

Posizionabile a centro locale, l'ampia gamma di elementi della Serie LD offre una doppia operatività, aumentando l'efficienza dello spazio di lavoro e liberando la creatività dello chef.

### Double the **efficiency**

*With the possibility to be placed in the centre of the room, the wide range of elements of the LD series offers double working capability, increasing workspace efficiency and setting the chef's creativity free.*

### L'efficacité redouble

Positionnable au centre du local, l'ample gamme d'éléments de la série LD offre une double opérativité, en augmentant l'efficacité de l'espace de travail et en libérant la créativité du chef.

### Verdoppelt die **Effizienz**

*In der Mitte des Raumes positionierbar, sind die Elementen der LD-Serie aus der umfangreichen Produktpalette doppelt praktisch, da sie den zur Verfügung stehenden Arbeitsbereich vergrößern und die Kreativität des Küchenchefs freisetzen.*

### Dobla la **eficiencia**

Gracias a que ofrece la posibilidad de ubicarlo en el centro del local, la amplia gama de elementos de la serie LD otorga una nueva operatividad que aumenta la eficiencia del espacio de trabajo y libera la creatividad del chef.





Più **autonomia** nel preparare

More **independence**



110/160 pcg

110/80 pcg

110/40 pcg

#### piano di cottura a gas

Dotato di bruciatori rapidi in ghisa/ottone di elevata potenza con bacinelle in acciaio smaltato estraibili per la pulizia. Erogazione gas mediante rubinetti valvolati in sicurezza con termocoppia e bruciatore pilota, per l'accensione automatica dei bruciatori. Griglie piano di cottura in ghisa smaltata antiacido.

#### GAS BOILING UNIT

Fitted with fast heating high output burners in cast iron and brass. Enamelled steel removable drip trays, for ease of cleaning. Gas supply via gas valve with flame failure safety device by means of thermocouple and pilot burner for automatic ignition. Pan supports manufactured from anticorrosive enamelled cast iron.

#### plan de cuisson a gaz

Brûleurs rapides en fonte et laiton de puissance élevée; en dessous cuvettes en acier émaillé, amovibles pour le nettoyage. Arrivée du gaz par robinet avec sécurité totale, thermocouple et veilleuse pur l'allumage automatique des brûleurs. Grilles du plan de cuisson en fonte émaillée antiacide.

#### GAS KOCHFELD

Starkbrenner aus Guß und Messing. Kochmulden tiefzogen aus Edelstahl, zur Reinigung herausnehmbar. Gasversorgung durch Sicherheitsventil mit Thermoelement und Zündflammenbrenner. Topträger aus emailliertem Guß, säurebeständig.

#### piano de tra BaJo a gas

Equipado con rápidos quemadores en fundición/latón de elevada potencia con bandejas en acero esmaltado extraíbles para la limpieza. Distribución de gas por medio de grifos con válvula de seguridad con termpopar y quemador piloto para el encendido automático de los quemadores. Parrillas plano de trabajo en fundición esmaltada antiácido.



110/170 cfg

#### tutt'apiastro a gas

Dimensioni piastra cm 76x76. Piastra ad alto rendimento dotata di anello centrale estraibile. Bruciatore in ghisa di elevata potenzialità. Rubinetto gas valvolato in sicurezza con termocoppia. Accensione piezoelettrica.

#### SOLID TOP

Cooking surface dimensions cm 76x76. High performance cooking plate fitted with a central removable ring. High potential cast iron burner. Main burner fitted with flame failure safety device by means of thermocouple. Piezoelectric ignition.

#### coup de feu

Dimensions de la plaque cm 76x76. Plaque à haut rendement avec anneau central amovible. Brûleur en fonte de puissance élevée pourvu de veilleuse et thermocouple. Allumage piézoélectrique.

#### GLUHPLATTENHERD GASBEHEIZT

Plattenmaß 76x76 cm. Gußplatte mit herausnehmbarem Mittelring. Hohe Leistung Gußbrenner. Sicherheitsventil mit Thermoelement und Zündflammenbrenner. Piezozündung. Gerätebetrieb erfordert zwingend eine Strömungssicherung.

