SERIE 700
cooking



MODULAR
PROFESSIONAL

SERIE 700

La creatività di una “grande” cucina

Cucina composta da apparecchiature modulari con ingombri contenuti. Prestazioni e qualità soddisfano le grandi esigenze. Robustezza, affidabilità, ergonomicità sono le caratteristiche che la contraddistinguono. La modularità la rende versatile, al fine di sfruttare al meglio tutti gli spazi disponibili all'interno della cucina, la sua funzionalità ha conquistato piena fiducia della clientela più esigente. I materiali utilizzati sono di qualità e ne garantiscono una lunga durata.

Medium size "heavy duty" kitchens

Kitchen composed by modular appliances which optimize the use of space. Performance and quality will satisfy any requirements and expectations. Solidity, reliability and ergonomics are the distinguishing features of the 700 line. The versatility and functionality of this series are appreciated by the most demanding customers and allow the ideal use of space. The materials used are high quality and guarantee long life to the appliances.

La créativité d'une "grande" cuisine

Cuisine composée d'équipements modulaires d'encombrement réduit. Performances et qualité pour satisfaire les grandes exigences. Solidité, fiabilité, ergonomicité sont les caractéristiques qui la distinguent.
Sa modularité la rend polyvalente, afin d'exploiter de la meilleure façon possible tous les espaces disponibles à l'intérieur de la cuisine. Sa fonctionnalité a conquis toute la confiance de la clientèle la plus exigeante.
Les matériaux utilisés sont de grande qualité et lui garantissent une longue durée de vie.





Die Kreativität einer "großen" Küche

Küche bestehend aus Modulgeräten mit geringem Raumbedarf. Leistungen und Qualität erfüllen höchste Ansprüche. Strapazierfähigkeit, Zuverlässigkeit, Ergonomie sind die herausragenden Charakteristiken. Die Modulbauweise macht sie vielseitig, um so gut wie möglich den zur Verfügung stehenden Platz in der Küche auszunutzen. Ihre Funktionalität hat das volle Vertrauen auch der anspruchsvollsten Kunden errungen. Die verwendeten Materialien sind qualitativ hochwertig und garantieren eine lange Lebensdauer.

Творчество "большой" кухни

Серия кухонного оборудования, состоящая из компактных модулей. Высокая производительность и качество удовлетворят самые высокие требования. Прочность, надежность и эргономность являются основными чертами этой линии. Модульность придаёт ей многогранность для наилучшего использования имеющегося в наличии на кухне места. Серия 700 завоевала полное доверие самых требовательных потребителей своей функциональностью и удобством. В производстве линии использованы материалы высокого качества для обеспечения долгого использования при интенсивных нагрузках.



Particolari di gusto
Distinctive features





Particolari di gusto

Particolari di gusto
Bruciatori rapidi, potenti, ad alto rendimento.
Griglie in ghisa, intercambiabili su tutti i bruciatori.
Comandi ergonomici e di facile uso.

Distinctive features

Powerful, high efficiency, fast burners.
Interchangeable cast iron pan supports.
Ergonomic and easy-to-use control panel.

Détails à goûter

Brûleurs rapides, puissants, à haut rendement.
Grilles supérieures en fonte, interchangeable sur tous les brûleurs. Boutons ergonomiques, faciles à utiliser.

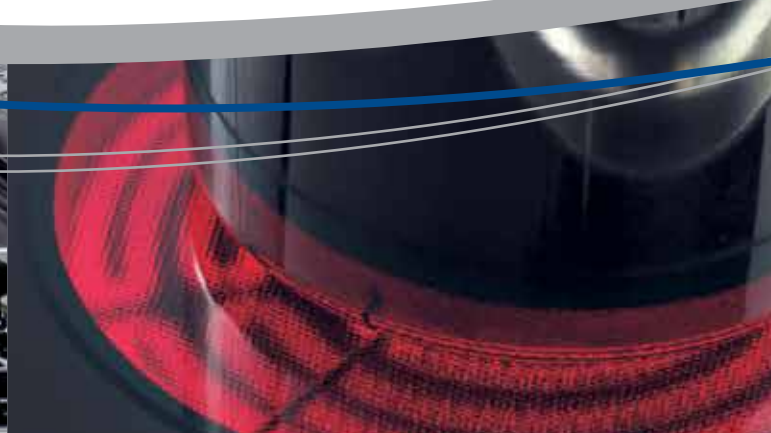
Details zum Genießen

Starke und leistungsfähige Schnellbrenner.
Gusseisengitter, austauschbar auf allen Brennern.
Ergonomische und bedienerfreundliche Steuerungen.

Особенности

Конфорки быстрого разогрева высокой мощности, с высоким КПД. Чугунные решетки-держатели для утвари, взаимозаменяемые на всех горелках. Эргономичное и простое в использовании управление.







Cucine a **Gas** ed **Elettriche**

Gas and Electric ranges



SERIE 700



Cucine a **Gas**
Gas ranges





Piastra bistecchiera rigata, 2 fuochi
Grooved steak plate: 2 burners
Plaque nervurée, 2 feux
Gerillte Grillplatte, 2 Flammen
Чугунная накладная рифленая поверхность на 2 горелки



Piastra bistecchiera liscia, 1 fuoco
Flat steak plate: 1 burner
Plaque lisse, 1 feu
Glatte Grillplatte, 1 Flamme
Чугунная накладная гладкая поверхность на 1 горелку

Cucine a gas
Bruciatori rapidi in ghisa/ottone, potenti, ad alto rendimento, muniti di bruciatore pilota, adeguatamente protetto. Bacinelle di raccolta smaltate, capienti di facile estrazione. Erogazione gas, mediante valvole di sicurezza a termocoppia. Forno smaltato con camera e porta isolate, riscaldamento tramite bruciatore a fiamma stabilizzata, ad accensione piezoelettrica, la temperatura è regolabile da 150 a 300 °C. Reggigriglie laterali a 3 posizioni, estraibili per la pulizia. Tuttapiastra con zone termiche differenziate, con anello centrale.

