. TOP 700 ist die ideale Lösung für die kleine/mittlere Gastronomie und zeichnet sich durch die leichte und freie Kombinationsfähigkeit aus. Überdurchschnittliche Ergebnisse auch in Bezug auf Sicherheit und Hygiene: alle Geräte TOP 700 sind aus Edelstahl mit Oberflächenbehandlung Scotch-Brite und entsprechen den strengsten europäischen Vorschriften, ja geht sogar noch darüber hinaus.

"TOP 700", Qualität und Zukunft.

I

Linea Top 700

TOP 700: la nuova linea di elementi di cottura che, pur nelle sue dimensioni ridotte, è grande per qualità costruttiva, affidabilità d'impiego, praticità d'uso e facilità di pulizia. TOP 700 è progettata e realizzata per garantire costanza di prestazioni professionali ad elevato contenuto tecnologico. Il risultato è affidabilità duratura e sensibile riduzione degli interventi per controllo e manutenzione. La nuova linea TOP 700, attualmente disponibile in ben 110

modelli, consente di soddisfare qualunque esigenza compositiva. Ideale per la piccola/media ristorazione, TOP 700 si contraddistingue per la massima libertà e facilità di composizione. Risultati di alto profilo anche in termini di sicurezza e igiene: la linea TOP 700 è realizzata in acciaio inox con finitura esterna scotch brite e risponde e supera le più severe normative europee.

"TOP 700", qualità e futuro.



F

Ligne Top 700

TOP 700: Malgré ses dimensions réduites, la nouvelle ligne d'éléments de cuisson est grande par sa qualité, sa fiabilité, sa praticité et sa facilité d'entretien. TOP 700 a été projetée et réalisée pour garantir des performances professionnelles durables et d'un haut niveau technologique. Le résultat est une fiabilité constante et une réduction des interventions concernant les contrôles et la maintenance. La nouvelle ligne TOP 700, qui offre actuellement un éventail de 110 modèles, permet de

satisfaire toutes exigences en matière d'agencement de l'espace cuisine. Idéal pour la petite/moyenne restauration, TOP 700 se distingue en offrant une plus grande liberté et facilité de composition. Des résultats de haut profil également en termes de sécurité et d'hygiène: la ligne TOP 700 est réalisée en acier inox avec finition extérieure Scotch brite® et répond, en les surpassant, aux réglementations européennes les plus sévères.

"TOP 700", qualité et avenir.

E

Línea Top 700

TOP 700: una nueva línea de elementos de cocción que a pesar de sus reducidas dimensiones es verdaderamente grande en cuanto a su calidad constructiva, practicidad de uso y facilidad de limpieza. TOP 700 ha sido proyectada y fabricada para garantizar la constancia de sus prestaciones profesionales, de alto nivel tecnológico. El resultado es una fiabilidad duradera y una perceptible reducción de las operaciones de control y de mantenimiento. La nueva línea TOP 700, actualmente disponible en

nada menos que 110 modelos, es capaz de satisfacer cualquier exigencia compositiva. Ideal para la pequeña/mediana restauración, TOP 700 se distingue por la insuperable libertad y facilidad de composición que ofrece. También alcanza grandes resultados en términos de seguridad e higiene: la línea TOP 700 está fabricada en acero inox con acabado externo Scotch-brite y cumple, superándolas, las más exigentes normas europeas.

"TOP 700", calidad y futuro.





CUCINE A GAS • GAS COOKERS • GASHERDE • FOURNEAUX À GAZ • COCINAS A GAS



I

Disponibili in 6 modelli con modulo 400, 800, 1200 e 1 modello tuttapiastre.

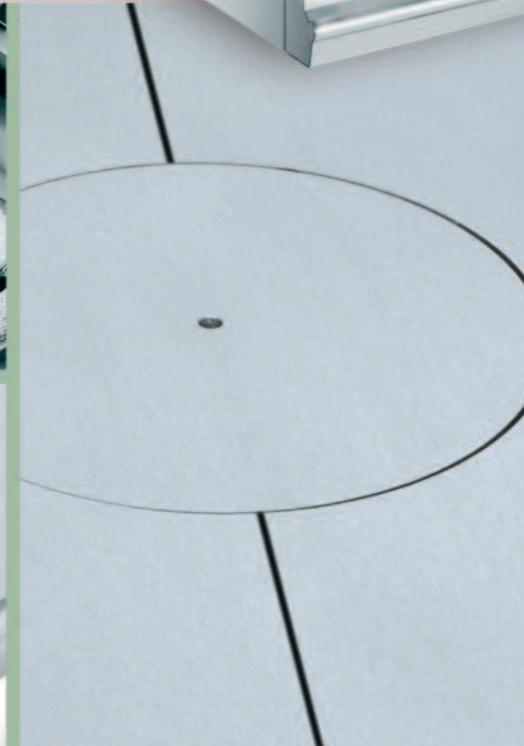
- I bruciatori monocorona, realizzati in ghisa, dispongono di elevata potenza (4 - 6 e 7.8 kW). L'accensione è con fiamma pilota comandata da rubinetti di sicurezza, con regolazione progressiva della potenza erogata. Le griglie superiori in ghisa vetrificata antiacido sono a razze lunghe e piuttosto ravvicinate.
- Il tuttapiastre è riscaldato mediante bruciatore in acciaio inox. L'accensione della fiamma pilota avviene a mezzo piezoelettrico. La piastra in ghisa di notevole spessore e il tamponcino centrale sono asportabili. La piastra presenta zone termiche differenziate, con massima temperatura centrale e decrescente verso il perimetro.
- I bruciatori a doppia corona, di elevata potenza e alto rendimento



T2FP



T6FP



T4FZP

GB

Available in 6 models with 400, 800, 1200 mm module and 1 full plate cover models.

- The single ring burners, made of cast iron, have high power available (4 - 6 and 7.8 kW). Ignition is effected by a pilot flame commanded by a valve that permit a progressive regulation. The pan supports, in anti-acid vitreous enamelled cast iron which cover the entire top, make it easy to move the pans from one burner to another.
- The double ring burners have high power available (4.4 - 6.4 - 8.3 kW) and are controlled by a valve with

adjustable progressive power. The upper pan supports in anti-acid vitreous enamelled cast iron have long rods and are quite close together.

- The solid top gas range is heated by a stainless steel burner. The pilot flame ignition is piezoelectric. The cast iron plate is quite thick and with the central filler they are removable. The plate has differentiated thermal zones, with maximum temperature in the centre which decreases outward towards the edge.
- The load-bearing structure and the outer paneling are made completely of stainless steel.



TTP8

D

6 Ausführungen mit Modul 400, 800, 1200 mm und 1 Ganzplatten-Modelle zur Auswahl.

- Die Brenner aus Gusseisen mit einteiligem Deckel bieten Höchstleistungen (4 - 6 und 7.8 kW). Die Anzündung geschieht durch eine Pilotflamme, die von einem regulierbaren Ventil gesteuert wird. Die Topfräger aus emailliertem säurefestem Gusseisen bedecken das Kochfeld zur Gänze und erleichtern das Verschieben der Töpfe von einer Kochstelle zur anderen.
- Doppelkranzbrenner bieten Hochleistungen (4.3 - 6.4 - 8.3 Kw) und werden durch ein regulierbares Ventil gesteuert. Die Topfräger aus emailliertem und säurefestem Gusseisen verfügen über lange Speichen, die relativ eng beieinander liegen.
- Der Glühplattenherd wird durch einen Edelstahlbrenner erhitzt. Das Anzünden der Pilotflamme erfolgt Piezozünder. Die Gusseisenplatte mit ihrer beachtlichen Stärke und der mittlere Puffer können entfernt werden. Die Platte weist unterschiedliche Wärmebereiche auf. In der Mitte herrscht die höchste Temperatur, an den Randbereichen ist sie niedriger.
- Die tragende Struktur und die Verkleidungen sind vollkommen aus Edelstahl.

F

Sont disponibles 6 modèles avec module de 400, 800, 1200 mm et 1 modèle de plaques coup de feu.

- Les brûleurs mono couronne d'une puissance très élevée (4 - 6 et 7.8 kW) sont réalisés en fonte. L'allumage est avec veilleuse contrôlée par des robinets de sécurité, avec réglage progressif de la puissance. Les grilles d'appui en fonte émaillée anti-acide recouvrent la totalité du plan de cuisson facilitant ainsi le déplacement des casseroles d'un feu à l'autre.
- Les brûleurs double couronne sont réalisés avec une puissance élevée (4.3 - 6.4 - 8.3 Kw) et commandé par une vanne avec régulation progressive de puissance. Les grilles supérieures en fonte émaillée anti-acide sont à barres longues et assez rapprochées.
- La plaque coup de feu est chauffée par un brûleur inox. L'allumage de la veilleuse est assuré par un dispositif piezoélectrique. La plaque en fonte, de forte épaisseur et le tampon central sont amovibles. La plaque présente des zones de chauffe différenciées, avec température maxima au centre et décroissante vers le périphérique extérieur.
- La structure portante et les habillages sont entièrement réalisés en acier inox.

E

Disponibles en 6 modèles con módulo de 400, 800, 1200 mm y 1 modelo todo plancha.

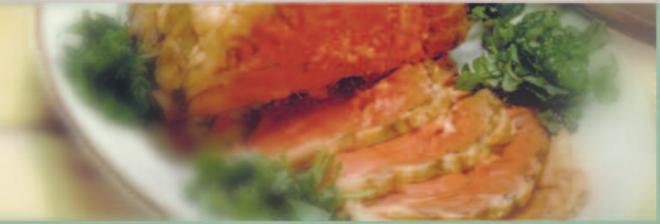
- Los quemadores monocorona, fabricados en hierro colado, disponen de una elevada potencia (4 - 6 y 7.8 kW). Encendido con llama piloto controlada por grifos de seguridad, con regulación progresiva de la potencia

erogada. Las rejillas para apoyar las ollas, de hierro colado vitrificado y cobertura total de la encimera, facilitan el desplazamiento de las mismas de un fuego a otro.

- Los quemadores a doble corona, de elevada potencia (de 4.3 - 6.4 - 8.3) están controlados por grifos de seguridad con regulación progresiva de la potencia
- La cocina todo plancha se calienta mediante quemadores especiales en acero inox. El encendido del quemador piloto es de tipo piezoelectrónico. La placa de hierro colado, de considerable espesor, y el tapón central son extraíbles. La placa presenta zonas térmicas diferenciadas, con una temperatura máxima central decreciente hacia el perímetro.
- La estructura portante y los revestimientos están fabricados completamente en acero inox.



