emotion for professional people

modular emotion

700 900

ī

emotion for professional people

emotion nasce per offrire qualcosa in più rispetto alle classiche cucine professionali. Un prodotto capace di rispondere alle esigenze di potenza, affidabilità e sicurezza offrendo, allo stesso tempo un design raffinato e imponente. L'armoniosa linea dei piani agevola la pulizia delle attrezzature, la forma e l'inclinazione delle manopole le rendono comode e di facile lettura.



it's not just cooking

design

design raffinato e imponente

high quality

ergonomic

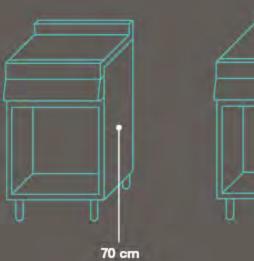
manopole ergonomiche, grado di protezione all'acqua IPX5



modularity -700 900

profondità

moduli top e monoblocco







tailored to you simple or extreme? just be yourself



extreme

alte prestazioni, igiene e design

simple

stesse potenze, stesso design, piccole differenze



the modular kitchen elements



as range

1

- **X**





1 Grigile in ghisa singole facilmente amovibili e lavabili in lavastovigile. Bruciatori in ghisa con spartifiamma in ottone, mono corona da 3,5 kW, doppia corona da 6 - 7,5* e 10* kW. ("solo serie 900)

> Piani stampati: 3 o 2 mm serie 900 2 o 1,5 mm serie 700

> > 3

3 Forno realizzato in acciaio Inox, capienza 3 teglie GN 2/1. Controporta in acciaio inox con tenuta a labirinto.

cucine a gas 👂

Le cucine a fuochi aperti Emotion sono disponibili in numerosi modelli, 2, 4, 6 e 8* fuochi nelle versioni top, su vano o su forno. (*solo per la serie 900)





emotion for professional people

cucine a gas elements







2 bruciatori 4 bruciatori

6 bruciatori



8 bruciatori (solo serie 900)

extreme or simple?



extreme: bruciatori doppia corona, griglie in ghisa di grosso spessore



simple: bruciatori mono corona (solo per la serie 700)



| C 70 Multie Str | | - evol 2 joine - | winession (c.m) | bruciatori X. fuoce (A.W) | potenza forno gen (kW) | potenza forno sdeftetim (900) | totule poberta Bas (NM) | totole potentita e la Brian (BW) | velteggio |
|-----------------|-----------------|---|-----------------|------------------------------|---------------------------|----------------------------------|----------------------------|-------------------------------------|------------------------|
| ē. | EM 70/40 PCG-P | Piano di cottura gas, 2 fuochi | 40x73x87 h | 1x6 1x3,5 | - | - | 9,5 | - | - |
| M | EM 70/80 PCG-P | Piano di cottura gas, 4 fuochi | 80x73x87 h | 3x6 1x3,5 | - | | 21,5 | - | 4 |
| 商. | EM 70/120 PCG-P | Plano di cottura gas, 6 fuochi | 120x73x87 h | 5x6 1x3,5 | | - | 33,5 | - | - |
| anar D | EM 70/80 CFG | Cucina gas 4 fuochi, forno a gas | 80x73x87 h | 3x6 1x3,5 | 8 | ÷ | 29,5 | 3 | ÷ |
| - | EM 70/80 CFGE | Cucina gas 4 fuochi, forno elettrico | 80x73x87 h | 3x6 1x3,5 | - | 6 | 21,5 | Б | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| - | EM 70/120 CFG | Cucina gas 6 fuochi, forno gas | 120x73x87 h | 5x6 1x3,5 | 8 | - | 41,5 | ~ | ÷ |
| - | EM 70/120 CFGE | Cucina gas 6 fuochi, forno elettrico | 120x73x87 h | 5x6 1x3,5 | - | 6 | 33,5 | 6 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| tor s | EM 70/120 CFGG | Cucina gas 6 fuochi, maxi forno gas | 120x73x87 h | 5x6 1x3,5 | 12 | ÷. | 45,5 | - 8 | + |
| | EM 70/40 PCGS-P | Piano di cottura gas versione simple, 2 fucchi | 40x73x87 h | 1x6 1x3,5 | - | - | 9,5 | - | - |
| 痛 | EM 70/80 PCGS-P | Plano di cottura gas versione simple, 4 fuochi | 80x73x87 h | 3x6 1x3,5 | - | - | 21,5 | ~ | ÷ |
| | EM 70/80 CFGS | Cucina gas 4 fuochi versione simple, formo a gas | 80x73x87 h | 3x6 1x3,5 | в | ~ | 29,5 | - | - |
| - | EM 70/80 CFGES | Oucina gas 4 fuochi versione simple, forno elettrico | 60x73x87 h | 3x6 1x3,5 | * | 6 | 21,5 | 6 | 400 VAC 3N 50/80 Hz |
| | | | | | | | | | |

| 10140 | rrudellic | fiese citations | |
|-------|-----------------|--------------------------------------|--|
| 1 | EM 90/40 PCG-P | Piano di cettura gas, 2 fuochi | |
| 6 | EM 90/80 PCG-P | Piano di cottura gas, 4 fuochi | |
| | EM 90/120 PCG-P | Plano di cottura gas, 6 fuochi | |
| T | EM 90/80 CFG | Cucina gas 4 fuochi, forno a gas | |
| 6 | EM 90/80 CFGE | Cucina gas 4 fuochi, forno elettrico | |
| T | EM 90/120 CFG | Cucina gas 6 fuochi, forno gas | |
| | EM 90/120 CFGE | Cucina gas 6 fuochi, forno elettrico | |
| | EM 90/120 CFGG | Cucina gas 6 fuochi, maxi forno gas | |
| 面間. | EM 90/160 CFG | Cucina gas 6 fuochi, forno gas | |
| II. | EM 90/160 CFGE | Cucinà gas 8 fuochi, forno elettrico | |
| | | | |

cucine a gas

10

Tutti i modelli sono disponibili anche nelle versioni topie su vano aperto

Tutti i modelli sono disponibili anche nelle versioni top e su vano aperto.

0

| (mil) trointe mil- | Doverza bruchtori x Puven (MV) | purfartza Yomo | (VM) to the former | totale polenza ges (MV) | totale polenza elettrica (kW) | withingthe |
|--------------------|--------------------------------------|----------------|--------------------|----------------------------|----------------------------------|------------------------|
| 40x90x87 h | 1x10 1x8 | - | ÷ | 16 | - | 1 |
| 80x90x87 h | 3x10 1x6 | - | - | 36 | e. | |
| 120x90x87 h | 4x10 2x6 | - | - | 52 | 4 | 1 |
| 80x90x87 h | 3x10 1x6 | 8 | ÷ | 44 | - | |
| 80x90x87 h | 3x10 1x6 | - | 6 | 36 | 6 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| 120x90x87 h | 4x10 2x6 | 8 | - | 60 | - | |
| 120x90x87 h | 4x10 2x6 | - | 6 | 52 | 6 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| 120x90x87 h | 4x10 2x6 | 12 | ÷ | 64 | ÷ | |
| 160x90x87 h | 6x10 2x6 | 8+8 | ÷ | 88 | ÷ | 1 |
| 160x90x87 h | 6x10 2x6 | - | 6+6 | 72 | 12 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |



tuttapiastra gas

Ideali per pietanze che richiedono cotture lunghe e costanti come salse e brasati. Il piano liscio e le differenti temperature disponibili garantiscono un'enorme versatilità. Piastra radiante con foro centrale. Riscaldamento tramite bruciatore centrale da 12 kW per la serie 900 e 9 kW per la serie 700. Temperatura massima raggiunta al centro 500°C.

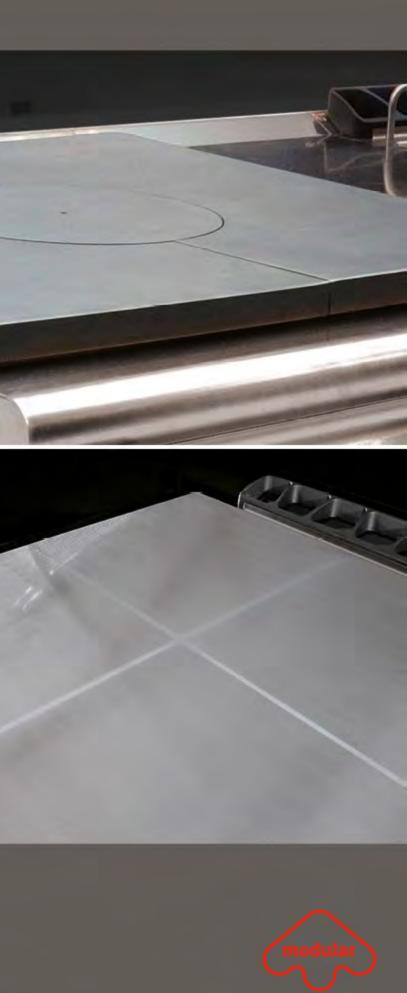
> Disponibile anche in versione mini piastra con 2/4 fuochi.

tuttapiastra elettrico

Il tuttapiastra elettrico è dotato di piastra in acciaio dolce di elevato spessore satinata e facile da pulire. Quattro zone di cottura indipendenti che permettono di differenziare le temperature sulle varie zone della piastra.

gas/electric solid top

()



tuttapiastra elements



tuttapiastra gas



tuttapiastra + 2 fuochi



tuttapiastra + 2 fuochi



mini tuttapiastra + 4 fuochi



tuttapiastra elettrico serie 700



tuttapiastra elettrico se*ri*e 900

700 or 900 series?