#### planc Ha entera a gas

Dimensión de la plancha cm 76x76. Plancha de alto rendimiento dotada de anillo central extraíble. Quemador en fundición de elevada potencia. Grifo gas con válvula de seguridad con termpopar. Encendido piezoelectrico.



110/130 cfg

110/90 cfg

#### forno a gas passante

Dimensioni interne cm 53x90x28 h. Reggigriglie laterali a 3 posizioni, estraibili per la pulizia. Porte a doppia parete, isolate con lana di vetro, dotate di cerniere con molle equilibranti. Bruciatore a fiamma stabilizzata. Rubinetto termostatico con sicurezza a termocoppia, regolazione della temperatura da 150 a 300°C. Accensione bruciatore con accenditore piezoelettrico e bruciatore pilota. Griglie da cm 53x43.

#### PASS-THROUGH GAS OVEN

Internal dimensions cm 53x90x28 h. Three positions oven grills supports, removable for ease of cleaning. Double-skinned, insulated with glass wool and equipped with balancing spring hinges. Oven burner designed for maximum flame stability. Multifunction thermostat with flame protection by a thermocouple, temperature regulation from 150 to 300°C. Piezoelectric burner ignition and pilot burner. Oven-grills dimensions cm 53x43

#### four tra versant a gaz

Dimensions intérieures cm 53x90x28 h. Support pour grilles à 3 positions, amovible pour le nettoyage. Portes du four à double-paroi isolées avec laine de verre et douées de charnières avec ressorts équilibrants. Brûleur du four étudié pour une stabilité des flammes. Thermostat équipé avec sûreté à thermocouple; régulation de la température de 150 à 300°C. Allumage piézoélectrique du brûleur. Dimensions de la grille du four cm 53x43.

#### ADURCHGEHENDER GAS BACKOFEN

Innenmaße 53x90x28 h cm. Rosthalterungen zur Reinigung herausnehmbar, 3 Einschubhöhen. Doppelwandige Ofentür, mit wärmsoliert und mit Spezialscharniere mit Gewichtsausgleich ausgestattet. Stabilisierte-Flamme-Brenner Thermostatisches Sicherheitsventil mit Thermoelement, einstellbare Temperatur, 150-300 °C. Zündflammenbrenner u. Piezozündung. Rost abmessungen 53x43 cm.

#### Horno a gas pasante

Dimensión interior cm 53x90x28h. Soporte para parrillas laterales con 3 posiciones, extrible para la limpieza. Puerta a doble pared, aisladas con lana de vidrio, equipadas con bisagras con muelles equilibradores. Quemador a llama autoestabilizada. Grifo termostático con seguridad a termpopar, regulación de la temperatura de 150 a 300°C. Encendido quemador con encendedor piezoelectrico y quemador piloto. Parrillas de cm 53x43.



110/90 tpg

110/90 tpg

#### armadio neutro per mod . 110/130 cfg

Dimensioni interne cm 34x90x39 h. Porte a battente a doppia parete. Su tutti i modelli le portine sono opzionali, tranne per il Mod. 110/130 CFG.

#### NEUTRAL CABINET FOR TYPE 110/130 CFG

Internal dimensions cm 34x90x39 h. Side hinged doublewalled doors. Doors are optional for all models, except for Mod. 110/130 CFG.

#### armoire neutre pour mod . 110/130 cfg

Dimensions intérieures cm 34x90x39 h. Portes à battant à double paroi. Les portes sont optionnelles pour tous les modèles, excepté pour le modèle 110/130 CFG.

#### NEUTRALER SCHRANK FÜR MOD. 110/130 CFG

Innenmaße 34x90x39 h. Doppelwandige Klapptüren. Türen auf Wunsch für alle Modelle, außer für Mod. 110/130 CFG.

#### armadio neutro par a mod. 110/130 cfg

Dimensión interior cm 34x90x39h. Puerta con batientes de doble pared. En todos los modelos las puertas son opcionales, excepto que para el Mod. 110/130 CFG.