CUCINE ELETTRICHE • ELECTRIC COOKERS • ELEKTROHERDE • FOURNEAUX ÉLECTRIQUES • COCINAS ELÉCTRICAS



I

Una scelta di 10 modelli: con piastre tonde o quadre, 4 con il piano in vetroceramica, di cui 2 ad induzione elettromagnetica, due con piano di cottura, 1 con WOK.
• Le piastre di cottura, di Ø 220 mm o quadre 220x220mm, dotate di protezione contro il surriscaldamento, sono fissate al piano con un sistema a tenuta. I commutatori delle piastre di cottura consentono sette posizioni per una precisa regolazione delle temperature di lavoro.
• La struttura portante e i rivestimenti sono completamente in acciaio inox.
• I piani in vetroceramica



D
Zur Auswahl stehen 10 Modelle: mit runden oder vierdeckigen Kochplatten, 4 mit Ceranfeld, von denen 2 mit elektromagnetischer Induktion 2 mit Kochfeld und 1 mit WOK.
• Die Kochplatten haben einen Durchmesser von 220 mm bzw. die quadratischen eine Abmessung von 220x220 mm, sind mit Überhitzungsschutz ausgestattet und sind mit einem Dichtungssystem auf der Kochfläche befestigt. Die Schalter der Kochplatten erlauben sieben Einstellungen für eine genaue Regulierung der Betriebstemperatur.
• Die Ceranherde stellen eine wahre Innovation dar. Sie werden auf klassische Art mit Glühwiderstand oder mit Induktion erhitzt. Das Heizsystem mit elektromagnetischer Induktion, aus Glaskeramik und mit WOK, ermöglicht eine große Energieersparnis, eine Steigerung der Leistungsfähigkeit bis zum 40% im Vergleich zu traditionellen Kochplatten und eine erheblichen Verkürzung der Kochzeit.
• Die tragende Struktur und die Verkleidungen sind komplett aus Edelstahl.

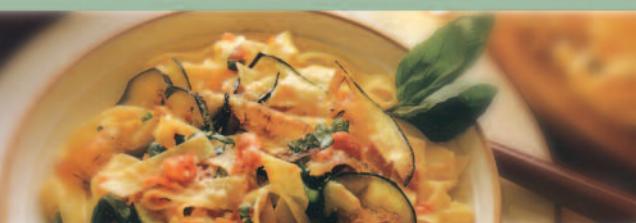
F
Un choix de 10 modèles: avec plaques rondes ou carrées, 4 avec plan de cuisson en vitrocéramique dont 2 à induction électromagnétique, deux avec plan de cuisson, 1 avec WOK.
• Les plaques de cuisson de Ø 220 mm ou carrées de 220 x 220 mm, sont équipées de protection contre la surchauffe et fixées par un système étanche. Les commutateurs des plaques de cuisson disposent de 7 positions permettant une régulation précise de la température.
• Les plans en vitrocéramique représentent une véritable innovation. Ils sont chauffés de manière classique par des résistances à incandescence ou à induction. Le système de chauffage à induction électromagnétique, en vitrocéramique et avec WOK, permet de réaliser de grandes économies d'énergie et offre jusqu'à 40% d'efficacité en plus par rapport aux plaques traditionnelles ainsi qu'une amélioration notable de la rapidité d'exercice.
• La structure portante et les habillages sont entièrement réalisés en acier inox.

E
Un surtido de 10 modelos: con placas redondas o cuadradas, 4 con la encimera de vitrocerámica, de las cuales 2 de inducción electromagnética, dos con encimera de cocción y 1 con WOK.
• Las placas de cocción, de Ø 220 mm o cuadradas 220x220mm, son dotadas de protección contra el sobrecalentamiento, están fijadas a la superficie con un sistema hermético. Los commutadores de las placas de cocción permiten siete posiciones distintas para ofrecer una regulación precisa de las temperaturas de trabajo.
• Las encimeras de vitrocerámica representan una verdadera innovación. Se calientan de la manera clásica con resistencia de incandescencia o de inducción. El sistema de calentamiento por inducción electromagnética, en vitrocerámica y con WOK, permite un elevado ahorro energético, un aumento de la eficiencia de hasta el 40% con respecto a las placas tradicionales y una notable mejoría en la velocidad de funcionamiento.
• La estructura portante y los revestimientos están fabricados completamente en acero.



GB

A choice of 10 models: with square or round plates, 4 with the top in pyroceram, of which 2 with electromagnetic induction, two with hob, 1 with WOK.
• The hot plates, Ø 220 mm or 220x220mm square, equipped with overheating protection, are attached to the top with a seal system. The commutators for the cooking plates allow seven different settings for precise adjustment of the working speed.
• The load-bearing structure and the outer paneling are made completely of stainless steel.





BAGNOMARIA • DOUBLE BOILER • WASSERBAD • BAIN-MARIE • BAÑO MARÍA



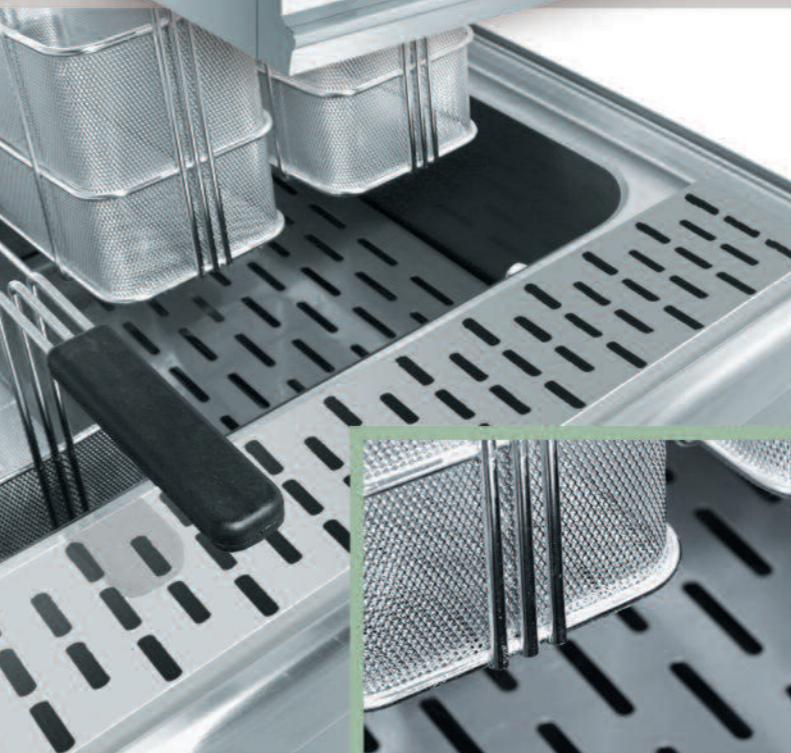
I

La gamma consente di scegliere tra due modelli elettrici ed uno a gas.
Le vasche d'acciaio inox 18/10 AISI 304, completamente stampate, consentono una pulizia rapida e sicura. Sono adatte al contenimento di bacine GastroNorm di profondità fino a 150 mm.

• Le temperature in vasca sono regolabili da 30°C a 90°C.
• Il modello con riscaldamento a gas utilizza un bruciatore controllato da una valvola termostatica con termocoppia di sicurezza e accensione piezoelettrica.
• Nei modelli elettrici, il riscaldamento è garantito da resistenze afgate nel silicone ed applicate esternamente alla vasca. Sono comandate da un termostato di lavoro e uno di sicurezza con spie luminose di controllo.
• La struttura portante e i rivestimenti sono completamente in acciaio inox.

GB

The range allows a choice from two electric models and one gas.
• The tubs in stainless steel 18/10 AISI 304, fully pressed, allow for quick and safe cleaning. They are suitable for holding GastroNorm containers with a depth of up to 150 mm.
• Tub temperature can be adjusted between 30°C and 90°C.
• The model with gas heating uses a burner controlled by a thermostat valve with safety thermocouple and piezolectric ignition.
• In electric models, heating is guaranteed by a heating element embedded in silicone and applied to the outside of the tub. They are controlled by a working thermostat and a safety thermostat with control indicator lights.
• The load-bearing structure and the outer paneling are made completely of stainless steel.



TB40G

TOP 700

D

Die Serie ermöglicht die Auswahl zwischen zwei Elektromodellen und einem Gasmodell.
• Die vollständig tiefegezogenen Becken aus Edelstahl 18/10 AISI 304 ermöglichen eine schnelle und sichere Reinigung. Sie eignen sich für die Aufnahme von GastroNorm-Schüsseln mit einer Tiefe bis 150 mm.
• Die Temperatur im Becken ist von 30°C bis 90°C einstellbar.
• Das erhitzbare Gas-Modell verfügt über einen Brenner, der durch einen Thermostatventil mit Sicherheits-Thermoelement gesteuert wird. Die Zündung erfolgt durch einen Piezozünder.
• Bei den elektrischen Modellen wird die Erhitzung durch silikonliegenden Heizwiderstände gewährleistet, die an der Außenseite des Beckens angebracht sind. Sie werden von einem Betriebsthermostat und einem Sicherheitsthermostat mit Kontroll-Leuchtanzeige gesteuert.
• Die tragende Struktur und die Verkleidungen sind komplett aus Edelstahl.

F

La gamme permet de choisir entre 3 modèles : 2 électriques et 1 à gaz.
• Les cuves en acier inox 18/10 AISI 304, sont embouties et permettent un nettoyage rapide et sûr. Elles sont adaptées aux bacs GastroNorm jusqu'à 150 mm de profondeur.
• Régulation de la température à l'intérieur de la cuve de 30°C à 90°C.

• Le modèle avec chauffage à gaz utilise un brûleur contrôlé par une vanne thermostatique munie de thermocouple de sécurité et allumage par dispositif piézoélectrique.
• Sur les modèles électriques, le chauffage est assuré par des résistances noyées dans le silicone et appliquées à l'extérieur de la cuve. Elles sont commandées par un thermostat d'exercice et par un thermostat de sécurité avec voyants de contrôle.
• La structure portante et les habillages sont entièrement réalisés en acier inox.