Gas ranges
Powerful, high efficiency fast burners, equipped with protected pilot burner. Enamelled easy-to-extract containers with good capacity. Gas supply controlled by safety valves and thermocouple. Enamelled oven with isolated chamber and door. Heating monitored by a stabilized flame burner with piezoelectric lighting. Temperature adjustable from 150 to 300°C. Removable grid holders with 3 position levels, extractable for easy cleaning. Solid top with central ring and differentiated heating zones.





70/40 PCG

70/110 PCG

70/70 TPFG

70/110 TPFG

Cuisinières à gaz

Brûleurs rapides en fonte et laiton, de puissance élevée avec une veilleuse pour l'allumage automatique, bien protégée. Cuvettes en acier émaillé, de grande capacité et amovibles pour le nettoyage.
La distribution du gaz arrive par soupape de sûreté avec thermocouple. Four en acier émaillé avec chambre et porte isolées, chauffage par brûleur à flammes stabilisées avec allumage piézoélectrique; la température est réglable de 150 à 300°C. Porte-grille à 3 positions, amovible pour le nettoyage. Coup de feu avec anneau central amovible et zones thermiques différenciées.

Gasherde

Starke und leistungsfähige Schnellbrenner aus Gusseisen/Messing, ausgerüstet mit angemessen geschütztem Pilotbrenner. Emaillierte große und leicht ausziehbare Sammelschalen. Gasversorgung über Sicherheitsventile mit Thermoelement.Emaillierter Ofen mit isolierter Kammer und Tür, Beheizung über Brenner mit stabilisierter Flamme und piezoelektrischer Zündung; Temperatureinstellung von 150 bis 300 °C.
Seitliche Rosthalter mit 3 Positionen, für die Reinigung ausziehbar. Glühplatte mit getrennten Heizzonen und Mittelring.

Газовые плиты

Горелки быстрого разогрева сделаны из чугуна/латуни, имеют высокую мощность, с высоким КПД, снабжены пилотной горелкой для автоподжига с соответствующей системой газконтроля. Легкосъемные для повседневного гигиенического ухода эмалированные емкости больших размеров. Подача газа контролируется клапаном безопасности термопары. Эмалированная поверхность духового шкафа с хорошей изоляцией двери, подогрев с помощью горелки стабильного пламени способствует равномерному пропеканию продукта. Розжиг осуществляется при помощи электрического пьезоэлемента. Диапазон рабочей температуры духового шкафа от 150 до 300 °C. Направляющие для противней имеют 3 уровня и легко вынимаются для гигиенического ухода. Плиты со сплошной поверхностью имеют зоны дифференциального подогрева с концентрическим нагревом.

Cucine Elettriche
Electric ranges



70/40 PVE



70/70 CFVE



Piastre elettriche quadre 22x22 cm
Electric square heating elements 22x22 cm
Plaques électriques carrées 22x22 cm
Quadratische Elektroplatte 22x22 cm
Квадратные электрические конфорки 22x22 см



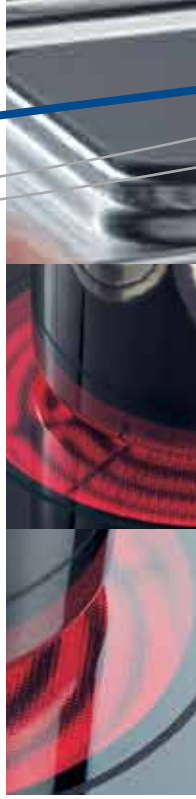
Piano in vetroceramica
Ceramic glass plate
Plan en vitro-céramique
Glaskeramikplatte
Стеклокерамическая поверхность

Cucine elettriche

Piastre elettriche in ghisa con bordo inox a tenuta sul piano, comandate da un commutatore, con 6 regolazioni di temperatura. Lampade spia di segnalazione inserimento alimentazione e funzionamento piastre. Piano in vetroceramica infrangibile, ermetico di facile pulizia, con zone di cottura serigrafate, protette da limitatori di temperatura. Forno smaltato con camera e porta isolate, griglia in dotazione GN 1/1, funzionamento a convezione forzata mediante motore con ventola inox, riscaldamento mediante resistenze termostatate con regolazione della temperatura da 100 a 300°C.

Electric ranges

Electric cast iron heating elements with stainless steel sealing border controlled by a commutator, with 6 temperature levels. Heating-on light. Shatterproof glass ceramic surface, hermetic for easy cleaning. Silk-screen printed cooking zones, protected by temperature control device. Enamelled oven with insulated chamber and door. Equipped with GN 1/1 grids. Forced-convection with stainless steel fan, thermostatic heating elements with temperature range from 100 to 300°C.