tuttapiastra elettrico serie 700



tuttapiastra elettrico ser*i*e 900



| ~ | - The second | - enoitziona | illmension (crit) | pulance planta (b) * hrochi (j) (hW) | parenza famo gas (KWI) | potenza forno elettrico (HON) | rotule poterration (R.M) | totale potenza s la lirten (kW) | milaggio |
|---|--------------------|---|-------------------|--|---------------------------|----------------------------------|--------------------------|------------------------------------|------------------------|
| | EM 70/80 TPG-P | Tuttapiastra gas | 80x73x87 h | e | 1 | + | ġ. | - | ÷ |
| | EM 70/80 TPFG | Tuttapiastra gas su forno a gas | 80x73x87 h | g | 8 | - | 17 | - | 2 |
| | EM 70/120 TPFG | Tuttapiastra gas + 2 fuochi su forno a gas | 120x73x87 h | 9(p) 2x6(1) | 8 | - | 29 | - | - |
| | EM 70/80 TPPCG-P | Mini tuttapiastra gas + 2 fuochi | 80x73x87 h | 6(p) 2x6(f) | - | 3 | 18 | - | ÷ |
| | EM 70/80 TPPCFG | Mini tuttapiastra gas + 2 fuochi su forno gas | 80x73x87 h | 6(p) 2x6(1) | 8 | ÷ - | 26 | - | ê. |
| | EM 70/120 TPPCG2-P | Mini tuttapiastra gas + 4 fuochi | 120x73x87 h | 6(p) 3x6(f) 1x3,5 | - | - | . 27,5 | - | - |
| | EM 70/120 TPPCFG2 | Mini tuttapiastra gas + 4 fuochi su forno | 120x73x87 h | 6(p) 3x6(f) 1x3,5 | 8 | - | 35,5 | - | 2 |
| | EM 70/80 TPE-P | Tuttapiastra elettrico | 80x73x87 h | 4x2,5 | - | ÷ | - | 10 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| 2 | EM 70/80 TPFE | Tuttapiastra elettrico au forno elettrico | 80x73x87 h | 4x2,5 | - | 6 | - | 16 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |

| 2085 | readedic | ulescrittone. | dimensions (inm) | poweran pianura (p) o fumeta (f) (600) | puilenza fomo gua (kW) | preferras forno e la úbricor (RVV) | totale polanza gas (KW) | lotale polenza elettrica (kW) | willaggia |
|----------|--------------------|---|------------------|--|---------------------------|---------------------------------------|----------------------------|----------------------------------|------------------------|
| | EM 90/80 TPG-P | Tuttapiastra gas | 80x90x87 h | 12 | - | ÷ | 12 | - | |
| | EM 90/80 TPFG | Tuttapiastra gas su forno a gas | 80x90x87 h | 12 | 8 | | 20 | | |
| - | EM 90/120 TPFG | Tuttaplastra gas + 2 fuochi su forno a gas | 120x90x87 h | 12(p) 1x6(f) 1x10(f) | 8 | 6 | -36 | - | 1 |
| a | EM 90/60 TPPCG-P | Mini tuttapiastra gas + 2 fuochi | 80x90x87 h | 7(p) 1x6(f) 1x10(f) | ÷ | ÷1 | 23 | - | ÷ |
| 1 1 | EM 90/60 TPPCFG | Mini tuttapiastra gas + 2 fuochi su forno gas | 80x90x87 h | 7(p) 1x6(f) 1x10(f) | 8 | ÷ · | 81 | - | 1 |
| | EM 90/120 TPPCG2-P | Mini tuttapiastra gas + 4 fuochi | 120x90x87 h | 7(p) 1x6(f) 3x10(f) | - | - | 43 | - | |
| n'ej | EM 90/120 TPPCFG2 | Mini tuttapiastra gas + 4 fuochi su fomo | 120x90x87 h | 7(p) 1x6(f) 3x10(f) | 8 | - | 51 | - | 1 |
| <u>R</u> | EM 90/80 TPE-P | Tuttapiastra elettrico | 80x90x87 h | 4x3,4 | - | 8.0 | - | 13,6 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| 2 | EM 90/80 TPFE | Tuttapiastra elettrico su forno elettrico | 80x90x87 h | 4x3,4 | - | б | - | 19,6 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |

Tutti i modelli sono disponibili anche nelle versioni top e su vano aperto,

Tutti i modelli sono disponibili anche nelle versioni top e su vano aperto-

tuttapiastra



cucine elettriche

Emotion dispone di quattro versioni diverse: la linea 700 offre la scelta tra piastre tonde e quadre ognuna da 2,6 kW, mentre nella serie 900 la scelta è tra piastre quadre da 3,5 kW o da 4 kW.

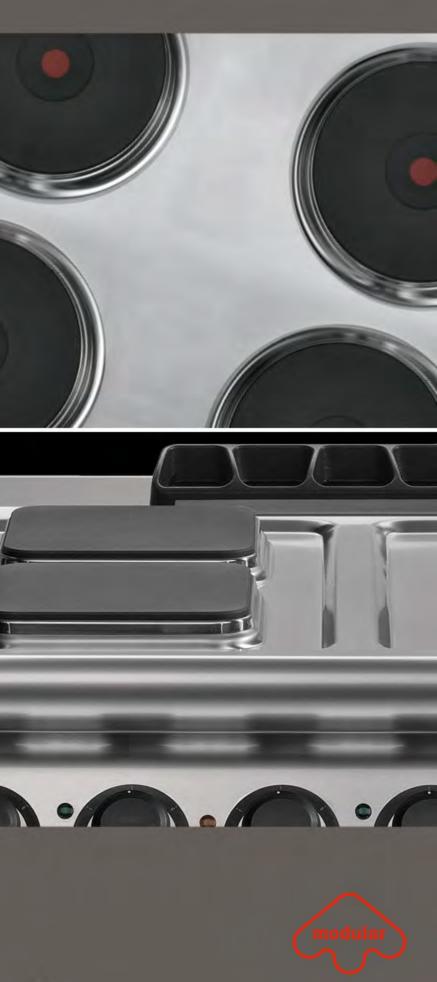
Gli elementi sono sigillati ermeticamente al piano e controllati da commutatori a 6 posizioni. Il particolare design e il sistema a labirinto delle manopole garantisce un riparo dalle infiltrazioni dell'acqua.

> . Piastre tonde in ghisa disponibili solo per la serie 700.

> > 2 Piastre quadre in ghisa ad alta resa termica.

2

electric ranges



emotion for professional people

26

cucine elettriche elements





serie 700

2 piastre tonde 4 piastre tonde serie 700





2 piastre quadre 4 piastre quadre serie 700/900 serie 700/900

cucine elettriche serie 700 Plastre tonde da 2,6 kW cadauna.

cucine elettriche serie 700/900 Plastre quadre con potenza 2,6 kW per la serie 700 e 4 kW per la serie 900. Quest'ultima dispone anche delle versione simple con plastre da 3,5 kW.



| ti segno | modella | descrittione | lansharana (as | potenta piestra (MV) | puterza (erro eletirico (eVV) | tivitale potenza elettrica (KW) | vol laggio |
|--|---------------------------------------|--|---|---|--|--|---|
| 8 | EM 70/40 PCE-P | Piario di cottura elettrico piastre tonde | 40x73x87 h | 2x2,6 | - | 5,2 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| 翻 | EM 70/80 PCE-P | Piano di cottura elettrico piastre tonde | 80x73x87 h | 4x2,6 | | 10,4 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| 9 | EM 70/80 CFE | Cucina elettrica con piano di cottura con piastre tonde, forno elettrico | 80x73x87 h | 4x2,6 | 6 | 16,4 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| - | EM 70/40 PCEQ-P | Plano di cottura elettrico piastre quadre | 40x73x87 h | 2x2,6 | - | 5,2 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| â. | EM 70/80 PCEQ-P | Piario di cottura elettrico piastre quadre | 80x73x87 h | 4x2,6 | - | 10,4 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| 8 | EM 70/80 CFEQ | Cucina elettrica con piano di cottura con piastre quadre, forno elettrico | 80x73x87 h | 4x2,6 | 6 | 16,4 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| 1 | EM 90/40 PCE-P | Piano di cottura elettrico piastre quadre | 40x90x87 h | 2x4 | Ŧ | в | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| - | EM 90/80 PCE-P | Piano di cottura elettrico piastre quadre | 80x90x87 h | 4x4 | 1 | 16 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| 8 | EM 90/60 CFE | Cucina elettrica con piano di cottura con piastre quadre, forno elettrico | 80x90x87 h | 4x4 | 6 | 22 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| and the second s | EM 90/40 PCES-P | Plano di cottura elettrico versione simple plastre quadre | 40x90x87 h | 2x3,5 | 1 | 7 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| a | EM 90/80 PCES-P | Piario di cottura elettrico versione simple piastre quadre | 80x90x87 h | 4x3,5 | - | 14 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| 罰 | EM 90/80 CFES | Cucina elettrica versione simple con piano di cottura con piastre quadre, forno elettrico | 80x90x87 h | 4x3,5 | 6 | 20 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| | · · · · · · · · · · · · · · · · · · · | EM 70/40 PCE-P EM 70/80 PCE-P EM 70/80 PCE-P EM 70/80 CFE EM 70/80 PCEQ-P EM 70/80 PCEQ-P EM 70/80 CFEQ EM 70/80 PCEQ-P EM 70/80 PCEQ EM 70/80 CFEQ EM 90/80 PCE-P EM 90/60 PCE-P EM 90/60 PCE-P EM 90/60 PCES-P EM 90/80 PCES-P | Image: | Normal Normal Normal Image: Normal State EM 70/40 PCE-P Plano di cottura elettrico piastre tonde 40x73x87 h Image: Normal State EM 70/60 PCE-P Plano di cottura elettrico piastre tonde 80x73x87 h Image: Normal State EM 70/60 PCE-P Plano di cottura elettrico piastre tonde 80x73x87 h Image: Normal State EM 70/60 PCE-P Plano di cottura elettrico piastre tonde 80x73x87 h Image: Normal State EM 70/60 PCEQ-P Plano di cottura elettrico piastre quadre 40x73x87 h Image: Normal State EM 70/60 PCEQ-P Plano di cottura elettrico piastre quadre 80x73x87 h Image: Normal State EM 70/60 PCEQ-P Plano di cottura elettrico piastre quadre 80x73x87 h Image: Normal State EM 70/60 PCEQ-P Plano di cottura elettrico piastre quadre 80x73x87 h Image: Normal State EM 90/60 PCE-P Plano di cottura elettrico piastre quadre 80x73x87 h Image: Normal State EM 90/60 PCE-P Plano di cottura elettrico piastre quadre 80x90x87 h Image: Normal State EM 90/60 PCE-P Plano di cottura elettrico piastre quadre 80x90x87 h Image: | Non- training Non- ended Non- end Non- end Non- end | Note Note <th< td=""><td>population<</td></th<> | population< |

Tutti i modelli sono disponibili anche nelle versioni top e su vano aperto.