More room for **imaginative** cooking



### cuocip ast a a gas

Vasca capacità 40l. su mobile chiuso. Piano in AISI 304; la vasca è realizzata in acciaio inox AISI 316.

Vasca GN 1/1 adatta per l'inserimento di cestelli h. 200 mm. Carico acqua con manopola posta sul cruscotto.

#### modello a gas

Riscaldamento tramite bruciatore in acciaio inox posto sotto la vasca. Erogazione gas mediante rubinetto valvolato in sicurezza con termocoppia. Bruciatore pilota e accenditore piezoelettrico.

#### modello elettrico

Commutatore a 4 posizioni, resistenze a filo nudo posto sotto il fondo vasca. Lampada spia di segnalazione inserimento alimentazione elettrica e funzionamento resistenze.

### GAS PASTA COOKERS

Gas pasta cooker, tub capacity 40litres, on closed cabinet. Top in AISI 304 stainless steel. The tub is made of AISI 316 stainless steel. GN 1/1 tub for insertion of baskets h. 200 mm. Water filling with handle located on control panel.

**Gas Model**  
Heating by means of stainless steel burner located under the tub. Gas provided by means of safety valve cock with thermocouple, pilot burner and piezoelectric lighter

**Electric Model**  
4-position switch, bare wire heating elements located under the bottom of the tub. Indicator light to show electrical power supplied and heating elements in operation.

### cuiseur À pâtes À gaz

Cuiseur à pâtes à gaz, cuve-capacité 40 l sur meuble fermé. Plan en AISI 304; la cuve est réalisée en acier inox AISI 316. Cuve GN 1/1 indiquée pour l'utilisation de paniers de 200 mm de hauteur. Chargement eau avec manette placée sur le bandeau de commandes.

**modèle à gaz**  
Chauffage à l'aide de brûleur en acier inox placé sous la cuve. Alimentation du gaz à l'aide d'un robinet avec soupape de sécurité, thermocouple, brûleur veilleuse et allumeur piézo-électrique

**modèle électrique**  
Commutateur à 4 positions. résistances à fil nu placées sous le fond de la cuve. Voyant lumineux d'alimentation électrique et de fonctionnement des résistances.

### GASNUDELKOCHER

Gasnudelkocher, Fassungsvermögen des Beckens 40 l auf geschlossenem Möbel. Platte in AISI 304; das Becken ist in Edelstahl AISI 316 ausgeführt. Becken GN 1/1 geeignet zum Einsetzen von Körben mit H.von 200 mm. Wassereinlauf durch einen Drehschalter auf dem Bedienfeld.

#### Gas Modell

Aufheizung durch Edelstahlbrenner, der sich unter dem Becken befindet. Gasversorgung über einen Hahn mit Sicherheitsventil mit Thermoelement, Zündbrenner und piezoelektrischem Zünder

**Elektriker Modell**  
Wahlschalter mit 4 Stellungen Widerstände mit nacktem Draht unter dem Beckenboden. Signalleuchte der eingeschalteten Stromversorgung und des Betriebs der Heizwiderstände.

### cocedores pasta a gas

Cocedores pasta a gas, cuba con capacidad de 40 l sobre mueble cerrado. Superficie con de AISI 304; la cuba está fabricada de acero inoxidable AISI 316. Cuba de GN 1/1, adecuada para introducir cestas de hasta 200 mm de altura. Llenado de agua mediante mando ubicado bajo el panel.

#### modelo a gas

Calentamiento por medio de quemador de acero inoxidable, ubicado bajo la cuba. Erogación del gas mediante grifo con válvula de seguridad con termopar, quemador piloto y encendedor piezoelectrico

**modelo eléctrico**  
Conmutador de 4 posiciones. Resistencias de alambre desnudo ubicadas en el fondo de la cuba. Indicador luminoso que señala el inicio de la alimentación eléctrica y el funcionamiento de las resistencias.



