

Macros 700



MAXIMA 900

PLUS 600



IT · EN · FR · DE



**BERTO'S**<sup>®</sup>  
CHEF SOLUTIONS

Innovative cooking solutions



# MAXIMA 900



**107**  
models

length  $\longleftrightarrow$  400 - 800 - 1200 - 1600 mm

depth  $\nearrow$  900 mm

# Macros 700



**155**  
models

length  $\longleftrightarrow$  400 - 800 - 1200 mm

depth  $\nearrow$  714 mm

# PLUS 600



**80**  
models

length  $\longleftrightarrow$  300 - 600 - 900 mm

depth  $\nearrow$  600 mm





# Our heritage

## Quarantacinque anni di esperienza rendono forti.

Berto's è una realtà affermata in tutto il mondo nel settore della cottura professionale per la grande ristorazione collettiva e per locali di piccole e medie dimensioni. Abbiamo alle spalle 45 anni di presenza nel mercato internazionale che ci ha permesso di costruire un know how solido per affrontare con determinazione nuove appassionanti sfide e diventare un importante punto di riferimento nel settore.

### Forty five years of experience has made us strong.

An internationally known company of experience in making commercial kitchens for professional use both for large catering and local small and medium businesses. We have been present on the international market for 45 years, which has allowed us to build a solid know-how for facing new and exciting challenges with determination and to become an important reference point in the industry.

### Quarante-cinq ans d'expérience rendent plus forts.

Une société qui s'est imposée dans le monde entier dans le secteur de la cuisson professionnelle pour la grande restauration collective et pour les établissements de petites et moyennes dimensions. Nous avons, à notre actif, 45 ans de présence sur le marché international, qui nous ont permis de construire un know-how solide pour relever avec détermination de nouveaux défis passionnants et devenir un point de référence dans le secteur.

### Fünfundvierzig Jahre Erfahrung machen stark.

Berto's ist ein weltweit konsolidiertes Unternehmen im Bereich der Profiküchen für Großküchen als auch für kleine und mittelgroße Lokale. Wir können auf eine 45-jährigen Präsenz im internationalen Markt zurückblicken: während dieser Zeit haben wir uns ein solides Knowhow geschaffen, mit dem wir uns immer neuen, begeisternden Herausforderungen stellen können. Heute sind wir ein wichtiger Bezugspunkt für die gesamte Branche.







Cucine realizzate e testate per resistere nel tempo, i nostri prodotti lo affrontano senza timori, solo il migliore acciaio e la maestria dei nostri tecnici sono gli ingredienti che ci permettono di vedere il tempo come un nostro alleato.

—

Cookers built and tested to last, our products are not afraid of the passing years, only the best steel and expertise of our technicians are the ingredients that enable us to consider time as an ally.

—

Des cuisines réalisées et testées pour résister sur le long terme, des produits qui affrontent le temps sans crainte, le meilleur acier et l'expertise de nos techniciens sont les ingrédients qui nous permettent de considérer le temps comme un allié.

—

Küchen, die gebaut und getestet wurden, um auf lange Sicht Bestand zu haben. Unsere Produkte stellen sich bedenkenlos dieser Herausforderung. Nur der beste Stahl und die herausragenden Fähigkeiten unserer Experten sind die Zutaten, die es uns erlauben, die Zeit als unseren Verbündeten zu sehen.



Da sinistra verso destra:  
Giorgio Berto (Fondatore),  
Enrico Berto (Presidente),  
Leonardo Casaro (Amministratore Delegato),  
Marco Dal Pont (Amministratore Delegato).

De gauche à droite:  
Giorgio Berto (Founder),  
Enrico Berto (PDG),  
Leonardo Casaro (Directeur Général),  
Marco Dal Pont (Directeur Général).

—

From left to right:  
Giorgio Berto (Founder),  
Enrico Berto (CEO),  
Leonardo Casaro (Managing Director),  
Marco Dal Pont (Managing Director).

—

Von links nach rechts:  
Giorgio Berto (Founder),  
Enrico Berto (CEO),  
Leonardo Casaro (Geschäftsführer),  
Marco Dal Pont (Geschäftsführer).

# Technological

Il Berto's Lab è il cuore pulsante della nostra azienda.  
Un laboratorio di ricerca che ha come unica missione lo sviluppo di moderne tecnologie per garantire affidabilità, sicurezza, igienicità e consumi ridotti.

—  
The Berto's Lab is the beating heart of our company.  
A research laboratory with the sole mission being to develop modern technology to guarantee reliability, safety, hygiene and reduced consumption.

—  
Le Berto's Lab est le cœur battant de notre entreprise.  
Un laboratoire de recherche qui a pour seule mission le développement de technologies modernes pour garantir fiabilité, sécurité, hygiène et consommations réduites.

—  
Berto's Lab ist das pulsierende Herz unseres Unternehmens.  
Ein Forschungslabor, dessen einzige Aufgabe die Entwicklung moderner Technologie ist, die für Zuverlässigkeit, Sicherheit, Hygiene und geringen Verbrauch garantiert.





# Low consumption, high efficiency

Ai nostri clienti offriamo prodotti che abbiano i massimi vantaggi in termini di efficienza economica ed ecologica. Dedichiamo particolare attenzione all'eco-compatibilità dei prodotti cercando di limitare al massimo il consumo di energia e di materie prime. Nelle cucine a gas, ad esempio, i bruciatori ad alto spessore e ad elevata potenza permettono un risparmio di combustibile di almeno il 30% l'anno.

Le cucine ad induzione sono a bassissimo irraggiamento, il massimo risparmio energetico è garantito in quanto il riscaldamento della zona di cottura viene attivato solamente quando le pentole si trovano a diretto contatto con la superficie e il calore viene erogato direttamente sul fondo della pentola senza che questo si disperda.

---

We supply our customers with products that ensure the maximum advantages as concerns economical efficiency and environmental protection. We dedicate a special attention to the eco-compatibility of our products as we contain, as much as possible, the consumption of energy and raw materials. For example, in the gas stoves, the high thickness and high power burners allow an energy savings of 30% per year.

Induction cookers emit a very low level of radiation and are amazingly energy efficient, because the cooking zone is only activated when the pans are in direct contact with the surface, with the heat delivered directly to the bottom of pan without dispersing.

Nous offrons à nos clients des produits ayant des avantages maximaux en termes d'efficacité économique et écologique. Nous accordons une attention particulière à l'éco-compatibilité des produits en cherchant à limiter au maximum la consommation d'énergie et de matières premières. Dans les cuisinières à gaz, par exemple, les brûleurs à haute épaisseur et à puissance élevée permettent d'économiser au moins 30% de combustible par an.

Les fourneaux à induction sont à rayonnement très bas, l'économie énergétique maximale est assurée étant donné que le chauffage de la zone de cuisson n'est activé que lorsque les casseroles sont en contact direct avec la surface et la chaleur est distribuée directement sur le fond des casseroles sans aucune dispersion.

---

Unseren Kunden bieten wir Produkte, die sich durch eine höchstmögliche Kosten- und Umwelteffizienz auszeichnen. Der Umweltkompatibilität der Produkte widmen wir besondere Aufmerksamkeit, indem wir versuchen, den Energie- und Rohstoffverbrauch so weit wie möglich einzuschränken. So ermöglichen zum Beispiel bei den Gasherden die durch ihre große Materialstärke charakterisierten Hochleistungsbrenner eine Brennstoffeinsparung von mindestens 30% jährlich.

Die Induktionsherde zeichnen sich durch ihre sehr geringe Strahlungswärme und eine maximale Energieersparnis aus, da das Erhitzen des Kochfelds erst dann eingeschaltet wird, wenn die Töpfe direkten Kontakt zur Oberfläche haben. Die Wärme wird direkt in den Topfboden übertragen, ohne dass es zu Wärmeverlusten kommt.



# Reduce enviromental impact

Attenti alla tua sicurezza - La certificazione IMQ attesta che le attrezzature Berto's rispondono alle direttive europee in materia di qualità e sicurezza. Il basso impatto ambientale è garantito dal marchio Berto's Ecofriendly, che certifica consumi ridotti a fronte di un'alta efficienza energetica, una riciclabilità dei prodotti superiore al 90% e la conformità alle specifiche Rohs, che vietano l'utilizzo di sostanze nocive.

Attentive to your safety - IMQ certification testifies that Berto's equipment satisfies European directives governing quality and safety. Low environmental impact is guaranteed by the Berto's Ecofriendly brand, which certifies reduced consumption and high power efficiency as well as the recyclability of products of more than 90% and the conformity with the Rohs specification, which forbids the use of harmful substances.



Attention à la sécurité - La certification IMQ atteste également la conformité des équipements Berto's aux directives européennes en matière de qualité et de sécurité. L'impact environnemental réduit est garanti par la marque Berto's Ecofriendly, qui certifie les consommations réduites en maintenant une haute efficacité énergétique, le recyclage des produits de plus de 90% et la conformité aux spécifications Rohs, qui interdisent l'utilisation de substances dangereuses.

Wir achten auf Ihre Sicherheit - Die IMQ-Zertifizierung ist eine Gewähr dafür, dass die Geräte von Berto's den europäischen Qualitäts- und Sicherheitsrichtlinien entsprechen. Die reduzierte Umweltbelastung wird mit dem Markenzeichen Berto's Ecofriendly garantiert, das einen reduzierten Verbrauch bei gleichzeitig hoher Energieeffizienz, eine Recyclingfähigkeit der Produkte von über 90% sowie die Übereinstimmung mit der RoHS-Richtlinie zertifiziert, die den Einsatz von schädlichen Substanzen ausschließt.



**BERTO'S**<sup>®</sup>  
CHEF SOLUTIONS

# Great sturdiness, elegant shape

Ogni particolare è stato progettato dai nostri designers per avere la massima rapidità nell'esecuzione dei comandi ed un'estrema chiarezza delle impostazioni, privilegiando l'aspetto estetico.

—  
Each detail has been made by our designers to offer the fastest controls with the simplest settings, giving special attention to appearance.

Chaque détail a été conçu par nos designers pour garantir la rapidité maximale d'exécution des commandes et la facilité des réglages avec particulière attention à l'esthétique du produit.

—  
Alle Details wurden von unseren Designern so entworfen, dass sie maximale Schnelligkeit bei der Bedienung und besonders klare Einstellungen gewährleisten, unter gleichzeitiger Berücksichtigung der Ästhetik.





# A new opening to the future

In ogni particolare, qualità e funzionalità assicurano un rendimento ottimale e inalterato nel tempo.

—  
In every detail, quality and functionality guarantee a perfect and unchangeable performance every time.

Dans chaque détail, la qualité et la fonctionnalité assurent une performance excellente et inaltérée dans le temps.

—  
Qualität und Funktionalität in allen Details gewährleisten auch auf lange Zeit ein optimales Ergebnis.







**MAXIMA 900 + MACROS 700**

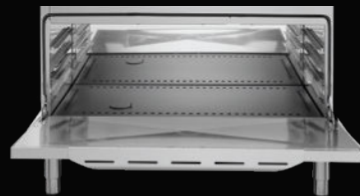


 **FG**  
kW 7.8  
2/1 GN  
(mm 530x650 x4 pos.)

 **FE**  
kW 7.5  
2/1 GN  
(mm 530x650 x4 pos.)

 **T**  
kW 12  
(mm 1051x530 x4 pos.)

**PLUS 600**



 **FG1**  
kW 3.5  
1/1 GN  
(mm 530x325 x3 pos.)

 **FE1**  
kW 3 convection  
1/1 GN  
(mm 530x325 x3 pos.)

 **T**  
kW 6  
(mm 830x400 x4 pos.)

# Guarantee for life

Il livello di potenza è il massimo disponibile sul mercato, dimostrazione del primato tecnologico di BERTO'S.

The power level is the highest available in the market. This is the demonstration of BERTO'S technological supremacy.

Le niveau de puissance c'est le maximum disponible sur le marché. Démonstration de la suprématie technologique BERTO'S.

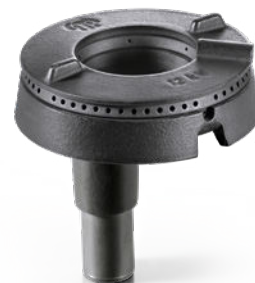
Die Leistungsstufe ist die höchste auf dem Markt erhältliche, ein Beweis der technologischen Spitzenstellung von BERTO'S.



3,5 kW



7 kW



12 kW

ONLY AVAILABLE FOR

MAXIMA 900

PLUS 600

**Top Flame Technology**



# Power & control: a perfect combination

Bruciatori stagni ad alta potenza con fiamma pilota, costruiti interamente in ghisa con finitura esterna nichelata, garantiti a vita e fissati ermeticamente al piano di lavoro stampato in acciaio inox AISI 304.

Nickel-plated cast iron high power burners with pilot flame, guaranteed for life and attached through a waterproof seal to the pressed worktop in AISI 304 stainless steel.

Brûleurs étanches à haute puissance avec flamme pilote, entièrement construits en fonte avec finition externe nickelée, garantis à vie et scellés au plan de travail moulé en acier inoxydable AISI 304.

Dichte Hochleistungsbrenner mit Zündflamme, komplett aus Gusseisen, externe Ausführung vernickelt, mit unbegrenzter Garantie, hermetisch auf dem formgestanzten Kochfeld aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 befestigt.



3,5 kW



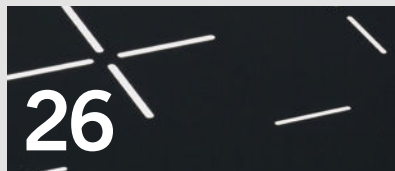
6 kW





24

Cucine elettriche  
Electric stoves



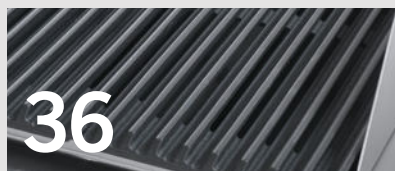
26

Infrarosso e induzione  
Infrared and induction stoves



28

Pentole  
Boiling pans



36

Griglie  
Grills



40

Cuocipasta  
Pasta cookers

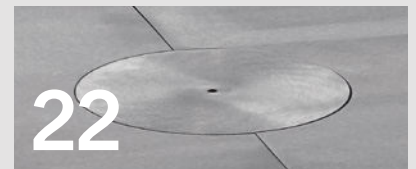


# 107 models



20

Cucine a gas  
Gas stoves



22

Tuttapiastra a gas  
Gas solid top



30

Pentole ribaltabili  
Tilting boiling pans



32

Brasiere  
Tilting bratt pans



34

Fry top  
Griddles



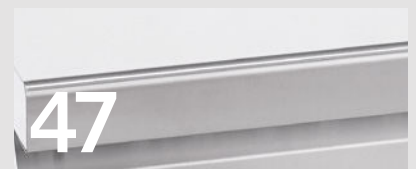
42

Friggitrici  
Fryers



46

Bagnomaria  
Bain marie



47

Piani neutri  
Neutral units

MAXIMA 900

gas

# Cucine High Power

High Power stoves



inox AISI 304

9  
models



G9F2M



G9F4M



G9F6M



G9F4+FG



G9F4+FE



G9F6+FG



highpower

**Top Flame Technology**

Cucinare direttamente sulla fiamma, per spadellare o saltare, rimane per tutti i cuochi un punto fermo della tradizione culinaria. Grazie al loro disegno pieno ed arrotondato, le griglie in ghisa creano un piano unico di lavoro dove è possibile spostare le pentole facilmente.

Lo spessore elevato garantisce una lunga durata e resistenza, oltre ad una facile pulizia.

I bruciatori interamente in ghisa ad alto spessore e ad elevata potenza, da 3,5 kW, da 7 kW e da 12 kW, sono garantiti a vita. L'alta efficienza energetica permette un risparmio di gas di almeno il 30% all'anno rispetto ai bruciatori tradizionali.

La completa asportabilità del piano di cottura, dai bordi completamente arrotondati, garantisce la massima igiene e pulizia e soprattutto una facile manutenzione.

—  
Cooking directly on the flame or sautéing food is an essential need for all chefs in preparing traditional dishes.

Thanks to their full and rounded design, the cast iron pan supports create a unique worktop where it is possible to move pans easily. The high thickness guarantees a long duration and resistance while also making cleaning easy.

The 3.5 kW, 7 kW and 12 kW cast iron burners are guaranteed for life.

The high energy efficiency allows gas savings of at least 30% per year compared with traditional burners.

The burner drip trays with rounded edges are completely removable so that maintenance and cleaning can be carried out easily and efficiently.

Cuisiner directement sur la flamme pour poêler et sauter les plats est pour tous les chefs une exigence fondamentale de la tradition culinaire.