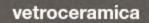
induzione

Le cucine ad induzione sono l'ideale per chi necessita di alta produttività in tempi ristretti e di una facile pulizia. Disponibili a 2 o 4 zone, da 3,5 kW nella serie 700 e da 5 kW per la serie 900, le induzioni della linea Emotion garantiscono una resa ottimale senza dispersioni termiche nell'ambiente e senza il riscaldamento del piano di lavoro.

Le zone di cottura si attivano solo se a diretto contatto con pentole specifiche (Ø minimo pentola 12 cm).



Il fuoco a spirale realizzata in rame



Le piastre in vetroceramica offrono allo chef un elevato controllo delle temperature d'esercizio ed una semplice pulibilità del piano di lavoro.

Le zone concentriche di queste attrezzature permettono di raggiungere in pochi secondi la temperatura di 500°C.

induction and glass-ceramic plates





induzione e vetroceramica elements





4 zone

4 zone

2 zone





2 zone

induzione

2 o 4 zone di lavoro con potenza 3,5 kW per la serie 700 e 5 kW per la 900. Disponibile anche la versione Wok da 5 kW.

vetroceramica Serie 700: 2,5 kW per ogni zona. Serie 900: 3,4 kW per ogni zona.



| | | disegna | modello | ilescrizione | dimensioni (cm) | poteitze piestre (kW) | polariza lorre sistinica (kW) | lotals peterca elettrica (KW) | voltaggio |
|-------------------|-----------|--|-----------------|---|-----------------|--------------------------|----------------------------------|----------------------------------|---------------------|
| mica serie 700 | | and and a second | EM 70/40 PVE-P | Piano di cottura in vetroceramica. | 40x73x87 h | 2x2,5 | - 1 | 5 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| ram | 28 | | EM 70/80 PVE-P | Piano di cottura in vetroceramica. | 80x73x87 h | 4x2,5 | Ŧ | 10 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| vetroceramica | | 8 | EM 70/80 CFVE | Cucina elettrica, piano di cottura in vetroceramica su forno elettrico | 80x73x87 h | 4x2,5 | 6 | 16 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| veb | Serie 300 | and and a state of the state of | EM 90/40 PVE-P | Piano di cottura in vetroceramica. | 40x90x87 h | 2x3,4 | | 6,8 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| | BS | | EM 90/80 PVE-P | Piano di cottura in vetroceramica. | 80x90x87 h | 4x3,4 | ÷ | 13,6 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| | | E. | EM 90/60 CFVE | Cucina elettrica, piano di cottura in vetroceramica su forno elettrico | 80x90x87 h | 4x3,4 | 6 | 19,6 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| le | UDL BLAS | 8 | EM 70/40 IND-P | Piano di cottura ad induzione | 40x73x87 h | 2x3,5 | - | 7 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| induzione | B | 圖 | EM.70/80 IND-P | Piano di cottura ad induzione | 80x73x87 h | 4x3,5 | ÷ | 14 | 400 VÁC 3N 50/60 Hz |
| npu | | R | EM 70/40 INDW-P | Planto di cottura ad induzione, versione wok | 40x73x87 h | 1x5 | ÷ | 5 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| | Serie 200 | 8 | EM 90/40 IND-P | Piano di cottura ad induzione | 40x90x87 h | 2x5 | 3 | 10 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| | ers. | 1 | EM 90/80 IND-P | Piano di cottura ad induzione | 80x90x87 h | 4x5 | - | 20 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| | | S. | EM 90/40 INDW-P | Planto di cottura ad induzione, versione wok | 80x90x87 h | 1x5 | ÷ | б | 400 VAC 3N 50/60 Hz |

cuocipasta

Le versioni gas si distinguono per i dettagli: il carico dell'acqua avviene tramite un'elettrovalvola, la vasca è stampata in AISI 316 ed il suo completo riempimento viene controllato da un pressostato di sicurezza, per evitare il funzionamento della macchina "a secco" preservando così la vasca da eventuali deformazioni.

> Per i modelli elettrici il riscaldamento avviene tramite resistenze rotanti che permettono una miglior pulizia.

bagnomaria

Modelli elettrici dotati di resistenze corazzate esterne alla vasca e riscaldamento a controllo termostatico. Termostato di sicurezza in caso di attivazione del riscaldamento senza acqua in vasca. Alimentazione gas con bruciatori in acciaio inox esterni alla vasca, con regolazione tramite valvola termostatica di sicurezza con termocoppia. Regolazione della temperatura dell'acqua da 30° a 90°C. Scarico dell'acqua con troppopieno. In dotazione falso fondo forato e traversino per il sostegno delle bacinelle.

pasta cookers and bain maries







cuocipasta e bagnomaria elements







1 vasca



2 vasche



bagnomaria



bagnomaria

cuocipasta serie 700/900 Vasca da 26 litri per la serie 700 e 40 litri per la serie 900.

bagnomaria Serie 700: vasca adatta a bacinelle GN 1/1 nel modulo da 40 cm, capacità doppia in quello da 80 cm. Serie 900: vasca adatta a bacinelle GN 1/1+1/3 per modulo singolo e GN 2/1+ 2x1/3 per modulo doppio.

extreme or simple?



cuocipasta extreme gas carico dell'acqua tramite elettrovalvola.



cuocipasta simple gas carico dell'acqua tramite rubinetto meccanico.



| | closed if 2 hores a | dimensioni (pm). | Armidian grantiant and Armidian grantiants of Armidian and Armidian and Armidian and Armidian and Armidian and Armidian and Armidian and Armidiants Armi | on ole potentite e le tre las (kW) - | ent : |
|---------------|--|---|--|--|--|
| EM 70/40 CPG | Cuocipasta gas, 1 vasca da 26 litri | 40x73x87 h | 10,5 | 0,7 | 230 VAC 1N 50/60 Hz |
| EM 70/40 CPE | Cuocipasta elettrico; 1 vasca da 26 litri | 40x73x87 h | - | 5,6 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| EM 70/90 CPG | Cuocipasta gaz, 2 vasche da 26+26 litri | 80x73x87 h | 21 | 0,2 | 230 VAC 1N 50/60 Hz |
| EM 70/80 CPE | Cubcipasta elettrico, 2 vasche da 26+26 litri | 80x73x87 h | - | 11,2 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| EM 70/40 CPGS | Ouocipasta gas versione simple, 1 vasca da 26 litri | 40x73x87 h | 8,5 | ÷ | - |
| EM 70/40 CPES | Cuocipasta elettrico versione simple, 1 vasca da 26 litri | 40x73x87 h | ~ | 7,6 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| EM 70/80 CPGS | Cuocipasta gas versione simple, 2 vasche da 26+26 litri | 80x73x87 h | 19 | - | - |
| EM 70/80 CPES | Cuccipasta elettrico versione simple, 2 vasche da 26+26 litri | B0x73x87 h | - | 15,2 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| | EM 70/40 CPG EM 70/40 CPG EM 70/40 CPE EM 70/80 CPG EM 70/80 CPG EM 70/40 CPGS EM 70/40 CPGS | EM 70/40 CPECuocipasta elettrico, 1 vasca da 26 litriEM 70/80 CPGOuocipasta gas, 2 vasche da 26+26 litriEM 70/80 CPEOuocipasta elettrico, 2 vasche da 26+26 litriEM 70/40 CPGSOuocipasta gas versione simple, 1 vasca da 26 litriEM 70/40 CPGSCuocipasta gas versione simple, 1 vasca da 26 litriEM 70/40 CPGSCuocipasta gas versione simple, 2 vasche da 26 litriEM 70/40 CPGSCuocipasta gas versione simple, 2 vasche da 26 litri | NumberNumberNumberEM 70/40 CPGCuocipasta gas, 1 vasca da 28 litri40x73x87 hEM 70/40 CPGCuocipasta gas, 1 vasca da 28 litri40x73x87 hEM 70/40 CPGCuocipasta gas, 2 vasche da 26 litri40x73x87 hEM 70/60 CPGCuocipasta gas, 2 vasche da 26+26 litri80x73x87 hEM 70/60 CPGCuocipasta gas versione simple, 1 vasca da 26 litri80x73x87 hEM 70/40 CPGSCuocipasta gas versione simple, 1 vasca da 26 litri40x73x87 hEM 70/40 CPGSCuocipasta gas versione simple, 1 vasca da 26 litri40x73x87 hEM 70/40 CPGSCuocipasta gas versione simple, 1 vasca da 26 litri40x73x87 h | NoteNoteNoteNoteEM 70/40 CPGCuocipasta gas, 1 vasca da 26 litri40x73x87 h10,6EM 70/40 CPGCuocipasta gas, 1 vasca da 26 litri40x73x87 h-EM 70/40 CPGCuocipasta elettrico, 1 vasca da 26 litri40x73x87 h-EM 70/60 CPGCuocipasta gas, 2 vasche da 26+26 litri80x73x87 h21EM 70/60 CPGCuocipasta elettrico, 2 vasche da 26+26 litri80x73x87 h-EM 70/60 CPGCuocipasta elettrico, 2 vasche da 26+26 litri80x73x87 h-EM 70/40 CPGSCuocipasta gas versione simple, 1 vasca da 26 litri40x73x87 h9.5EM 70/40 CPGSCuocipasta gas versione simple, 1 vasca da 26 litri40x73x87 h-EM 70/60 CPGSCuocipasta gas versione simple, 2 vasche da 26+26 litri40x73x87 h- | und <br< td=""></br<> |