Cuisinières électriques

Plaques électriques en fonte avec bord en acier inox d'étanchéité sur la table, six possibilités de réglage de la température pour chaque plaque. Voyant lumineux signalant le branchement de l'alimentation électrique et le fonctionnement des plaques. Plan de cuisson en vitrocéramique, hermétique, facile à nettoyer, avec zones de cuisson sérigraphies avec un dispositif de protection en cas de surchauffe. Four en acier émaillé avec chambre et porte isolées, grille GN 1/1 en dotation, fonctionnement à air pulsée par moteur et résistances en inox circulaires, régulation de la température du four de 100°C à 300°C.

Elektroherde

Elektrische Gusseisenplatten mit plattenbündigem Edelstahlrand, schaltergesteuert, 6 Temperatureinstellungen. Anzeigeleuchten für Stromeinschaltung und Plattenfunktion. Unzerbrechliche, hermetische und leicht zu reinigende Glaskeramikplatte mit siebbedruckten Kochzonen, geschützt von Temperaturbegrenzern. Emaillierter Ofen mit isolierter Kammer und Tür, mitgeliefertes Rost GN 1/1, Zwangskonvektion über Motor mit Edelstahlventilator, Beheizung über Thermostatwiderstände mit Temperatureinstellung von 100 bis 300°C.

Электрические плиты

Электрические чугунные конфорки, герметично укрепленные на цельноштампованной рабочей поверхности, имеют 6 положений переключателя для регулирования рабочей температуры. Контрольная лампочка рабочего состояния и температуры. Стеклокерамическая поверхность высокой прочности, герметически впаянна для легкого гигиенического ухода, с выделенными зонами нагрева для экономии электроэнергии, которые защищены датчиками контролирующими рабочую температуру. Эмалированная поверхность духового шкафа с хорошей изоляцией двери, наличие решетки ГН 1/1 в стандартной комплектации, конвекционный духовой шкаф с крыльчатой из нержавеющей стали, подогрев с помощью тэнов с термостатом, регулируемая температура от 100 до 300 °С.







CFG/PCG/TPG

Modelli *Models* Modèles *Modelle* Modelos *Модели*	Dimensioni cm *Dimensions cm* Dimensions en cm *Abmessungen in cm* Dimensiones en cm *Габ.размеры см*	Modelli *Models* Modèles *Modelle* Modelos *Модели*	Dimensioni cm *Dimensions cm* Dimensions en cm *Abmessungen in cm* Dimensiones en cm *Габ.размеры см*	N° bruciatori x potenza *N° of burners x power* N° brûleurs x puissance *Brennerzahl x Leistung* N° de quemadores x potencia *Кол-во горелок х мощность*	Potenza forno Gas *Gas oven power* Puissance four gaz *Leistung Gasofen* Potencia horno a gas *Ном.мощность газ.духовки*	Potenza forno Elettrico *Electric oven power* Puissance four électrique *Leistung Elektroofen* Potencia horno eléctrico *Ном.мощность эл.духовки*	Potenza totale Gas *Total gas power* Puissance totale gaz *Gesamtgasleistung* Potencia total gas *Общая газ.мощность*	Potenza totale Elettrica *Total electric power* Puissance totale électrique *Gesamtelektroleistung* Potencia total eléctrica *Общая эл.мощность*	Alimentazione elettrica *Electric supply* Tension *Stromversorgung* Alimentación *Эл.питание*
70/40 PCG	40x70x85h	**70/40 PCG-T**	40x70x28h	1x3,7 kW+1x5,5 kW	-	-	9,2 kW	-	-
70/70 PCG	70x70x85h	**70/70 PCG-T**	70x70x28h	2x3,7 kW+2x5,5 kW	-	-	18,4 kW	-	-
70/110 PCG	110x70x85h	**70/110 PCG-T**	110x70x28h	4x3,7 kW+2x5,5 kW	-	-	25,8 kW	-	-
70/70 CFG	70x70x85h	**-**	-	2x3,7 kW+2x5,5 kW	5 kW	-	23,4 kW	-	-
70/110 CFG	110x70x85h	**-**	-	4x3,7 kW+2x5,5 kW	5 kW	-	30,8 kW	-	-
70/70 CFGE	70x70x85h	**-**	-	2x3,7 kW+2x5,5 kW	-	3x1,25 kW	18,4 kW	3,96 kW	400 Vac 3N 50-60Hz
70/110 CFGE	110x70x85h	**-**	-	4x3,7 kW+2x5,5 kW	-	3x1,25 kW	25,8 kW	3,96 kW	400 Vac 3N 50-60Hz
70/70 TPG	70x70x85h	**70/70 TPG-T**	70x70x28h	1x8,2 kW	5 kW	-	8,2 kW	-	-
70/70 TPFG	70x70x85h	**-**	-	1x8,2 kW	5 kW	-	13,2 kW	-	-
70/110 TPFG	110x70x85h	**-**	-	1x3,7 kW+1x5,5 kW+1x8,2 kW	-	-	22,4 kW	-	-