Grâce à leur forme pleine et arrondie, les grilles en fonte créent un plan de travail unique permettant de déplacer facilement les casseroles. L'épaisseur élevée garantit une longue durée et une grande résistance ainsi qu'un nettoyage facile.

Les brûleurs, entièrement en fonte, ayant une épaisseur et une puissance élevée de 3,5 kW, 7 kW et 12 kW, sont garantis à vie. La haute efficacité énergétique permet d'économiser au moins 30% de gaz l'an par rapport aux brûleurs traditionnels.

La complète amovibilité des cuves, aux bords complètement arrondis, garantit une hygiène optimale et un nettoyage facile, mais surtout une maintenance facile.

—  
Speisen direkt auf der Flamme zubereiten, Kurzbraten und Sautieren sind für jeden Koch Highlights der kulinarischen Tradition. Durch ihr volles, abgerundetes Design bilden die Gusseisenroste eine einheitliche Arbeitsfläche, auf der die Töpfe problemlos verschoben werden können. Dank ihrer großen Stärke sind sie besonders langlebig, robust und leicht zu reinigen. Die komplett aus Gusseisen gefertigten Hochleistungsbrenner in den Ausführungen 3,5 kW, 7 kW und 12 kW zeichnen sich durch ihre große Materialstärke und die unbegrenzte Garantie aus.

Dank ihrer hohen Energieeffizienz erlauben sie im Vergleich zu herkömmlichen Brennern eine Gaseinsparung von mindestens 30 % jährlich.

Das vollständig abnehmbare Kochfeld mit seinen komplett abgerundeten Kanten ermöglicht optimale Hygiene und Reinigung, vor allem aber eine problemlose Wartung.



G9F6+T



G9F6+FE



G9F8+2FG

MAXIMA 900

gas

# Tuttapiastra a gas

Gas solid top



inox AISI 304

2  
models



G9TPM



G9TP+FG





high<sub>power</sub>

### Top Flame Technology

Ideale per ricreare sapori e sistemi di cottura tradizionali. La distribuzione omogenea del calore consente infatti di realizzare al meglio salse e cotture lente che richiedono una temperatura costante.

L'ampia superficie perfettamente liscia consente una grande libertà di utilizzo sia con pentole di forme non convenzionali, anche molto grandi, sia come piano di mantenimento accanto ai fuochi. Il rivestimento interno, costituito da materiale refrattario ad alto isolamento, permette la concentrazione massima del calore nella parte centrale della piastra e garantisce grande comfort allo Chef.

It's ideal for recreating tastes and traditional ways of cooking. The indirect distribution of heat facilitates the creation of sauces and food that needs to be cooked slowly and at a constant temperature.

The large, completely smooth surface make using any kind of pan easier, even a very large one; moreover, it can be used as a board that keeps food warm.

The internal coating is made from high insulating refractory material that concentrates heat in the plate's central area and is greatly comfortable and safe for the Chef.

Idéale pour recréer les saveurs et les systèmes de cuisson traditionnels. La distribution indirecte de la chaleur permet en effet de réaliser au mieux les sauces et les cuissons lentes qui exigent une température constante.

La large surface parfaitement lisse permet une grande liberté d'utilisation avec des casseroles ayant des formes non conventionnelles, même très grandes, et comme plan de maintien de la température près des feux.

Le revêtement interne, en matériau réfractaire à haute isolation, permet la concentration maximum de la chaleur dans la partie centrale de la plaque et garantit un grand confort et sécurité au Chef.

Ideal für traditionelle Speisen und Zubereitungsmethoden geeignet. Die gleichmäßige Wärmeverteilung ist besonders für die Zubereitung von Soßen und Gerichten geeignet, die ein langsames Garen bei konstanter Temperatur erfordern.

Die große, absolut glatte Oberfläche bietet vielfältige Einsatzmöglichkeiten, sowohl für Töpfe mit ungewöhnlichen Formen oder großem Fassungsvermögen, als auch als Wärmeplatte neben der Kochstelle. Die hitzebeständige Innenauskleidung mit hoher Isolierung ermöglicht eine maximale Konzentration der Hitze im mittleren Teil der Platte, und ist für den Küchenchef eine Garantie für besonderen Komfort.



MAXIMA 900

electric

# Cucine elettriche

Electric stoves



inox AISI 304

5  
models



E9PQ2M



E9PQ4M



E9PQ6M



E9PQ4+FE



E9PQ6+FE



Il tuttapietra elettrico ha una zona di cottura composta da 4 piastre radianti in ghisa a filo con il piano di lavoro, poste sopra a resistenze elettriche ad infrarossi protette da un materiale isolante. Ogni piastra quadra (3,5 kW) è dotata di un commutatore che permette la regolazione in 6 livelli di potenza. Ampio cassetto in acciaio per la raccolta dei liquidi, completamente estraibile.

Electric solid top has a cooking area composed of 4 radiant cast iron plates flush with the worktop, placed on top of electric infrared resistances protected by an insulating material. Each square plate (3,5 kW) is equipped with a switch that allows regulation in 6 power levels. Large steel drawer for collecting liquids, completely removable.

La plaque électrique dispose d'une zone de cuisson composée de 4 plaques radiantes en fonte au niveau du plan de travail, posées sur des résistances électriques infrarouges protégées par un matériau isolant. Chaque plaque carrée (3,5 kW) est équipée d'un commutateur qui permet une régulation à 6 niveaux de puissance. Grand tiroir en acier pour la collecte des liquides, complètement amovible.

Die Elektro-Glühplattenherd haben ein Kochfeld mit 4 Strahlungskochplatten aus Gusseisen, bündig mit der Arbeitsplatte, positioniert auf den elektrischen Infrarotheizelementen und durch Isoliermaterial geschützt. Jede quadratische Platte (3,5 kW) ist mit einem Schalter ausgestattet, der die Einstellung auf 6 Leistungsstufen ermöglicht. Geräumige Schublade aus Stahl zum Auffangen der Flüssigkeiten, komplett herausziehbar.

MAXIMA 900

infrared and induction

# Infrarosso e induzione

Infrared and induction stoves



inox AISI 304

6  
models



E9P2M/VTR



E9P4MP/VTR



E9P4P/VTR+FE



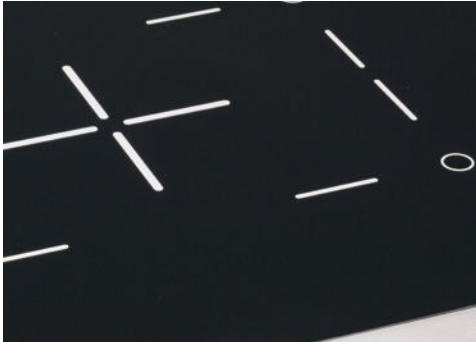
E9P2M/IND



E9P4M/IND



E9WOK/IND



Contraddistinte da una superficie perfettamente liscia, garantiscono una pulizia veloce, in pochi gesti ed in pochi minuti, senza l'utilizzo di detersivi aggressivi. Lo spessore del piano, pari a 60/10, e la precisione nella regolazione della temperatura, permettono di lavorare in tutta sicurezza. Le cucine in vetroceramica raggiungono in pochi secondi i 500 °C e sono dotate di una spia, posizionata sul piano, che segnala la presenza di calore residuo fino a 60 °C. Nelle cucine ad induzione, il risparmio energetico è assicurato dall'immediato raggiungimento della massima temperatura all'interno dei recipienti di cottura pur mantenendo il piano completamente freddo. L'alta efficienza energetica è data dall'assenza di dispersione termica e da consumi ridotti di oltre il 30%.

Thanks to their completely smooth surface, cleaning is fast and efficient with no need for aggressive cleansers. The pyroceram thickness, equal to 60/10, and the precision in adjusting temperatures allow one to work safely. The tops reach 500 °C in a few seconds and are equipped with a pilot light on the top that signals the presence of residual heat up to 60 °C. In the induction stovetops, energy saving is ensured by the immediate reaching of maximum temperatures in the cooking containers, even if the top is completely cold. The high energy efficiency is given with the lack of thermal dispersion and consumption that is reduced by more than 30%.

Caractérisés par une surface parfaitement lisse, ils garantissent un nettoyage rapide, en quelques gestes et minutes, sans utiliser des détergents agressifs. L'épaisseur du plan en vitrocéramique, égale à 60/10, et la précision du réglage de la température permettent de travailler en toute sécurité. Les plaques atteignent en quelques secondes 500 °C et elles sont équipées d'un voyant, positionné sur le plan signalant la présence de la chaleur résiduelle jusqu'à 60 °C. Dans les plaques à induction, l'économie énergétique est assurée par la possibilité d'atteindre immédiatement la température maximale à l'intérieur des casseroles tout en maintenant le plan complètement froid. La haute efficacité énergétique est garantie par l'absence de dispersion thermique et par des consommations réduites de plus de 30%.

Dank ihrer absolut glatten Oberfläche können sie mit wenigen Handgriffen ohne Einsatz aggressiver Reinigungsmittel besonders rasch gereinigt werden. Die Stärke des Kochfeldes von 60/10 und die Möglichkeit einer präzisen Temperaturregelung erlauben einen sehr sicheren Betrieb. Das Glaskeramik-Kochfeld erreicht in wenigen Sekunden eine Temperatur von 500 °C und ist mit einer Kontrollleuchte ausgestattet, die eine Restwärme bis 60 °C anzeigt. Induktionsherde garantieren eine sehr hohe Energieeinsparung, da die Höchsttemperatur im Inneren des Kochgeschirrs sofort erreicht wird, wobei sich das Kochfeld nicht erhitzt. Die hohe Energieeffizienz wird dadurch erreicht, dass kein Wärmeverlust entsteht und der Energieverbrauch um mehr als 30% reduziert wird.



MAXIMA 900

gas, electric and steam

# Pentole

Boiling pans



inox AISI 304

20  
models



E9P10I  
(E9P15I)



E9P10IA  
(E9P15IA)



G9P10D  
(G9P15D)



G9P10DA  
(G9P15DA)



G9P10I  
(G9P15I)



G9P10IA  
(G9P15IA)



Disponibili in versione a riscaldamento diretto per cotture di cibi liquidi e che non richiedono mescolamento e in versione a riscaldamento indiretto (gas, elettrico e a vapore) per pietanze più dense, come creme e sughi. La vasca in acciaio AISI 316, altamente resistente alla corrosione di sale e salse, può essere utilizzata anche attraverso l'inserimento di cesti che permettono la cottura di grandi quantità di verdure. Le operazioni di pulizia e manutenzione sono agevolate dai bordi arrotondati e dal rubinetto di scarico facilmente smontabile: eventuali piccole fuoriuscite defluiscono nel foro presente nel piano.

Available in the direct heating version for cooking liquid food that does not need stirring and also in the indirect heating version (gas, electric and steam) for thicker foods, such as creams and sauces. The AISI 316 steel tank is highly resistant to salt and sauce corrosion and can be even used by inserting baskets for cooking large amounts of vegetables. Cleaning and maintenance are easy, thanks to the rounded edges and the draining tap that can be removed easily. Any small residuals flow through the hole on the top.

Disponibles en version à chauffage direct pour la cuisson de nourritures liquides et qui n'ont pas besoin d'être mélangées et en version à chauffage indirect (gaz, électrique et à la vapeur) pour la préparation de plats plus denses, tels que les crèmes et les sauces. La cuve en acier AISI 316, hautement résistante à la corrosion du sel et des sauces, peut également être utilisée pour insérer des paniers permettant la cuisson de grandes quantités de légumes. Les opérations de nettoyage et de maintenance sont favorisées par les bords arrondis et par le robinet d'évacuation facilement démontable: d'éventuelles évacuations s'écoulent à travers le trou présent dans le plan.

In einer Ausführung mit direkter Beheizung lieferbar, für die Zubereitung von flüssigen Speisen, die nicht umgerührt werden müssen, und in einer Ausführung mit indirekter Beheizung (Gas, Strom oder Dampf), für die Zubereitung von Speisen mit einer eher dickflüssigen Konsistenz, wie Cremes oder Soßen. Der Kessel aus Stahl AISI 316 ist besonders korrosionsbeständig gegenüber der Einwirkung von Salz und Soßen und ermöglicht den Einsatz von Körben, in denen große Mengen von Gemüse gegart werden können. Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten werden durch die abgerundeten Kanten und die problemlos abnehmbare Ablaufvorrichtung erleichtert. Eventuell austretende Flüssigkeiten fließen über den Ablauf auf der Arbeitsfläche ab.



E9P20I



E9P20IA



G9P20D



G9P20DA



G9P20I1



G9P20I1A



9P20IV



9P20IVA

MAXIMA 900

gas, electric and steam

# Pentole ribaltabili

Tilting boiling pans



inox AISI 304

12  
models



E9P10IR  
(E9P15IR)



E9P20IR



G9P10DR  
(G9P15DR)



G9P20DR



G9P10IR  
(G9P15IR)





Le pentole ribaltabili sono adatte per la cottura di grandi quantità di cibi, anche ad alta acidità. Disponibili in versione a riscaldamento diretto per cotture di cibi liquidi e che non richiedono mescolamento e in versione a riscaldamento indiretto (gas, elettrico e a vapore) per pietanze più dense, come creme e sughi. La vasca in acciaio AISI 316, altamente resistente alla corrosione di sale e salse, può essere utilizzata anche attraverso l'inserimento di cesti che permettono la cottura di grandi quantità di verdure. Il ribaltamento motorizzato su asse anteriore favorisce la praticità dell'utilizzo da parte dell'operatore e rende più agevoli le operazioni di pulizia e manutenzione. La struttura portante è in acciaio inox spessore 30/10.

Tilting boiling pans are ideal for cooking large quantities of food, even with high acid content. Available in the direct heating version for cooking liquid food that does not need stirring and also in the indirect heating version (gas, electric and steam) for thicker foods, such as creams and sauces. The AISI 316 steel tank is highly resistant to salt and sauce corrosion and can be even used by inserting baskets for cooking large amounts of vegetables. The motorised tilting mechanism around the front axis makes them extremely easy to use, clean and maintain. The structure is in 30/10 stainless steel.

Les marmites basculantes sont adaptées à la cuisson de grosses quantités d'aliments, même fortement acides. Disponibles en version à chauffage direct pour la cuisson de nourritures liquides et qui n'ont pas besoin d'être mélangées et en version à chauffage indirect (gaz, électrique et à la vapeur) pour la préparation de plats plus denses, tels que les crèmes et les sauces. La cuve en acier AISI 316, hautement résistante à la corrosion du sel et des sauces, peut également être utilisée pour insérer des paniers permettant la cuisson de grandes quantités de légumes. Le basculement motorisé sur l'axe avant permet à l'opérateur de bénéficier d'une utilisation plus pratique et simplifie les opérations de nettoyage et d'entretien. La structure portante est en acier inox épaisseur 30/10.

Kippkochkessel sind für die Zubereitung großer Mengen von Speisen sowie für Speisen mit einem hohen Säureanteil geeignet. In einer Ausführung mit direkter Beheizung lieferbar, für die Zubereitung von flüssigen Speisen, die nicht umgerührt werden müssen, und in einer Ausführung mit indirekter Beheizung (Gas, Strom oder Dampf), für die Zubereitung von Speisen mit einer eher dickflüssigen Konsistenz, wie Cremes oder Soßen. Der Kessel aus Stahl AISI 316 ist besonders korrosionsbeständig gegenüber der Einwirkung von Salz und Soßen und ermöglicht den Einsatz von Körben, in denen große Mengen von Gemüse gegart werden können. Die motorbetriebene Kippvorrichtung an der Vorderachse macht den Kessel besonders bedienerfreundlich und erleichtert Reinigungs- und Wartungsarbeiten. Tragwerk aus rostfreiem Edelstahl, Stärke 30/10.



G9P20IR



9P10IRV  
(9P15IRV)



9P20IRV

MAXIMA 900

gas and electric

# Brasiere

Tilting bratt pans



inox AISI 304

6  
models



E9BR8/I  
(E9BR8/I+RM)



G9BR8/I  
(G9BR8/I+RM)



E9BR12/I+RM



G9BR12/I+RM



Caratterizzate da una vasca completamente in acciaio AISI 304 con capacità 80 o 120 litri, le brasiere permettono diversi tipi di cotture: si può brasare, soffriggere, grigliare e cuocere direttamente sul fondo della vasca.

Grazie all'elevato spessore di quest'ultimo, la temperatura viene diffusa in modo uniforme su tutta la superficie, garantendo cotture omogenee e risparmio energetico.

Il carico acqua posto nella parte posteriore del piano e la conformazione arrotondata della vasca, assicurano facilità di pulizia. Il ribaltamento motorizzato su asse anteriore favorisce la praticità dell'utilizzo da parte dell'operatore e rende più agevoli le operazioni di pulizia e manutenzione.