| 2 | 000 | |
|----|-----------------------|--|
| į. | and the second second | and the second s |

| (mildle | de recitione | diration of freed | Totale peterson perc (KM0 | (With a polenation of the second seco | - vad longeture - |
|----------------|--|---|--|--|--|
| EM 90/40 CPG | Cuccipasta gas, 1 vasca da 40 litri | 40x90x87 h | 14 | 0,1 | 230 VAC 1N 50/60 Hz |
| EM 90/40 CPE | Cuccipasta elettrico, 1 vasca da 40 litri | 40x90x87 h | - | B,5 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| EM 90/80 CPG | Cuccipasta gas, 2 vasche da 40+40 litri | 80x90x87 h | 28 | 0,2 | 230 VAC 1N 50/60 Hz |
| EM 90/60 CPE | Cuccipasta elettrico, 2 vasche da 40+40 litri | 80x90x87 h | - | 17 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| EM 90/40 CPGS | Cuccipasta gas versione simple, 1 vasca da 40 litri | 40x90x87 h | 11,8 | | ÷ |
| EM 90/40 CPES | Cuocipasta elettrico versione simple, 1 vasca da 40 libi | 40x90x87 h | - | g | 400 VAC 3N 50/80 Hz |
| EM 90/80 CPGS | Cuocipasta gas versione simple, 2 vasche da 40+40 litri | 80x90x87 h | 23,6 | 1 | - |
| EM 90/80 CPES | Cuocipasta elettrico versione simple, 2 vasche da 40+40 litri | 80x90x87 h | - | 18 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| EM 90/40 BMG-P | Bagnomaria gas | 40x90x87 h | 3 | | - |
| EM 90/80 BMG-P | Bagnomaria gas | 80x90x87 h | 6 | - | - |
| EM 90/40 BME-P | Bagnomaria elettrico | 40x90x87 h | - | 2,2 | 230 VAC 1N 50/60 Hz |
| EM 90/80 BME-P | Bagnomaria elettrico | 80x90x67 h | 1 | 4,4 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| | EM 90/40 CPG EM 90/40 CPE EM 90/60 CPG EM 90/60 CPG EM 90/40 CPGS EM 90/40 CPGS EM 90/60 CPGS EM 90/60 CPGS EM 90/60 BMG-P EM 90/60 BMG-P | E-6EM 90/40 CPGCuccipasta gas, 1 vasca da 40 ltriEM 90/40 CPECuccipasta elettrico, 1 vasca da 40 ltriEM 90/60 CPGCuccipasta gas, 2 vasche da 40+40 ltriEM 90/60 CPGCuccipasta elettrico, 2 vasche da 40+40 ltriEM 90/40 CPGSCuccipasta elettrico versione simple, 1 vasca da 40 ltriEM 90/40 CPGSCuccipasta gas versione simple, 1 vasca da 40 ltriEM 90/60 CPGSCuccipasta gas versione simple, 2 vasche da 40+40 ltriEM 90/60 CPGSCuccipasta gas versione simple, 2 vasche da 40+40 ltriEM 90/60 CPGSCuccipasta gas versione simple, 2 vasche da 40+40 ltriEM 90/60 CPGSCuccipasta gas versione simple, 2 vasche da 40+40 ltriEM 90/60 CPGSCuccipasta gas versione simple, 2 vasche da 40+40 ltriEM 90/60 CPGSBagnomaria gasEM 90/60 CPGSBagnomaria gasEM 90/60 BMG-PBagnomaria gasEM 90/60 BMG-PBagnomaria gasEM 90/60 BMG-PBagnomaria gas | Mode Mode EM 90/40 CPG Cuccipasta gas, 1 vasca da 40 ltri 40x90x87 h EM 90/40 CPG Cuccipasta elettrico, 1 vasca da 40 ltri 40x90x87 h EM 90/60 CPG Cuccipasta gas, 2 vasche da 40-40 ltri 80x90x87 h EM 90/60 CPG Cuccipasta gas, 2 vasche da 40-40 ltri 80x90x87 h EM 90/60 CPG Cuccipasta gas, 2 vasche da 40-40 ltri 80x90x87 h EM 90/60 CPG Cuccipasta gas versione simple, 1 vasca da 40 ltri 40x90x87 h EM 90/40 CPGS Cuccipasta gas versione simple, 1 vasca da 40 ltri 40x90x87 h EM 90/60 CPGS Cuccipasta gas versione simple, 2 vasche da 40-40 ltri 80x90x87 h EM 90/60 CPGS Cuccipasta gas versione simple, 2 vasche da 40-40 ltri 80x90x87 h EM 90/60 CPGS Cuccipasta gas versione simple, 2 vasche da 40-40 ltri 80x90x87 h EM 90/60 CPGS Cuccipasta gas versione simple, 2 vasche da 40-40 ltri 80x90x87 h EM 90/60 BMG-P Bagnomaria gas 40x90x87 h EM 90/60 BMG-P Bagnomaria gas 40x90x87 h EM 90/60 BMG-P Bagnomaria elettrico 40x90x87 h | MagneticMagneticMagneticMagneticEM 90/40 CPGCuccipasta gas, 1 vasca da 40 litri40x90x87 h14EM 90/40 CPECuccipasta alettrico, 1 vasca da 40 litri40x90x87 h-EM 90/60 CPGCuccipasta gas, 2 vasche da 40+40 litri80x90x87 h28EM 90/60 CPGCuccipasta gas, 2 vasche da 40+40 litri80x90x87 h-EM 90/60 CPGCuccipasta gas versione simple, 1 vasca da 40 litri40x90x87 h11,8EM 90/40 CPGSCuccipasta gas versione simple, 2 vasche da 40+40 litri80x90x87 h-EM 90/40 CPGSCuccipasta gas versione simple, 2 vasche da 40+40 litri80x90x87 h-EM 90/60 CPGSCuccipasta gas versione simple, 2 vasche da 40+40 litri80x90x87 h-EM 90/60 CPGSCuccipasta gas versione simple, 2 vasche da 40+40 litri80x90x87 h-EM 90/60 CPGSCuccipasta gas versione simple, 2 vasche da 40+40 litri80x90x87 h-EM 90/60 CPGSCuccipasta gas versione simple, 2 vasche da 40+40 litri80x90x87 h-EM 90/60 CPGSCuccipasta gas 2 vasche da 40+40 litri80x90x87 h-EM 90/60 CPGSCuccipasta gas 2 vasche da 40+40 litri80x90x87 h-EM 90/60 CPGSBagnomaria gas40x90x87 h-EM 90/60 BMG-PBagnomaria gas60x90x87 h-EM 90/60 BMG-PBagnomaria gas60x90x87 h-EM 90/60 BMG-PBagnomaria gas60x90x87 h- | MarginMarginMarginMarginMarginMarginMarginEM 90/40 CPGCuccipasta gas, 1 vasca da 40 itri40x90x87 h140,1EM 90/40 CPGCuccipasta gas, 1 vasca da 40 itri40x90x87 h-6,5EM 90/60 CPGCuccipasta gas, 2 vasche da 40+40 itri80x90x87 h280,2EM 90/60 CPGCuccipasta gas, 2 vasche da 40+40 itri80x90x87 h11,8-EM 90/60 CPGCuccipasta gas versione simple, 1 vasca da 40 itri40x90x87 h11,8-EM 90/40 CPGSCuccipasta gas versione simple, 1 vasca da 40 itri80x90x87 h-9EM 90/40 CPGSCuccipasta gas versione simple, 2 vasche da 40+40 itri80x90x87 h-9EM 90/40 CPGSCuccipasta gas versione simple, 2 vasche da 40+40 itri80x90x87 h-9EM 90/40 CPGSCuccipasta gas versione simple, 2 vasche da 40+40 itri80x90x87 h23,6-EM 90/60 CPGSCuccipasta gas versione simple, 2 vasche da 40+40 itri80x90x87 h23,6-EM 90/60 CPGSCuccipasta gas versione simple, 2 vasche da 40+40 itri80x90x87 h3,6-EM 90/60 CPGSCuccipasta gas versione simple, 2 vasche da 40+40 itri80x90x87 h3,6-EM 90/60 CPGSCuccipasta gas60x90x87 h,6-1EM 90/60 BMG-PBagnomaria gas60x90x87 h,6-2,2EM 90/60 BMG-PBagnomaria gas80x90x87 h,6-2,2 |