110/50 cpg



110/90 Bmg

110/50 Bmg



110/40 plc

### Bagnomaria a gas

Piano, vasca, falsofondo rivestimento esterno in acciaio inox 18/10. Vasche adatte per l'inserimento di bacinelle GN fino a h 15 cm. Falsofondo in dotazione. Vasca con scarico acqua frontale, a mezzo rubinetto a sfera. Rubinetto alimentazione acqua su modello da 90. Riscaldamento tramite bruciatore in acciaio inox posto sotto alla vasca. Erogazione gas mediante rubinetto valvolato in sicurezza, bruciatore pilota e accenditore piezoelettrico per l'accensione automatica dei bruciatori.

Su tutti i modelli le portine e le bacinelle sono opzionali.

### GAS BAIN

Top, bowl and false bottom external coating manufactured from 18/10 stainless steel. Bowls suitable for gastronomic pans up to 15 cm high. False bottom is supplied. Water drainage by front ball-point tap. Water supply tap on 90 model. Heating by means stainless steel burner situated under the bowl. Gas supply by valve with flame failure safety device, pilot burner and piezo-electric igniter for the automatic ignition of the burner. Doors and GN containers are optional.

### GAS WASSERBÄDER

Oberplatte, Wanne und gelochter Einlegeboden Außenverkleidung aus CNS 18/10. Geeignet zur Aufnahme von GN-Behältern bis 15 cm. Tiefe. Wasserablauf durch Kugelventil in der Front-blende. 90 Modelle Wasserleitungshahn. Die Beheizung erfolgt mittels Edelstahl Brenner unter der Wanne. Gaszufuhr durch Sicherheitsventil Zündflammenbrenner und Piezoelektrische Zündflammenbrenner und. Piezoelektrische Zündung zum automatischen Zünden des Brenners.

Für alle Modelle sind Türen und GN-Behälter Behälter Wahlfrei.

### Bain-marie a gaz

Plan supérieur, cuve et double fond Revêtement extérieur en acier inoxydable 18/10. Les dimensions permettent l'emploi de bacs GN jusqu'à 15 cm de hauteur. Double fond en dotation. Vidange de l'eau en façade par robinet à bille. Modèle de 90 avec robinet d'arrivée eau. Chauffage par brûleur en acier inox placé sous la bac. Arrivée du gaz par robinet avec saupage de sûreté, veilleuse et dispositif d'allumage piezoelectrique pour l'allumage automatique des brûleurs.

Les portes et les bacs sont extra pour tous les modèles.

### Bano maria a gas

Plano de trabajo, cuba y falso-fondo en acero inoxidable 18/10. Cubas idóneas para la introducción de bandejas GN de hasta h 15 cm. Falso-fondo incluido. Cuba con desagüe frontal por medio de grifo. Grifo alimentación agua en el modelo de 90 cm. Calentamiento por medio de quemador en acero inoxidable alojado debajo de la cuba. Distribución gas por medio de grifo con válvula de seguridad, quemador piloto y encendedor piezoelectrico para el encendido automático de los quemadores.

En todos los modelos las puertas y las bandejas son opcionales.

### elementi neutri

Il piano di lavoro neutro è realizzato interamente in acciaio inox AISI 304. Dotato di cassetto in acciaio inox montato su guide, smontabile per la pulizia e adatto per l'inserimento di bacinelle GN fino a h 15 cm. Su tutti i modelli le portine sono opzionali.

### NEUTRAL UNITS

Work top entirely realised in stainless steel AISI 304. Equipped with stainless steel drawer mounted on slide rails, removable for cleaning and suitable for GN containers until 15 cm height. Doors are optional for all models.

### NEUTRALE ELEMENTE

Arbeitsplatte völlig aus CNS AISI 304. Schublade mit Führungen, herausnehmbar für Reinigung, geeignet zur Aufnahme von GN-Einsätzen bis zu 15 cm Tiefe. Türen auf Wunsch auf alle Modelle.