Made completely of an AISI 304 steel tank with a 80 or 120 liters capacity, the tilting pans allow different types of cooking: it is possible to braise, brown, grill and cook directly on the bottom of the tank. Its high thickness distributes heat evenly over the entire surface to guarantee uniform cooking and energy saving. The water load tap on the back side of the top and the rounded shape of the tank, make it easy to be cleaned. The motorised tilting mechanism around the front axis makes them extremely easy to use, clean and maintain.

Caractérisées par une cuve complètement en acier AISI 304 ayant une capacité de 80 ou 120 litres, les sauteuses permettent différents types de cuisson: on peut braiser, rissoler, griller et cuire directement sur le fond de la cuve. Grâce à l'épaisseur élevée de la cuve, la température est diffusée de façon uniforme sur toute la surface, garantissant des cuissons uniformes et une économie énergétique. Le robinet de remplissage de l'eau positionné sur la partie arrière du plan et la conformation arrondie de la cuve, assurent un nettoyage facile. Le basculement motorisé sur l'axe avant permet à l'opérateur de bénéficier d'une utilisation plus pratique et simplifie les opérations de nettoyage et d'entretien.

Die Kippbratpfannen sind mit einem komplett aus Stahl AISI 304 gefertigten Tiegel mit einem Fassungsvermögen von 80 oder 120 Liter ausgestattet und können für unterschiedlichste Zubereitungsarten eingesetzt werden: man kann direkt auf dem Tiegelboden schmoren, anbraten, rösten und kochen. Dank des besonders starken Bodens wird die Temperatur gleichmäßig auf der gesamten Fläche verteilt und es werden einheitliches Garen und eine beachtliche Energieeinsparung garantiert. Der Wasserzulauf an der hinteren Blende der Arbeitsfläche und das abgerundete Design erleichtern die Reinigung.

Die motorbetriebene Kippvorrichtung an der Vorderachse macht den Kessel besonders bedienerfreundlich und erleichtert Reinigungs- und Wartungsarbeiten.



**MAXIMA 900**

gas and electric

# Fry top

Griddles



inox AISI 304

**14**  
models



G9FL4M/CPD



G9FL8M-2/CPD



E9FL4M/CPD



E9FL8M-2/CPD



G9FL4M



G9FR4M



G9FL8M-2



G9FR8M-2



Una gamma completa di fry top a gas ed elettrici con piastra singola o doppia in acciaio o in compound, per permettere la cottura "per contatto" di qualsiasi tipo di cibo, anche della pietanza più delicata. Il sistema di distribuzione uniforme della temperatura garantisce cotture ottimali senza dispersione di calore, con conseguente vantaggio in termini di risparmio energetico e miglioramento dell'ambiente di lavoro. I residui di cottura vengono convogliati nell'apposita canaletta e raccolti in un ampio cassetto attraverso il foro di scarico di grandi dimensioni. Optional: tappo in teflon resistente alle alte temperature.

A complete range of gas and electric griddles with single or double plate in steel or in compound to cook any food "by contact", even the most delicate dishes. The uniform heat distribution system guarantees perfect cooking without the dispersion of heat. Energy saving and improvement of the work environment are obvious results. The cooking residual oil flows naturally to the front duct and, through a large sized draining hole, is collected in a large drawer. The Teflon plug, resistant to high temperatures, is optional.

Une gamme complète de grillades à gaz et électriques avec plaque simple ou double en acier ou en compound pour permettre la cuisson "par contact" de n'importe quelle nourriture, même du plat le plus délicat. Le système de distribution uniforme de la température garantit des cuissons optimales sans dispersion de chaleur. Ce système est avantageux en terme d'économie énergétique et d'amélioration du milieu de travail. Les résidus de cuisson s'écoulent dans la goulotte spécifique et sont récoltés dans un large tiroir à travers le trou d'évacuation de grande dimension. Le bouchon en téflon résistant aux hautes températures est optionnel.

Eine große Auswahl an Einzel- und Doppelbratplatten in Gas- oder Elektroausführung, aus Stahl oder Compound, die eine Zubereitung unterschiedlichster, selbst empfindlichster Speisen direkt auf der Platte ermöglichen. Die gleichmäßige Temperaturverteilung garantiert optimales Garen ohne Wärmeverluste, und führt zu einer beachtlichen Energieeinsparung und zur Schaffung einer angenehmeren Arbeitsumgebung. Die Koch- und Bratreste werden mit Hilfe der eigens hierfür vorgesehenen Sammelrinne über eine große Ablauföffnung in eine großzügig dimensionierte Auffangwanne geleitet. Hitzebeständiger Teflonstopfen als Optional erhältlich.



G9FM8M-2



E9FL4M



E9FR4M



E9FL8M-2



E9FR8M-2



E9FM8M-2

MAXIMA 900

gas

# Griglie ad acqua e griglie pietralavica

Water grills and lava char grills



inox AISI 304

4  
models



G9WG40M



G9WG80M



G9PL40M/G



G9PL80M/G



Cuocere alla griglia è una cottura naturale.

La pietra lavica, con le sue qualità, permette di ricreare la tradizionale cottura alla brace con un controllo più preciso della temperatura, più facile pulizia e maggiore sicurezza per l'operatore.

Le griglie ad acqua, disponibili in versione a gas, permettono di grigliare in modo estremamente naturale e sano esaltando le migliori caratteristiche organolettiche dei cibi, favorendo la dispersione dei grassi per un'alimentazione più genuina. L'acqua presente nella vasca sottostante al piano di cottura consente al cibo di mantenere la sua morbidezza; serve inoltre per l'abbattimento dei fumi e per la raccolta dei grassi. La griglia, costruita interamente in ghisa, ha una forma che consente di operare su un'ampia superficie adatta a diversi tipi di alimenti (carne, pesce, verdure).

—  
Grilling is a natural way of cooking.

Thanks to its qualities, lava stones recreate traditional grilling with a more precise control of temperatures, easier cleaning and more safety for the operator. The water grills are available in the gas version, for very natural and healthy grilling to enhance the best sensorial features of the food, with improved elimination of the fats for much healthier eating. The water in the tank beneath the cooking surface means the food stays tender, and also helps reduce smoke and collects the fat drips. The grill is entirely made in cast iron, with a shape that creates a large surface ideal for any type of food (meat, fish or vegetables).



Cuire au feu de bois est une cuisson naturelle.

La pierre lavique, grâce à ses qualités, permet de recréer la cuisson traditionnelle au feu de bois avec un contrôle plus précis de la température, un nettoyage plus facile et une plus grande sécurité pour l'opérateur. Les grilles à eau, disponibles en version à gaz, permettent de griller de façon très naturelle et saine en exaltant les meilleures caractéristiques organoleptiques de la nourriture, et en favorisant la dispersion des graisses pour une alimentation plus naturelle. L'eau présente dans la cuve en dessous du plan de cuisson permet à la nourriture de rester moelleuse. La présence de l'eau permet également de réduire les fumées et de recueillir les graisses. La grille construite complètement en fonte, a une forme permettant de travailler sur une grande surface adaptée aux différents types d'aliments (viande, poisson, légumes).

—  
Das Grillen von Speisen ist ein natürlicher Garvorgang. Der Lavasteingrill ersetzt mit seinen Eigenschaften das traditionelle Grillen. Im Gegensatz zum herkömmlichen Grillen erlaubt der Lavasteingrill eine bessere Kontrolle der Temperatur, erleichtert die Reinigung und erhöht die Sicherheit für den Bediener. Die in der Gas Ausführung erhältlichen Wassergrills ermöglichen ein besonders naturnahes und gesundes Grillen, bei dem die organoleptischen Eigenschaften der Speisen optimal unterstrichen und die Ausscheidung der Fette und damit eine besonders natürliche Ernährung gefördert werden. Durch das in der Wanne unter dem Bratbereich befindliche Wasser bleiben die Speisen besonders weich. Außerdem sorgt es dafür, die Raumentwicklung reduziert und das Fett aufgefangen wird. Der Rost besteht aus Gusseisen und seine geräumige Fläche gestattet das Grillen unterschiedlichster Gerichte (Fleisch, Fisch, Gemüse).

MAXIMA 900

electric

# Griglie elettriche

Electric grills



inox AISI 304

**2**  
models



E9CG40M



E9CG80M





Le nuove griglie elettriche sono costruite con una speciale resistenza corazzata con una tipologia di acciaio specifico per il contatto con gli alimenti.

Una volta terminato il servizio di cottura è sufficiente attivare il programma di pulizia con tecnologia pirolitica che in pochi minuti polverizza i residui di cottura, la resistenza ruota per estrarre la bacinella di raccolta e subito l'attrezzatura è pronta per un altro servizio.

The new electric grills are built with a special heavy-duty plate made of a type of steel intended for contact with food. Once you have finished cooking, just activate the pyrolytic cleaning program, which pulverizes any cooking residues in just a few minutes; the steel plate turns to extract the grease tray and the grill is ready to be used again.

Les nouveaux grilles électriques sont fabriqués avec une résistance blindée spéciale constituée d'un type d'acier spécifique pour le contact avec les aliments. Une fois le service de cuisson terminé, il suffit d'actionner le programme de nettoyage avec une technologie pyrolytique qui pulvérise en quelques minutes les résidus de cuisson, la résistance tourne pour extraire la cuve de récolte et l'équipement est tout de suite prêt pour un autre service.

Die neuen Elektrogrills sind mit einem besonderen Rohrheizkörper mit einem Spezial-Stahltyp für den Kontakt mit Lebensmitteln konstruiert. Nach Beendigung des Kochvorgangs muss nur das Reinigungsprogramm mit pyrolytischer Technologie aktiviert werden, das in wenigen Minuten die Kochrückstände pulverisiert. Der Rohrheizkörper wird gedreht, um die Auffangschale herauszunehmen und sofort ist das Gerät wieder betriebsbereit.



MAXIMA 900

gas and electric

# Cuocipasta

Pasta cookers



inox AISI 304

**3**  
models



G9CP40



G9CP80



E9CP40



Attrezzatura ideale per cucinare pasta, riso, verdure e uova grazie alla rapidità di ebollizione dell'acqua sia nella versione a gas sia in quella elettrica. Il carico acqua, posizionato nella parte anteriore del piano, facilita la regolazione del flusso d'acqua e garantisce la pulizia in vasca, agevolando lo smaltimento di amido e residui. La vasca stampata in acciaio AISI 316 da 40 litri, caratterizzata da ampi bordi arrotondati, è dotata di falsofondo per l'appoggio dei capienti cestelli. Lo sgocciolatoio assicura un grande e comodo piano di appoggio.

It's the ideal equipment for cooking pasta, rice, vegetables and eggs thanks to the quick water boil, available in gas and electric versions.

The water load tap on the front side of the top makes the water flow regulation easier as well as easy for tank cleaning by favouring the elimination of starch deposits left by the pasta. The pressed tank in AISI 316 stainless steel of 40 liters, has large rounded edges and is equipped with a drilled board to rest large baskets.

The draining board ensures a large and comfortable board to rest things.

Équipement idéal pour cuire les pâtes, le riz, les légumes et les œufs grâce à la rapidité d'ébullition de l'eau dans la version à gaz et dans la version électrique. Le robinet de remplissage de l'eau, positionné dans la partie antérieure du plan, facilite le réglage du débit de l'eau et garantit le nettoyage en cuve, favorisant l'évacuation de l'amidon et des résidus. La cuve moulée en acier AISI 316 de 40 litres, caractérisée par de larges bords arrondis, dispose d'un faux fond pour appuyer les larges paniers. L'égouttoir est un plan d'appui large et confortable.

Dieses Gerät bringt sowohl in der Gas- als auch in der Elektroausführung Wasser in kürzester Zeit zum Kochen, und ist daher ideal für die Zubereitung von Nudeln, Reis, Gemüse und Eiern geeignet.

Der im vorderen Bereich der Arbeitsfläche positionierte Wasserzulauf erleichtert die Regulierung des Wasserflusses und gewährleistet durch die problemlose Entfernung von Stärke und Speiseresten eine optimale Reinigung des Kochbehälters.

Die formgestanzte Wanne aus Stahl AISI 316 mit einem Fassungsvermögen von 40 Litern zeichnet sich durch ihre abgerundeten Kanten aus, und ist mit einem perforierten Doppelboden zum Abstellen der großen Körbe ausgestattet. Große, praktische Ablage mit Abtropffunktion.



9CP1



9CP2



9CP3



9CP4



9CP5



9CP6



9CP7



9CP8

MAXIMA 900

gas

# Friggitrici a gas

Gas fryers



inox AISI 304

8  
models



9GL18MI-BF



9GL18MI



9GL18+18MI-BF



9GL18+18MI



9GL20M-BF



9GL20M



Tutti i modelli sono disponibili con comandi meccanici per una più accurata e precisa regolazione della temperatura, grazie anche alla rilevazione che avviene direttamente in vasca. Le friggitrici sono disponibili anche con il nuovo comando elettronico Bflex che permette un controllo dei parametri ancora più preciso. Le vasche sono completamente arrotondate e stampate, permettendo all'operatore di mantenere la massima igiene e di lavorare in totale sicurezza e comfort. Le tecnologie di riscaldamento diretto ed indiretto, ad alta efficienza, garantiscono tempi di recupero molto rapidi e la distribuzione del calore su un'ampia superficie preserva l'olio dai danni dovuti a temperature eccessive.

All versions are equipped with mechanical controls so that the temperature can be precisely adjusted also thanks to the temperature detection directly in the tank. The fryers are equipped also with new Bflex electronic control that makes the selection of parameters even more precise. The single and double tanks are completely rounded and pressed and allow the operator to maintain the maximum hygiene and be safe and comfortable while working. High efficiency direct and indirect heat technology guarantee a very quick recovery time and the heat distribution over a large surface prevents oil from being damaged by excessive temperatures.

Toutes les versions sont disponibles avec des commandes mécaniques pour un réglage plus précis de la température, notamment grâce à la détection effectuée directement dans la cuve. Les friteuses sont disponibles avec le nouveau système Bflex, un contrôle électronique qui permet une sélection des paramètres encore plus précise. Les cuves, simples et doubles, sont complètement arrondies et moulées, et elles permettent à l'opérateur de maintenir une hygiène maximale et de travailler en toute sécurité et confort. La technologie du chauffage direct et indirect à haute efficacité garantit des temps de récupération très rapides et la distribution de la chaleur sur une large surface préserve l'huile des dommages provoqués par les températures élevées.

Alle Modelle sind mit mechanischen Bedienelementen lieferbar, die nicht zuletzt dank der direkt in der Wanne vorgenommenen Temperaturerfassung eine sorgfältige, präzise Temperaturregelung ermöglichen. Fritteusen sind mit neues Bflex-System, ein elektronisches Steuersystem, das eine noch genauere Auswahl der Parameter ermöglicht. Die komplett abgerundeten, formgestanzten Einzel- und Doppelwannen Fassungsvermögen erlauben dem Bediener einen sicheren und komfortablen Betrieb unter Gewährleistung optimaler Hygienebedingungen. Die hocheffiziente direkte und indirekte Beheizung stellt sehr kurze Aufheizzeiten sicher, und die gleichmäßige Temperaturverteilung auf einer großen Fläche schützt das Öl vor Schäden, die durch zu hohe Temperaturen verursacht werden.



9GL20+20M-BF



9GL20+20M

# Friggitrici elettriche

Electric fryers



inox AISI 304

**11**  
models



E9F7+7-4M



E9F18-4M-BF



E9F18-4M



E9F22-4M-BF  
(E9F22-4MS-BF)



E9F22-4M  
(E9F22-4MS)



E9F22-8M-BF  
(E9F22-8MS-BF)



E9F22-8M  
(E9F22-8MS)



Tutti i modelli sono disponibili con comandi meccanici per una più accurata e precisa regolazione della temperatura, grazie anche alla rilevazione che avviene direttamente in vasca. Le friggitrici con vasche da 18 e 22 L sono disponibili anche con il nuovo comando elettronico Bflex che permette un controllo dei parametri ancora più preciso. Le tecnologie di riscaldamento diretto ad alta efficienza, garantiscono tempi di recupero molto rapidi e la distribuzione del calore su un'ampia superficie preserva l'olio dai danni dovuti a temperature eccessive. Le resistenze in acciaio inox Incoloy, posizionate direttamente all'interno della vasca, sono ribaltabili in posizione verticale per facilitare la pulizia. Le vasche sono completamente arrotondate e stampate.