E

La gama permite elegir entre dos modelos eléctricos y uno de gas.
• Las cubas de acero inox 18/10 AISI 304, completamente embutidas, permiten una limpieza rápida y segura. Son adecuadas para contener cubetas Gastronorm de una profundidad de hasta 150 mm.
• Las temperaturas en la cuba son regulables de 30°C a 90°C.
• El modelo de calentamiento mediante gas utiliza un quemador controlado por una válvula termostática con temporizador de seguridad y encendido piezoelectrónico.
• En los modelos eléctricos el calentamiento está garantizado por resistencias ahogadas en la silicona y ubicadas fuera de la cuba. Están controladas por un termostato de trabajo y otro de seguridad con espías luminosas de control.
• La estructura portante y los revestimientos están fabricados completamente en acero inox.

GB

2 models are available, powered by electricity.
• The upper surface is fully pressed in stainless steel 18/10 (AISI 304) of high thickness.
• The spacious cooking tubs are pressed, with widely rounded corners to favour cleaning and hygiene. They are made of stainless steel AISI 316, an alloy of exceptional resistance to corrosion caused by salt and starches, even at high temperatures. Are equipped with a filling tap, overflow and water drain.
• Equipped with: set of baskets, made of stainless steel wire mesh, lid and internal basket support wire mesh.

• In the electrical models, heating occurs by means of stainless armoured heating elements located in the tub for enhanced performance. They are controlled by a 4-position commutator (warming - cooking - hold - off).
• The load-bearing structure and the outer paneling are made completely of stainless steel.

D

Es sind 2 Modelle, mit Strom betrieben, erhältlich.
• Die obere Platte von beachtlicher Stärke ist vollkommen aus Edelstahl 18/10 (AISI 304) und tiefegezogen.
• Die Kochbehälter mit großem Fassungsvermögen sind auch tiefegezogen und haben gerundete Ecken, die die Reinigung und Hygiene erleichtern. Sie werden aus Edelstahl AISI 316 hergestellt: eine Legierung, die auch bei hohen Temperaturen gegenüber Salz und Stärke außergewöhnlich korrosionsfest bleibt. Die Becken sind mit einem Füllhahn, einem Überlauf und einem Wasserablauf ausgestattet.
• Zur Ausstattung gehören: Satz Körbe aus Edelstahldraht, ein Deckel und ein Innengitter zum Abstellen der Körbe.
• Bei den strombetriebenen Modellen erfolgt die Erhitzung durch rostfreie, gerüstete Heizwiderstände, die sich zur Steigerung der Leistungsfähigkeit im Beckeninnern befinden. Sie werden über einen Umschalter mit 4 Positionen (Erhitzen - Kochen - Warmhalten - Aus) gesteuert.
• Die tragende Struktur und die Verkleidungen sind komplett aus Edelstahl.

• La estructura portante y los revestimientos

F

Disponibles en 2 modèles, alimentés au électriques.
• Le plan supérieur embouti est entièrement réalisé en acier inox 18/10 AISI 304 de forte épaisseur.
• Les cuves de cuisson, d'une grande capacité, sont embouties avec les angles intérieurs arrondis pour faciliter le nettoyage et l'hygiène. Elles sont réalisées en acier inox AISI 316, un alliage offrant une exceptionnelle résistance à la corrosion provoquée par le sel et par les amidons, même en présence de températures élevées. Les cuves sont munies d'un robinet de remplissage, d'un trop-plein et d'un dispositif d'évacuation de l'eau.
• Accessoires standard: set de paniers, réalisés en fil d'acier inox, couvercle et grille intérieure de support paniers.
• Pour les modèles électriques, le chauffage est assuré par des résistances blindées, inoxydables, situées à l'intérieur de la cuve pour augmenter le rendement. Elles sont commandées par un commutateur 4 positions (allumage - cuisson - maintien - arrêt).
• La estructura portante y los revestimientos

Están disponibles en 2 modelos, con alimentación eléctrica.
• Superficie superior completamente embutida de acero inox 18/10 (AISI 304) de gran espesor.
• Las cubas de cocción, dotadas de amplia capacidad, son de tipo embutido y con todos los cantos radiados para facilitar la limpieza e higiene. Están fabricados en acero inox AISI 316, una aleación de excepcional resistencia a la corrosión provocada por la sal y los almidones, incluso a temperaturas elevadas. Las cubas cuentan con grifo de carga, rebosadero y desague.
• En dotación: juego de cestas, realizadas en red de acero inox, tapa y rejilla interna de apoyo para las cestas.
• En los modelos eléctricos, el calentamiento se verifica mediante resistencias acorazadas inoxidables colocadas en el interior de la cuba para aumentar el rendimiento. Se gestionan a través de un interruptor de 4 posiciones (puesta en temperatura-cocción-mantenimiento-apagado).
• La estructura portante y los revestimientos están fabricados completamente en acero inox.

coperchio e griglia interna poggia cestelli.
• Nei modelli elettrici, il riscaldamento avviene tramite resistenze corazzate inossidabili poste all'interno della vasca per aumentare il rendimento. Sono comandate da un commutatore a 4 posizioni (messa in temperatura-cottura-mantenimento-spento),
• La struttura portante e i rivestimenti sono completamente in acciaio inox.

CUOCIPASTA • PASTA COOKERS

TCP40E



NUDELKOKHER • CUISEURS À PÂTES • CUECOPASTAS




CONTENITORE CALDO • WARM CONTAINER • WARMBEHÄLTER • ELEMENT CHAUD • RECIPIENTE CALIENTE


I
Un modello con modulo da 400 mm. Ottimo per mantenere patatine fritte o altri alimenti sempre caldi e pronti per essere serviti in qualsiasi momento.
• Riscaldamento a mezzo di 2 resistenze, superiore in ceramica e inferiore in inox, comandate da un interruttore.
• In dotazione: una bacinetta estraibile inox GN 1/1 h 150 mm e una griglia interna scola olio.
• La struttura portante e i rivestimenti sono completamente in acciaio inox.

GB
One model with a 400 mm module. Perfect for keeping chips or other foods warm and ready for serving at any time.
• Heating by means of 2 heating elements, the upper one in ceramic and the lower one in stainless steel, controlled by a switch.
• Equipped with: an extractable stainless steel tub GN 1/1 h 150 and an internal oil draining grill.
• The load-bearing structure and the outer panelling are made completely of stainless steel.


TSP40E


D
Ein Modell mit Modul 400 mm. Ideal, um Pommes Frites oder andere Speisen warm zu halten, so dass sie jederzeit serviert werden können.
• Die Erhitzung erfolgt über 2 Heizwiderstände, der obere aus Keramik, der untere aus Edelstahl, die durch einen Schalter gesteuert werden.
• Zur Ausstattung gehören: eine herausnehmbare Schüssel aus Edelstahl GN 1/1 h 150 mm und ein Innengitter zum Abtropfen von Öl.
• Die tragende Struktur und die Verkleidungen sind komplett aus Edelstahl.

F
Un modèle avec module de 400 mm. Idéal pour maintenir les frites ou d'autres aliments toujours chauds et prêts à être servis à tout moment.
• Chauffé par deux résistances commandées par un interrupteur, la résistance supérieure est en céramique et celle du bas en inox.
• Accessoires : un bac extractible en inox GN 1/1 h 150 mm et une grille interne pour égoutter l'huile.
• La structure portante et les habillages sont entièrement réalisés en acier inox.

E
Un modelo con módulo de 400 mm. Óptimo para mantener las patatas fritas u otros alimentos calientes y listos para ser servidos en cualquier momento.
• Calentamiento por medio de 2 resistencias, la superior de cerámica y la inferior de acero inox, controladas por un interruptor.
• En dotación: una cubeta extraible inox GN 1/1 h 150 mm y una rejilla interna para escumir el aceite.
• La estructura portante y los revestimientos están fabricados completamente en acero inox.

TF10GM

TF20GM
FRIGGITRICI GAS ED ELETTRICHE • GAS AND ELECTRIC FRYERS • ELEKTRISCHE UND GAS-FRITEUSEN • FRITEUSES À GAZ ET ÉLECTRIQUES • FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS


I
5 modelli da scegliere, diversi per dimensioni, tipo d'alimentazione (gas o elettrica), numero e capacità delle vasche. Queste apparecchiature garantiscono eccellenti risultati in termini di produttività, igiene, risparmio di energia e nei consumi d'olio.
• Il piano superiore è interamente stampato in acciaio inox 18/10 (AISI 304) di grosso spessore.
• Le vasche, stampate e sagomate con ampi raggi, permettono una pulizia facile e veloce. Un'ampia zona fredda consente ai residui della frittura di non entrare nel circolo dell'olio caldo, preservandolo nel tempo.
• Riscaldamento a gas garantito tramite bruciatori in acciaio, controllati da una valvola termostatica con termocoppia di sicurezza e accensione piezoelettrica.
• Gas heating is guaranteed by steel burners, controlled by a thermostatic valve with a safety thermocouple and piezoelectric ignition.
• Electrical heating is obtained through armoured heating elements, with a tilt system for easy and perfect cleaning of the tub, controlled by a switch, working thermostats and safety.
• La struttura portante e i rivestimenti sono completamente in acciaio inox.

GB
5 models to choose from, differing in size, power supply (gas or electric), number and capacity of tubs. These appliances guarantee excellent results in terms of productivity, hygiene, energy savings and oil consumption.

- The upper surface is fully pressed in stainless steel 18/10 (AISI 304) of high thickness.
- The tubs, stamped and shaped with ample curves, allow quick and easy cleaning. A wide cold zone keeps fried residues from getting into the hot oil circulation so that the oil is preserved for a long period of time.
- Riscaldamento a gas garantito tramite bruciatori in acciaio, controllati da una valvola termostatica con termocoppia di sicurezza e accensione piezoelettrica.
- Gas heating is guaranteed by steel burners, controlled by a thermostatic valve with a safety thermocouple and piezoelectric ignition.
- Electrical heating is obtained through armoured heating elements, with a tilt system for easy and perfect cleaning of the tub, controlled by a switch, working thermostats and safety.
- La struttura portante e i rivestimenti sono completamente in acciaio inox.

seguridad y encendido piezoelectrónico.
• Calentamiento eléctrico por resistencias acorazadas, con sistema de vueltazo para permitir una limpieza cómoda y perfecta de la cuba, controladas por un interruptor y termostatos, de trabajo y de seguridad.
• La estructura portante y los revestimientos están fabricados completamente en acero inox.