新福彩橋

cuocipasta

| EM 70/40 BMG-P | Bagnomaria gas | 40×73×87 h | в | - | - |
|----------------|----------------------|------------|---|-----|---------------------|
| EM 70/80 BMG-P | Bagnomeria, gas | 80x73x87 h | 6 | - | - |
| EM 70/40 BME-P | Bagnomaria elettrico | 40×73×87 h | - | 1,5 | 230 VAC 1N 50/60 Hz |
| EM 70/80 BME-P | Bagnomaria elettrico | 80×73×87 h | - | (E) | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| | | | | | |

| 3 |
|---------|
| a prese |
| <u></u> |
| 60 |
| - |
| - |
| 0 |
| ×. |
| L. |
| 5 |
| 173 |
| 14 |
| -02 |
| |

cuocipasta

| randedar | derorizione | dramation and dramation | Totale perintico gene (KM) | (WI) a utura (WV) | - val logger |
|----------------|--|---|--|---|--|
| EM 90/40 CPG | Cuccipasta gas, 1 vasca da 40 litri | 40x90x87 h | 14 | 0,1 | 230 VAC 1N 50/60 Hz |
| EM 90/40 CPE | Cuccipasta elettrico, 1 vasca da 40 litri | 40x90x87 h | - | 8,5 | 400 VAC 3N 50/80 Hz |
| EM 90/80 CPG | Cuccipasta gas, 2 vasche da 40+40 litri | 80x90x87 h | 28 | 0,2 | 230 VAC 1N 50/60 Hz |
| EM 90/80 CPE | Cuccipasta elettrico, 2 vasche da 40+40 litri | 80x90x87 h | - | 17 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| EM 90/40 CPGS | Cuccipasta gas versione simple, 1 vasca da 40 litri | 40x90x87 h | 11,8 | 1 | ÷ |
| EM 90/40 CPES | Cuocipasta elettrico versione simple, 1 vasca da 40 litri | 40x90x87 h | - | g | 400 VAG 3N 50/80 Hz |
| EM 90/80 CPGS | Cuocipasta gas versione simple. 2 vasche da 40+40 litri | 80x90x87 h | 23,6 | 1 | - |
| EM 90/60 CPES | Cuocipasta elettrico versione simple, 2 vasche da 40+40 litri | 80x90x87 h | - | 18 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| EM 90/40 BMG-P | Bagnomaria gas | 40x90x87 h | 3 | ÷ | - |
| EM 90/80 BMG-P | Bagnomaria gas | 80x90x87 h | 6 | - | - |
| EM 90/40 BME-P | Bagnomaria elettrico | 40x90x87 h | - | 2,2 | 230 VAC 1N 50/60 Hz |
| EM 90/80 BME-P | Bagnomaria elettrico | 80x90x87 h | 4 | 4,4 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| | EM 90/40 CPE EM 90/60 CPG EM 90/60 CPG EM 90/40 CPGS EM 90/40 CPGS EM 90/60 CPGS EM 90/60 CPGS EM 90/60 BMG-P EM 90/60 BMG-P | EM 90/40 CPGCuccipasta gas, 1 vasca da 40 itriEM 90/40 CPECuccipasta elettrico, 1 vasca da 40 itriEM 90/60 CPGCuccipasta gas, 2 vasche da 40+40 itriEM 90/60 CPECuccipasta gas versione simple, 1 vasca da 40 litriEM 90/40 CPGSCuccipasta gas versione simple, 1 vasca da 40 litriEM 90/40 CPGSCuccipasta gas versione simple, 1 vasca da 40 litriEM 90/60 CPGSCuccipasta gas versione simple, 2 vasche da 40+40 litriEM 90/60 CPGSCuccipasta gas versione simple, 2 vasche da 40 litriEM 90/60 CPGSCuccipasta gas versione simple, 2 vasche da 40+40 litriEM 90/60 CPGSCuccipasta gas versione simple, 2 vasche da 40+40 litriEM 90/60 CPGSCuccipasta gas versione simple, 2 vasche da 40+40 litriEM 90/60 CPGSBagnomaria gasEM 90/60 BMG-PBagnomaria gasEM 90/60 BMG-PBagnomaria gasEM 90/60 BMG-PBagnomaria gas | Model Model EM 90/40 CPG Cuccipasta gas, 1 vasca da 40 itri 40x90x67 h EM 90/40 CPG Cuccipasta elettrico, 1 vasca da 40 itri 40x90x67 h EM 90/60 CPG Cuccipasta gas, 2 vasche da 40-40 itri 80x90x67 h EM 90/60 CPG Cuccipasta gas, 2 vasche da 40-40 itri 80x90x67 h EM 90/60 CPG Cuccipasta gas versione simple, 1 vasca da 40 itri 80x90x67 h EM 90/40 CPGS Cuccipasta gas versione simple, 1 vasca da 40 itri 40x90x67 h EM 90/40 CPGS Cuccipasta elettrico versione simple, 1 vasca da 40 itri 80x90x67 h EM 90/60 CPGS Cuccipasta gas versione simple, 2 vasche da 40-40 itri 80x90x67 h EM 90/60 CPGS Cuccipasta gas versione simple, 2 vasche da 40-40 itri 80x90x67 h EM 90/60 CPGS Cuccipasta elettrico versione simple, 2 vasche da 40-40 itri 80x90x67 h EM 90/60 CPGS Cuccipasta elettrico versione simple, 2 vasche da 40-40 itri 80x90x67 h EM 90/60 BMG-P Bagnomaria gas 40x90x67 h EM 90/60 BMG-P Bagnomaria gas 80x90x67 h EM 90/40 BMG-P Bagnomaria elettrico 40x90x67 h | Number Provided CPGCuccipasta gas, 1 vasca da 40 itri40x90x87 h.14EM 90/40 CPGCuccipasta gas, 1 vasca da 40 itri40x90x87 h.14EM 90/40 CPGCuccipasta alettrico, 1 vasca da 40 itri40x90x87 hEM 90/60 CPGCuccipasta gas, 2 vasche da 40+40 itri80x90x87 h.28EM 90/60 CPGCuccipasta gas, 2 vasche da 40+40 itri80x90x87 h.11,8EM 90/60 CPGCuccipasta gas versione simple, 1 vasca da 40 itri40x90x87 h.11,8EM 90/40 CPGSCuccipasta gas versione simple, 2 vasche da 40+40 itri80x90x87 h.13,8EM 90/60 CPGSCuccipasta gas versione simple, 2 vasche da 40+40 itri80x90x87 h.23,6EM 90/60 CPGSCuccipasta gas versione simple, 2 vasche da 40+40 itri80x90x87 h.3,6EM 90/60 CPGSCuccipasta gas versione simple, 2 vasche da 40+40 itri80x90x87 h.3,6EM 90/60 CPGSCuccipasta gas versione simple, 2 vasche da 40+40 itri80x90x87 h.3,6EM 90/60 CPGSCuccipasta gas versione simple, 2 vasche da 40+40 itri80x90x87 h.3,6EM 90/60 CPGSCuccipasta gas40x90x87 h.3,6EM 90/60 BMG-PBagnomaria gas40x90x87 h.3,6EM 90/60 BMG-PBagnomaria gas80x90x87 h.3,6EM 90/60 BMG-PBagnomaria gas80x90x87 h.3,6EM 90/60 BMG-PBagnomaria gas60x90x87 h.3,6EM 90/60 BMG-PBagnomaria gas60x90x87 h.3,6 | NameNameNameNameNameNameNameNameEM 90/40 CPGCuccipasta gas, 1 vasca da 40 itri40x90k87 h140,1EM 90/40 CPGCuccipasta gas, 1 vasca da 40 itri40x90k87 h-8,5EM 90/40 CPGCuccipasta elettrico, 1 vasca da 40 itri80x90k87 h280,2EM 90/60 CPGCuccipasta gas, 2 vasche da 40+40 itri80x90k87 h280,2EM 90/60 CPGCuccipasta gas yersione simple, 1 vasca da 40 itri40x90k87 h-17EM 90/40 CPGSCuccipasta gas versione simple, 1 vasca da 40 itri40x90k87 h-9EM 90/40 CPGSCuccipasta gas versione simple, 2 vasche da 40+40 itri80x90k87 h-9EM 90/40 CPGSCuccipasta gas versione simple, 2 vasche da 40+40 itri80x90k87 h23,6-EM 90/60 CPGSCuccipasta gas versione simple, 2 vasche da 40+40 itri80x90k87 h23,6-EM 90/60 CPGSCuccipasta gas versione simple, 2 vasche da 40+40 itri80x90k87 h23,6-EM 90/60 CPGSCuccipasta gas 2 vasche da 40+40 itri80x90k87 h3-EM 90/40 BMG-PBagnomaria gas40x90k87 h3-EM 90/40 BMG-PBagnomaria gas80x90k87 h-3-EM 90/40 BMG-PBagnomaria gas80x90k87 h2,2EM 90/40 BMG-PBagnomaria gas80x90k87 h2,2 |



fryers

friggitrici

Fritture perfette e croccanti grazie al riscaldamento diretto o indiretto. Le versioni gas sono dotate di vasca stampata libera con bruciatori esterni, mentre il riscaldamento dei modelli elettrici avviene tramite resistenze ad alto rendimento.

> / Modelli gas: vasca libera per una miglior pulizia.

> > Z Modelli elettrici: resistenze rotanti.



friggitrici elements





2 vasche serie 700

1 vasca

1 vasca serie 700





2 vasca

2 vasca

friggitrici gas Serie 700: vasche da 13 e 17 litri. Serie 900: vasche da 13, 17 e 21 litri.

friggitrici elettriche Serie 700: vasche da 13, 8+8 e 17 litri. Serie 900: vasche da 13, 8+8, 17 e 21 litri.

extreme or simple?



extreme: scambiatori esterni alla vasca.



simple: scambiatori in vasca.



| 20 In Har SED | | zleno ri złowa - | dimensioni (pm) | times potenza (Wi) | totala potentas neutrias (kW) | with separate |
|------------------|------------------|--|-----------------|-----------------------|----------------------------------|---------------------|
| al a | EM 70/40 FRG13VL | Friggitrice gas, 1 vasca da 13 litri | 40x73x87 h | 12 | 0,7 | 230 VAC 1N 50/60 Hz |
| 氥 | EM 70/80 FRG13VL | Friggitrice gas, 2 vasche da 13+13 litri | 80x73x87 h | 24 | 0,2 | 230 VAC 1N 50/60 Hz |
| | EM 70/40 FRG17VL | Friggitrice gas, 1 vasca da 17 litri | 40x73x87 h | 16,5 | 0,1 | 230 VAC 1N 50/60 Hz |
| 靇 | EM 70/80 FRG17VL | Friggitrice gas, 2 vasche da 17+17 litri | 80x73x87 h | 33 | 0,2 | 230 VAC 1N 50/60 Hz |
| Rep. | EM 70/40 FRGS13 | Friggitrice gas versione simple, 1 vasca da 13 litri | 40x73x87 h | 10,2 | ÷ | - |
| | EM 70/80 FRGS13 | Friggitrice gas versione simple, 2 vasche da 13+13 litri | BOx73x87 h | 20,4 | - | - |