All versions are equipped with mechanical controls so that the temperature can be precisely adjusted also thanks to the temperature detection directly in the tank. The fryers with 18 and 22 L wells are also available with the new Bflex electronic control that makes the selection of parameters even more precise. High efficiency direct heat technology guarantees a very quick recovery time and the heat distribution over a large surface prevents oil from being damaged by excessive temperatures. The stainless steel Incoloy resistances positioned in the tank can be tilted to make cleaning easier. The tanks are completely rounded and pressed.

Toutes les versions sont disponibles avec des commandes mécaniques pour un réglage plus précis de la température notamment grâce à la détection effectuée directement dans la cuve. Les friteuses à cuves 18 et 22 L sont disponibles avec le nouveau système Bflex, un contrôle électronique qui permet une sélection des paramètres encore plus précise. La technologie du chauffage direct à haute efficacité garantit des temps de récupération très rapides et la distribution de la chaleur sur une large surface préserve l'huile des dommages provoqués par les températures élevées. Les résistances en acier inoxydable Incoloy positionnées directement à l'intérieur de la cuve sont renversables en position verticale pour faciliter le nettoyage. Les cuves sont complètement arrondies et moulées.

Alle Modelle sind mit mechanischen Bedienelementen lieferbar, die nicht zuletzt dank der direkt in der Wanne vorgenommenen Temperaturerfassung eine sorgfältige, präzise Temperaturregelung ermöglichen. Fritteusen mit 18- und 22-Liter-Becken sind mit neues Bflex-System, ein elektronisches Steuersystem, das eine noch genauere Auswahl der Parameter ermöglicht. Die hocheffiziente direkte Beheizung stellt sehr kurze Aufheizzeiten sicher, und die gleichmäßige Temperaturverteilung auf einer großen Fläche schützt das Öl vor Schäden, die durch zu hohe Temperaturen verursacht werden. Die direkt im Inneren der Wanne positionierten Heizwiderstände aus rostfreiem Incoloy-Stahl sind zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten vertikal hochklappbar. Die Wannen sind komplett abgerundet und tiefgezogen.



# Bagnomaria

Bain marie



Disponibile in versione elettrica, è ideale per mantenere calda ogni tipo di pietanza negli appositi contenitori da 1+1/3 GN, nel modulo singolo, e 2+2/3 GN, nel modulo doppio. La vasca stampata, caratterizzata da bordi arrotondati ed ampi, assicura facilità di pulizia e massima igiene.

Available in the electric versions, it is the ideal solution to keep warm any kind of food resting in proper containers of 1+1/3 GN, in the single module and 2+2/3 GN, in the double module. The pressed tank with rounded and large edges ensures easy cleaning and maximum hygiene.

Disponibile en version électrique, il est idéal pour maintenir au chaud tout type de plats dans des bacs gastronom 1+1/3 GN, dans le module simple et 2+2/3 GN, dans le module double. La cuve moulée caractérisée par des bords arrondis et larges, assure un nettoyage facile et une hygiène maximum.

Dieses als Elektromodell erhältliche Gerät ist ideal zum Warmhalten aller Arten von Speisen in speziellen Gastronom-Behältern 1+1/3 GN für die einfache Ausführung und 2+2/3 GN für die doppelte Ausführung geeignet. Die formgestanzte Wanne mit ihren breiten, abgerundeten Kanten stellt eine problemlose Reinigung und optimale Hygiene sicher.



inox AISI 304

**2**  
models



E9BM4M



E9BM8M



# Piani neutri

Neutral units



In versione singola o doppia, sono comodi ed essenziali per completare qualsiasi ambiente di cucina grazie alle ampie superfici completamente lisce.

Il piano stampato, caratterizzato dai bordi arrotondati, permette tempi rapidi di pulizia garantendo la massima igiene. I piani di lavoro possono anche essere dotati di cassetto.

In the single or double version, neutral units are comfortable and useful to complete any cooking range, thanks to large and completely smooth surfaces. The pressed board with rounded edges makes cleaning faster. Maximum hygiene is guaranteed. The worktops can be equipped with a drawer.

En version simple ou double, ils sont confortables et essentiels pour compléter n'importe quelle cuisine grâce à de larges surfaces complètement lisses.

Le plan moulé caractérisé par des bords arrondis, permet de nettoyer rapidement en assurant une hygiène maximale. Les plans de travail peuvent également être dotés d'un tiroir.

Diese Elemente sind in einfacher oder doppelter Ausführung lieferbar. Sie sind besonders komfortabel und dank ihrer großen, völlig glatten Oberflächen ideal als Ergänzung für alle Küchen geeignet. Die formgestanzte Arbeitsfläche mit abgerundeten Kanten ermöglicht eine rasche Reinigung und gewährleistet höchste Hygiene. Die Neutralelemente können auch mit Schublade geliefert werden.



inox AISI 304

**5**  
models



N9T2M



N9T4M  
(N9T4MC)



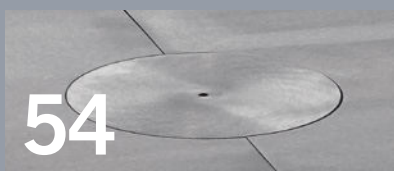
N9-8M  
(N9-8MC)

# 155 models



50

Cucine a gas  
Gas stoves



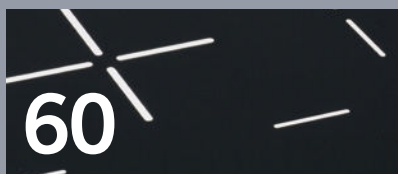
54

Tuttapiastra a gas  
Gas solid top



56

Cucine elettriche  
Electric stoves



60

Infrarosso e induzione  
Infrared and induction stoves



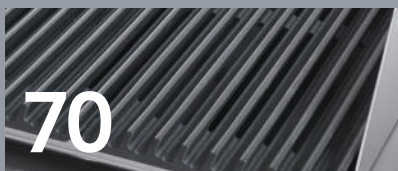
62

Tuttapiastra elettrico  
Electric radiant hotplate



64

Pentole  
Boiling pans



70

Griglie  
Grills



74

Friggitrici  
Fryers

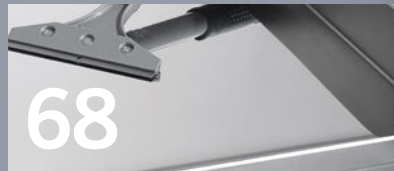


78

Cuocipasta  
Pasta cookers



**66**  
Brasiere  
Tilting bratt pans



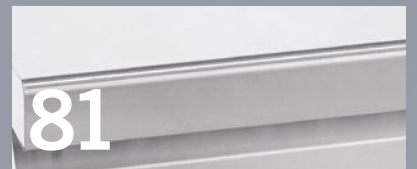
**68**  
Fry top  
Griddles



**79**  
Scaldavivande  
Food warmer



**80**  
Bagnomaria  
Bain marie



**81**  
Piani neutri  
Neutral units

Macros 700

gas

# Cucine Eco Power

Eco Power stoves



inox AISI 304

10 models



G7F2BPW



G7F2MPW



G7F4BPW



G7F4MPW



G7F6BPW



G7F6MPW



eco power



MACROS 700 serie ECO POWER, caratterizzata da tutti i bruciatori con diametro 120 mm e potenza 6 kW e da un solo bruciatore con potenza 3,5 kW e diametro ridotto, garantisce la massima versatilità d'uso.

Griglie singole e indipendenti per una migliore manovrabilità e per una maggiore facilità di pulizia.

Brucciatori stagni ad alta potenza, costruiti interamente in ghisa con finitura esterna nichelata, garantiti a vita e fissati ermeticamente su piano di lavoro stampato in acciaio inox AISI 304.

Griglie supporto pentole in ghisa smaltata resistenti a sollecitazioni termiche e meccaniche.

I forni sono costruiti interamente in acciaio inox e sono disponibili sia con alimentazione a gas che elettrica. Le giunzioni tra apparecchiature sono studiate per essere precise e facili da pulire.

The MACROS 700 POWER ECO SERIES is characterized by all the burners having a diameter of 120 mm, 6 kW and another single 3,5 kW burner with reduced diameter making it very flexible to use.

Single, independent grates for easier handling and cleaning.

High power watertight burners, completely made in cast-iron with a nickel-plated external finishing, guaranteed for life and sealed on a pressed cooking top made in AISI 304 stainless steel.

Grates made of enameled cast iron able to withstand thermal and mechanical stresses.

The ovens are completely made in stainless steel and are available in gas or electric. The joints between units are designed to be precise and easy-to-clean.

MACROS 700 série ÉCO POWER caractérisée par des brûleurs ayant un diamètre de 120 mm et une puissance de 6 kW et par un seul brûleur ayant une puissance de 3,5 kW et un diamètre réduit, garantit une utilisation extrêmement polyvalente.

Grilles individuelles et indépendantes pour une meilleure manœuvrabilité et un nettoyage facile. Brûleurs étanches à haute puissance, entièrement construits en fonte avec finition externe nickelée, garantis à vie et fixés hermétiquement sur le plan de travail moulé en acier inoxydable AISI 304.

Grilles de support des casseroles en fonte émaillée résistantes aux contraintes thermiques et mécaniques.

Les fours sont entièrement construits en acier inoxydable et ils sont disponibles avec alimentation à gaz et électrique.

Les jonctions entre les appareils sont étudiées pour être précises et faciles à nettoyer.

MACROS 700 ECO POWER zeichnet sich durch ihre Brenner mit 120 mm Durchmesser und 6 kW Leistung aus, und verfügt über nur einen Brenner mit 3,5 kW Leistung und reduziertem Durchmesser, für maximale Anwendungsvielfalt.

Separate Einzeltopfräger gewährleisten eine bessere Handlichkeit und leichtere Reinigung.

Dichte Hochleistungsbrenner, komplett aus Gusseisen, externe Ausführung vernickelt, mit unbegrenzter Garantie, hermetisch auf dem formgestanzten Kochfeld aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 befestigt.

Topfräger aus emailliertem Gusseisen, mit einer ausgezeichneten Beständigkeit gegenüber mechanischen und Wärmebelastungen.

Die Öfen sind komplett aus rostfreiem Edelstahl gefertigt, in der Gas- oder Elektroausführung.

Die Verbindungen zwischen den Geräten sind präzise ausgeführt und problemlos zu reinigen.



G7F4PW+FG



G7F4PW+FE



G7F4PW+FE



G7F6PW+FE

# Cucine High Power & Max Power

High Power & Max Power stoves



inox AISI 304

20  
models



G7F2B  
(G7F2BP)



G7F2M  
(G7F2MP)



G7F4B  
(G7F4BP)



G7F4M  
(G7F4MP)



G7F6B  
(G7F6BP)



G7F6M  
(G7F6MP)



high<sub>power</sub>

Cucinare direttamente sulla fiamma, per spadellare o saltare, rimane per tutti i cuochi un punto fermo della tradizione culinaria. Grazie al loro disegno pieno ed arrotondato, le griglie in ghisa creano un piano unico di lavoro dove è possibile spostare le pentole facilmente. Lo spessore elevato garantisce una lunga durata e resistenza, oltre ad una facile pulizia. I bruciatori interamente in ghisa ad alto spessore e ad elevata potenza, da 3,5 kW e da 7 kW, sono garantiti a vita. L'alta efficienza energetica permette un risparmio di gas di almeno il 30% all'anno rispetto ai bruciatori tradizionali. La completa asportabilità del piano di cottura, dai bordi completamente arrotondati, garantisce la massima igiene e pulizia e soprattutto una facile manutenzione.

—

Cooking directly on the flame or sautéing food is an essential need for all chefs in preparing traditional dishes. Thanks to their full and rounded design, the cast iron pan supports create a unique worktop where it is possible to move pans easily. The high thickness guarantees a long duration and resistance while also making cleaning easy. The 3,5 kW and 7 kW burners made of cast iron with high thickness are guaranteed for life. The high energy efficiency allows a gas savings of at least 30% per year as regards traditional burners. The cooking top with rounded edges is completely removable so that maintenance and cleaning can be carried out easily and efficiently.

Cuisiner directement sur la flamme pour poêler et sauter les plats est pour tous les chefs une exigence fondamentale de la tradition culinaire. Grâce à leur forme pleine et arrondie, les grilles en fonte créent un plan de travail unique permettant de déplacer facilement les casseroles. L'épaisseur élevée garantit une longue durée et une grande résistance ainsi qu'un nettoyage facile. Les brûleurs, entièrement en fonte, ayant une épaisseur et une puissance élevée de 3,5 kW et 7 kW, sont garantis à vie. La haute efficacité énergétique permet d'économiser au moins 30% de gaz l'an par rapport aux brûleurs traditionnels. La complète amovibilité des cuves, aux bords complètement arrondis, garantit une hygiène optimale et un nettoyage rapide et surtout une maintenance facile.

—

Speisen auf offener Flamme zuzubereiten ist für jeden Koch ein Highlight kulinarischer Tradition. Durch ihr volles und abgerundetes Design bilden die Gusseisenroste ein einheitliches Arbeitsfeld, auf dem die Töpfe leicht verschoben werden können. Dank ihrer Stärke sind sie sehr langlebig, robust und problemlos zu reinigen. Die komplett aus Gusseisen gefertigten Brenner in den Ausführungen 3,5 kW und 7 kW zeichnen sich durch ihre hohe Materialstärke und Leistungsmerkmale aus, und verfügen über eine unbegrenzte Garantie. Dank der hohen Energieeffizienz erlauben sie eine Gaseinsparung von mindestens 30% jährlich im Vergleich zu herkömmlichen Brennern. Das vollständig abnehmbare Kochfeld mit seinen komplett abgerundeten Kanten ermöglicht optimale Hygiene und Reinigung, vor allem aber eine problemlose Wartung.



G7F4+FG  
(G7F4P+FG)



G7F4+FE



G7F6+FG  
(G7F6P+FG)



G7F6+T  
(G7F6P+T)



G7F6+FE

Macros 700

gas

# Tuttapiastra a gas

Gas solid top



inox AISI 304

**5**  
models



G7T4P2FM



G7T4P4FM



G7T4P4F+FG

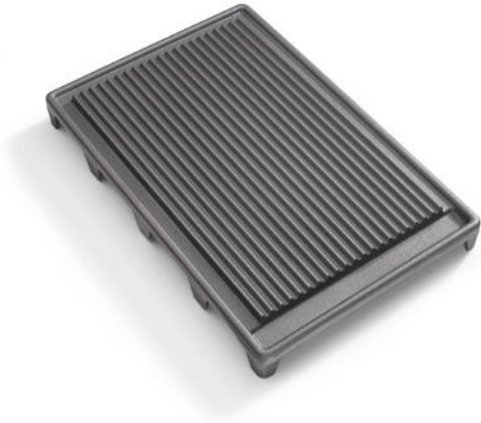


G7TPM



G7TP+FG





## high<sub>power</sub>

Ideale per ricreare sapori e sistemi di cottura tradizionali. La distribuzione omogenea del calore consente infatti di realizzare al meglio salse e cotture lente che richiedono una temperatura costante.

L'ampia superficie perfettamente liscia consente una grande libertà di utilizzo sia con pentole di forme non convenzionali, anche molto grandi, sia come piano di mantenimento accanto ai fuochi.

Il rivestimento interno, costituito da materiale refrattario ad alto isolamento, permette la concentrazione massima del calore nella parte centrale della piastra e garantisce grande comfort allo Chef

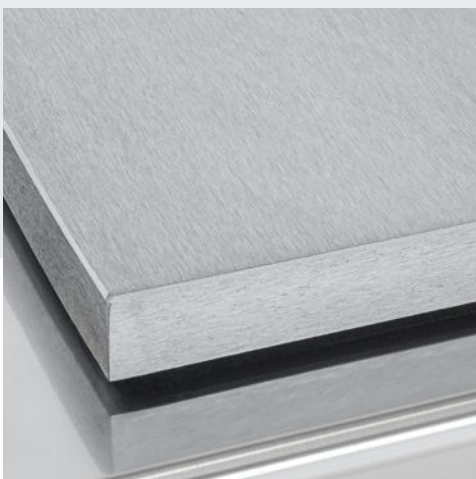
It's ideal for recreating tastes and traditional ways of cooking. The indirect distribution of heat facilitates the creation of sauces and food that needs to be cooked slowly and at a constant temperature. The large, completely smooth surface makes using any kind of pan easier, even a very large one; moreover, it can be used as a board that keeps food warm. The internal coating is made from high insulating refractory material that concentrates heat in the plate's central area and it is greatly comfortable and safe for the Chef.

Idéale pour recréer les saveurs et les systèmes de cuisson traditionnels. La distribution homogène de la chaleur permet en effet de réaliser au mieux les sauces et les cuissons lentes qui exigent une température constante.

La large surface parfaitement lisse permet une grande liberté d'utilisation avec des casseroles ayant des formes non conventionnelles, même très grandes, et comme plan de maintien de la température près des feux.