TF2E



FRY TOP ELETTRICI E GAS • ELECTRIC AND GAS FRY TOPS • ELEKTRO- UND GAS-FRY TOP • GRILLADES ÉLECTRIQUES ET À GAZ • FRY TOP ELÉCTRICOS Y A GAS

I

A scelta tra 39 modelli: con alimentazione a gas ed elettrica, diversi per dimensioni e tipo di piastra di cottura (liscia, rigata, mista in acciaio e al cromoduro, nei sistemi NORM e VARIPAN). Ideali per cucinare in modo naturale, sono caratterizzati da straordinaria uniformità di riscaldamento, elevata produttività, facilità di pulizia e massima affidabilità.

- I modelli NORM, dotati di piastre di grosso spessore, presentano una fascia perimetrale paraspruzzi su tre lati. La saldatura di accoppiamento tra la piastra di cottura ed il paraspruzzi è realizzata sul lato superiore per garantire una perfetta igiene. Le piastre sono inclinate verso la parte anteriore, dove si trova un convogliatore di liquidi e residui, che permette di raccoglierli in un cassetto estraibile frontalmente.
- Per soddisfare tutte le richieste ed esigenze di cottura, sono disponibili diverse versioni di piastra: liscia, liscia al cromoduro, tutta rigata, 1/2 rigata e 1/2 liscia.
- Il riscaldamento a gas è ottenuto con bruciatori tubolari in acciaio a fiamma stabilizzata, controllati da una valvola termostatica con campo di regolazione da 70°C a 300°C, termocoppia, termostato di sicurezza e accensione piezoelettrica.
- Il riscaldamento elettrico avviene a mezzo di resistenze corazzate con termostato di regolazione della temperatura da 70°C a 300°C, termostato di sicurezza e spie luminose di controllo.
- I modelli da 800 e parte dei modelli da 600 (dove indicato) dispongono di due zone di cottura indipendenti.
- La struttura portante e i rivestimenti sono completamente in acciaio inox.



12

TOP 700



TT2GC



TT1GR



GB

A choice of 39 models: powered by gas or electricity, different in sizes and type of cooking plate (smooth, combined in steel and hard chrome, in the NORM and VARIPAN systems). Perfect for cooking in a natural way, they feature extraordinarily uniform heating, high productivity, easy cleaning and maximum reliability.

- The NORM models, equipped with thick plates, have an edge splash guard on three sides. The welding between cooking plate and splash guards is made on the upper side to guarantee a perfect hygiene. The plates are tilted towards the front, where there is a trap for liquids and residues, which can be collected in a frontally extractable tray.
- The VARIPAN models differ from the NORM models in that the cooking plate is positioned horizontally and recessed like a pressed tub with rounded corners for easy cleaning. They are equipped with a hermetically closing plug for the fat drain hole. Along with acting as a steak grill, thanks to the cooking

D

Zur Auswahl stehen 39 Modelle: mit Gas und mit Stromversorgung, unterschiedlich in Größe und Art der Bratfläche (glatt, gerillt, aus einer Mischung aus Edelstahl und Hartchrom, für die Systeme NORM und VARIPAN). Sie sind ideal für gesundes Kochen und zeichnen sich durch eine außergewöhnlich gleichmäßige Erwärmung, hohe Produktivität, einfache Reinigung und große, dauerhafte Zuverlässigkeit aus.

- Die Gas-Erhitzung erfolgt mit Rundbrennern aus Stahl mit gleichbrennenden Flamme, gesteuert durch ein Thermostatventil mit einem Einstellungsfeld von 70°C bis 300°C, mit Thermoelement, Sicherheitsthermostat und piezoelektrischer Zündung.
- Die elektrische Erhitzung erfolgt durch gerüstete Heizwiderstände mit Thermostat zur Temperatursteinstellung von 70°C bis 300°C, Sicherheitsthermostat und Kontroll-Leuchtanzeige.
- Die Modelle NORM verfügen über Platten von beachtlicher Stärke und haben einen dreiseitigen umlaufenden Spritzschutz. Die Verbindungs-Schweißnaht zwischen der Kochplatte und dem Spritzschutz befindet sich aus hygienischen Gründen auf der ersten. Die Platten sind nach vorne geneigt, wo sich ein Leichtblech für Flüssigkeiten und Reste befindet, mit dessen Hilfe sie in einem herausnehmbaren Schublade an der Vorderseite gesammelt werden können.
- Die Modelle VARIPAN unterscheiden sich von den Modellen NORM darin, dass die Bratfläche horizontal angelegt, wie eine tiefgezogene eingebaute Mulde, wodurch die Reinigung erleichtert wird. Sie sind mit einem Verschluss ausgestattet, mit dem die Öffnung für den Fettablass hermetisch verschlossen werden kann. Sie können mit Hilfe der Grillroste als Grillpfanne verwendet werden, aber kann man sie auch zum Anbraten in einem Hauch von Butter oder Öl einsetzen, um

extraordinaire uniformité de répartition de la chaleur, une haute productivité, une grande facilité de nettoyage et une fiabilité constante.

- Tous les modèles NORM sont équipés de plaques de forte épaisseur et présentent un rebord anti-éclaboussures sur trois côtés. La soudure entre la plaque de cuison et le rebord anti-projection est réalisée sur le côté supérieur pour assurer une parfaite hygiène. Les plaques sont inclinées vers l'avant pour permettre aux jus et aux résidus de cuison de se déverser par une gouttière dans un tiroir de récupération extractible situé sur la façade de l'appareil.
- Les modèles VARIPAN se diffèrent des modèles NORM par une plaque de cuisson horizontale, encastrée type cuve emboutie, avec les angles intérieurs arrondis pour faciliter le nettoyage. Ils sont équipés d'un bouchon étanche pour la fermeture du dispositif de vidange des graisses. En plus de leur fonction de grill, grâce à leur grille de cuison, ils sont également indiqués pour la friture avec un minimum d'huile ou de beurre, pour la cuisson des sauces et des ragouts.
- Pour satisfaire toutes les demandes et toutes les exigences de cuisson, différentes versions de plaque sont proposées : lisse, lisse au chrome, nervurée, mixte, en acier et au chrome, dans les versions NORM et VARIPAN. Idéales pour cuire de façon naturelle, elles se caractérisent par une

munie de thermocouple de sécurité, thermostat de sécurité et de dispositif d'allumage piezoelectrique.

- Le chauffage électrique est assuré par des résistances blindées avec thermostat de régulation de la température allant de 70°C à 300°C, thermostat de sécurité avec voyants lumineux.
- Les modèles de 800 mm et une partie des modèles de 600 mm (lorsqu'il indiqué) disposent de deux zones de cuisson indépendantes.
- La structure portante et les habillages sont entièrement réalisés en acier inox.

E

en un cajón extraíble frontalmente.

- Los modelos VARIPAN se diferencian de los NORM porque la placa de cocción está en posición horizontal y encastada tipo cubeta embutida con cantos radiados para facilitar la limpieza. Están dotados de un tapón de cierre hermético del orificio de descarga de grasas. Gracias a la rejilla de cocción, además de funcionar como parrilla, son idóneos para la fritura a velo con aceite o mantequilla y para la preparación de salsas y estofados.
- Para satisfacer todas las preferencias y exigencias de cocción, hay disponibles distintas versiones de placa: lisa, lisa al cromoduro, toda listada, 1/2 listada y 1/2 lisa.
- El calentamiento de gas se obtiene con quemadores tubulares de acero de llama estabilizada, controlados por una válvula termostática con campo de regulación de 70°C a 300°C, termómetro termostático de seguridad y encendido piezoelectrónico.
- El calentamiento eléctrico tiene lugar por medio de resistencias acorazadas con termostato de regulación de la temperatura de 70°C a 300°C, termostato de seguridad y espías luminosas de control.
- Los modelos de 800 y parte de los modelos de 600 (donde indicado) disponen de dos zonas de cocción independientes.
- La estructura portante y los revestimientos están fabricados completamente en acero inox.

13


GRIGLIE ELETTRICHE CON ACQUA • ELECTRIC GRILLS WITH WATER • ELEKTRO-ROSTBRÄTER • GRILS ÉLECTRIQUES AVEC EAU • PARRILLAS ELÉCTRICAS CON AGUA

I

Disponibili in 2 modelli con modulo da 400 e 600 mm. Sono particolarmente indicate per cuocere cibi che necessitano del giusto e costante grado di umidità.

- Riscaldamento a mezzo di resistenze in INCOLOY a contatto della griglia di cottura realizzata in ghisa.
- Resistenze comandate da un regolatore di energia e controllate da una termostato di sicurezza a rarmo automatico che interviene in mancanza di acqua. Una lampada spia indica l'intervento delle resistenze.
- Il blocco resistenze è completamente ribaltabile per facilitare la pulizia della vasca.
- La vasca per il contenimento dell'acqua (indispensabile sia per il mantenimento dell'umidità dei cibi in cottura che per evitare i fumi della cottura) è costruita in acciaio inox ed è dotata di rubinetto di scarico frontale.
- La struttura portante e i rivestimenti sono completamente in acciaio inox.

GB

Available in 2 models with 400 mm and 600 mm module. They are especially indicated for cooking foods that require a proper and constant degree of humidity.

- Heating by means of heating elements in INCOLOY in contact with the cooking grill realized in cast iron.
- Heating elements controlled by an energy regulator and by an automatic reset safety thermostat which activates in case of lack of water. An indicator light shows that the heating elements are active.
- The heating element block can be completely tilted to ease cleaning of the tub.
- The water tub (indispensable both for maintaining humidity of foods and for avoiding cooking fumes) is made of stainless steel and is equipped with a front drain tap.
- The load-bearing structure and the outer paneling are made completely of stainless steel.



D

Zwei Ausführungen mit Modul 400 und 600 mm zur Auswahl. Sie eignen sich besonders für die Zubereitung von Speisen, die eine beständige und richtig eingestellte Feuchtigkeit benötigen.


TR60E

E

Die Erhitzung erfolgt mit Hilfe von Heizwiderständen aus INCOLOY, die sich am Grillrost aus Gusseisen befinden.

- Die Heizwiderstände werden über einen Energieregler gesteuert und von einem Sicherheitsthermostat mit automatischer Rückstellung überwacht. Dieser eingreift, sobald kein Wasser vorhanden wird. Eine Kontrollleuchte zeigt das Einschalten der Heizwiderstände an.
- Der Heizwiderstand-Block kann komplett gekippt werden, was die Reinigung des Beckens erleichtert.
- Das Wasserbecken (unabdingbar sowohl für die Beibehaltung der Feuchtigkeit der Speisen während der Zubereitung als auch, um zu vermeiden, dass beim Kochen Rauch entsteht) ist aus Edelstahl und ist an der Vorderseite mit

einen Ablaufhahn ausgestattet.