CFE/PCE/PVE

Modelli *Models* Modèles *Modelle* Modelos *Модели*	Dimensioni cm *Dimensions cm* Dimensions en cm *Abmessungen in cm* Dimensiones en cm *Габ.размеры см*	Modelli *Models* Modèles *Modelle* Modelos *Модели*	Dimensioni cm *Dimensions cm* Dimensions en cm *Abmessungen in cm* Dimensiones en cm *Габ.размеры см*	N° piastre x potenza *N° heating plates x power* N° plaques x puissance *N° plattenanzahl x leistung* N° de placas x potencia *Кол-во конфорок х мощность*	Potenza forno Elettrico *Electric oven power* Puissance four électrique *Leistung Elektroofen* Potencia horno eléctrico *Ном.мощность эл.духовки*	Potenza totale Elettrica *Total electric power* Puissance totale électrique *Gesamtelektroleistung* Potencia total eléctrica *Общая эл.мощность*	Alimentazione elettrica *Electric supply* Tension *Stromversorgung* Alimentación *Эл.питание*
70/40 PCE	40x70x85h	**70/40 PCE-T**	40x70x28h	2x2,6 kW	-	5,2 kW	400 Vac 3N 50-60Hz
70/70 PCE	70x70x85h	**70/70 PCE-T**	70x70x28h	4x2,6 kW	-	10,4 kW	400 Vac 3N 50-60Hz
70/70 CFE	70x70x85h	**-**	-	4x2,6 kW	3x1,26 kW	14,18 kW	400 Vac 3N 50-60Hz
70/40 PCEQ*	40x70x85h	**70/40 PCEQ-T**	40x70x28h	2x2,6 kW	-	5,2 kW	400 Vac 3N 50-60Hz
70/70 PCEQ*	70x70x85h	**70/70 PCEQ-T**	70x70x28h	4x2,6 kW	-	10,4 kW	400 Vac 3N 50-60Hz
70/70 CFEQ*	70x70x85h	**-**	-	4x2,6 kW	3x1,26 kW	14,18 kW	400 Vac 3N 50-60Hz
70/40 PVE	40x70x85h	**70/40 PVE-T**	40x70x28h	1x2,1 kW+1x2,5 kW	-	4,6 kW	400 Vac 3N 50-60Hz
70/70 PVE	70x70x85h	**70/70 PVE-T**	70x70x28h	2x2,1 kW+2x2,5 kW	-	9,2 kW	400 Vac 3N 50-60Hz
70/70 CFVE	70x70x85h	**-**	-	2x2,1 kW+2x2,5 kW	3x1,26 kW	12,98 kW	400 Vac 3N 50-60Hz

(*) Piastre elettriche quadre / *Electric square heating elements* / Plaques électriques carrées / *Quadratische Elektroplatte* / Placa eléctrica cuadrada / ***Электрические квадратные конфорки***

Fry top - Griglie e Friggitrici

Griddles - Grills and Fryers



SERIE 700



Fry top e Griglie
Griddles and Grills





Piastra con canalino di raccolta
Plate with grease collector tank with gutter collector
Plaque avec tiroir de recuperation
Platte mit Sammelkanal
Жарочная поверхность с каналом для сбора отходов

Fry top e Griglie
Modelli gas ed elettrici con piastra di cottura in acciaio ad elevata conducibilità termica per una distribuzione uniforme della temperatura. Tutte le apparecchiature sono provviste di canale anteriore e cassetto estraibile per la raccolta dei grassi residui e di paraspruzzi su 3 lati.
La piastra di cottura può essere liscia, rigata o mista per i modelli da 70 cm. Le griglie di cottura per i modelli pietra lavica hanno forma a “V”, sono in acciaio inox regolabili in altezza, mentre nelle altre versioni (GRG) le griglie di cottura sono realizzate in ghisa.

Griddles and Grills
Gas and electric griddles are supplied with a high conductivity steel plate for a uniform heat distribution. All appliances have a front duct, a grease collection drawer and splash back on 3 sides. The cooking surface can be flat or grooved, mixed on the 700 mm length. The lava stone grills are supplied with stainless steel “V” profiles and are adjustable in height. The GRG grills are equipped with a cast iron cooking grid.





Grillades

Modèles gaz et électriques avec plaque de cuisson en acier à haute conductibilité calorifique pour une distribution uniforme de la température. Tous les appareils sont doués d'un rebord périphérique, d'un tiroir récupération de graisse et para gicleur sur 3 cotés. La plaque de cuisson est disponible lisse, nervurée ou lisse et nervurée. Les plans de cuisson de grillades gaz et pierre lavique sont en fonte, la grille pierre lavique est réglable en hauteur par 2 leviers munis de poignées athermiques.

Fry Top und Grills

Elektrische und Gasmodelle mit Kochplatte aus Stahl mit hoher Wärmeleitfähigkeit für eine gleichmäßige Verteilung der Temperatur. Alle Geräte sind ausgestattet mit einem vorderen Kanal und ausziehbarem Schubfach für das Sammeln der Fettrückstände und Spritzschutz auf drei Seiten. Die Kochplatte kann glatt, gerillt oder glatt und gerillt beim Mod. 70 sein. Die Röste der Lavasteingrills werden mit einer "V" Edelstahlprofil Ausführung geliefert. Durch einen Rostift-System läßt sich die Abstand zwischen Grill und Kohlenbecken einstellen. Beim Mod. GRG bestehen die Röste aus Gusseisen.

Жарочные поверхности и Лавовые грили

Электрические и газовые модели имеют поверхность из спец. сплава стали с высокой теплопроводностью для обеспечения максимального равномерного нагрева за короткое время по всей поверхности. Все модели имеют переднее углубление и выдвижной ящик для сбора остатков жира, а так же брызгозащитный бортик с 3-х сторон. Жарочная поверхность может быть гладкой, рифленной или комбинированной в моделях 70 см. Газовые лавовые грили поставляются с V-образной решеткой из нержавеющей стали с возможностью регулирования расстояния между продуктом и лавой. Газовые грили GRG имеют чугунную решетку.