### elements neutres

Le plan de travail est réalisé entièrement en acier inox AISI 304. Doué d'un tiroir en acier inox monté sur guides, extractible pour le nettoyage, prévu pour bassins gastronomic GN ayant 15 cm de profondeur. Les portes sont optionnelles pour tous les modèles.

### elementos neutros

El plano de trabajo neutro está totalmente realizado en acero inoxidable AISI 304. Equipado con cajón en acero inoxidable montado sobre guías, desmontable para la limpieza e idóneo para introducir bandejas GN hasta h 15 cm. En todos los modelos las puertas son opcionales.



110/50 ftrg

110/50 ftg-cr



110/90 ftrg

110/90 ftg-cr



110/40 frg13



### fr y top a gas

Modello da 50 cm con piastra liscia o rigata. Modello da 90 cm con piastra liscia, 1/2 liscia + 1/2 rigata, oppure tutta rigata. N. 2 zone di cottura indipendenti per i modelli da 90 cm. Tutte le apparecchiature possono essere disponibili con la piastra in acciaio cromato. Bruciatore a fiamma stabilizzata.

### GAS GRIDDLES

50 cm model available flat or grooved. 90 cm model: flat, 1/2 flat and 1/2 grooved, or entirely grooved. Two independently controlled cooking zones in the 90 cm double model. All appliances are available with stainless steel chromium plate. Burner designed for maximum flame stability.

### plaques grillades gaz

Modèle de 50 cm avec plaque lisse ou nervurée. Modèle de 90 cm avec plaque toute lisse, moitié lisse et moitié nervurée ou toute nervurée. Modèles de 90 cm avec 2 zones de cuisson indépendantes. Tous les modèles peuvent avoir la plaque de cuisson en acier chrome. Brûleur du four étudié pour une stabilité des flammes maximum.

### GAS BRAT-UND GRIDDLEPLATTEN

Modell 50 cm: Wahlweise als Brat oder Griddleplatte lieferbar. Modell 90 cm: Wahlweise als glatte Bratplatte, 1/2 glatt und 1/2 geriffelt oder völlig geriffelte Bratplatte. 2 unabhängig gesteuerte Brat-bzw. Grill-zonen. Alle modelle sind mit hart-verchromter Bratplatte lieferbar. Stabilisierte-Flamme-Brenner.

### fr y-top a gas

Modelo de cm 50 con plancha pulida o rayada. Modelo de 90 cm con plancha pulida, 1/2 pulida + 1/2 rayada, o toda rayada. N. 2 zonas de calentamiento independiente en los modelos de 90 cm. Todos los equipos pueden estar disponibles con la plancha en acero cromado. Quemador a llama autoestabilizada.

### friggitrici a gas

Riscaldamento olio con bruciatori a fiamma orizzontale irradiata in tubi d'acciaio inox 18/10 immersi nell'olio. Valvola di sicurezza termostatica, bruciatore pilota e accenditore piezoelettrico per l'accensione automatica dei bruciatori. Termostato di sicurezza. Cestello cm 26x29x14 h. con manico in termoplastica. Filtro in dotazione.

### GAS FRYERS

Oil heating with horizontal flame burners in 18/10 stainless steel pipes plunged into oil. Safety thermostatic valve, pilot burner and piezo electric unit to light the burner automatically. Safety thermostat. Basket dimensions: cm 26x29x14 h., with thermoplastic handle. Filter is supplied.

### piastre normali

Erogazione gas mediante rubinetti valvolati in sicurezza, con termocoppia e bruciatore pilota per l'accensione automatica dei bruciatori.

### STANDARD STEEL HOT PLATE

Gas supply via gas valves with flame failure safety device by means of thermocouple and standing pilot for automatic ignition of the burners.