0

friggitrici

| (control or | de se carato ne | and have been for | Yotule potenza ges (KM) | intale putenzo elettrica (IWI) | , vol taggila |
|-------------------|--|-------------------|----------------------------|-----------------------------------|---------------------|
| EM 90/40 FRG13VL | Friggitrice gas, 1 vesca da 13 litri | 40x90x87 h | 12 | 0,1 | 230 VAC 1N 50/80 Ha |
| EM 90/80 FRG13VL | Friggitrice gas, 2 vasche da 13+13 litri | 80x90x87 h | 24 | 0,2 | 230 VAC 1N 50/80 Ha |
| EM 90/40 FRG17VL | Friggitrice gas, 1 vasca da 17 litri | 40x90x87 h | 18,5 | 0,1 | 230 VAC 1N 50/80 Hz |
| EM 90/60 FRG17VL | Friggitrice gas, 2 vasche da 17+17 litri | 80x90x87 h | 33 | 0,2 | 230 VAC 1N 50/60 Hz |
| EM 90/40 FRG21VL | Friggitrice gas, 1 vasca da 21 litri | 40x90x87 h | 19 | 0,1 | 230 VAC 1N 50/80 Hz |
| EM 90/80 FRG21 VL | Friggitrice gas, 2 vasche da 21+21 libi | 80x90x87 h | 38 | 0,2 | 230 VAC 1N 50/80 Hz |
| EM 90/40 FRGS13 | Friggitrice gas versione simple, 1 vasca da 13 litri | 40x90x87 h | 10,2 | - | - |
| EM 90/60 FRGS13 | Friggitrice gas versione simple, 2 vasche da 13+13 litri | 80x90x87 h | 20,4 | | - |
| EM 90/40 FRGS20 | Friggitrice gas versione simple, 1 vasca da 20 litri | 40x90x87 h | 13,6 | - 10 | |
| EM 90/80 FRGS20 | Friggitrice gas versione simple, 2 vasche da 20+20 litri | 30x90x87 h | . 27,2 | ÷ | - |

| 1 | EM 90/40 FRE13 | Friggitrice elettrica, 1 vasca da 13 litri |
|----------------|-----------------|--|
| a | EM 90/80 FRE13 | Friggitrice elettirica, 2 vasche da 26+26 litr |
| and the | EM 90/40 FRE8+8 | Friggitrice elettrica, 2 vasche da B+8 litri |
| Sec. | EM 90/40 FRE17 | Friggitrice elettrica, 1 vasca da 17 libi |
| 霸 | EM 90/80 FRE17 | Friggitrics elettrica, 2 vasche da 17+17 litr |
| and the second | EM 90/40 FRE21 | Friggitrice elettrica, 1 vasca da 21 libri |
| 鄙 | EM 90/80 FRE21 | Friggitrice elettrica, 2 vasche da 21+21 litri |
| | | |

EM 90/40 SPE-P

R

Scaldapatate elettrico

friggitrici

前衙衙前前 EM 70/40 FRE13 Friggitrice elettrica, 1 vasca da 13 litri 40x73x87 h 12 400 VAC 3N 50/60 Hz EM 70/80 FRE13 Friggitrice elettrica, 2 vasche da 13+13 litri 24 80x73x87 h 400 VAC 3N 50/60 Hz EM 70/40 FRE8+8 Friggitrice elettrica, 2 vasche da 8+8 litri 14 40x73x87 h 400 VAC 3N 50/60 Hz 16,5 EM 70/40 FRE17 Friggitrice elettrica, 1 vasca da 17 litri 40x73x87 h 400 VAC 3N 50/60 Hz -EM 70/80 FRE17 Friggitrice elettrica, 2 vasche da 17+17 litri 80x73x87 h 33 400 VAC 3N 50/60 Hz

の町

EM 70/40 SPE-P Scaldapatate elettrico

40x73x87 h - 1

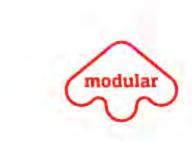
230 VAC 1N 50/60 Hz

| | 40x90x87 h | - | 12 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
|---|------------|---|------|---------------------|
| n | 80x90x87 h | - | 24 | 400 VAC 3N 50/80 Hz |
| | 40x90x87 h | - | 14 | 400 VAC 3N 50/80 Hz |
| | 40x90x87 h | - | 16,5 | 400 VAC 3N 50/80 Hz |
| i | 80x90x87 h | | 33 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| | 40x90x87 h | - | 20 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| i | 80x90x87 h | - | 40 | 400 VAC 3N 50/80 Hz |
| | | | | |

40x90x87 h

1

230 VAC 1N 50/60 Hz



emotion for professional people

fry top

La gamma dispone di oltre 80 modelli caratterizzati da alta resa e pulibilità. La piastra è saldata ermeticamente al piano stampato, ottenendo così un'unica zona di lavoro incassata con angoli completamente raggiati.

> 1 Le plastre da 15mm di spessore possono essere in acciaio doice o cromate*, lisce, rigate o ½ lisce e ½ rigate. (*solo per serie 900) Plastra saidata sul plano stampato, angoli raggiati.

> > Z Caplente cassetto raccogli olio.

griddles





emotion for professional people

fry top elements





piastra liscia

piastra rigata

piastra liscia



piastra rigata



niastra li



piastra liscia-rigata

extreme or simple?



extreme: piastra saldata sul piano, angoli raggiati.



simple: piastra saldata e incassata.



| and the state | Support Laboratory | deno1120010 | dimensioni jami | ()unide protentation (MV) | totale potential (MM) militated | a jääsi uu |
|---------------|--------------------|--|-----------------|---------------------------|------------------------------------|---------------------|
| Î | EM 70/40 FTG-P | Fry top gas, piastra liscia | 40x73x87 h | Б | ÷ | - |
| 1 | EM 70/40 FTRG-P | Fry top gas, plastra rigata | 40x73x87 h | Б | - | - |
| R | EM 70/80 FTG-P | Fry top gas, piastra liscia | 80x73x87 h | 12 | - | - |
| | EM 70/80 FTRG-P | Fry top gas, piastra ½ liscia e ½ rigata | B0x73x87 h | 12 | ÷ | - |
| <u>a</u> | EM 70/80 FTRRG-P | Fry top gas, plastra rigata | 80x73x87 h | 12 | ÷ | - |
| 副 | EM 70/40 FTGS-P | Fry top gas versione simple, plastra liscia | 40x73x87 h | Б | | - |
| 高 | EM 70/40 FTRGS-P | Fry top gas versione simple, plastra rigata | 40x73x87 h | Б | - 20 | - |
| a | EM 70/80 FTGS-P | Fry top gas versione simple, piastra liscia | B0x73x87 h | 12 | | - |
| - | EM 70/80 FTRGS-P | Fry top gas versione simple, plastra ½ liscia e ½ rigata | 80x73x87 h | 12 | | - |
| - | EM 70/80 FTRRGS-P | Fry top gas versione simple, piastra rigata | 80×73×87 h | 12 | | - |
| <u>ह</u> | EM 70/40 FTE-P | Fry top elettrico, piastra liscia | 40x73x87 h | ~ | 5,4 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| | EM 70/40 FTRE-P | Fry top elettrico, plastra rigata | 40x73x97 h | ~ | 5,4 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| | EM 70/80 FTE-P | Fry top elettrico, piastra liscia | B0x73x87 h | | 10,8 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| - | EM 70/80 FTRE-P | Fry top elettrico, piastra ½ liscia e ½ rigata | 80x73x87 h | ~ | 10,8 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| a | EM 70/80 FTRRE-P | Fry top elettrico, piastra rigata | B0x73x87 h | ~ | 10,8 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| 1 | EM 70/40 FTES-P | Fry top elettrico versione simple, piastra liscia | 40x73x87 h | × | 5,4 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| | EM 70/40 FTRES-P | Fry top elettrico versione simple, piastra rigata | 40x73x87 h | | 5,4 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| | EM 70/80 FTES-P | Fry top elettrico versione simple, piastra liscia | 80x73x87 h | × | 10,8 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| 8 | EM 70/80 FTRES-P | Fry top elettrico versione simple, piastra ½ lacia e ½ rigata | 80x73x87 h | × | 10,8 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| and . | | | | | | |

Tutti i modeli sono disponibili anche nelle versioni top e su vano aperto.