- Die tragende Struktur und die Verkleidungen sind komplett aus Edelstahl.

F

2 modèles avec module de 400 et de 600 mm sont disponibles. Ces appareils sont particulièrement indiqués pour la cuisson d'aliments qui nécessitent un degré d'humidité constant.

- Chauffage par résistances en acier INCOLOY à contact avec la grille de cuisson réalisée en fonte.
- Résistances commandées par un régulateur d'énergie et contrôlées par un thermostat de sécurité à réarmement automatique qui se déclenche en absence d'eau. Un voyant lumineux signale le fonctionnement des résistances.
- Le bloc résistances est complètement basculant pour faciliter le nettoyage de la cuve.
- La cuve devant contenir l'eau (indispensable aussi bien pour maintenir l'humidité des aliments durant la cuisson que pour éviter les fumées de cuisson) est réalisée en acier inox et munie d'un robinet de vidange situé sur la façade de l'appareil.
- La structure portante et les habillages sont entièrement réalisés en acier inox.

E

Disponibles en 2 modelos con módulo de 400 y 600 mm. Son particularmente idóneas para cocinar alimentos que necesitan un grado de humedad adecuado y constante.

- Calentamiento por medio de resistencias de INCOLOY en contacto con la parrilla de cocción fabricada en hierro colado.
- Resistencias gestionadas por un regulador de energía y controladas por un termostato de seguridad de rearme automático que interviene en ausencia de agua. Una bombilla espía indica la intervención de las resistencias.
- El bloque de las resistencias puede volcarse completamente para facilitar la limpieza de la cuba.
- La cuba para contener el agua (indispensable sea para el mantenimiento de la humedad de los alimentos que se están cocinando que para evitar los humos de la cocción) está fabricada en acero inox y está dotada de grifo de descarga frontal.
- La estructura portante y los revestimientos están fabricados completamente en acero inox.

D

Vorliegend sind 2 Gasmodelle in den Modulen 400 und 800 mm, die besonders zum Grillen von Fleisch, Fisch, Gemüse usw., geeignet sind.

- Die Grillroste aus Edelstahl sind rinnenförmig strukturiert, ideal für Fleisch, und in runder Form für Fisch. Sie sind höhenverstellbar für ein leichtes und wirkungsvolles Kochen. Der umlaufende Spritzschutz ist abnehmbar und erlaubt eine gründliche Reinigung.
- Das Auffangbecken für Fett und Säfte ist für eine gründliche Reinigung nach vorne ausziehbar.
- Die Erhitzung erfolgt durch Stahlbrenner mit stabilisierter Flamme, die durch einen Sicherheitsgasventil mit Thermoelement zur progressiven Regulierung der ausgegebenen Leistung gesteuert werden. Die Pilotflamme wird durch ein Piezo angezündet.
- Der Vulkanstein ist unschädlich und hat speisenverträgliche Ausstrahlungen.
- Die tragende Struktur und die Verkleidungen sind komplett aus Edelstahl.

F

2 modèles au gaz sont proposés, dans les modules 400 et 800 mm, sont particulièrement adaptés pour les grillades de viande, de poisson, de légumes, etc.

- Les grilles de cuisson en acier inox présentent une structure cannelée, idéale pour la viande et une structure ondulée pour le poisson. Elles sont réglables en hauteur pour une cuisson facile et efficace. Le badeau anti-éclaboussures situé sur le pourtour est amovible pour permettre un nettoyage approfondi.
- Le bac de récupération des graisses et des jus est extractible et situé sur la façade de l'appareil pour faciliter le nettoyage.
- Le chauffage est assuré par des brûleurs en acier à flamme stabilisée, commandés par un robinet à gaz muni d'un thermocouple de sécurité avec régulation progressive de la puissance distribuée.
- La veilleuse est dotée d'allumage piézoélectrique.
- La lave volcanique est de nature inerte, avec des caractéristiques radiantes compatibles avec les aliments.
- La structure portante et les habillages sont entièrement réalisés en acier inox.

E

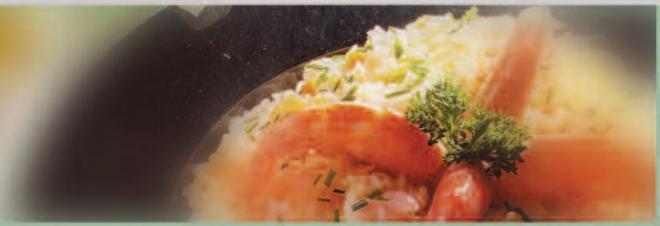
Disponibles en 2 modelos de gas, en los módulos 400 y 800 mm, están particularmente indicadas para emparillar carnes, pescado, verduras, etc.

- Las parrillas de cocción de acero inox presentan estructura de canaladura, ideal para la carne y de cabilla, para el pescado. Son regulables en altura para

termopar con regulación progresiva de la potencia erogada.

- La llama piloto está provista de encendido piezoelectrónico.
- La lava volcánica es de tipo inerte, con características radiantes compatibles con los alimentos.
- El calentamiento tiene lugar mediante quemadores de acero de llama estabilizada, controlados por un grifo del gas de seguridad con


TPLG1


BRASIERA FISSA MULTIPAN • MULTIPAN FIXED BRATT PAN • MULTIBRÄTER • SAUTEUSE FIXE MULTIPAN • BRASEADORA FIJA MULTIPAN


I

Modello elettrico su modulo da 400 mm. Ideale per sughi, spezzatini e brasati, può essere usato a secco come bistecciera o per frittura a velo d'olio o burro.

- Vasca di cottura con dimensioni GN 1/1 h 110 mm, completamente in acciaio inox AISI304 con il fondo di 10mm di spessore. La vasca è dotata di foro di scarico di Ø55 mm. Il tubo troppo pieno estraibile, facilita lo svuotamento e la raccolta del prodotto a fine cottura.
- Riscaldamento elettrico a mezzo resistenze corazzate, comandate da interruttore e termostato da 70°C a 300°C.
- Cassetto di raccolta prodotto.
- La struttura portante e i rivestimenti sono completamente in acciaio inox.

GB

Electric model on a 400 mm module. Perfect for sauces, stews and braising, it can be used dry as a steak grill or for frying with a thin layer of oil or butter.

- Cooking tub with dimensions GN 1/1, h 110 mm, completely in stainless steel AISI304, bottom 10mm thick. The tub is equipped with a Ø55 mm drain hole. The overflow pipe is extractable, making emptying and collection of the product after cooking easier.
- Electrical heating by means of armoured heating elements, controlled by a switch and a temperature thermostat from 70°C to 300°C.
- Product collection tray.
- The load-bearing structure and the outer paneling are made completely of stainless steel.



D

Elektromodell auf Modul 400 mm. Es ist ideal für Soßen, Gulasch oder Schmorbraten und kann trocken als Grillpfanne oder mit einem Hauch Butter oder Öl zum Braten eingesetzt werden.

- Kochbecken in Größe GN 1/1 h 110 mm, komplett aus Edelstahl AISI 304 mit 10mm starkem Boden. Das Becken ist mit einer Ablauföffnung von Ø55 mm ausgestattet. Das Überlaufrohr kann herausgenommen werden und erleichtert die Entleerung und die Produktentnahme am Ende der Speisenzubereitung.

1/1 h 110 mm, entièrement réalisée en acier inox AISI 304 avec fond de 10 mm d'épaisseur. La cuve est munie de trous d'évacuation de Ø55 mm. Le tube de trop-plein extractible facilite l'évacuation et la prise du produit en fin de cuisson.

- Chauffage électrique par résistances blindées, commandées par un interrupteur et par un thermostat allant de 70°C à 300°C.
- Bac de récupération.
- La structure portante et les habillages sont entièrement réalisés en acier inox.



TMP4

TOP 700


TN40+C



TN80

ELEMENTI NEUTRI • NEUTRAL ELEMENTS • ARBEITSTISCHE • ÉLÉMENTS NEUTRES • MÓDULOS NEUTROS


I

4 modelli disponibili, diversi per dimensioni, con o senza cassetto.

- I ripiani superiori, in acciaio inox 18/10 AISI 304 di grossa spessore, conferiscono eccezionale robustezza.
- Ampio cassetto completamente in acciaio inox, montato su guide telescopiche scorrevoli su cuscinetti a sfera.
- La struttura portante e i rivestimenti sono completamente in acciaio inox.

GB

4 available models which differ in size, with or without drawer.

- The upper shelves, in thick stainless steel 18/10 AISI 304, provide exceptional sturdiness.
- Spacious drawer completely in stainless steel, mounted on telescopic sliding runners on ball bearings.
- The load-bearing structure and the outer paneling are made completely of stainless steel.

D

4 Modelle in verschiedenen Größen, mit und ohne Schublade.

- Die obere Fachböden aus Edelstahl 18/10 AISI 304 von beachtlicher Stärke sind außergewöhnlich robust.
- Die große Schublade ist ganz aus Edelstahl und auf Teleskopschienen montiert, die auf Kugellagern laufen.
- Die tragende Struktur und die Verkleidungen sind komplett aus Edelstahl.

E

4 modelos disponibles, distintos en lo que se refiere a las dimensiones, con o sin cajón.

- Los estantes superiores, de acero inox 18/10 AISI 304 de gran espesor, confieren una robustez excepcional.
- Amplio cajón completamente fabricado en acero inox y montado sobre guías telescópicas correderas sobre cojinetes de bola.
- La estructura portante y los revestimientos están fabricados completamente en acero inox.

F

4 modèles au choix, différents par dimensions, avec ou sans tiroir, à équiper de portes, tiroirs et kit de réchauffement.

- Les étagères supérieures, en acier inox 18/10 AISI 304 de forte épaisseur, confèrent une solidité exceptionnelle à l'appareil.
- Grand tiroir entièrement réalisé en acier inox et monté sur glissières télescopiques coulissantes sur roulements à billes.
- La structure portante et les habillages sont entièrement réalisés en acier inox.