### plaques c Hauff antes en acier st and ard

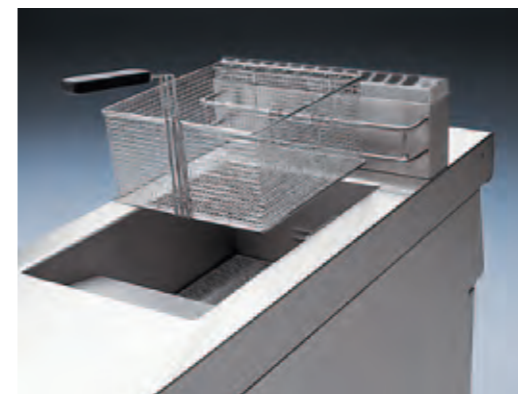
Arrivée du gaz par robinets avec soupape de sûreté, thermocouple et veilleuse pour l'allumage automatique des brûleurs.

### EDELSTAHL BRATPLATTE

Gasversorgung durch Sicherheitsventil mit Thermoelement und Zündflammenbrenner für die automatische Brennerzündung.

### planc Has normales

Distribución del gas por medio de grifos con válvula de seguridad, con termopar y quemador piloto para el encendido automático de los quemadores.



### friteuses a gaz

Chauffage de l'huile par brûleurs à flamme horizontale protégée par tubes en acier inox 18/10 immergés dans l'huile. Soupape de sécurité thermostatique, brûleur veilleuse et dispositif piézoélectrique pour allumage automatique des brûleurs. Dimensions du panier: cm 26x29x14 h., avec poignée en thermoplastique. Filtre inclus.

### GAS FRITEUSEN

Ölerhitzung mittels Brenner mit horizontaler Flamme die in Edelstahl 18/10 in dem Öl getaucht Röhren, die in dem Öl-Becken getaucht sind, ist. Thermostatischer Sicherheitsventil, Pilotbrenner und elektrische Piezozündung zum automatischen Zünden des Brenners. Sicherheits - Thermostat. Fritierkorb 26x29x14 h. mit isoliertem Thermoplastikgriff. Ein Legesieb gehört zum Serienausstattung.

### freidora a gas

Calentamiento aceite con quemadores de llama horizontal irradiada en tubos en acero inoxidable 18/10 inmersos en el aceite. Válvula de seguridad termostática, quemador piloto y encendedor piezoeléctrico para el encendido automático de los quemadores. Termostato de seguridad. Cestillo cm 26x29x14h con mango en termoplástico. Filtro incluido.

### piastre cromate

Rubinetti termostatico con sicurezza a termocoppia, regolazione della temperatura da 150 a 300 °C. Accensione bruciatore con accenditore piezoelettrico e bruciatore pilota.

### CHROMIUM PLATED HOT PLATE

Thermostatic valve with thermocouple protection temperature regulation from 150 to 300 °C. Piezoelectric burner ignition and pilot burner.

### plaques c Hauff antes cHromees

Robinet thermostatique avec sûreté à thermocouple; régulation de la température de 150 à 300° C. Allumage piézoélectrique du brûleur et veilleuse.

### HARTVERCHROMTE BRATPLATTE

Thermostatisches Sicherheitsventil mit Thermoelement, einstellbare Temperatur von 150 bis 300 °C. Brenner Zündung durch Piezozündung und Zündflammenbrenner.

### planc Has cromad as

Grifo termostático con seguridad a termopar, regulación de la temperatura de 150 a 300°C. Encendido quemador con encendedor piezoeléctrico y quemador piloto.

Su tutti i modelli le portine sono opzionali.

Doors are optional for all models.

Les portes sont optionnelles pour tous les modèles.

Türen auf Wunsch für alle Modelle.