Friggitrici a **Gas** o **Elettriche**
Gas and **Electric** fryers



Friggitrici a gas o elettriche
Vasche ad elevata capacità, interamente in acciaio inox, munite di rubinetto di scarico, di filtro vasca e bacinella per la raccolta dell'olio residuo. Modelli gas, dotati di bruciatori in acciaio a fiamma orizzontale ad accensione piezoelettrica con valvola di sicurezza termostatica. Versioni elettriche, con resistenze corazzate ribaltabili per la pulizia.

Gas and electric fryers
High capacity wells entirely built in s/steel, equipped with a drain tap in the tank, filter and oil collection pan. Gas models, equipped with stainless steel horizontal burners with thermostatic safety valves. Electric versions, with armored and tilting heating elements for easy cleaning.



Vasca cottura mod. gas
Well on gas models
Cuve cuisson mod. gaz
Frittierwanne Gasmodelle
Ванна в газовых моделях



Resistenze ribaltabili mod. elettrici
Tilting heating elements on the electric models
Résistances basculantes mod. Electriques
Kippbare Widerstände Elektromodelle
Подъемные нагревательные элементы в электрических моделях

Friteuses à gaz ou electriques
Cuve entièrement en acier inox, munie d'un robinet de vidange, de filtre pour la cuve et bac collecteur d'huile. Modèles gaz doués de brûleurs en acier à flamme horizontale avec veilleuse à allumage piézo-électrique et vanne thermostatique. Modèles électriques avec résistances blindées basculantes permettant un nettoyage aisé.

Gas - oder Elektrofritteusen
Großräumige Wannen vollständig aus Edelstahl, ausgerüstet mit Ablasshahn, Wannenfilter und Sammelschale für Restöl. Gasmodelle ausgerüstet mit Stahlbrennern mit horizontaler Flamme und piezoelektrischer Zündung mit thermostatischem Sicherheitsventil. Elektroausführungen mit gepanzerten und für die Reinigung kippbaren Widerständen.

Газовые и электрические фритюрницы
Ванны большой емкости, полностью из нержавеющей стали, оснащены краном для слива, фильтром в ванне и приемным баком для сбора остатков масла. В газовых версиях установлены горелки из нерж.стали с горизонтальным пламенем, с предохранительным клапаном, термопарой и пьезоэлементом системы розжига.
В электрических версиях установлены нагревательные элементы повышенной прочности с подъемным механизмом для гигиенического ухода.



FTG/FTE GRG/GRL

Modelli / Models / Modèles / Modelle / Modelos / Модели	Dimensioni cm / Dimensions cm / Dimensions en cm / Abmessungen in cm / Dimensiones en cm / Габ.размеры см	Modelli / Models / Modèles / Modelle / Modelos / Модели	Dimensioni cm / Dimensions cm / Dimensions en cm / Abmessungen in cm / Dimensiones en cm / Габ.размеры см	N° bruciatori x potenza / N° of burners x power / N° brûleurs x puissance / Brennerzahl x Leistung / N° de quemadores x potencia / Кол-во горелок х мощность	N° resistenze xpotenza / N° of heating elements x power / N° résistances x puissance / Widerstandszahl x Leistung / N° de resistencias x potencia / Кол-во нагр.элем.х мощность	Dimen.piastra cottura/sup. Heating elements dimension / Dimensions plaque de cuisson/surface / Abmessung Kochplatte/Oberfläche / Dimensión placa cocción/superficie / Размеры раб.поверхности/пл.	Potenza totale Gas / Total gas power / Puissance totale gaz / Gesamtgasleistung / Potencia total gas / Общая газ.мощность	Potenza totale Elettrica / Total electric power / Puissance totale électrique / Gesamtelektroleistung / Potencia total eléctrica / Общая эл.мощность	Alimentazione elettrica / Electric supply / Tension / Stromversorgung / Alimentación / Эл.питание
70/40 FTG **70/40 FTG-CR** **70/40 FTRG** **70/40 FTRG-CR** **70/40 FTGS**	40x70x85h	**70/40 FTG-T** **70/40 FTG-CR-T** **70/40 FTRG-T** **70/40 FTRG-CR-T** **70/40 FTGS-T**	40x70x28h	1x5,7 kW	-	39,5x52 cm 21,7 dm²	5,7 kW	-	-
70/70 FTG **70/70 FTG-CR** **70/70 FTRG** **70/70 FTRG-CR** **70/70 FTRRG** **70/70 FTRRG-CR** **70/70 FTRGS**	70x70x85h	**70/70 FTG-T** **70/70 FTG-CR-T** **70/70 FTRG-T** **70/70 FTRG-CR-T** **70/70 FTRRG-T** **70/70 FTRRG-CR-T** **70/70 FTRGS-T**	70x70x28h	2x5,7 kW	-	69,5x52 cm 38,2 dm²	11,4 kW	-	-
70/40 FTE **70/40 FTE-CR** **70/40 FTRE** **70/40 FTRE-CR** **70/40 FTES**	40x70x85h	**70/40 FTE-T** **70/40 FTE-CR-T** **70/40 FTRE-T** **70/40 FTRE-CR-T** **70/40 FTES-T**	40x70x28h	-	3x1,5 kW	39,5x52 cm 21,7 dm²	-	4,5 kW	400 Vac 3N 50-60Hz
70/70 FTE **70/70 FTE-CR** **70/70 FTRE** **70/70 FTRE-CR** **70/70 FTRRE** **70/70 FTRRE-CR** **70/70 FTES**	70x70x85h	**70/70 FTE-T** **70/70 FTE-CR-T** **70/70 FTRE-T** **70/70 FTRE-CR-T** **70/70 FTRRE-T** **70/70 FTRRE-CR-T** **70/70 FTES-T**	70x70x28h	-	6x1,5 kW	69,5x55 cm 38,2 dm²	-	9 Kw	400 Vac 3N 50-60Hz
70/40 GRG	40x70x85h	**70/40 GRG-T**	40x70x28h	1x7,5 kW	-	-	7,5 kW	-	-
70/70 GRG	70x70x85h	**70/70 GRG-T**	70x70x28h	2x7,5 kW	-	-	15 kW	-	-
70/40 GRL	40x70x85h	**70/40 GRL-T**	40x70x28h	1x7,5 kW	-	-	7,5 kW	-	-
70/70 GRL	70x70x85h	**70/70 GRL-T**	70x70x28h	2x7,5 kW	-	-	15 kW	-	-