Le revêtement interne, en matériau réfractaire à haute isolation, permet la concentration maximum de la chaleur dans la partie centrale de la plaque et garantit un grand confort au Chef.

Ideal für die Zubereitung schmackhafter Gerichte der traditionellen Küche. Die gleichmäßige Wärmeverteilung ist besonders für die Zubereitung von Soßen und Gerichten geeignet, die ein langsames Garen bei konstanter Temperatur erfordern. Die große, absolut glatte Oberfläche ist sehr unterschiedlich einsetzbar: nicht nur Töpfe mit ungewöhnlichen Formen oder großem Fassungsvermögen können zum Einsatz kommen, sondern sie dient auch als Wärmeplatte neben der Feuerstelle. Die hitzebeständige Innenauskleidung mit hoher Isolierung ermöglicht die maximale Konzentration der Hitze im mittleren Teil der Platte, und ist für den Küchenchef eine Garantie für besonderen Komfort.



Macros 700

electric

# Cucine elettriche

Electric stoves



inox AISI 304

14  
models



E7PQ2B



E7PQ2M



E7PQ4B



E7PQ4M



E7PQ6M



E7PQ4+FE



Dotate di piastre quadre o tonde in ghisa con superficie 220 x 220 mm o diametro da 220 mm da 2,6 kW ciascuna, raggiungono i 400 °C e sono facilmente regolabili grazie al selettore che attiva 6 diverse zone concentriche di potenza. Questo sistema di controllo diretto della temperatura garantisce un notevole risparmio energetico e rende queste cucine ideali per cotture di mantenimento e per l'ebollizione di grandi quantità d'acqua.

Gli elementi riscaldanti sono fissati ermeticamente su un piano stampato in un pezzo unico.

Equipped with cast iron square or round plates with a 220 x 220 mm surface or a diameter of 220 mm of 2,6 kW each, the electric stoves reach 400 °C and they are easily adjustable thanks to the selector that activates 6 different concentric areas of power.

This direct temperature control system ensures high energy savings and makes these stovetops perfect for keeping food warm and boiling large amounts of water.

The heating components are tight fixed on a top pressed in a unique piece.

Elles disposent de plaques carrées ou rondes en fonte de 220 x 220 mm de surface ou de 220 mm de diamètre, de 2,6 kW chacune. Elles atteignent une température de 400 °C et sont facilement réglables grâce au sélecteur qui active 6 zones concentriques de puissance différentes.

Ce système de contrôle direct de la température garantit une économie énergétique considérable et il rend ces cuisinières idéales pour les cuissons de maintien au chaud ainsi que pour l'ébullition de grandes quantités d'eau.

Les éléments chauffants sont fixés hermétiquement sur un plan moulé en une seule pièce.

Sie sind mit quadratischen oder runden Kochplatten aus Gusseisen mit einer Leistung von je 2,6 kW ausgestattet, in den Abmessungen 220 x 220 mm oder mit Durchmesser 220 mm. Die Platten erreichen 400 °C und können mit dem Wählschalter mit 6 verschiedenen konzentrischen Leistungsstufen problemlos eingestellt werden.

Die direkte Temperaturkontrolle gewährleistet eine beachtliche Energieeinsparung und macht diese Herde ideal für das Garen mit konstanter Temperatur und das Erhitzen großer Wassermengen geeignet.

Die Heizelemente sind hermetisch an dem in einem Stück formgestanzten Kochfeld befestigt.



E7P2B



E7P2M



E7P4B



E7P4M



E7P6B



E7P6M



E7P4+FE



E7P6+FE

Macros 700

electric

# Cucine elettriche

Electric stoves



inox AISI 304

**3**  
models



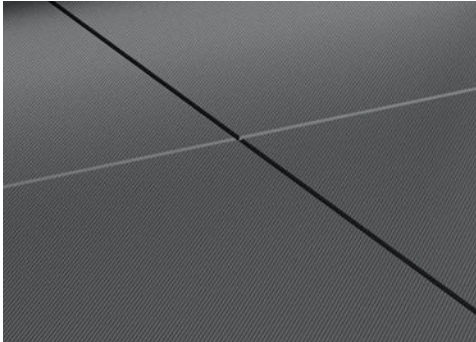
E7TPQ4B



E7TPQ4M



E7TPQ4+FE



L'ampia superficie perfettamente liscia consente una grande libertà di utilizzo sia con pentole di forme non convenzionali, anche molto grandi, sia come piano di mantenimento accanto ai fuochi.

La zona di cottura è composta da 4 piastre radianti in ghisa a filo con il piano di lavoro, con superficie 300 x 300 mm, poste sopra a resistenze elettriche ad infrarossi da 3 kW ciascuna protette da un materiale isolante.

Ogni piastra quadra è dotata di un commutatore che permette la regolazione in 6 livelli di potenza. Ampio cassetto in acciaio per la raccolta dei liquidi, completamente estraibile.

The large, completely smooth surface makes using any kind of pan easier, even a very large one; moreover, it can be used as a board that keeps food warm.

Cooking area is composed of 4 radiant cast iron plates flush with the worktop, with a 300 x 300 mm surface placed on top of electric infrared resistances of 3 kW each protected by an insulating material.

Each square plate is equipped with a switch that allows regulation in 6 power levels.

Large steel drawer for collecting liquids, completely removable.

La large surface parfaitement lisse permet une grande liberté d'utilisation avec des casseroles ayant des formes non conventionnelles, même très grandes, et comme plan de maintien de la température près des feux.

Zone de cuisson composée de 4 plaques radiantes en fonte au niveau du plan de travail, de 300 x 300 mm de surface posées sur des résistances électriques infrarouges de 3 kW chacune protégées par un matériau isolant.

Chaque plaque carrée est équipée d'un commutateur qui permet une régulation à 6 niveaux de puissance.

Grand tiroir en acier pour la collecte des liquides, complètement amovible.

Die große, absolut glatte Oberfläche ist sehr unterschiedlich einsetzbar: nicht nur Töpfe mit ungewöhnlichen Formen oder großem Fassungsvermögen können zum Einsatz kommen, sondern sie dient auch als Wärmeplatte neben der Feuerstelle. Kochfläche mit 4 Strahlungskochplatten aus Gusseisen, mit einer Leistung von je 3 kW ausgestattet, bündig mit der Arbeitsplatte, positioniert auf den elektrischen Infrarotheizelementen in den Abmessungen 300 x 300 mm und durch Isoliermaterial geschützt.

Jede quadratische Platte ist mit einem Schalter ausgestattet, der die Einstellung auf 6 Leistungsstufen ermöglicht.

Geräumige Schublade aus Stahl zum Auffangen der Flüssigkeiten, komplett herausziehbar.

# Cucine ad infrarosso e induzione

Infrared and induction stoves



inox AISI 304

**11**  
models



E7P2B/VTR



E7P2M/VTR



E7P4B/VTR



E7P4M/VTR



E7P4/VTR+FE



E7P2B/IND



E7P2M/IND



Contraddistinte da una superficie perfettamente liscia, garantiscono una pulizia veloce, in pochi gesti ed in pochi minuti, senza l'utilizzo di detersivi aggressivi.

Lo spessore del piano, pari a 60/10, e la precisione nella regolazione della temperatura, permettono di lavorare in tutta sicurezza. Le cucine ad infrarosso raggiungono in pochi secondi i 500 °C e sono dotate di una spia, posizionata sul piano, che segnala la presenza di calore residuo fino a 60 °C.

Nelle cucine ad induzione, il risparmio energetico è assicurato dall'immediato raggiungimento della massima temperatura all'interno dei recipienti di cottura pur mantenendo il piano completamente freddo. L'alta efficienza energetica è data dall'assenza di dispersione termica e da consumi ridotti di oltre il 30%.

Thanks to their completely smooth surface, cleaning is fast and efficient with no need for aggressive cleansers. The top thickness, equal to 60/10, and the precision in adjusting temperatures allow one to work safely. The infrared tops reach 500 °C in a few seconds and are equipped with a pilot light on the top that signals the presence of residual heat up to 60 °C.

In the induction stovetops, energy saving is ensured by the immediate reaching of maximum temperatures in the cooking containers, even if the top is completely cold. The high energy efficiency is given with the lack of thermal dispersion and consumption that is reduced by more than 30%.

Caractérisées par une surface parfaitement lisse, elles garantissent un nettoyage rapide, en quelques gestes et minutes, sans utiliser des détergents agressifs. L'épaisseur de la plaque, égale à 60/10, et la précision du réglage de la température permettent de travailler en toute sécurité. Les plaques à infrarouges atteignent en quelques secondes 500 °C et elles sont équipées d'un voyant, positionné sur la plaque, signalant la présence de la chaleur résiduelle jusqu'à 60 °C. Dans les plaques à induction, l'économie énergétique est assurée par la possibilité d'atteindre immédiatement la température maximale à l'intérieur des casseroles tout en maintenant la plaque complètement froide. La haute efficacité énergétique est garantie par l'absence de dispersion thermique et par des consommations réduites de plus de 30%.

Sie zeichnen sich durch eine absolut glatte Oberfläche aus, und können daher mit wenigen Handgriffen ohne Einsatz aggressiver Reinigungsmittel besonders rasch gereinigt werden. Die Stärke des Kochfeldes von 60/10 und die Möglichkeit einer präzisen Temperaturregelung erlauben einen sehr sicheren Betrieb. Die Infrarotherde erreichen in wenigen Sekunden eine Temperatur von 500 °C und sind mit einer Kontrollleuchte ausgestattet, die eine Restwärme bis 60 °C anzeigt. Induktionsherde garantieren eine sehr hohe Energieeinsparung, da die Höchsttemperatur im Inneren des Kochgeschirrs sofort erreicht wird, wobei sich das Kochfeld nicht erhitzt. Die hohe Energieeffizienz wird dadurch erreicht, dass kein Wärmeverlust entsteht und der Energieverbrauch um mehr als 30% reduziert wird.



E7P4B/IND



E7P4M/IND



E7WOK-B/IND



E7WOK/IND

Macros 700

electric

# Tuttapiastra elettrico

Electric radiant hotplate



inox AISI 304

**3**  
models



E7TPB



E7TPM



E7TP+FE





Ideale per ricreare sapori e sistemi di cottura tradizionali. La distribuzione omogenea del calore consente infatti di realizzare al meglio salse e cotture lente che richiedono una temperatura costante. L'ampia superficie perfettamente liscia consente una grande libertà di utilizzo sia con pentole di forme non convenzionali, anche molto grandi, sia come piano di mantenimento accanto ai fuochi. La piastra è suddivisa in 4 zone indipendenti in cui è possibile regolare la temperatura a piacimento. Il sistema di riscaldamento ad irraggiamento permette una maggiore velocità nel raggiungimento della temperatura ed una minore dispersione termica.

It's ideal for recreating tastes and traditional ways of cooking. The indirect distribution of heat facilitates the creation of sauces and food that needs to be cooked slowly and at a constant temperature. The large, completely smooth surface makes using any kind of pan easier, even a very large one; moreover, it can be used as a board that keeps food warm. The plate is divided into 4 independent zones with individual temperature regulation. The heating system with irradiation, ensures the required temperature is achieved faster and reduces the thermal dispersion.

Idéale pour recréer les saveurs et les systèmes de cuisson traditionnels. La distribution homogène de la chaleur permet en effet de réaliser au mieux les sauces et les cuissons lentes qui exigent une température constante. La large surface parfaitement lisse permet une grande liberté d'utilisation avec des casseroles ayant des formes non conventionnelles, même très grandes, et comme plan de maintien de la température près des feux. La plaque est divisée en 4 zones indépendantes à réglage variable de la température. Le système de chauffage à rayonnement permet d'atteindre rapidement la température désirée et de réduire la dispersion thermique.

Ideal für die Zubereitung schmackhafter Gerichte der traditionellen Küche. Die gleichmäßige Wärmeverteilung ist besonders für die Zubereitung von Soßen und Gerichten geeignet, die ein langsames Garen bei konstanter Temperatur erfordern. Die große, absolut glatte Oberfläche ist sehr unterschiedlich einsetzbar: nicht nur Töpfe mit ungewöhnlichen Formen oder großem Fassungsvermögen können zum Einsatz kommen, sondern sie dient auch als Wärmeplatte neben der Feuerstelle. Die Platte ist in 4 unabhängige Bereiche unterteilt, deren Temperatur jeweils beliebig eingestellt werden kann. Die Heizstrahlung gewährleistet ein rascheres Erreichen der gewünschten Temperatur und einen reduzierten Wärmeverlust.



Macros 700

gas and electric

# Pentole

Boiling pans



inox AISI 304

**3**  
models



E7PI



G7PD



G7PI



Disponibili in versione a riscaldamento diretto (solo modelli a gas) per cotture di cibi liquidi e che non richiedono mescolamento e in versione a riscaldamento indiretto (gas ed elettrico) per pietanze più dense come creme e sughi.

La vasca in acciaio AISI 316, altamente resistente alla corrosione di sale e salse, può essere utilizzata anche attraverso l'inserimento di grossi cesti che permettono la cottura di grandi quantità di verdure. Le operazioni di pulizia e manutenzione sono agevolate dai bordi arrotondati e dal rubinetto di scarico facilmente smontabile.

Available in the direct heating version (only gas models) for cooking liquid food that does not need stirring and also in the indirect heating version (gas and electrical versions) for thicker foods, such as creams and sauces.

The AISI 316 steel tank is highly resistant to salt and sauce corrosion and can be even used by inserting large baskets for cooking large amounts of vegetables. Cleaning and maintenance are easy, thanks to the rounded edges and the draining tap that can be removed easily.

Disponibles en version à chauffage direct (uniquement pour les modèles à gaz) pour la cuisson de nourritures liquides et qui n'ont pas besoin d'être mélangées et en version à chauffage indirect (gaz et électrique) pour la préparation de plats plus denses, tels que les crèmes et les sauces.

La cuve en acier AISI 316, hautement résistante à la corrosion du sel et des sauces, peut également être utilisée pour insérer des gros paniers permettant la cuisson de grandes quantités de légumes. Les opérations de nettoyage et de maintenance sont favorisées par les bords arrondis et par le robinet d'évacuation facilement démontable.

Diese Geräte sind in einer Ausführung mit direkter Erwärmung (nur Gas-Modelle) lieferbar, für die Zubereitung von Speisen, die nicht umgerührt werden müssen und in einer Ausführung mit indirekter Erwärmung (Gas- und Elektro-Modelle), für die Zubereitung von Speisen mit einer eher dickflüssigen Konsistenz, wie Cremes oder Soßen.

Der Kessel aus rostfreiem Edelstahl AISI 316 ist besonders korrosionsbeständig gegenüber der Einwirkung von Salz oder Soßen, und ermöglicht den Einsatz geräumiger Körbe, in denen große Mengen Gemüse gegart werden können. Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten werden durch die abgerundeten Kanten und die abnehmbare Ablaufvorrichtung erleichtert.



Macros 700

gas and electric

# Brasiere ribaltabili

Tilting bratt pans



inox AISI 304

**2**  
models



E7BR8/I



G7BR8/I



Le brasiere permettono diversi tipi di cotture: si può brasare, soffriggere, grigliare e cuocere direttamente sul fondo della vasca. Le brasiere ribaltabili sono caratterizzate da una vasca completamente in acciaio AISI 304 con capacità 60 L. Grazie all'elevato spessore del fondo della vasca, la temperatura viene diffusa in modo uniforme su tutta la superficie, garantendo cotture omogenee e risparmio energetico. La conformazione arrotondata della vasca, ribaltabile manualmente, assicura facilità di pulizia.

Les sauteuses permettent différents types de cuisson: on peut braiser, rissoler, griller et cuire directement sur le fond de la cuve. Les sauteuses renversables sont caractérisées par une cuve complètement en acier AISI 304 ayant une capacité de 60 L. Grâce à l'épaisseur élevée du fond de la cuve, la température est diffusée de façon uniforme sur toute la surface, garantissant des cuissons uniformes et une économie d'énergie. La conformation arrondie de la cuve, renversable manuellement, assure un nettoyage rapide.

The bratt pans allow different types of cooking: it is possible to braise, brown, grill and cook directly on the bottom of the tank. The tilting bratt pans have a tank completely made of 304 AISI steel with 60 L capacity. The tank high thickness distributes heat evenly over the entire surface to guarantee uniform cooking and energy saving. The rounded shape of the tank, that can be overturned manually, makes it easy to be cleaned.