EM 70/80 FTRRES-P Fry top elettrico versione simple, piastra rigata

| 1.1 | 14 |
|--------------|-------|
| 1 | media |
| 1 | E |
| - the second | |

fry top

| | mainte | de compare | Stadion for the | Yotake potenza Gen (KM) | Whate portenato which (BW) | citiggiai hov |
|------|-------------------|--|-----------------|----------------------------|-------------------------------|---------------------|
| 1 | EM 90/40 FTG-P | Fry top gas, piastra liscia | 40x90x87 h | 7 | 4 | 4 |
| 2 | EM 90/40 FTRG-P | Fry top gas, piastra rigata | 40x90x87 h | τ | + | 8 |
| | EM 90/80 FTG-P | Fry top gas, piastra liscia | 80x90x87 h | 14 | - | - |
| | EM 90/80 FTRG-P | Fry top gas, piastra ½ liscia e ½ rigata | 80x90x87 h | 14 | ÷ | 3 |
| | EM 90/80 FTRRG-P | Fry top gas, piastra rigata | 80x90x87 h | 14 | ÷ | ÷ |
| | EM 90/40 FTGS-P | Fry top gas versione simple, piastra liscia. | 40x90x87 h | τ | ÷ | - |
| 2 | EM 90/40 FTRGS-P | Fry top gas versione simple, piastra rigata | 40x90x87 h | 7 | | 8 |
| | EM 90/80 FTGS-P | Fry top gas versione simple, piastra liscia | 80x90x87 h | 14 | ÷ | ÷ |
| | EM 90/80 FTRGS-P | Fry top gas versione simple, piastra ½ liscia e ½ rigata | 80x90x87 h | 14 | + | ÷ |
| | EM 90/60 FTRRQS-P | Fry top gas versione simple, pisstra rigata | 80x90x87 h | 14 | ÷ | ÷ |
| 2 | EM 90/40 FTE-P | Fry top elettrico, piastra liscia | -40x90x87 h | ÷ | 7,5 | 400 VAC 3N 50/80 Hz |
| et . | EM 90/40 FTRE-P | Fry top elettrico, piastra tigata | 40x90x87 h | - | 7,5 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| ER. | EM 90/80 FTE-P | Fry top elettrico, piastra liscia | 80x90x87 h | - | 15 | 400 VAC 3N 50/80 Hz |
| Nor. | EM 90/80 FTRE-P | Fry top elettrico, plastra ½ liscia e ½ rigeta | 80x90x87 h | - | 15 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| | EM 90/60 FTRRE-P | Fry top elettrico, piastra rigata | 80x90x87 h | - | 15 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| 2 | EM 90/40 FTES-P | Fry top elettrico versione simple, piastra liscia | 40x90x87 h | - | 7,5 | 400 VAC 3N 50/80 Hz |
| P. | EM 90/40 FTRES-P | Fry top elettrico versione simple, piestra rigata | 40x90x87 h | - | 7,5 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| | EM 90/80 FTES-P | Fry top elattrico versione simple, plastra liscia | 80x90x87 h | 8 | 15 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| | EM 90/60 FTRES-P | Fry top elettrico versione simple, piastra % liscia e % rigata | 80x90x87 h | - | 15 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| B | EM 90/80 FTRRES-P | Fry top elettrico versione simple, piastra rigata | 80x90x87 h | - | 15 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |

| | madelle | de critone | distinguished and done | totale partenza gen (kM) | Mate palendo al altrica (NVI) | vul laggia |
|------------|-------------------|---|------------------------|-----------------------------|----------------------------------|---------------------|
| 8 | EM 90/40 FTG-P | Fry top gas, piastra liscia | 40x90x87 h | 7 | + | 4 |
| F. | EM 90/40 FTRG-P | Fry top gas, piastra rigata | 40x90x87 h | τ | - | 8 |
| <u>-</u> | EM 90/80 FTG-P | Fry top gas, piastra liscia | 80x90x87 h | 14 | ÷ | - |
| <u>-</u> | EM 90/80 FTRG-P | Fry top gas, piastra ½ Isola e ½ rigata | 80x90x67 h | 14 | ÷ | 3 |
| 高. | EM 90/80 FTRRG-P | Fry top gas, piastra rigata | 60x90x87 h | 14 | ÷ | ÷ |
| | EM 90/40 FTGS-P | Fry top gas versione simple, piastra liscia | 40x90x87 h | τ | - | - |
| | EM 90/40 FTRGS-P | Fry top gas versione simple, plastra rigata | 40x90x87 h | 7 | | 100 |
| <u>a</u> | EM 90/80 FTGS-P | Fry top gas versione simple, piastra liscia | 80x90x87 h | 14 | ÷ | 2 |
| 高 | EM 90/80 FTRGS-P | Fry top gas versione simple, plastra ½ liscia e ½ rigata | 80x90x87 h | 14 | ÷ | - 8 |
| R , | EM 90/80 FTRRGS-P | Fry top gas versione simple, piastra rigata | 80x90x87 h | 14 | Ť | ÷ |
| R | EM 90/40 FTE-P | Fry top elettrico, piastra liscia | 40x90x87 h | ÷ | 7,5 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| T. | EM 90/40 FTRE-P | Fry top elettrico, piastra rigata | 40x90x87 h | - | 7,5 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| | EM 90/80 FTE-P | Fry top elettrico, piastra liscia | 80x90x87 h | - | 15 | 400 VAC 3N 50/80 Hz |
| F. | EM 90/80 FTRE-P | Fry top elettrico, plastra ½ liscia e ½ rigata | 80x90x87 h | - | 15 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| | EM 90/80 FTRRE-P | Fry top elettrico, piastra rigata | 80x90x87 h | - | 15 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| OT | EM 90/40 FTES-P | Fry top elettrico versione simple, piastra liscia | 40x90x87 h | - | 7,5 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| | EM 90/40 FTRES-P | Fry top elettrico versione simple, piestra rigata | 40x90x87 h | - | 7,5 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| | EM 90/80 FTES-P | Fry top elattrico versione simple, plastra liscia | 80x90x87 h | - | 15 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| R | EM 90/60 FTRES-P | Fry top elettrico versione simple, piastra ½ liscia e ½ rigata | 80x90x87 h | - | 15 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| | EM 90/80 FTRRES-P | Fry top elettrico versione simple, piestra rigata | 80x90x87 h | - | 15 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |

Tutti i modelli sono disponibili anche nelle versioni top e su vano aperto

80x73x87 h

10,8

~

400 VAC 3N 50/60 Hz



00

griglie pietra lavica

Griglia a pietra lavica con piano realizzato in acciaio inox AISI 304. Riscaldamento tramite bruciatori in acciaio a fiamma stabilizzata con bruciatore pilota e termocoppia di sicurezza. Due zone di cottura indipendenti. Erogazione del gas controllata da un rubinetto valvolato di sicurezza.

Griglia di cottura in acciaio inox, con ampie scanalature per il deflusso dei grassi. Cassetto raccogli grassi esterno al top ed estraibile per una migliore pulizia.

acqua grill

L'evaporazione dell'acqua presente nei contenitori posti sotto i bruciatori consente una cottura delicata e uniforme dei cibi senza alterarne il gusto.

l modelli elettrici raggiungono gli stessi risultati utilizzando delle resistenze corazzate incoloy.

> Per tutti i modelli, griglia di cottura reversibile in ghisa, un lato carne, un lato pesce e verdure.

> Questa particolare forma consente di cucinare carne, pesce e verdure prevenendo la combustione dei grassi.





emotion for professional people

griglie elements





acqua grill





pietra lavica

acqua grill

pietra lavica





| 1 | dise g | model | dies ch |
|-----------|----------|-----------------|-----------------------------|
| riglie | F | EM 70/40 GRL-P | Griglia pietra lavica |
| gu | | EM 70/80 GRL-P | Griglia pietra lavica |
| | | EM 70/40 GRACQG | Griglia ad acqua a gas |
| | | EM 70/80 GRACQG | Griglia ad acqua a gas |
| | | EM 70/40 GRACQE | Griglia ad acqua elettrica. |
| | | EM 70/60 GRACQE | Griglia ad acqua elettrica. |
| serte 900 | 8 | EM 90/40 GRL-P | Griglia pietra lavica |
| 35 | | EM 90/80 GRL-P | Griglia pietra lavica |
| | | EM 90/40 GRACQG | Griglia ad acqua a gas |
| | | EM 90/80 GRACQG | Griglia ad acqua a gas |
| | E | EM 90/40 GRACQE | Griglia ad acqua elettrica. |
| | New York | EM 90/60 GRACQE | Griglia ad acqua elettrica. |

dia.

9

Tutti i modelli sono disponibili anche nelle versioni top e su vano aperto.

| dimereloni (cm) | totele potenza gas (MV) | totale polenza elettrica (kW) | voltaggio |
|-----------------|----------------------------|----------------------------------|---------------------|
| 40x73x87 h | 7,5 | 2 | -1 |
| 80x73x87 h | 15 | 0.00 | 4 |
| 40x73x87 h | 7,5 | - | - |
| 80x73x87 h | 15 | ÷ | - |
| 40x73x87 h | 4 | 6 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| 80x73x87 h | + | 12 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| 40x90x87 h | 9,5 | 7 | |
| 80x90x87 h | 19 | - | + |
| 40x90x87 h | 11 | 7 | - |
| 80x90x87 h | 22 | - | - |
| 40x90x87 h | ÷ | 7,5 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| 80x90x87 h | - | 15 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |

pentole

Ideali per tutti i tipi di cottura ad immersione. Le versioni a riscaldamento diretto sono dedicate alla cottura di grandi quantità di pasta, verdure, brodi e zuppe, mentre i modelli a riscaldamento indiretto sono indicati per cotture più delicate come marmellate, salse e altri prodotti similari che non devono attaccarsi al fondo o alle pareti.

Il fondo del recipiente è realizzato in acciaio inox AISI 316 dello spessore di 20/10. Le versioni gas sono provviste di bruciatori in acciaio inox ad alto rendimento. Le versioni gas indirette dispongono di un'intercapedine realizzata in acciaio inox AISI 304, il controllo pressione avviene tramite un pressostato, una valvola di sicurezza da 0,5 bar e un manometro analogico. Le versioni elettriche sono dotate di resistenze corazzate (INCOLOY-800) fissate all'interno dell'intercapedine.

Il carico dell'acqua nell'intercapedine è gestito da un sistema di rubinetti che garantisce il corretto riempimento.

> Rubinetto di scarico frontale in ottone cromato dotato di manigila isolante da 1"1/2 per modelli da 50 litri, 2" per modelli da 100 e 150 litri.