FRG/FRE SPE

Modelli / Models / Modèles / Modelle / Modelos / Модели	Dimensioni cm / Dimensions cm / Dimensions en cm / Abmessungen in cm / Dimensiones en cm / Габ.размеры см	Modelli / Models / Modèles / Modelle / Modelos / Модели	Dimensioni cm / Dimensions cm / Dimensions en cm / Abmessungen in cm / Dimensiones en cm / Габ.размеры см	Dimensioni vasca cm / Tank dimensions / Dimensions de la cuve / Abmessungen der Wanne in cm / Dimensiones cuba cm / Размеры ванны см	Capacità vasca l. / Tank capacity lt. / Capacité de cuve lt. / Fassungsvermögen der Wanne in l / Capacidad cuba l. / Емкость ванны л.	Potenza totale Gas / Total gas power / Puissance totale gaz / Gesamtgasleistung / Potencia total gas / Общая газ.мощность	Potenza totale Elettrica / Total electric power / Puissance totale électrique / Gesamtelektroleistung / Potencia total eléctrica / Общая эл.мощность	Alimentazione elettrica / Electric supply / Tension / Stromversorgung / Alimentación / Эл.питание
70/40 FRG 13	40x70x85h	-	-	28x33x32	13	10,2 kW	-	-
70/70 FRG 13	70x70x85h	-	-		13+13	20,4 kW	-	-
70/40 FRE 10	40x70x85h	**70/40 FRE-T10**	40x70x28h	25x37x21	10	-	7,5 kW	400 Vac 3N 50-60Hz
70/70 FRE 10	70x70x85h	**70/70 FRE-T10**	70x70x28h		10+10	-	15 kW	400 Vac 3N 50-60Hz
70/40 SPE	40x70x85h	**70/40 SPE-T**	40x70x28h	-	-	-	1 kW	400 Vac 3N 50-60Hz

Cuocipasta e Bagnomaria - Neutri

Pasta cookers and Bainmaries - Neutral elements



SERIE 700



Cuocipasta e Bagnomaria - Neutri
Pasta cookers and Bainmaries - Neutral elements



70/40 CPG

70/70 CPG

70/40 BME

70/70 BME



Portine, reggigriglie e griglie opzionali
Doors, grid supports and grids on request
Portes, échelle porte-grille et grilles en option
Türen, Rosthalter und optionale Roste
Дверцы, направляющие и решетки
заказываются дополнительно



Varie tipologie di cestini e loro disposizione
Different types of baskets and configurations
Différentes compositions des paniers disponibles
Verschiedene Arten von Körben und ihre Anordnung
Различные типы корзинок и комплетации





Varie combinazioni bacinelle Gastro-Norm su bagnomaria
Various types of Gastro-Norm containers on the bain-maries
Combinaisons possibles des bacs Gastro-Norm pour le Bain-Marie.
Verschiedene Kombinationen von Gastronorm-Schalen auf Wasserbad
Различная комплетация мармитов гастроемкостями

Cuocipasta e Bagnomaria - Neutri

Piani, cestelli e falsi fondi realizzati in acciaio inox. Vasche con capacità di 40 lt con fondo inclinato. Troppo pieno per eliminare gli amidi in sospensione. Modelli Gas con bruciatori in acciaio inox con pilota ad accensione piezoelettrica posizionato sotto la vasca. Modelli elettrici dotati di resistenze corazzate poste all'interno della vasca, possibilità di regolare la temperatura con un commutatore a 4 posizioni. Cuocipasta dotati di un termostato di sicurezza per vasca.

Pasta cookers and Bainmaries Ambient elements

Surfaces, baskets and false bottoms made in stainless steel. 40 liter capacity tanks with sloped bottom. Overflow tube to eliminate suspended starches. Stainless steel burners on gas models with pilot flame and piezoelectric ignition positioned under the tank. Electric models equipped with armored heating elements placed inside the tank, possibility to adjust the temperature by a 4 position commutator. Pasta cookers are supplied with a safety control device In each tank.







70/70 PLC



70/70 LA

70/40 PLC

Cuiseur à pâtes et Bain-Marie Neutres

Dessus, paniers et faux fonds réalisés en acier inox. Cuve de capacité 40 lt, avec fond incliné et munie de trop plein pour les amidons.
Chauffage gaz par des brûleurs inox avec veilleuse, allumage grâce au dispositif piézo-électrique. Chauffage électrique par résistances blindées en acier inox placées à l'intérieur du bac, régulation de la température par commutateur à 4 positions de chauffe.