Die Bräter können für die unterschiedlichsten Garvorgänge eingesetzt werden: mit ihnen kann man direkt auf dem Tiegelboden schmoren, anbraten, rösten und kochen. Die Kippbräter sind mit einem komplett aus Stahl AISI 304 gefertigten Tiegel ausgestattet, mit einem Fassungsvermögen von 60 L. Dank der hohen Materialstärke des Tiegelbodens wird die Temperatur gleichmäßig auf die gesamte Oberfläche verteilt, und garantiert auf diese Weise ein gleichmäßiges Garen bei gleichzeitig reduziertem Energieverbrauch. Die abgerundete Ausführung des von Hand kippbaren Tiegels garantiert eine problemlose Reinigung.



# Fry top

Griddles



inox AISI 304

**28**  
models



G7FL4B/CPD  
(G7FL4B)



G7FL4M/CPD  
(G7FL4M)



G7FL8B-2/CPD  
(G7FL8B-2)



G7FL8M-2/CPD  
(G7FL8M-2)



G7FR4B



G7FR4M



G7FR8B-2



G7FR8M-2



G7FM8B-2



Una gamma completa di fry top a gas ed elettrici con piastra singola o doppia in acciaio o in Compound per permettere la cottura "per contatto" di qualsiasi tipo di cibo, anche della pietanza più delicata.

Il sistema di distribuzione uniforme della temperatura garantisce cotture ottimali senza dispersione di calore, con conseguente vantaggio in termini di risparmio energetico e miglioramento dell'ambiente di lavoro.

I residui di cottura vengono convogliati nell'apposita canaletta e raccolti in un ampio cassetto attraverso il foro di scarico di grandi dimensioni.

Optional il tappo in teflon resistente alle alte temperature.

A complete range of gas and electric griddles, with single or double plates, made of steel or Compound able to cook any food "by contact" and even the most delicate of dishes.

The uniform heat distribution system guarantees perfect cooking without the dispersion of heat.

Energy saving and improvement of the work environment are obvious results.

The cooking residuals flow naturally to the front duct and, through a large sized draining hole, are collected in a large drawer. The Teflon plug, resistant to high temperatures, is optional.

Une gamme complète de grillades à gaz et électriques avec plaque simple ou double en acier ou en Compound pour permettre la cuisson "par contact" de n'importe quelle nourriture, même du plat le plus délicat.

Le système de distribution uniforme de la température garantit des cuissons optimales sans dispersion de chaleur. Ce système est avantageux en terme d'économie énergétique et d'amélioration du milieu de travail.

Les résidus de cuisson s'écoulent dans la goulotte spécifique et sont récoltés dans un large tiroir à travers le trou d'évacuation de grandes dimensions.

Le bouchon en téflon résistant aux hautes températures est optionnel.

Eine große Auswahl an Gas- oder Elektro-Bratplatten mit Stahlplatten oder Compoundstahl-Platten in Einzel- oder Doppelausführung ermöglicht die Zubereitung unterschiedlichster, selbst empfindlichster Speisen direkt auf der Platte. Die gleichmäßige Temperaturverteilung garantiert optimales Garen ohne Wärmeverluste, und führt zu einer beachtlichen Energieeinsparung und der Schaffung einer angenehmeren Arbeitsumgebung.

Die Koch- und Bratreste werden mit Hilfe der eigens hierfür vorgesehene Sammelrinne über eine große Ablauföffnung in eine großzügig dimensionierte Auffangwanne geleitet. Hitzebeständiger Teflonstopfen als Optional erhältlich.



G7FM8M-2

E7FL4BP/CPD  
(E7FL4BP)

E7FL4MP/CPD  
(E7FL4MP)

E7FL8BP-2/CPD  
(E7FL8BP-2)

E7FL8MP-2/CPD  
(E7FL8MP-2)

E7FR4BP

E7FR4MP

E7FR8BP-2

E7FR8MP-2

E7FM8BP-2

E7FM8MP-2

Macros 700

gas

# Griglie ad acqua e griglie pietralavica

Water grills and lava char grills



inox AISI 304

6  
models



G7WG40M



G7WG80M





Cuocere alla griglia è una cottura naturale. La pietra lavica, con le sue qualità, permette di ricreare la tradizionale cottura alla brace con un controllo più preciso della temperatura, più facile pulizia e maggiore sicurezza per l'operatore. Le griglie ad acqua, disponibili in versione a gas, permettono di grigliare in modo estremamente naturale e sano esaltando le migliori caratteristiche organolettiche dei cibi, favorendo la dispersione dei grassi per un'alimentazione più genuina. L'acqua presente nella vasca sottostante al piano di cottura consente al cibo di mantenere la sua morbidezza; serve inoltre per l'abbattimento dei fumi e per la raccolta dei grassi. La griglia, costruita interamente in ghisa, ha una forma che consente di operare su un'ampia superficie adatta a diversi tipi di alimenti (carne, pesce, verdure).

Grilling is a natural way of cooking. Thanks to its qualities, lava stones recreate traditional grilling with a more precise control of temperatures, easier cleaning and more safety for the operator. The water grills are available in the gas version, for very natural and healthy grilling to enhance the best sensorial features of the food, with improved elimination of the fats for much healthier eating. The water in the tank beneath the cooking surface means the food stays tender, and also helps reduce smoke and collects the fat drips. The grill is entirely made in cast iron, with a shape that creates a large surface ideal for any type of food (meat, fish or vegetables).

Cuire au feu de bois est une cuisson naturelle. La pierre lavique, grâce à ses qualités, permet de recréer la cuisson traditionnelle au feu de bois avec un contrôle plus précis de la température, un nettoyage plus facile et une plus grande sécurité pour l'opérateur. Les grilles à eau, disponibles en version à gaz, permettent de griller de façon très naturelle et saine en exaltant les meilleures caractéristiques organoleptiques de la nourriture, et en favorisant la dispersion des graisses pour une alimentation plus naturelle. L'eau présente dans la cuve en dessous du plan de cuisson permet à la nourriture de rester moelleuse. La présence de l'eau permet également de réduire les fumées et de recueillir les graisses. La grille construite complètement en fonte, a une forme permettant de travailler sur une grande surface adaptée aux différents types d'aliments (viande, poisson, légumes).

Das Grillen von Speisen ist ein natürlicher Garvorgang. Der Lavasteingrill ersetzt mit seinen Eigenschaften das traditionelle Grillen. Im Gegensatz zum herkömmlichen Grillen erlaubt der Lavasteingrill eine bessere Kontrolle der Temperatur, erleichtert die Reinigung und erhöht die Sicherheit für den Bediener. Die in der Gas Ausführung erhältlichen Wassergrills ermöglichen ein besonders naturnahes und gesundes Grillen, bei dem die organoleptischen Eigenschaften der Speisen optimal unterstrichen und die Ausscheidung der Fette und damit eine besonders natürliche Ernährung gefördert werden. Durch das in der Wanne unter dem Bratbereich befindliche Wasser bleiben die Speisen besonders weich. Außerdem sorgt es dafür, die Raumentwicklung reduziert und das Fett aufgefangen wird. Der Rost besteht aus Gusseisen und seine geräumige Fläche gestattet das Grillen unterschiedlichster Gerichte (Fleisch, Fisch, Gemüse).



PLG40B/G

PLG40M/G

PLG80B/G

PLG80M/G

Macros 700

electric

# Griglie elettriche

Electric grills



inox AISI 304

**4**  
models



E7CG40B



E7CG40M



E7CG80B



E7CG80M



Le nuove griglie elettriche sono costruite con una speciale resistenza corazzata con una tipologia di acciaio specifico per il contatto con gli alimenti. Una volta terminato il servizio di cottura è sufficiente attivare il programma di pulizia con tecnologia pirolitica che in pochi minuti polverizza i residui di cottura, la resistenza ruota per estrarre la bacinella di raccolta e subito l'attrezzatura è pronta per un altro servizio.

Les nouveaux grilles électriques sont fabriqués avec une résistance blindée spéciale constituée d'un type d'acier spécifique pour le contact avec les aliments. Une fois le service de cuisson terminé, il suffit d'actionner le programme de nettoyage avec une technologie pyrolytique qui pulvérise en quelques minutes les résidus de cuisson, la résistance tourne pour extraire la cuve de récolte et l'équipement est tout de suite prêt pour un autre service.

The new electric grills are built with a special heavy-duty plate made of a type of steel intended for contact with food. Once you have finished cooking, just activate the pyrolytic cleaning program, which pulverizes any cooking residues in just a few minutes; the steel plate turns to extract the grease tray and the grill is ready to be used again.

Die neuen Elektrogrills sind mit einem besonderen Rohrheizkörper mit einem Spezial-Stahltyp für den Kontakt mit Lebensmitteln konstruiert. Nach Beendigung des Kochvorgangs muss nur das Reinigungsprogramm mit pyrolytischer Technologie aktiviert werden, das in wenigen Minuten die Kochrückstände pulverisiert. Der Rohrheizkörper wird gedreht, um die Auffangschale herauszunehmen und sofort ist das Gerät wieder betriebsbereit.



# Friggitrici a gas

Gas fryers



inox AISI 304

**13**  
models



GL7+7M



GL10B



GL10M



GL10+10B



GL10+10M



GL15M



GL15M+15M



Tutti i modelli sono disponibili con comandi meccanici per una più accurata e precisa regolazione della temperatura, grazie anche alla rilevazione che avviene direttamente in vasca. Le friggitrici con vasche da 18 L sono disponibili anche con il nuovo comando elettronico Bflex che permette un controllo dei parametri ancora più preciso. Le vasche, dai 7 ai 20 L, singole e doppie, sono completamente arrotondate e stampate, permettendo all'operatore di mantenere la massima igiene e di lavorare in totale sicurezza e comfort. Le tecnologie di riscaldamento diretto ed indiretto, ad alta efficienza, garantiscono tempi di recupero molto rapidi e la distribuzione del calore su un'ampia superficie preserva l'olio dai danni dovuti a temperature eccessive.

All versions are equipped with mechanical controls so that the temperature can be precisely adjusted also thanks to the temperature detection directly in the tank. The fryers with 18 L tanks are equipped also with new Bflex electronic control that makes the selection of parameters even more precise. The single and double tanks from 7 to 20 L are completely rounded and pressed and allow the operator to maintain the maximum hygiene and be safe and comfortable while working. High efficiency direct and indirect heat technology guarantee a very quick recovery time and the heat distribution over a large surface prevents oil from being damaged by excessive temperatures.

Toutes les versions sont disponibles avec des commandes mécaniques pour un réglage plus précis de la température, notamment grâce à la détection effectuée directement dans la cuve. Les friteuses avec cuve de 18 L sont disponibles avec le nouveau système Bflex, un contrôle électronique qui permet une sélection des paramètres encore plus précise. Les cuves, de 7 à 20 L, simples et doubles, sont complètement arrondies et moulées, et elles permettent à l'opérateur de maintenir une hygiène maximale et de travailler en tout sécurité et confort. La technologie du chauffage direct et indirect à haute efficacité garantit des temps de récupération très rapides et la distribution de la chaleur sur une large surface préserve l'huile des dommages provoqués par les températures élevées.

Alle Modelle sind mit mechanischen Bedienelementen lieferbar, die nicht zuletzt dank der direkt in der Wanne vorgenommenen Temperaturerfassung eine sorgfältige, präzise Temperaturregelung ermöglichen. Fritteusen mit 18 L sind mit neues Bflex-System, ein elektronisches Steuersystem, das eine noch genauere Auswahl der Parameter ermöglicht. Die komplett abgerundeten, formgestanzten Einzel- und Doppelwannen mit 7 und 20 Litern Fassungsvermögen erlauben dem Bediener einen sicheren und komfortablen Betrieb unter Gewährleistung optimaler Hygienebedingungen. Die hocheffiziente direkte und indirekte Beheizung stellt sehr kurze Aufheizzeiten sicher, und die gleichmäßige Temperaturverteilung auf einer großen Fläche schützt das Öl vor Schäden, die durch zu hohe Temperaturen verursacht werden.



GL18MI-BF



GL18MI



GL18+18MI-BF



GL18+18MI



GL20M



GL20+20M

# Friggitrici elettriche

Electric fryers



inox AISI 304

16  
models



E7F10-4B  
(E7F10-4BS)



E7F10-4M  
(E7F10-4MS)



E7F10-8B  
(E7F10-8BS)



E7F10-8M  
(E7F10-8MS)



E7F18-4M  
(E7F18-4MS)



E7F18-4M-BF  
(E7F18-4MS-BF)



E7F18-8M  
(E7F18-8MS)



Tutti i modelli sono disponibili con comandi meccanici per una più accurata e precisa regolazione della temperatura, grazie anche alla rilevazione che avviene direttamente in vasca. Le friggitrice con vasche da 18 L sono disponibili anche con il nuovo comando elettronico Bflex che permette un controllo dei parametri ancora più preciso. Le tecnologie di riscaldamento diretto ad alta efficienza, garantiscono tempi di recupero molto rapidi e la distribuzione del calore su un'ampia superficie preserva l'olio dai danni dovuti a temperature eccessive. Le resistenze in acciaio inox Incoloy, posizionate direttamente all'interno della vasca, sono ribaltabili in posizione verticale per facilitare la pulizia. Le vasche sono completamente arrotondate e stampate.

All versions are equipped with mechanical controls so that the temperature can be precisely adjusted also thanks to the temperature detection directly in the tank. The fryers with 18 L tanks are equipped also with new Bflex electronic control that makes the selection of parameters even more precise. High efficiency direct heat technology guarantees a very quick recovery time and the heat distribution over a large surface prevents oil from being damaged by excessive temperatures. The stainless steel Incoloy resistances positioned in the tank can be tilted to make cleaning easier. The tanks are completely rounded and pressed.

Toutes les versions sont disponibles avec des commandes mécaniques pour un réglage plus précis de la température notamment grâce à la détection effectuée directement dans la cuve. Les friteuses avec cuve de 18 L sont disponibles avec le nouveau système Bflex, un contrôle électronique qui permet une sélection des paramètres encore plus précise. La technologie du chauffage direct à haute efficacité garantit des temps de récupération très rapides et la distribution de la chaleur sur une large surface préserve l'huile des dommages provoqués par les températures élevées. Les résistances en acier inoxydable Incoloy positionnées directement à l'intérieur de la cuve sont renversables en position verticale pour faciliter le nettoyage. Les cuves sont complètement arrondies et moulées.

Alle Modelle sind mit mechanischen Bedienelementen lieferbar, die nicht zuletzt dank der direkt in der Wanne vorgenommenen Temperaturerfassung eine sorgfältige, präzise Temperaturregelung ermöglichen. Fritteusen mit 18 Litern sind mit neues Bflex-System, ein elektronisches Steuersystem, das eine noch genauere Auswahl der Parameter ermöglicht. Die hocheffiziente direkte Beheizung stellt sehr kurze Aufheizzeiten sicher, und die gleichmäßige Temperaturverteilung auf einer großen Fläche schützt das Öl vor Schäden, die durch zu hohe Temperaturen verursacht werden. Die direkt im Inneren der Wanne positionierten Heizwiderstände aus rostfreiem Incoloy-Stahl sind zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten vertikal hochklappbar. Die Wannen sind komplett abgerundet und tiefgezogen.



E7F18-8M-BF  
(E7F18-8MS-BF)



# Cuocipasta

Pasta cookers



Attrezzatura ideale per cucinare pasta, riso, verdure e uova grazie alla rapidità di ebollizione dell'acqua sia nella versione a gas che in quella elettrica. Versioni con vasche singole e doppie con sistema a sfioramento per eliminare i depositi di amido rilasciati dalla pasta. La vasca stampata in acciaio AISI 316 da 30 litri, caratterizzata da ampi bordi arrotondati, è dotata di falsofondo per l'appoggio dei capienti cestelli. Pratico rubinetto per il carico-acqua posto sul cruscotto.

It's the ideal equipment for cooking pasta, rice, vegetables and eggs thanks to the quick water boil, available in gas and electric versions. Single and double tank versions with scraping system to eliminate starch deposits left by the pasta.

The pressed tank in AISI 316 stainless steel of 30 L, has large rounded edges and is equipped with a drilled board to rest large baskets. Practical water load tap on the panel.

Équipement idéal pour cuire les pâtes, le riz, les légumes et les œufs grâce à la rapidité d'ébullition de l'eau dans la version à gaz et dans la version électrique. Versions avec cuves simples et doubles avec système à effleurement pour éliminer les résidus d'amidon des pâtes. La cuve moulée en acier AISI 316 de 30 L, caractérisée par de larges bords arrondis, dispose d'un faux fond pour appuyer les larges paniers. Robinet de remplissage de l'eau pratique, positionné sur le plan.

Dieses Gerät bringt sowohl in der Gas- als auch in der Elektroausführung Wasser in kürzester Zeit zum Kochen und ist daher ideal für das Kochen von Nudeln, Reis, Gemüse und Eiern geeignet.