• Cuve de cuisson avec dimensions GN


BASI E TELAI DI SUPPORTO • BASES AND SUPPORT FRAMES • UNTERSCHRÄNKE UND TRAGGESTELLE • BASES ET CHASSIS DE SOUTIEN • BASES Y ESTRUCTURAS DE SOPORTE

I

La gamma prevede 6 telai a giorno con dimensione 40,60,80,120,160 e 200 cm. Costruiti in acciaio inox sono completi di ripiano inferiore e dotati di piedini antiscivolo. Le basi, di 3 diverse dimensioni, 40, 60 e 80 cm, sono disponibili con portine a chiusura magnetica o con vano a giorno.

GB

The range includes 6 open frames measuring 40,60,80,120,160 and 200 cm. Made of stainless steel, they come complete with a lower shelf and anti-slip feet. The bases, in three different sizes, 40, 60, and 80 cm, are available with magnetically closing doors or with an open compartment.


BS40

D

Das Sortiment von Traggestelle umfasst 6 offene Gestelle in den Größen 40, 60, 80, 120, 160 und 200 cm. Es sind vollkommen aus Edelstahl und werden komplett mit Boden und Antrittsch-Stellfüßen geliefert. Die Unterschränke sind in drei verschiedenen Größen (40, 60 und 80 cm) und können mit Magnetverschluss Flügeltüre oder mit offenem Fach erhältlich.

F

La gamme prévoit 6 châssis à jour aux dimensions suivantes: 40, 60, 80, 120, 160 et 200 cm. Ils sont réalisés en acier inox et équipés d'une étagère inférieure et de pieds anti-glisser. Les bases sont proposées en 3 dimensions, 40, 60, et 80 cm, disponibles avec porte à fermeture magnétique ou avec compartiment à jour.

E

La gama cuenta con 6 estructuras vistas de distintas dimensiones: 40,60,80,120,160 y 200 cm. Fabricadas en acero inox, están provistas de un estante inferior y de pies antideslizantes. Las bases, de 3 dimensiones distintas, 40, 60 y 80 cm, están disponibles con puertas de cierre magnético o con un compartimento visto.


GB

6 models, with dimensions from 120 to 160 cm, with doors and/or drawers. Made completely of stainless steel with Scotch Brite finish. The insulation is 50 mm thick, made with injected polyurethane resin with a minimum density of 40Kg/m³. CFC free. Refrigeration is ventilated to guarantee perfectly uniform temperatures in the entire cell. Automatic operation controlled by a digital thermostat with continuous display of the temperature. Operating temperature -5/+5. Hot gas automatic defrosting.

- Internal compartments with rounded corners for perfect hygiene, built to hold racks and tubs GN 1/1 53x32.5 cm.
- Doors with magnetic recessed seal on 4 sides.
- Drawers with recessed stainless steel telescoping runners on 4 sides.
- Copper evaporator with external aluminium fins.
- Condenser suitable for operation in ambient temperatures up to +32°C.
- Automatic disposal of defrost condensation.
- Gas R134a

D

6 Modelle mit Abmasse von 120 bis zum 160 cm, mit Türen und/oder Schubladen. Es sind vollkommen aus Edelstahl mit Oberflächenbehandlung Scotch-Brite. 50 mm starke Isolierung durch eingespritzte Polyurethanharze mit einer Mindestdichte von 40kg/m³. FCKW-frei. Die Kühlung erfolgt mit Umluft, um eine gleichmäßige Temperatur im Innenraum zu gewährleisten. Automatischer Betrieb, der über einen digitalen Thermostat mit konstanter Temperaturanzeige kontrolliert wird. BetriebsTemperatur -5/+5°C. Automatische Abtaufunktion mit Heißgas.

- Innenfächer konzipiert mit abgerundeten Kanten für eine perfekte Hygiene und Aufnahme von Gitterrosten und Behältern GN 1/1 53x32.5 cm.
- Türen mit Magneteinsatz zum Einrasten auf allen 4 Seiten.
- Klappen mit Magneteinsatz zum Einrasten auf allen 4 Seiten.
- Verdampfer aus Kupfer, äußerlich mit bearbeiteten Aluminiumrippen versehen.
- Kondensator geeignet für eine Arbeit mit Umgebungstemperaturen bis zum +32°C.
- Automatisches Abfluss des Abtauwassers.
- Gas R134a

F

6 modèles, de 120 et 160 cm de dimensions, avec portes y/o tiroirs. Entièrement réalisés en acier inox avec finition Scotch-brite. Isolation de 50 mm d'épaisseur réalisées avec des résines de polyuréthane injectées d'une densité minima de 40 kg/m³. Ne contient pas de CFC. La réfrigération est ventilée pour garantir une totale uniformité de température dans toute la chambre froide. Fonctionnement automatique, contrôlé par un thermostat digital avec visualisation permanente de la température. Température d'exercice -5/+5. Dégivrage automatique par gaz chaud.

- Compartiments intérieurs avec angles arrondis pour une parfaite hygiène, conçus pour contenir des grilles et des bacs GN 1/1 de 53x32,5 cm.
- Porte avec joint magnétique à encastrement sur 4 côtés.
- Tiroirs avec glissières inox et joints magnétiques à encastrement sur 4 côtés.
- Évaporateur en cuivre traité extérieurement, ailettes en aluminium.
- Condensateur adapté au fonctionnement avec des températures ambiantes allant jusqu'à +32°C.
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Gaz R134a

E

6 modelos, con dimensiones de 120 y 160 cm, con puertas y/o cajones. Fabricadas completamente en acero inox con acabado Scotch-brite. Aislamiento de 50 mm de espesor, obtenido con resinas poliuretánicas inyectadas con una densidad mínima de 40Kg/m³. Exentas de CFC. La refrigeración es ventilada para asegurar una perfecta uniformidad de temperatura en toda la celda. Funcionamiento automático, controlado por un termostato digital con visualización constante de la temperatura. Temperatura de funcionamiento -5/+5. Descongelación automática por gas caliente.

- Compartimentos internos con cantos redondeados para obtener una higiene perfecta, fabricados para contener parrillas y cubetas GN 1/1 53x32.5 cm.
- Puertas con garnición magnética de encastre en 4 lados.
- Cajones con guías telescópicas inox y garnición magnética de encastre en los 4 lados.
- Evaporador de cobre tratado externamente con instalación de lamas de aluminio.
- Condensador idóneo para funcionar con temperaturas ambiente de hasta +32°C.
- Eliminación automática del agua de condensación de la descongelación.

• Gas R134a

BR16M




SISTEMI DI INSTALLAZIONE • INSTALLATION SYSTEM • INSTALLATIONS SYSTEME • SYSTÈME D'INSTALLATION • SISTEMAS DE INSTALACIÓN

1



SISTEMA PONTE • BRIDGE SYSTEM • BRÜCKENSYSTEM • SYSTÈME À PONT • SISTEMA A PUENTE

2



STP0160

I

ACCESSORI
Per ottimizzare gli spazi e migliorare l'operatività, la linea T700 si arricchisce di accessori e optional (vedi pag. 27), per adeguarsi a qualsiasi tipologia di allestimento e composizione.

CAMINI ESTERNI:
Alcune macchine a gas* hanno come standard il camino di scarico fumi di 150 mm più alto rispetto alle altre. Nel caso si debba affiancare una macchina con camino alto ad una con camino basso, volendo allineare i camini alla solita altezza, sono disponibili a listino i "camini alti", per i vari moduli KM4-KM6-KM8-KM12, applicabili con facilità anche su macchine già in utenza.

BRIDGE SYSTEM:
Using accessories P4-P6-P8-P10 or P12, it is possible to hang the T700 series machine between C700 machines, creating a bridge effect.

* macchine con camino alto: Cucine TUTTAPIASTRA, Friggitrici gas. Frytop elettrici e gas.

GB

ACCESSORIES
To optimise space and make for more efficient working, the T700 line is enhanced with accessories and options (see page 27), to suit any type of layout or arrangement.

EXTERNAL FLUE PIPES:
Some gas machines* have standard equipped with a smoke discharge flue pipe which is 150 mm taller than the others. If it should be necessary to use a machine with a tall flue pipe with one with a low flue pipe, and you want to have the flue pipes at the same height, the price list includes "tall flue pipes" for the models KM4-KM6-KM8-KM12, which can easily be installed on machines which are already in use.

BRIDGE SYSTEM:
Using accessories P4-P6-P8-P10 or P12, it is possible to hang the T700 series machine between C700 machines, creating a bridge effect.

* machines with tall flue pipe: Full plate cover kitchens. Gas fryers. Electric and gas fry tops.

D

ZUBEHÖR
Zur besseren Raumnutzung und Verbesserung der Arbeitsweise, wird die Serie T700 mit Zubehör- und Zusatzartikeln ergänzt (siehe Seite 27), die sich jeder Art von Einrichtung und Zusammenstellung anpassen.

AUSSENKAMINE:
Einige der gasbetriebenen Geräte* haben serienmäßig einen Rauchabzugskamin, der 150 mm höher als den anderen ist. Falls ein Gerät höher Kamin und ein mit niedrigen Kamin aneinander gestellt werden und die Kamme auf die normale Höhe gebracht werden sollen, sind aus der Preisliste "höhe Kamine" für die unterschiedlichen Module KM4-KM6-KM8-KM12 beziehbar, die einfach anzubringen sind, auch wenn die Geräte bereits im Gebrauch sind.

BRÜCKENSYSTEM:

Mit Hilfe der Zubehörteile P4-P6-P8-P10 oder P12 können die Geräte der Serie T700 unter Geräten der Serie C700 aufgehängt werden, wodurch ein Brückeneffekt erzielt wird.

*

Geräte mit hohem Kamin: Glühplattenherde, Gas-Friteusen, Elektro- oder Gridleplatte.

F

ACCESSOIRES
Afin d'optimiser les espaces et d'améliorer le travail, la ligne T700 s'enrichit d'accessoires et d'éléments en option (voir page 27), pour pouvoir s'adapter aux différentes typologies d'agencement et de composition.

CONDUITS EXTERNES:
Certains appareils à gaz* ont un conduit d'évacuation de fumées de série, de 150 mm plus haut que les autres. Si vous devez associer un appareil ayant un conduit haut à un appareil ayant un conduit bas et si vous désirez que les conduits soient à la même hauteur, vous trouverez dans notre catalogue des "conduits hauts" pour les différents modules, KM4-KM6-KM8-KM12, faciles à appliquer même sur des appareils déjà installés.

SYSTÈME À PONT:

En utilisant les accessoires P4-P6-P8-P10 ou P12, il est possible de suspendre les appareils de la série T700 au-dessus des appareils C700 pour obtenir un effet de pont.