Cassetto estraibile dei PLC
PLC extractable drawer
Tiroir amovible de Neutres .
Ausziehbare Schublade der PLC
Нейтральные элементы PLC имеют выдвижные двери



Pastakocher und Wasserbad - Neutral

Platten, Körbe und Siebböden aus Edelstahl. Wannen mit einem Fassungsvermögen von 40 lt mit geneigtem Boden. Überlauf für die Entfernung der suspendierten Stärke. Gasmodelle mit Brennern aus Edelstahl und unter der Wanne positioniertem Pilotbrenner mit piezoelektrischer Zündung. Elektromodelle ausgerüstet mit gepanzerten Widerständen im Inneren der Wanne, Möglichkeit zur Temperatureinstellung über Schalter mit 4 Positionen. Pastakocher sind mit einem Wannensicherheitsthermostat ausgestatten.

Макароноварки и Мармиты - Нейтральные элементы

Рабочие поверхности, корзины и фальш-дно изготовлены из нержавеющей стали. Ванны с округленными угловыми стыками вместимостью 40 литров имеют наклонное дно. Зона перелива с переливной трубкой для удаления крахмала и пены. В газовых версиях горелки из нержавеющей стали находятся под ванной, имеется пилотная горелка и электрический пьезоэлемент для розжига.
В электрических версиях под ванной установлены нагревательные элементы из нержавеющей стали повышенной прочности. Рабочая температура регулируется 4-мя положениями переключателя.
Макароноварки оснащены предохранительным термостатом в ванне.









CPG/CPE

Modelli *Models* Modèles *Modèle* Modelos *Модели*	Dimensioni cm *Dimensions cm* Dimensions en cm *Abmessungen in cm* Dimensiones en cm *Габ.размеры см*	N° bruciatori x potenza *N° of burners x power* N° brûleurs x puissance *Brennerzahl x Leistung* N° de quemadores x potencia *Кол-во горелок х мощность*	N° resistenze x potenza *N° of heating elements x power* N° résistances x puissance *Widerstandszahl x Leistung* N° de resistencias x potencia *Кол-во нагр.эл.х мощность*	Potenza totale Gas *Total gas power* Puissance totale gaz *Gesamtgasleistung* Potencia total gas *Общая газ.мощность*	Potenza totale Elettrica *Total electric power* Puissance totale électrique *Gesamtelektroleistung* Potencia total eléctrica *Общая эл.мощность*	Alimentazione elettrica *Electric supply* Tension *Stromversorgung* Alimentación *Эл.питание*
70/40 CPG	40x70x85h	1x11,8 kW	-	11,8 kW	-	-
70/70 CPG	70x70x85h	1x11,8 kW	-	11,8 kW	-	-
70/40 CPE	40x70x85h	-	2x3,8 kW	-	7,6 kW	400 Vac 3N 50-50Hz
70/70 CPE	70x70x85h	-	2x3,8 kW	-	7,6 kW	400 Vac 3N 50-50Hz



BME

Modelli *Models* Modèles *Modèle* Modelos *Модели*	Dimensioni cm *Dimensions cm* Dimensions en cm *Abmessungen in cm* Dimensiones en cm *Габ.размеры см*	Modelli *Models* Modèles *Modèle* Modelos *Модели*	Dimensioni cm *Dimensions cm* Dimensions en cm *Abmessungen in cm* Dimensiones en cm *Габ.размеры см*	N° resistenze x potenza *N° of heating elements x power* N° résistances x puissance *Widerstandszahl x Leistung* N° de resistencias x potencia *Кол-во нагр.эл.х мощность*	Potenza totale Elettrica *Total electric power* Puissance totale électrique *Gesamtelektroleistung* Potencia total eléctrica *Общая эл.мощность*	Alimentazione elettrica *Electric supply* Tension *Stromversorgung* Alimentación *Эл.питание*
70/40 BME	40x70x85h	**70/40 BME-T**	40x70x28h	1x1,52 kW	1,52 kW	230 Vac 1 50-60Hz
70/70 BME	70x70x85h	**70/70 BME-T**	70x70x28h	3x1 kW	3 kW	400 Vac 3N 50-60Hz



PLC LA

Modelli *Models* Modèles *Modèle* Modelos *Модели*	Dimensioni cm *Dimensions cm* Dimensions en cm *Abmessungen in cm* Dimensiones en cm *Габ.размеры см*	Modelli *Models* Modèles *Modèle* Modelos *Модели*	Dimensioni cm *Dimensions cm* Dimensions en cm *Abmessungen in cm* Dimensiones en cm *Габ.размеры см*	Dimensioni interne cassetto cm *Internal drawer dimensions cm* Dimensions internes tiroir cm *Innenabmessungen des Schubfachs in cm* Dimensiones interiores del cajón en cm *Внутр.размеры ящика см*
70/40 PLC	40x70x85h	**70/40 PLC-T**	40x70x28h	30,5x52x14,3h
70/70 PLC	70x70x85h	**70/70 PLC-T**	70x70x28h	
70/70 LA	70x70x85h	**70/70 LA-T**	70x70x28h	-



Pentole e Brasiere
Boiling pans and Tilting pans

SERIE 700



Pentole e Brasiere
Boiling pans and Tilting pans



Pentole e Brasiere
Le pentole gas ed elettriche sono a riscaldamento indiretto, l'erogazione del gas avviene mediante rubinetto valvolato in sicurezza, con bruciatore pilota.
Le pentole elettriche sono dotate di resistenze corazzate poste nell'intercapedine.
Le brasiere hanno vasca ribaltabile, interamente inox.