Ausführung mit Einzel- und Doppelwannen mit Überlaufsystem zur Abscheidung der Stärkerückstände. Die formgestanzte Wanne aus Stahl AISI 316 mit einem Fassungsvermögen von 30 L zeichnet sich durch ihre abgerundeten Kanten aus, und ist mit einem perforierten Doppelboden zum Abstellen der großen Körbe ausgestattet. Praktischer Wasserzulaufhahn an der Bedienblende.

inox AISI 304

3  
models



CPG40E



CPG80E



CPE40





# Scaldavivande

Food warmer



Apparecchiatura ideale per il mantenimento a temperatura calda e secca di prodotti fritti (specie patatine, polpette, salsicce ecc.) senza che questi perdano fragranza e consistenza. Una resistenza con parabola riflettente in ceramica irradia il calore dall'alto, mentre il falso fondo estraibile, forato e sagomato, agevola lo sgocciolamento e la facile raccolta del prodotto. La precisa impostazione della temperatura è assicurata da un regolatore continuo di energia.

Perfect unit to maintain fried foods (such as chips, meatballs, sausages, etc) warm and dry without the loss of fragrance or consistency. A parabola reflecting ceramic surface irradiates heat from the top whilst the removable, drilled and shaped false bottom, allows the food to drip and makes the product collection easier. The precise temperature setting is possible due to the continuous power regulator.

Appareil idéal pour garder au chaud et au sec les produits frits (tels que frites, boulettes, saucisses, etc.) sans qu'ils perdent leur fragrance et leur consistance. Une résistance avec une parabole réfléchissante en céramique diffuse la chaleur depuis le haut tandis que le double-fond extractible, troué et façonné, facilite l'égouttement et la récolte du produit. Le réglage précis de la température est assuré par un régulateur continu d'énergie.

Dieses Gerät ist ideal zum Warmhalten frittiertes Speisen (speziell Pommes frites, Fleischklößchen, Würstchen usw.) bei hohen, trockenen Temperaturen geeignet, bei gleichzeitiger Beibehaltung von Aroma und Konsistenz. Ein Heizelement mit Parabolreflektor aus Keramik strahlt von oben Wärme ab. Der ausziehbarer geformte und perforierte Doppelboden erleichtert die problemlose Entnahme der bereits abgetropften Speisen. Dank eines stufenlos verstellbaren Energieregler kann die Temperatur besonders präzise eingestellt werden.

inox AISI 304

**2**  
models



E7SP-4B



E7SP-4M



# Bagnomaria

Bain marie



inox AISI 304

Disponibile in versione elettrica, è ideale per mantenere calda ogni tipo di pietanza nelle apposite bacinelle Gastronorm fino ad un'altezza di 150 mm.

La vasca stampata, caratterizzata da bordi arrotondati ed ampi, assicura facilità di pulizia e massima igiene.

Available in the electric version, it is the ideal solution to keep warm any kind of food resting in proper Gastronorm containers up to 150 mm.

The pressed tank with rounded and large edges ensures easy cleaning and maximum hygiene.

Disponibile en version électrique, il est idéal pour maintenir au chaud tout type de plats dans des cuves Gastronorm jusqu'à une hauteur de 150 mm.

La cuve moulée caractérisée par des bords arrondis et larges, assure un nettoyage facile et une hygiène maximale.

Dieses Gerät ist als Elektromodell erhältlich. Es ist ideal zum Warmhalten aller Arten von Speisen bis zu einer Tiefe von 150 mm in den speziellen Gastronorm-Behältern geeignet.

Die formgestanzte Wanne mit ihren breiten, abgerundeten Kanten stellt eine problemlose Reinigung und optimale Hygiene sicher.



4  
models



E7BM4B



E7BM4M



E7BM8B



E7BM8M

# Piani neutri

## Neutral units



inox AISI 304

In versione singola o doppia, sono comodi ed essenziali per completare qualsiasi ambiente di cucina grazie alle ampie superfici completamente lisce.

Il piano stampato, caratterizzato dai bordi arrotondati, permette tempi rapidi di pulizia garantendo la massima igiene. I piani di lavoro possono anche essere dotati di cassetto.

In the single or double version, neutral units are comfortable and useful to complete any cooking range, thanks to large and completely smooth surfaces.

The pressed board with rounded edges makes cleaning faster. Maximum hygiene is guaranteed.

The worktops can be equipped with a drawer.

En version simple ou double, ils sont confortables et essentiels pour compléter n'importe quelle cuisine grâce à de larges surfaces complètement lisses.

Le plan moulé caractérisé par des bords arrondis, permet de nettoyer rapidement en assurant une hygiène maximale.

Les plans de travail peuvent également être dotés d'un tiroir.

Diese Elemente sind in einfacher oder doppelter Ausführung lieferbar. Sie sind besonders komfortabel und dank ihrer großen, völlig glatten Oberflächen ideal als Ergänzung für alle Küchen geeignet.

Die formgestanzte Arbeitsfläche mit abgerundeten Kanten ermöglicht eine rasche Reinigung und gewährleistet höchste Hygiene. Die Neutralelemente können auch mit Schublade geliefert werden.

8  
models



N7T2B



N7T2M



N7T4B  
(N7T4BC)



N7T4M  
(N7T4MC)



N7-8B



N7-8M

PLUS 600

gas and electric

# 80 models



84

Cucine a gas  
Gas stoves



88

Cucine elettriche  
Electric stoves



90

Infrarosso  
Infrared



92

Fry top  
Griddles



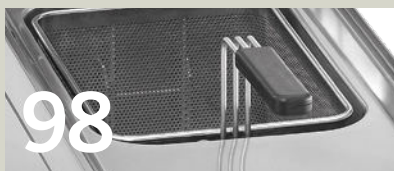
94

Griglie  
Grills



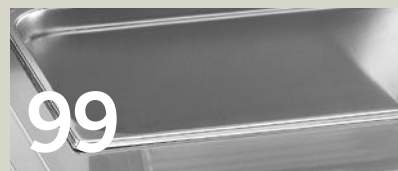
96

Friggitrici  
Fryers



98

Cuocipasta  
Pastas cookers



99

Scaldavivande  
Food warmer





**100**  
Bagnomaria  
Bain marie



**101**  
Piani neutri  
Neutral units

PLUS 600

gas

# Cucine Eco Power

Eco Power stoves



SCAN THE CODE TO WATCH  
THE PRODUCT VIDEO

inox AISI 304

11  
models



G6F2BPW



G6F2MPW



G6F4BPW



G6F4MPW



G6F6BPW



G6F6MPW



G6F4PW+FG1



SERIE ECO POWER, caratterizzata da bruciatori con diametro 120 mm e potenza 6 kW e da bruciatori con diametro 90 mm e potenza 3,5 kW per garantire la massima versatilità d'uso. Pratiche griglie indipendenti in ghisa smaltata per appoggiare le pentole, resistenti a sollecitazioni termiche e meccaniche. I forni sono costruiti interamente in acciaio inox e sono disponibili sia con alimentazione a gas che elettrica, statici e a convezione.

SÉRIE ECO POWER caractérisée par des brûleurs ayant un diamètre de 120 mm et une puissance de 6 kW, et des brûleurs ayant un diamètre de 90 mm et 3,5 kW de puissance pour garantir une utilisation extrêmement polyvalente. Grilles de support des casseroles indépendantes pour une utilisation plus simple en fonte émaillée, résistantes aux contraintes thermiques et mécaniques. Les fours sont entièrement construits en acier inoxydable et ils sont disponibles avec une alimentation au gaz ou électrique, statiques et à convection.

ECO POWER SERIES is characterized by all the burners having a diameter of 120 mm and 6 kW of power and with diameter of 90 mm and 3.5 kW of power to make the unit very flexible to use. Single, independent grates made of enameled cast iron able to withstand thermal and mechanical stress. The ovens are made of stainless steel and come in a gas or electric version, static or with convection.

SERIE ECO POWER zeichnet sich durch ihre Brenner mit 120 mm Durchmesser und 6 kW Leistung sowie 90 mm Durchmesser und 3 kW Leistung aus, zur Gewährleistung maximaler Anwendungsvielfalt. Separate Topfräger aus emailiertem Gusseisen, besonders benutzerfreundlich und beständig gegenüber mechanischen und Wärmebelastungen. Backöfen komplett aus rostfreiem Edelstahl, als Gas- oder Elektromodell sowie statisch oder als Konvektionsbackofen erhältlich.



G6F4PW+FE1



G6F6PW+FG1



G6F6PW+T



G6F6PW+FE1



PLUS 600

gas

# Cucine High Power

High Power stoves



inox AISI 304

5  
models



G6F2BH6



G6F3BH12



G6F3MH12



G6F3H12+FG1



G6F3H12+T





high<sub>power</sub>

Una gamma completa di fry top a gas ed elettrici con piastra singola o doppia in acciaio o in Compound per permettere la cottura "per contatto" di qualsiasi tipo di cibo, anche della pietanza più delicata.

Il sistema di distribuzione uniforme della temperatura garantisce cotture ottimali senza dispersione di calore, con conseguente vantaggio in termini di risparmio energetico e miglioramento dell'ambiente di lavoro.

I residui di cottura vengono convogliati nell'apposita canaletta e raccolti in un ampio cassetto attraverso il foro di scarico di grandi dimensioni.

Optional il tappo in teflon resistente alle alte temperature.

A complete range of gas and electric griddles, with single or double plates, made of steel or Compound able to cook any food "by contact" and even the most delicate of dishes.

The uniform heat distribution system guarantees perfect cooking without the dispersion of heat.

Energy saving and improvement of the work environment are obvious results.

The cooking residuals flow naturally to the front duct and, through a large sized draining hole, are collected in a large drawer. The Teflon plug, resistant to high temperatures, is optional.

Une gamme complète de grillades à gaz et électriques avec plaque simple ou double en acier ou en Compound pour permettre la cuisson "par contact" de n'importe quelle nourriture, même du plat le plus délicat.

Le système de distribution uniforme de la température garantit des cuissons optimales sans dispersion de chaleur. Ce système est avantageux en terme d'économie énergétique et d'amélioration du milieu de travail.

Les résidus de cuisson s'écoulent dans la goulotte spécifique et sont récoltés dans un large tiroir à travers le trou d'évacuation de grandes dimensions.

Le bouchon en téflon résistant aux hautes températures est optionnel.

Eine große Auswahl an Gas- oder Elektro-Bratplatten mit Stahlplatten oder Compoundstahl-Platten in Einzel- oder Doppelausführung ermöglicht die Zubereitung unterschiedlichster, selbst empfindlichster Speisen direkt auf der Platte. Die gleichmäßige Temperaturverteilung garantiert optimales Garen ohne Wärmeverluste, und führt zu einer beachtlichen Energieeinsparung und der Schaffung einer angenehmeren Arbeitsumgebung.

Die Koch- und Bratreste werden mit Hilfe der eigens hierfür vorgesehene Sammelrinne über eine große Ablauföffnung in eine großzügig dimensionierte Auffangwanne geleitet. Hitzebeständiger Teflonstopfen als Optional erhältlich.



PLUS 600

electric

# Cucine elettriche

Electric stoves



inox AISI 304

6  
models



E6P2B



E6P2M



E6P4B



E6P4M



E6P4+FE1



E6P6+FE1



Una gamma completa di fry top a gas ed elettrici con piastra singola o doppia in acciaio o in Compound per permettere la cottura “per contatto” di qualsiasi tipo di cibo, anche della pietanza più delicata.

Il sistema di distribuzione uniforme della temperatura garantisce cotture ottimali senza dispersione di calore, con conseguente vantaggio in termini di risparmio energetico e miglioramento dell'ambiente di lavoro.

I residui di cottura vengono convogliati nell'apposita canaletta e raccolti in un ampio cassetto attraverso il foro di scarico di grandi dimensioni.

Optional il tappo in teflon resistente alle alte temperature.

A complete range of gas and electric griddles, with single or double plates, made of steel or Compound able to cook any food “by contact” and even the most delicate of dishes.

The uniform heat distribution system guarantees perfect cooking without the dispersion of heat.

Energy saving and improvement of the work environment are obvious results.

The cooking residuals flow naturally to the front duct and, through a large sized draining hole, are collected in a large drawer. The Teflon plug, resistant to high temperatures, is optional.

Une gamme complète de grillades à gaz et électriques avec plaque simple ou double en acier ou en Compound pour permettre la cuisson “par contact ” de n'importe quelle nourriture, même du plat le plus délicat.

Le système de distribution uniforme de la température garantit des cuissons optimales sans dispersion de chaleur. Ce système est avantageux en terme d'économie énergétique et d'amélioration du milieu de travail.

Les résidus de cuisson s'écoulent dans la goulotte spécifique et sont récoltés dans un large tiroir à travers le trou d'évacuation de grandes dimensions.

Le bouchon en téflon résistant aux hautes températures est optionnel.

Eine große Auswahl an Gas- oder Elektro-Bratplatten mit Stahlplatten oder Compoundstahl-Platten in Einzel- oder Doppelausführung ermöglicht die Zubereitung unterschiedlichster, selbst empfindlichster Speisen direkt auf der Platte. Die gleichmäßige Temperaturverteilung garantiert optimales Garen ohne Wärmeverluste, und führt zu einer beachtlichen Energieeinsparung und der Schaffung einer angenehmeren Arbeitsumgebung.

Die Koch- und Bratreste werden mit Hilfe der eigens hierfür vorgesehene Sammelrinne über eine große Ablauföffnung in eine großzügig dimensionierte Auffangwanne geleitet. Hitzebeständiger Teflonstopfen als Optional erhältlich.



PLUS 600

infrared

# Infrarosso

Infrared hobs



SCAN THE CODE TO WATCH  
THE PRODUCT VIDEO

inox AISI 304

**5**  
models



E6P2B/VTR



E6P4B/VTR



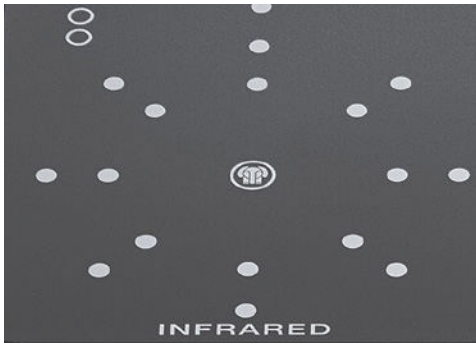
E6P2M/VTR



E6P4M/VTR



E6P4/VTR+FE1



Una gamma completa di fry top a gas ed elettrici con piastra singola o doppia in acciaio o in Compound per permettere la cottura “per contatto” di qualsiasi tipo di cibo, anche della pietanza più delicata.

Il sistema di distribuzione uniforme della temperatura garantisce cotture ottimali senza dispersione di calore, con conseguente vantaggio in termini di risparmio energetico e miglioramento dell’ambiente di lavoro.

I residui di cottura vengono convogliati nell’apposita canaletta e raccolti in un ampio cassetto attraverso il foro di scarico di grandi dimensioni.

Optional il tappo in teflon resistente alle alte temperature.

A complete range of gas and electric griddles, with single or double plates, made of steel or Compound able to cook any food “by contact” and even the most delicate of dishes.

The uniform heat distribution system guarantees perfect cooking without the dispersion of heat.

Energy saving and improvement of the work environment are obvious results.

The cooking residuals flow naturally to the front duct and, through a large sized draining hole, are collected in a large drawer. The Teflon plug, resistant to high temperatures, is optional.

Une gamme complète de grillades à gaz et électriques avec plaque simple ou double en acier ou en Compound pour permettre la cuisson “par contact ” de n’importe quelle nourriture, même du plat le plus délicat.

Le système de distribution uniforme de la température garantit des cuissons optimales sans dispersion de chaleur. Ce système est avantageux en terme d’économie énergétique et d’amélioration du milieu de travail.

Les résidus de cuisson s’écoulent dans la goulotte spécifique et sont récoltés dans un large tiroir à travers le trou d’évacuation de grandes dimensions.

Le bouchon en téflon résistant aux hautes températures est optionnel.

Eine große Auswahl an Gas- oder Elektro-Bratplatten mit Stahlplatten oder Compoundstahl-Platten in Einzel- oder Doppelausführung ermöglicht die Zubereitung unterschiedlichster, selbst empfindlichster Speisen direkt auf der Platte. Die gleichmäßige Temperaturverteilung garantiert optimales Garen ohne Wärmeverluste, und führt zu einer beachtlichen Energieeinsparung und der Schaffung einer angenehmeren Arbeitsumgebung.

Die Koch- und Bratreste werden mit Hilfe der eigens hierfür vorgesehene Sammelrinne über eine große Ablauföffnung in eine großzügig dimensionierte Auffangwanne geleitet. Hitzebeständiger Teflonstopfen als Optional erhältlich.