* appareils avec mitre haute: Fourneaux PLAQUES COUP DE FEU. Friteuses à gaz. Plaques à griller électriques et à gaz.

E

ACCESORIOS
Para aprovechar al máximo el espacio y mejorar la operatividad, la línea T700 se enriquece con distintos accesorios y opciones (ver pág. 27), para adecuarse a cualquier tipo de equipamiento y composición.

CHIMENEAS EXTERNAS:
Algunas máquinas de gas* tienen como estándar una chimenea de descarga de humos 150 mm más alta que la de las otras. En caso de que se deba colocar una máquina con chimenea alta junto a otra con chimenea baja, para alinear las chimeneas a la altura habitual, pueden utilizarse las "chimeneas altas" que figuran en el listín para los distintos módulos KM4-KM6-KM8-KM12, fáciles de colocar incluso en máquinas que ya están siendo utilizadas.

SISTEMA A PUENTE:

Usando los accesorios P4-P6-P8-P10 o P12, se pueden suspender las máquinas de la serie T700 entre máquinas C700 para obtener un efecto de puente.

* máquinas con chimenea alta: Cocinas TODO PLANCHA. Freidoras gas. Frytop eléctricos y gas.

1

Top si propone in due configurazioni: addossata a parete o ad isola.
In entrambi i casi per il montaggio viene fornita una scheda tecnica che, con indicazioni semplici e precise, consente un montaggio a regola d'arte. Nella configurazione a parete, tale montaggio può essere effettuato direttamente sulla parete o anche utilizzando lo speciale telaio STP, nel quale troveranno posto i vari acciappamenti gas, elettrici e acqua. La configurazione ad isola, non impegnando la parete, consente, utilizzando l'apposito telaio STB, una soluzione bifronte.

Top is available in two versions: it can be mounted leaning against a wall or in a single block.
A technical description is supplied for mounting both versions which, with its simple and precise instructions, ensures perfect assembly. The wall version can be mounted directly onto the wall or using the special STP frame, with places for the various gas, electrical and water connections. As the single block does not occupy wall space, a double-sided solution is possible using the special STB frame.

2

Top wird in zwei Ausführungen geliefert: als Mauerzeile oder Insel für die Zimmermitte.
In beiden Fällen wird für den Zusammenbau eine technische Beschreibung mit einfachen und präzisen Hinweisen geliefert, die eine künstgerechte Montage gewährleisten. In der Version als Mauerzeile kann die Montage direkt an der Mauer oder unter Verwendung des Spezialrahmens STP erfolgen, in dem alle Gas-, Elektro- und Wasseranschlüsse beherbergt sind. Die Version als Insel für die Zimmermitte, die keiner Mauer bedarf, ermöglicht unter Verwendung des eigens hierfür vorgesehenen Rahmens STB eine Küchenzeile mit Doppelfront.

1
Sistema ponte
Bridge system
Brückensystem
Système à pont
Sistema a puente

2
Linea a parete con supporto inox su gambe
Wall line with stainless steel support with legs
Wandversion mit Gestell auf Beinen aus Edelstahl
Système à mur avec support inox sur pieds
Ligne murale avec support inox sur piédestal

LEGENDA

	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensión Dimensión		Pilota Z Z Pilot Pilot Z Veilleuse Z Piloto Z		Tipo di comandi Type of commands Betriebschaltersorte Type de commande Tipos de mandos		Scarico acqua Water drain Ablauf Vidange Descarga
	Potenza assorbita Absorbed power Aufgenommene Leistung Puissance absorbée Potencia absorbida		Piastre tonde Ø 22 cm Round plates Ø 22 cm Runde Platten Ø 22 cm Plaques rondes Ø 22 cm Planchas redondas Ø 22 cm		Superficie di cottura Cooking surface Kochfläche Surface de cuisson Superficie de cocción		Carico acqua calda e fredda Hot and cold water charging Kalter/Warmer Wasserzulauf Remplissage d'eau chaude et froide Carga agua caliente y fría
	Tensione di alimentazione Power requirements Spannung Tension d'alimentation Tension alimentación		Piastre quadre 22x22 cm Square plates 22x22 cm Viereckigen Platten 22x22 cm Plaques carrées 22x22 cm Planchas cuadras 22x22 cm		Tipo di piastra Type of plate Plattensorte Type de plaque Tipo de plancha		Kg/h patate surgelate Kg/h frozen potatoes Kg/h gefrorene Pommes Kg/h Pommes de terre surgelées Kg/h patata heladas
	Peso Weight Gewicht Poids Peso		Piastre vitroceramica Pyroceram plates Ceranfeld Plaques vitroceramique Planchas vitroceramica		Zone di cottura indipendenti Independent cooking areas Unabhängige Kochzonen Zones de cuisson indépendantes Zonas de cocción independientes		Comandi meccanici Mechanical commands Mechanische Betriebsschalter Commande mécanique Mandos mecánicos
	Volume totale con imballo Total volume including packaging Gesamtvolumen mit Verpackung Volume total avec emballage Volumen total con embalaje		Bruciatori tuttapiasta Solid top burners Glühplätterbrenner Brûleurs coup de feu Quemadores todo plancha		Numero cassetti Number of drawers Schubladen-Anzahl Nombre tiroirs Número de cajones		Comandi elettrici Electrical commands Elektrische Antriebe Commande électrique Mandos electricos
	Bruciatori fuoco Flame burners Flammenbrenner Brûleurs feu Quemadores fuego		Vasche Tanks Becken Cuves Cubas		Vano a giorno Open stand Oftener Unterbau Placard ouvert Espacio abierto		Piastre liscia Smooth plate Glatte Platte Plaque lisse Plancha lisa
	Potenza assorbita gas Absorbed gas power Aufgenommene Leistung Gas Puissance gaz absorbée Potencia gas absorbida		Capacità vasca Capacity liters tank Becken-Vermögen Capacité pour cuve Capacidad por cuba		Numero portine Number of doors Türen-Anzahl Nombre de portillons Número de puertas		Piastre liscia al cromo duro Smooth chromium plate Verchromte glatte Platte Plaque chromée lisse Plancha lisa al cromo duro
	Pilota Pilot Pilote Veilleuse Piloto		Cestelli Baskets Körbe Paniers Canastillas		Camino alto High flue riser Höher Kamin Mitre haut Chimenea alta		Piastre rigata Grooved plate Gerillte Platte Plaque nervurée Plancha acanalada

CUCINE A GAS
GAS COOKERS
GASHERDE
FOURNEAUX À GAZ
COCINAS A GAS

				4kW	6kW	7,8kW	4,3kW	6,4kW	8,3kW	8kW	0,25kW			
T2FP	40x70x30	10492	12,2	-	1	1	-	-	-	-	2	28	0,18	-
T2FP	40x70x30	9632	11,2	-	-	-	1	1	-	-	2	26,4	0,18	-
T4FP	80x70x30	20984	24,4	-	2	2	-	-	-	-	4	55,2	0,34	-
T4FP	80x70x30	19264	22,4	-	-	-	2	2	-	-	4	53,4	0,34	-
T6FP	120x70x30	28208	32,8	-	4	2	-	-	-	-	6	101	0,43	-
T6FP	120x70x30	27004	31,9	-	-	-	4	2	-	-	6	98,4	0,43	-
TT8	80x70x30	6923	8,05	-	-	-	-	-	-	1	-	150	0,92	✓

CUCINE ELETTRICHE
ELECTRIC COOKERS
ELEKTROHERDE
FOURNEAUX ÉLECTRIQUES
COCINAS ELÉCTRICAS

				2,6 kW	2 kW	n°	n°	n° / Ø 30 3500W	n° / Ø 27 3500W	n° / Ø 20 1800W	n° / Ø 25/16 2500W/1000W		
TC40E	40x70x30	4,6	400/3N	1	1	-	-	-	-	-	18,8	0,18	-
TCQ40E	40x70x30	5,2	400/3N	-	-	2	-	-	-	-	22,1	0,18	-
TCV40E	40x70x30	5	400/3N	-	-	-	-	-	-	2	21	0,18	-
T2I	40x70x30	7	400/3N	-	-	-	-	-	-	26	0,18	-	-
T1W	40x70x30	3,5	230	-	-	1	-	-	-	-	24,5	0,18	-
TC80E	80x70x30	9,2	400/3N	2	2	-	-	-	-	-	33,8	0,32	-
TCQ80E	80x70x30	10,4	400/3N	-	-	4	-	-	-	-	40	0,32	-
TCV80E	80x70x30	8,6	400/3N	-	-	-	-	-	-	2	38	0,32	-
T4I	80x70x30	14	400/3N	-	-	-	-	-	-	-	42,5	0,32	-
TCQ120E	120x70x30	15,6	400/3N	6	-	-	-	-	-	-	51,5	0,43	-

BAGNOMARIA
BAINMARIE
WASSERBAD
BAIN-MARIE
BANO MARÍA

TB40G	40x70x30	-	2,4 (2064)	-	1	22,3	0,20
TB40E	40x70x30	1	-	230	1	19	0,18
TB80E	80x70x30	2	-	230	2	32,8	0,32

FRIGGITRICI GAS E ELETTRICHE
GAS AND ELECTRIC FRYERS
ELEKTRISCHE UND GAS-FRITEUSEN
FRITEUSES À GAZ ET ÉLECTRIQUES
FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS

TF10GM	40x70x30	-	6,9 (5934)	-	1	10	18	23x30x11	M	26,6
TF20GM	80x70x30	-	13,8 (11868)	-	2	10+10	35	23x30x11	M	48,5
TF4E	40x70x30	7,5	-	400/3N	1	8	20	20x28x10,5	E	20,4
TF6E	60x70x30	15	-	400/3N	2	8+8	40	20x28x10,5	E	31,4
TF1E	40x70x30	7,5	-	400/3N	1	8	20	20x28x10,5	E	21,4
TF2E	40x70x30	6,2	-	400/3N	2	5+5	18	10x28x10,5	E	26
TF2E	60x70x30	15	-	400/3N	2	8+8	40	20x28x10,5	E	33,4

CUOCIPASTA GAS E ELETTRICI
GAS AND ELECTRIC PASTA COOKERS
ELEKTRON- UND GAS-NUDELKÖCHER
CUISEURS À PATES À GAZ ET ÉLECTRIQUES
CUECPASTAS A GAS Y ELECTRICOS