2

Immissione acqua in vasca tramite rubinetto (acqua calda/fredda) e canna di erogazione orientabile.

boiling pans



| | oudesgo | modella | de scrizione |
|-----------|--|-----------------|---|
| ntole | | EM 70/80 PG50 | Pentola a gas diretta, capacità 50 litri |
| pento | E. | EM 70/80 PG150 | Pentola a gas indiretta, capacità 50 litri |
| | 1 de la companya de l | EM 70/80 PEI 50 | Pentola elettrica indiretta, capacità 50 ftri |
| serie 900 | | EM 90/80 PG100 | Pentola a gas diretta, capacità 100 litri |
| 20 | | EM 90/80 PGI100 | Pentola a gas indiretta, capacità 100 litri |
| | Æ | EM 90/80 PG150 | Pentola a gas diretta, capacità 150 litri |
| | -0-2 | EM 90/80 PGI150 | Pentola a gas indiretta, capacità 150 litri |
| | | EM 90/80 PEH00 | Pentola elettrica indiretta, capacità 100 litri |
| | | EM 90/80 PEH 50 | Pentola elettrica indiretta, capacità 150 litri |



| dimensioni (cm) | fotale potenza gas (kW) | totale polerea elettrica (kW) | voltaggio |
|-----------------|----------------------------|----------------------------------|---------------------|
| 80x73x87 h | 15,5 | 1 | - |
| 80x73x87 h | 15,5 | | - |
| 80x73x87 h | 2 | g | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| 80x90x87 h | 21 | ÷ | - |
| 80x90x87 h | 21 | - | 3 |
| 80x90x87 h | 21 | + | - |
| 80x90x87 h | 21 | - | - |
| 80x90x87 h | 3 | 16 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| 80x90x87 h | - | 18 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |



bratt pans

brasiere

Una macchina multifunzionale adatta per le cotture di salse cremose, brasati, pollo, scaloppine, spezzatino, costine, frittate, risotti e molto altro ancora. Tutte le vasche sono in acciaio inox AISI 304 con fondo realizzato in acciaio dolce o in acciaio inox AISI 304. Versioni in Compound su richiesta. Tutti i modelli possono essere richiesti con ribaltamento manuale o motorizzato. L'immissione di acqua in vasca è ottenuta tramite un rubinetto con canna di erogazione fissato sul camino. Coperchio in acciaio Inox AISI 304 dotato di maniglione ergonomico.

versioni gas

Riscaldamento tramite bruciatori tubolari in acciaio inox. Accensione tramite sistema a scarica continua alimentato da una pila (1,5 V) e fiamma pilota. Alimentazione gas tramite valvola termostatica con sistema di sicurezza a termocoppia. Regolazione delle temperature da 100°C a 300°C.

versioni elettriche

Riscaldamento tramite resistenze corazzate in lega "Incoloy 800". Controllo delle temperature (45°C - 300°C) garantito da termostato collegato direttamente all'interruttore. Termostato di sicurezza che interviene in caso di funzionamento anomalo.

> Scarlco vasca manuale o motorizzato.

2 Rubinetto di carico acqua in vasca.

2





| ditegra | a spectra | descrititury | dimemsioni (cm) | totele pollenza ges (AW) | Lotale poberza (Wil) solwtale | A Building a |
|---------|-----------------|---|-----------------|-----------------------------|----------------------------------|---------------------|
| đ) | EM 70/40 BMFE-P | Brasiera multifunzione elettrica, capacità 13 litri | 40x73x87 h | - | 4,5 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| 福 | EM 70/80 BMFE-P | Brasiera multifunzione eleftrica, capacità 29 litri | 80x73x87 h | - | g | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| | EM 70/80 BRGF | Brasiere ribeltabile gas, vasca in ferro, capecità 50 litri | 80x73x87 h | 12 | | - |
| | EM 70/80 BRGFM | Brasiera ribaltabile gas, vasca in ferro, capacità 50 litri, motorizzata | 80x73x87 h | 12 | - | 230 VAC 1N 50/60 Hz |
| | EM 70/80 BRG | Brasiere ribeltabile gas , vasca inox, capacità 50 litri | B0x73x87 h | 12 | | - |
| Ð | EM 70/80 BRGIM | Brasiera ribaltabile gas, vasca inox, capacità 50 litri, motorizzata | 80x73x87 h | 12 | | 230 VAC 1N 50/60 Hz |
| | EM 70/80 BREF | Brasiera ribaltabile elettrica, vasca in ferro, capacità 50 litri | 80x73x87 h | - | 8,7 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| | EM 70/80 BREFM | Brasiera ribaltabile elettrica, vasca in ferro, capacità 50 litri, motorizzata | 80x73x87 h | - | 8,7 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| | EM 70/80 BREI | Brasiera ribeltabile elettrica, vasca inox, capacită 50 litit | 80x73x87 h | | 8,7 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| | EM 70/80 BREIM | Brasiera ribaltabile elettrica, vasca inox, capacità 50 litri, motorizzata | 80x73x87 h | - | B,7 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |

60

| ě. | THE . | - |
|--------------|-----------------|---|
| E. | EM 90/40 BMFE-P | Brasiera multifunzione elettrica, capacità 13 litri |
| - | EM 90/80 BMFE-P | Brasiera multifunzione elettrica, capacità 29 litri |
| | EM 90/80 BRGF | Brasiera ribaltabile gas, vasca in ferro, capacità 80 litri |
| ιiπ. | EM 90/80 BRGFM | Brasiera ribaltabile gas, vasca in ferro, capacità 80 litri, motorizzata |
| • | EM 90/80 BRGI | Brasiera ribattabile gas , vasca inox, capacità 80 litri |
| | EM 90/80 BRGIM | Brasiera ribaltabile gas, vasca inox, capacità 60 litri, motorizzata |
| | EM 90/120 BRGF | Brasiera ribaltabile gas, vasca in ferro, capacità 120 litri |
| Z | EM 90/120 BRGFM | Brasiera ribaltabile gas, vasca in ferro, capacità 120 litri, motorizzata |
| ()* | EM 90/120 BRGI | Brasiera ribaltabile gas , vasca inox, capacità 120 litri |
| | EM 90/120 BRGIM | Brasiera ribaltabile gas, vasca inox, capacità 120 litri, motorizzata |
| | EM 90/80 BREF | Brasiera ribattabile elettrica, vasca in ferro capacità 60 litri |
| 37 | EM 90/80 BREFM | Brasiera ribaltabile elettrica, vasca in ferro capacità 80 litri, motorizzata |
| 12 | EM 90/80 BREI | Brasiera ribattabile elettrica, vasca inox, capacità 80 litri |
| | EM 90/80 BREIM | Brasiera ribaltabile elettrica, vasca inox, capacità 60 litri, motorizzata |
| | EM 90/120 BREF | Brasiera ribaltabile elettrica, vasca in ferro capacità 120 litri |
| H | EM 90/120 BREFM | Brasiera ribaltabile elettrica, vasca in ferro capacità 120 litri, motorizzata |
| - 35 | EM 90/120 BREI | Brasiera ribaltabile elettrica, vasca inox, capacità 120 litri |
| | EM 90/120 BREIM | Brasiara ribaltabile elettrica, vasca inox, capacità 120 litri, motorizzata |

brasiere

61

| diffreenenerin (on v) | totale poienza gas (kW) | tofale potenzal elevtrical (XM) | vollaggio |
|-----------------------|----------------------------|------------------------------------|---------------------|
| 40x90x87 h | 4 | 4,5 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| 80x90x87 h | - | g | 400 VAC 3N 50/80 Hz |
| 80x90x87 h | 22 | 1 | - |
| 80x90x87 h | 22 | ÷ | 230 VAC 1N 50/60 Hz |
| 80x90x87 h | 22 | ÷ | ÷ |
| 80x90x87 h | .22 | | 230 VAC 1N 50/80 Hz |
| 120x90x87 h | 30 | 1 | - |
| 120x90x87 h | 30 | Ŧ | 230 VAC 1N 50/60 Hz |
| 120x90x87 h | 30 | - | 4 |
| 120x90x87 h | 30 | | 230 VAC 1N 50/80 Hz |
| 80x90x87 h | - | 9,9 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| 80x90x87 h | - | 9,9 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| 80x90x87 h | - | 9,9 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| 80x90x87 h | - | 9,9 | 400 VAC 3N 50/80 Hz |
| 120x90x87 h | - | 14,9 | 400 VAC 3N 50/80 Hz |
| 120x90x87 h | - | 14,9 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| 120x90x87 h | - | 14,9 | 400 VAC 3N 50/60 Hz |
| 120x90x87 h | - | 14,9 | 400 VAC 3N 50/80 Hz |
| | | | |



elementi neutri

La gamma si conclude con gli elementi neutri, fondamentali come punto di appoggio per la preparazione delle varie pietanze. Disponibili nelle versioni con o senza cassetto e modelli con lavello.

> Vani neutri H2 in acciaio inox per una estrema Igiene e facile pulizia. Possono essere realizzati con questa tipologia di armadi tutte le attrezzatture elettriche e solo alcuni modelli gas, anche se avete già installato una cucina Modular.

neutral elements



elementi neutri elements





modulo

da 80 cm

modulo da 40 cm



| | disegno | madella | des crizio ne |
|-----------------------------|--|----------------|------------------------------|
| eutri serie 700 | | EM 70/40 PL-P | Elemento neutro |
| ti ne | लल | EM 70/80 PL-P | Elemento neutro |
| elementi neutri saria 70 | 8 | EM 70/40 PLC-P | Elemento neutro con cassetto |
| eler | m | EM 70/80 PLC-P | Elemento neutro con cassetto |
| | Î | EM 70/60 LA-P | Elemento neutro con lavello |
| 006 | F. | EM 90/40 PL-P | Elemento neutro |
| selle | | EM 90/80 PL-P | Elemento neutro |
| | and the second s | EM 90/40 PLC-P | Elemento neutro con cassetto |
| | 酮 | EM 90/80 PLC-P | Elemento neutro con cassetto |
| | Î | EM 90/80 LA-P | Elemento neutro con lavello |

40x73x87 h 80x73x87 h 40x73x87 h 80x73x87 h 80x73x87 h 40x90x87 h 80x90x87 h 40x90x87 h 80x90x87 h 80x90x87 h



Dal 1986 Modular studia, progetta e realizza attrezzature di alto livello dedicate ai professionisti della ristorazione. Tutti i prodotti sono realizzati con lo scopo di soddisfare ogni tipologia di richiesta, di garantire l'efficienza e la sicurezza nel rispetto delle normative internazionali privilegiando inoltre un basso impatto ambientale. Qualità, flessibilità e innovazione sono le caratteristiche che ci contraddistinguono.



cooking ovens dishwashing refrigeration self service cooking islands preparation for professional people



modular professional s.r.l. via palù, 93 31020 san vendemiano treviso italy ph. +39 0438 7714 fax +39 0438 778399 modular@modular.it

www.modular.it