PLUS 600

gas and electric

# Fry top

Griddles



SCAN THE CODE TO WATCH  
THE PRODUCT VIDEO

inox AISI 304

28  
models



G6FL3B  
(G6FL3B/CR)



G6FR3B



G6FL3M  
(G6FL3M/CR)



G6FR3M



G6FL6B  
(G6FL6B/CR)



G6FR6B



G6FM6B



G6FL6M  
(G6FL6M/CR)



G6FR6M



Una gamma completa di fry top a gas ed elettrici con piastra singola o doppia in acciaio o al cromo per permettere la cottura “per contatto” di qualsiasi tipo di cibo, anche della pietanza più delicata. Il sistema di distribuzione uniforme della temperatura garantisce cotture ottimali senza dispersione di calore, con conseguente vantaggio in termini di risparmio energetico e miglioramento dell’ambiente di lavoro. I residui di cottura vengono convogliati nell’apposita canaletta e raccolti in un ampio cassetto attraverso il foro di scarico di grandi dimensioni.  
Optional: tappo in teflon resistente alle alte temperature.

A complete range of gas and electric griddles with single or double plates made of steel or chrome are able to cook any food “on contact” and even the most delicate of dishes. The uniform heat distribution system guarantees perfect cooking without the dispersion of heat: energy saving and improvement of the workplace are obvious results. Cooking residuals flow naturally to the front duct and, through a large sized draining hole, are collected in a large tray.  
The Teflon plug, resistant to high temperatures, is optional.

Une gamme complète de grillades à gaz et électriques avec plaque simple ou double en acier ou au chrome pour permettre la cuisson “par contact ” de n’importe quelle nourriture, même du plat le plus délicat. Le système de distribution uniforme de la température garantit des cuissons optimales sans dispersion de chaleur. Ce système est avantageux en termes d’économie énergétique et d’amélioration du milieu de travail. Les résidus de cuisson s’écoulent dans la goulotte spécifique et sont récoltés dans un grand tiroir à travers le trou d’évacuation de grandes dimensions.  
En option : bouchon en téflon résistant aux hautes températures.

Eine große Auswahl an Gas- oder Elektro-Bratplatten mit Stahl- oder Chromplatten in Einzel- oder Doppelausführung ermöglicht die Zubereitung unterschiedlichster, selbst empfindlichster Speisen direkt auf der Platte. Die gleichmäßige Temperaturverteilung garantiert optimales Garen ohne Wärmeverluste, und führt zu einer beachtlichen Energieeinsparung und zur Schaffung einer angenehmeren Arbeitsumgebung. Die Bratreste werden mit Hilfe der eigens hierfür vorgesehene Sammelrinne über eine große Ablauföffnung in eine großzügig dimensionierte Auffangwanne geleitet. Hitzebeständiger Teflonstopfen als Optional erhältlich.



G6FM6M

E6FL3BP  
(E6FL3BP/CR)

E6FR3BP

E6FL3MP  
(E6FL3MP/CR)

E6FR3MP

E6FL6BP-2  
(E6FL6BP-2/CR)

E6FR6BP-2

E6FM6BP-2

E6FL6MP-2  
(E6FL6MP-2/CR)

E6FR6MP-2

E6FM6MP-2

PLUS 600

gas

# Griglie pietralavica a gas

Gas lava stone chargrill



inox AISI 304

2  
models



G6PL60B



G6PL60M





Una gamma completa di fry top a gas ed elettrici con piastra singola o doppia in acciaio o in Compound per permettere la cottura “per contatto” di qualsiasi tipo di cibo, anche della pietanza più delicata.

Il sistema di distribuzione uniforme della temperatura garantisce cotture ottimali senza dispersione di calore, con conseguente vantaggio in termini di risparmio energetico e miglioramento dell'ambiente di lavoro.

I residui di cottura vengono convogliati nell'apposita canaletta e raccolti in un ampio cassetto attraverso il foro di scarico di grandi dimensioni.

Optional il tappo in teflon resistente alle alte temperature.

A complete range of gas and electric griddles, with single or double plates, made of steel or Compound able to cook any food “by contact” and even the most delicate of dishes.

The uniform heat distribution system guarantees perfect cooking without the dispersion of heat.

Energy saving and improvement of the work environment are obvious results.

The cooking residuals flow naturally to the front duct and, through a large sized draining hole, are collected in a large drawer. The Teflon plug, resistant to high temperatures, is optional.

Une gamme complète de grillades à gaz et électriques avec plaque simple ou double en acier ou en Compound pour permettre la cuisson “par contact ” de n'importe quelle nourriture, même du plat le plus délicat.

Le système de distribution uniforme de la température garantit des cuissons optimales sans dispersion de chaleur. Ce système est avantageux en terme d'économie énergétique et d'amélioration du milieu de travail.

Les résidus de cuisson s'écoulent dans la goulotte spécifique et sont récoltés dans un large tiroir à travers le trou d'évacuation de grandes dimensions.

Le bouchon en téflon résistant aux hautes températures est optionnel.

Eine große Auswahl an Gas- oder Elektro-Bratplatten mit Stahlplatten oder Compoundstahl-Platten in Einzel- oder Doppelausführung ermöglicht die Zubereitung unterschiedlichster, selbst empfindlichster Speisen direkt auf der Platte. Die gleichmäßige Temperaturverteilung garantiert optimales Garen ohne Wärmeverluste, und führt zu einer beachtlichen Energieeinsparung und der Schaffung einer angenehmeren Arbeitsumgebung.

Die Koch- und Bratreste werden mit Hilfe der eigens hierfür vorgesehene Sammelrinne über eine große Ablauföffnung in eine großzügig dimensionierte Auffangwanne geleitet. Hitzebeständiger Teflonstopfen als Optional erhältlich.



PLUS 600

gas and electric

# Friggitrici

Fryers



inox AISI 304

GAS VERSION



SCAN THE CODE TO WATCH  
THE PRODUCT VIDEO

12  
models



GL8B



GL8M



GL8+8B



GL8+8M





Disponibili in 4 versioni a gas e 8 elettriche, con potenze da 6 kW fino a 18 kW. Grazie alla rilevazione della temperatura direttamente in vasca, i comandi meccanici garantiscono un'accurata e precisa regolazione. Le vasche singole o doppie, da 8 a 10 litri sono completamente arrotondate e stampate per poter mantenere la massima igiene e lavorare in totale sicurezza e comfort. Le tecnologie di riscaldamento diretto ad alta efficienza, garantiscono tempi di recupero molto rapidi; la distribuzione del calore su un'ampia superficie preserva l'olio da danni dovuti a temperature eccessive.

Available in 4 gas versions and 8 electric versions, with power ranging from 6 kW to 18 kW. Mechanical controls allow a precise adjustment of temperature, which is detected directly in the basin by a thermal probe. Single or double basins from 8 L to 10 L are completely rounded and pressed and allow the operator to maintain the maximum hygiene and be safe and comfortable while working. Direct high efficiency and undirected heat technology guarantees a very quick recovery time and a heat distribution over a large surface prevents oil from being damaged by excessive temperatures.

Disponibles en 4 versions à gaz et 8 électriques, ayant des puissances de 6 kW jusqu'à 18 kW. Les commandes mécaniques garantissent un réglage précis de la température qui est détectée directement dans la cuve par une sonde thermique. Les cuves, de 8 à 10 L, simples et doubles, sont complètement arrondies et moulées, et elles permettent de maintenir une hygiène maximale et de travailler en tout sécurité et confort. La technologie du réchauffement direct à haute efficacité garantit des délais de récupération très brefs et la distribution de la chaleur sur une grande surface préserve l'huile des dommages provoqués par les températures élevées.

In 4 Gas-Ausführungen und 8 Elektro-Ausführungen erhältlich, Leistung von 6 kW bis 18 kW. Die mechanischen Steuerungen garantieren für eine präzise Regelung der Temperatur, die mit einem Temperatursfühler direkt in der Wanne gemessen wird. Die komplett abgerundeten, formgestanzten Einzel- und Doppelwannen mit 8 und 10 Litern Fassungsvermögen erlauben dem Bediener einen sicheren und komfortablen Betrieb unter Gewährleistung optimaler Hygienebedingungen. Die hocheffiziente direkte Beheizung stellt sehr kurze Aufheizzeiten sicher, und die gleichmäßige Temperaturverteilung auf einer großen Fläche schützt das Öl vor Schäden, die durch zu hohe Temperaturen verursacht werden.

#### ELECTRIC VERSION



SCAN THE CODE TO WATCH THE PRODUCT VIDEO



E6F10-3B  
(E6F10-3BS)



E6F10-3M  
(E6F10-3MS)



E6F10-6B  
(E6F10-6BS)



E6F10-6M  
(E6F10-6MS)



# Cuocipasta

Pasta cookers



Attrezzatura ideale per cucinare pasta, riso, verdure e uova grazie alla rapida ebollizione dell'acqua.

La vasca stampata in acciaio AISI 316 da 11 L e 25 L è caratterizzata da ampi bordi arrotondati e dotata di falso fondo per l'appoggio di capienti cestelli.

Pratico rubinetto carico acqua sul cruscotto.

Rapid water boiling is suitable for cooking pasta, rice, vegetables and eggs.

The AISI 316 steel pan with a capacity of 11 L and 25 L is characterized by large and rounded edges and is equipped with a false bottom for resting large baskets. Convenient water tap on top.

Équipement idéal pour cuire des pâtes, du riz, des légumes et des œufs grâce à la rapide ébullition de l'eau.

La cuve moulée en acier AISI 316 de 11 L et de 25 L est caractérisée par de grands bords arrondis et elle est dotée d'un double-fond pour poser les grands paniers.

Robinet de remplissage d'eau pratique sur le plan.

Dieses Gerät bringt das Wasser in kürzester Zeit zum Kochen und ist daher ideal für die Zubereitung von Nudeln, Reis, Gemüse und Eiern geeignet.

Der formgestanzte Behälter aus Stahl AISI 316 mit 11 L oder 25 L Fassungsvermögen zeichnet sich durch seine breiten abgerundeten Kanten und den doppelten Boden zum Abstellen der großen Körbe aus. Praktischer Wasserzulaufhahn auf der Bedienblende.



SCAN THE CODE TO WATCH  
THE PRODUCT VIDEO

inox AISI 304

**3**  
models



E6CP3B



E6CP6B



E6CP6M

# Scaldavivande

Food warmer



Disponibile in versione elettrica, è ideale per mantenere calda ogni tipo di pietanza nelle apposite bacinelle Gastronorm fino ad un'altezza di 150 mm.

La vasca stampata, caratterizzata da bordi arrotondati ed ampi, assicura facilità di pulizia e massima igiene.

Available in the electric version, it is the ideal solution to keep warm any kind of food resting in proper Gastronorm containers up to 150 mm.

The pressed tank with rounded and large edges ensures easy cleaning and maximum hygiene.

Disponible en version électrique, il est idéal pour maintenir au chaud tout type de plats dans des cuves Gastronorm jusqu'à une hauteur de 150 mm.

La cuve moulée caractérisée par des bords arrondis et larges, assure un nettoyage facile et une hygiène maximale.

Dieses Gerät ist als Elektromodell erhältlich. Es ist ideal zum Warmhalten aller Arten von Speisen bis zu einer Tiefe von 150 mm in den speziellen Gastronorm-Behältern geeignet.

Die formgestanzte Wanne mit ihren breiten, abgerundeten Kanten stellt eine problemlose Reinigung und optimale Hygiene sicher.

inox AISI 304

**2**  
models



E6SP6B



E6SP6M

# Bagnomaria

Bain marie



Disponibile in versione elettrica con vasca da  $\frac{3}{4}$  GN o  $1+\frac{1}{2}$  GN, è ideale per mantenere calda ogni tipo di pietanza nelle apposite bacinelle Gastronorm che possono essere alte fino a 150 mm. Il termostato permette di regolare la temperatura dell'acqua in vasca garantendo l'ottimizzazione dei consumi energetici. La vasca stampata, caratterizzata da ampi bordi arrotondati, assicura una facile pulizia e la massima igiene.

Available in the gas and electric versions with  $\frac{3}{4}$  GN or  $1+\frac{1}{2}$  GN basins, it is the ideal solution to keep warm any kind of food resting in proper Gastronorm pans, which can be up to 150 mm high. The thermostat allows water temperatures to be regulated easily so that energy savings are guaranteed. The pressed basin with rounded and large edges ensures easy cleaning and maximum hygiene.

Disponible en version électrique avec cuve de  $\frac{3}{4}$  GN ou  $1+\frac{1}{2}$  GN, il est idéal pour maintenir au chaud tout type de plats dans des cuves Gastronorm pouvant atteindre une hauteur de 150 mm. Le thermostat permet de régler la température de l'eau dans la cuve et garantit l'optimisation des consommations énergétiques. La cuve moulée caractérisée par des bords arrondis et larges, assure un nettoyage facile et une hygiène maximale.

Dieses Gerät ist als Elektromodell mit  $\frac{3}{4}$  GN- oder  $1+\frac{1}{2}$  GN-Behältern erhältlich. Es ist ideal zum Warmhalten aller Arten von Speisen in den speziellen, bis zu 150 mm tiefen Gastronorm-Behältern geeignet. Die Wassertemperatur in der Wanne kann mit einem Thermostat eingestellt werden, was eine Optimierung des Energieverbrauches bewirkt. Die formgestanzte Wanne mit ihren breiten, abgerundeten Kanten stellt eine problemlose Reinigung und optimale Hygiene sicher.



inox AISI 304

**4**  
models



E6BM3B



E6BM3M



E6BM6B



E6BM6M

# Piani neutri

## Neutral units



I piani neutri sono comodi ed essenziali per completare qualsiasi ambiente di cucina grazie alle ampie superfici completamente lisce.

Il piano stampato, caratterizzato dai bordi arrotondati, permette tempi rapidi di pulizia garantendo la massima igiene. I piani di lavoro possono anche essere dotati di cassetto.

The neutral units are comfortable and useful to complete any cooking range, thanks to large and completely smooth surfaces. The pressed board with rounded edges makes cleaning faster. Maximum hygiene is guaranteed. The worktops can be equipped with a drawer.

Les plans neutres sont confortables et essentiels pour compléter n'importe quelle cuisine grâce à de larges surfaces complètement lisses.

Le plan moulé caractérisé par des bords arrondis, permet de nettoyer rapidement en assurant une hygiène maximale. Les plans de travail peuvent également être dotés d'un tiroir.

Diese Elemente sind besonders komfortabel und dank ihrer großen, völlig glatten Oberflächen ideal als Ergänzung für alle Küchen geeignet.

Die formgestanzte Arbeitsfläche mit abgerundeten Kanten ermöglicht eine rasche Reinigung und gewährleistet höchste Hygiene. Die Neutralelemente können auch mit Schublade geliefert werden.

inox AISI 304

**2**  
models



N6-3B



N6-3M



# Download: stay up-to-date



Le schede tecniche aggiornate di ogni prodotto sono disponibili sul nostro sito [www.bertos.com](http://www.bertos.com)

The updated technical charts of each product are available at our website [www.bertos.com](http://www.bertos.com)

Les fiches techniques mises à jour de tous les produits sont disponibles sur notre site internet [www.bertos.com](http://www.bertos.com)

Die aktualisierten technischen Datenblätter der einzelnen Produkte sind auf unserer Website [www.bertos.com](http://www.bertos.com)



La casa costruttrice non si assume responsabilità per eventuali errori o inesattezze nel contenuto di questo catalogo e si riserva il diritto di apportare ai suoi prodotti, in qualunque momento e senza preavviso, eventuali modifiche ritenute opportune per qualsiasi esigenza di carattere tecnico o commerciale.

—  
The manufacturer does not assume responsibility for any errors or inaccuracies in this catalogue. the manufacturer reserves the right to make any technical or commercial modifications to the products at any time and without prior notice.

—  
Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'erreurs ou d'inexactitudes contenues dans le présent catalogue et il se réserve le droit d'apporter à ses produits, à tout moment et sans aucun préavis, toutes les modifications qu'il jugera nécessaires pour n'importe quelle exigence de caractère technique ou commercial.

—  
Die Herstellerfirma übernimmt für eventuelle Fehler oder Ungenauigkeiten in diesem Katalog keinerlei Verantwortung und behält sich das Recht vor, ihre Erzeugnisse jederzeit und ohne Vorbescheid zu ändern, wenn sie dies aus technischen oder landesbedingten Gründen für notwendig hält.



Viale Spagna, 12  
35020 Tribano (PD) Italy  
T +39 049 95 88 700  
F +39 049 95 88 799  
bertos@bertos.com  
www.bertos.com