T								

	LxPxH cm	kW	kW (kcal)	V./Ph	Kg	m³	dm²	n°	
TT2G2	60x70x30	-	9 (7740)	-	52,4	0,35	30,6	L	2 ✓
TT2GLR	60x70x30	-	9 (7740)	-	52,4	0,35	30,6	L/R	2 ✓
TT40G	40x70x30	-	5,3 (4558)	-	35,2	0,25	20,4	L	1 ✓
TT40GC	40x70x30	-	5,3 (4558)	-	35,2	0,25	20,4	C	1 ✓
TT40GR	40x70x30	-	5,3 (4558)	-	35,2	0,25	20,4	R	1 ✓
TT60G	60x70x30	-	8,5 (7310)	-	51,2	0,35	30,6	L	1 ✓
TT60GC	60x70x30	-	8,5 (7310)	-	51,2	0,35	30,6	C	1 ✓
TT60GR	60x70x30	-	8,5 (7310)	-	51,2	0,35	30,6	R	1 ✓
TT60G2	60x70x30	-	9 (7740)	-	52,4	0,35	30,6	L	2 ✓
TT60GLR	60x70x30	-	9 (7740)	-	52,4	0,35	30,6	L/R	2 ✓
TT80G	80x70x30	-	10,6 (9116)	-	72	0,45	40,8	L	2 ✓
TT80GC	80x70x30	-	10,6 (9116)	-	72	0,45	40,8	C	2 ✓
TT80GLR	80x70x30	-	10,6 (9116)	-	72	0,45	40,8	L/R	2 ✓

GRIGLIE ELETTRICHE CON ACQUA
ELECTRIC GRILL WITH WATER
ELEKTRO-ROSTBRÄTER
GRILLE ELECTRIQUE AVEC EAU
PARRILLAS ELECTRICAS CON AGUA

	LxPxH cm	kW	V./Ph	Kg	m³	cm	n°	It	
TR40E	40x70x30	4,5	400/3N	28,5	0,20	27x44	1	2,5	-
TR60E	60x70x30	9	400/3N	34,5	0,29	53x44	2	5	-

GRIGLIE A PIETRA LAVICA GAS
GAS LAVA STONE GRILL
LAVASTEINGRILL
GRILS PIERRE DE LAVE À GAZ
PARRILLAS DE PIEDRA VOLCANICA A GAS

	LxPxH cm	kW (kcal)	Kg	m³	cm	n°	
TPLG1	40x70x30	9 (7740)	48	0,18	36x46	1	✓
TPLG2	80x70x30	18 (15480)	76	0,32	2 x 34x46	2	✓

BRAISIERA FISSA MULTIPAN
MULTIPAN FIXED BRATT PAN
MULTIBRÄTER
SÄUTEUSE FIXE MULTIPAN
BRASEADORA FIJA MULTIPAN

	LxPxH cm	kW	V./Ph	Kg	m³	cm	n°	
TMP4	40x70x30	5	400/3N	37,5	0,32	30,8x50,7x11	17,2	✓

BASI
BASES
SOCKEL
SOUBASSEMENT
BASES

	LxPxH cm	Kg	m³	n°	n°	
BG40	40x54x60	13,1	0,17	✓	-	-
BS40	40x59x60	16,1	0,17	-	1	-
BG60	60x54x60	14,4	0,25	✓	-	-
BS60	60x59x60	18,8	0,25	-	2	-
BG80	80x54x60	17,6	0,32	✓	-	-
BS80	80x59x60	23,8	0,32	-	2	-

ACCESSORI
ACCESSORIES
ZUBEHÖR
ACCESOIRS
ACCESORIOS

	KM4 Camino alto modulo 40 High flue riser model 40 Grille in fonte vetrificata per coppia di fuochi monocorona (in dotazione) Grate in vitrified cast iron for two single crown burners (supplied)		CG11 Camino alto modulo 60 High flue riser model 60 Grille in fonte vetrificata pour couple de brûleurs à couronne simple (comprise) Grille in fonte vetrificata pour deux brûleurs à double couronne		STPO280 Supporto inox su gambe Stainless steel support with legs Support inox sur pieds Gestell auf Beine aus Edelstahl Soporte inox en piernas						
	KM6 Camino alto modulo 60 High flue riser model 60 Grille in fonte vetrificata pour deux brûleurs à double couronne		CG30 Camino alto modulo 80 High flue riser model 80 Grille in fonte vetrificata pour deux brûleurs à double couronne		RSTE - cm. 40 Ripiano esterno per supporti STPO... External shelf for support Etageré extérieur pour support Topabstellplatte aus Edelstahl für Doppelkranzbrünnner Plancha exterior para soportes STPO...						
	KM8 Camino alto modulo 80 High flue riser model 80 Grille in fonte vetrificata pour deux brûleurs à double couronne		Z100 Camilla a V per carne pietra lavica V-grate for meat in lava stone Grille à V pour viande en pierre de lave V-formiger Fleisch-Grillrost für Lavastein Grill Parrilla en V para carne piedra volcánica		RSTI - cm. 40 Ripiano modulare interno per supporti STPO... Internal modular shelf for support Etageré intérieure modulaire pour support Kombi Innenschwingschalen für Gestell Plano modular interior para soportes STPO...						
	KM12 Camino alto modulo 120 High flue riser model 120 Grille in fonte vetrificata pour deux brûleurs à double couronne		TG Tagliere atossico per TN40 e TN40+C Cutting board in non-toxic polyethylene for model TN40 and TN40+C Planche à découper en polyéthylène non-toxique pour modèle TN40 et TN40+C Schneidebrett aus ungiftigem Polyäthylen für das Modell TN40 und TN40+C		Z200 Griglia a tondini per pesce pietra lavica Rod grill for fish in lava stone Grille à fers ronds pour poisson en pierre de lave Fisch-Grillrost (Rundelemente) für Lavastein Grill Parrilla con varillas para pescado piedra volcánica						
	2C4 - 2 x cm. 10x28x10 Copia di cesti per vasca friggitrice TF1-E-TF2-E-TF2-E4 Couple of baskets for fryers TF1-E-TF2-E-TF2-E4 Couple de paniers pour cuve de friteuse TF1-E-TF2-E-TF2-E4 Körbenpaar zu Friteusen TF1-E-TF2-E-TF2-E4 Par de cestas para cuba fritadora TF1-E-TF2-E-TF2-E4		CT Profilo di congiunzione inox. Copriugno Stainless steel connecting profile for perfect assembly. Joint cover Couver-joint pour assemblage parfait en inox. Couvre-joint Verbindungsrimme aus Edelstahl Perfil de unión inox. Cubierta		2C5 - 2 x cm. 13x27,5x10 Copia di cestelli per vasca friggitrice TF1-GM-TF20GM Couple of baskets for fryers TF1-GM-TF20GM Couple de paniers pour cuve de friteuse TF1-GM-TF20GM Körbenpaar zu Friteusen TF1-GM-TF20GM Par de medias cestas para cuba fritadora TF1-GM-TF20GM		CTD Profilo di congiunzione destro fry top Norm Right connecting profile for fry top Norm Couver-joint droite pour grillade Norm Verbindungsrimme rechts für Gridleplatte Norm Perfil de unión derecho para fritop Norm		Y48000 - cm. 19,7x28x10 Cestello per friggitrice TF1-E-TF2-E-TF2-E4-TF4-E-TF6E Basket for fryer TF1-E-TF2-E-TF2-E4-TF4-E-TF6E Panier pour friteuse TF1-E-TF2-E-TF2-E4-TF4-E-TF6E Korb für Friteuse TF1-E-TF2-E-TF2-E4-TF4-E-TF6E Cesta para freidora TF1-E-TF2-E-TF2-E4-TF4-E-TF6E		CTS Profilo di congiunzione sinistro fry top Norm Left connecting profile for fry top Norm Couver-joint gauche pour grillade Norm Verbindungsrimme links für Gridleplatte Norm Perfil de unión izquierdo para fritop Norm
	Y46800 - cm. 27x27,5x12 Cestello per friggitrice TF1-GM-TF20GM Basket for fryer TF1-GM-TF20GM Panier pour friteuse TF1-GM-TF20GM Korb für Friteuse TF1-GM-TF20GM Cesta para freidora TF1-GM-TF20GM		SFT Spatola pulizia piastre liscie fry top Scraper for cleaning fry tops smooth plates Radelette pour nettoyage plaques lisses de fritop Spatzelle zur Reinigung von Glattenplatten der Gridleplatten Espátula para limpieza de planchas lisas fritop		ZC9 - 2 x cm. 13x13x21 Coppia 1/2 cesti inox per cuocipasta elettrico Couple of 1/2 baskets in steel for electric pasta cooker Parte demi paniers en acier pour cuiseur à pâtes électrique 1 Paar Halbkörbe aus Edelstahl für Nudelkocher Cesta inox manilla frontal para cucepasta		PS14 Paraspruzzi per fry top varipan modulo 400 Splash guards for fry tops varipan model 400 Rebord anti-projection pour grillades varipan modèle 400 Spritzschutz für Fry Top varipan Modul 400 Antisalpicaduras para fritop varipan módulo 400				
	X59600 - cm. 13,5x27x16 Cesto inox manilla frontal per cuocipasta Stainless steel basket with front handle for pasta cooker Panier inox pour cuiseur à pâtes avec poignée sur le devant Edelstahlkorb mit vornem Griff für Nudelkocher Cesta inox manilla frontal para cucepasta		PS24 Paraspruzzi per fry top varipan modulo 600 Splash guards for fry tops varipan model 600 Rebord anti-projection pour grillades varipan modèle 600 Spritzschutz für Fry Top varipan Modul 600 Antisalpicaduras para fritop varipan módulo 600		X63100 - cm. 11x10x11 Cestello per friggitrice TF2E4 Basket for fryer TF2E4 Panier pour friteuse TF2E4 Korb für Friteuse TF2E4 Cesta para freidora TF2E4		PS34 Paraspruzzi per fry top varipan modulo 800 Splash guards for fry tops varipan model 800 Rebord anti-projection pour grillades varipan modèle 800 Spritzschutz für Fry Top varipan Modul 800 Antisalpicaduras para fritop varipan módulo 800				



TOP700



GIGA GRANDI CUCINE srl

Via Pisana, 336 - Loc. Olmo 50018 Scandicci (FI) Italy - Tel. +39 055 722331 Fax +39 055 7223788 - info@gigagc.com
www.gigagrandicucine.it