Boiling pans and Tilting pans
Gas and electric boiling pans with indirect heating system. Gas supply through a safety tap valve with gas pilot. The electric boiling pans are equipped with armoured heating elements placed in the jacket interspace.
The bratt pans have a tilting tank, entirely made in stainless steel.



Marmites et Sauteuses
Les marmites gaz et électriques sont à chauffage indirect. Chauffage gaz par vanne avec sécurité par thermocouple, avec veilleuse. Chauffage électrique par résistances blindées à immersion dans la double enveloppe.
Les sauteuses ont la cuve basculantes, entièrement en acier inox.

Töpfe und Kippbratpfannen
Die Gas und Elektrotöpfe besitzen eine indirekte Beheizung, die Gasversorgung erfolgt über einen Sicherheitshahn mit Ventil und Pilotbrenner.
Die Elektrotöpfe sind ausgerüstet mit gepanzerten Widerständen im Zwischenraum. Die Kippbratpfannen besitzen eine kippbare Wanne, die vollständig aus Edelstahl besteht.

Пищеварочные котлы и Опрокидываемые Сковороды
Газовые и электрические пищеварочные котлы имеют непрямой нагрев для равномерного распределения тепла. В газовых версиях подача газа осуществляется через предохранительный клапан с термопарой, имеется пилотная горелка. В электрических версиях в рубашке под чаном установлены нагревательные элементы из нержавеющей стали повышенной прочности.
Сковороды имеют опрокидывающуюся чашу полностью изготовленную из нержавеющей стали.







PGI/PEI

Modelli *Models* Modèles *Modelle* Modelos *Модели*	Dimensioni cm *Dimensions cm* Dimensions en cm *Abmessungen in cm* Dimensiones en cm *Габ.размеры см*	N° bruciatori x potenza *N° of burners x power* N° brûleurs x puissance *Brennerzahl x Leistung* N° de quemadores x potencia *Кол-во горелок х мощность*	N° resistenze x potenza *N° of heating elements x power* N° résistances x puissance *Widerstandszahl x Leistung* N° de resistencias x potencia *Кол-во нагр.эл.х мощность*	Capacità/diametri intern *Tank dimensions/internal tank diameter* Capacité/diamètre interne cuve *Fassungsvermögen/Innendurchmesser der Wanne* Capacidad/diámetro interior de la cuba *Вместимость/ внутр.диам.*	Potenza totale Gas *Total gas power* Puissance totale gaz *Gesamtgasleistung* Potencia total gas *Общая газ.мощность*	Potenza totale Elettrica *Total electric power* Puissance totale électrique *Gesamtelektroleistung* Potencia total eléctrica *Общая эл.мощность*	Alimentazione elettrica *Electric supply* Tension *Stromversorgung* Alimentación *Эл.питание*
70/70 PGI	70x70x85h	1x13,7 kW	-	50 l. 40 cm	13,7kW	-	-
70/70 PEI	70x70x85h	-	2x6 kW		-	12 kW	400 Vac 3N 50-60Hz



BRG/BRE

Modelli *Models* Modèles *Modelle* Modelos *Модели*	Dimensioni cm *Dimensions cm* Dimensions en cm *Abmessungen in cm* Dimensiones en cm *Габ.размеры см*	Dimensioni vasca *Tank dimensions* Dimensions de la cuve *Abmessungen der Wanne in cm* Dimensiones cuba cm *Размеры чаши см*	Capacità vasca *Tank capacity lt.* Capacité cuve *Fassungsvermögen der Wanne* Capacidad cuba *Литраж чаши*	Potenza totale Gas *Total gas power* Puissance totale gaz *Gesamtgasleistung* Potencia total gas *Общая газ.мощность*	Potenza totale Elettrica Total electric power Puissance totale électrique Gesamtelektroleistung Potencia total eléctrica *Общая эл.мощность*	Alimentazione elettrica *Electric supply* Tension *Stromversorgung* Alimentación *Эл.питание*
70/70 BRG	70x70x85h	61x45x16 kW	44 l.	10 kW	-	-
70/70 BRGM*	70x70x85h			10 kW	0,3 Kw	230 Vac 1N 50-60Hz
70/70 BRE	70x70x85h	61x45x16 kW	44 l.	-	6,3 Kw	400 Vac 3N 50-60Hz
70/70 BREM*	70x70x85h			-	6,6 Kw	400 Vac 3N 50-60Hz

(*) Motorizzato - Automated version - Motorié - Mit motor - *С электрическим подъемом*



Vasca pentole / *Boiling pan tank* / Cuve marmites
Topfwanne / Cuba marmitas / *Емкость котла.*



Vasca brasiera ribaltabile, acciaio inox / *Stainless steel tilting bratt pan tank*
Cuve sauteuse basculante, inox / *Kippbare Bratpfannenwanne, Edelstahl*
Cuba de la sartén basculante, en acero inoxidable / *Опрокидывающаяся чаша из сатинированной нерж. стали*

YOUR emotion... OUR passion

Modular Professional srl
via Palù, 93 - 31020 San Vendemiano (TV) Italy
Tel. +39 04387714 - Fax +39 0438778399
E-mail: modular@modular.it - Web: www.modular.it

Rivenditore | Dealer | Revendeur | Verkäufer | Revendedor