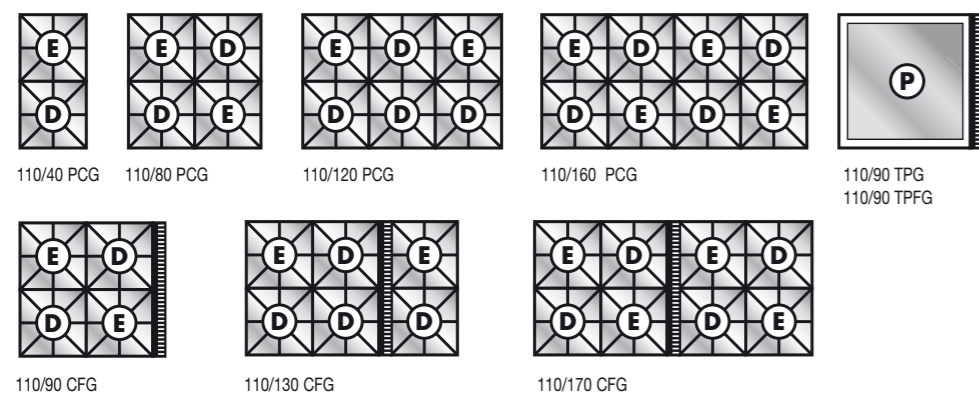
En todos los modelos las puertas son opcionales.

## PCG/PCe CFG/CFGe t PG PVe

Modello / Model Modèle / Modell / Modello	110/40 PCG	110/80 PCG	110/120 PCG	110/160 PCG	110/90 CFG	110/130 CFG	110/80 CFGES	110/170 CFG	110/130 CFGES	110/90 TPG	110/90 TPFG	
Dimensioni Dimensions Dimensions Ausmaßen Dimensiones	cm	40x110 x h.85	80x110 x h.85	120x110 x h.85	160x110 x h.85	90x110 x h.85	130x110 x h.85	80x110 x h.85	170x110 x h.85	130x110 x h.85	90x110 x h.85	90x110 x h.85
N° bruc. x potenza Burners x power N° brûleurs x puissance Brenneranzahl x Leistung N° de quemadores x potencia	N° x kW	1x5,5 1x7,5	2x5,5 2x7,5	4x5,5 2x7,5	4x5,5 4x7,5	2x5,5 2x7,5	4x5,5 2x7,5	2x5,5 4x7,5	4x5,5 2x7,5	1x8,2	1x8,2	
Potenza forno Oven power Puissance four Anschlußwert Backofen Potencia horno	kW	-	-	-	10	10	9	2x10	9	-	10	
Potenza totale Total power Puissance totale Gesamtanschlußwert Potencia total	kW	13	26	37	52	36	47	26 (Gas) 9 (Electric)	72	37 (Gas) 9 (Electric)	8,2	18,2

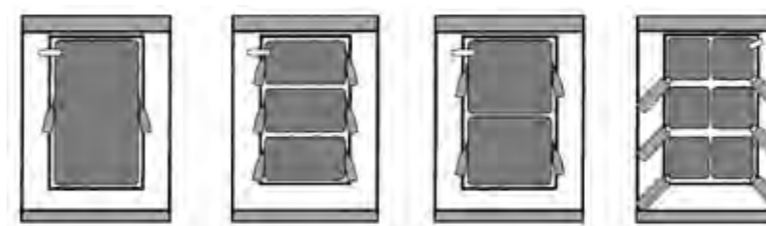
Modello / Model Modèle / Modell / Modello	110/50 PCE	110/90 PCE	110/90 CFES	110/40 PVE	110/80 PVE	
Dimensioni Dimensions Dimensions Ausmaßen Dimensiones	cm	50x110 x h.85	90x110 x h.85	90x110 x h.85	40x110 x h.85	80x110 x h.85
N° piastre x potenza N° Heating plates x power N° plaques x puissance Plattenanzahl x Leistung N° de quemadores x potencia	N° x kW	1x3 1x4	3x3 1x4	3x3 1x4	-	-
Potenza piano superiore Cooking top heat input Puissance plan supérieur Anschlußwert Kochfeld Potencia encimera	kW	-	-	-	1x2,5 1x3,4	2x2,5 2x3,4
Potenza forno Oven power Puissance four Anschlußwert Backofen Potencia horno	kW	-	-	9	-	-
Potenza totale Total power Puissance totale Gesamtanschlußwert Potencia total	kW	7	13	22	5,9	11,8

Bruciatori / Burners / Brûleurs / Brenner / Quemadores D = 5,5 kW E=7,5 kW F (Forno-Oven-Forneau-Ofen-Horno) = 10 kW / P=8,2



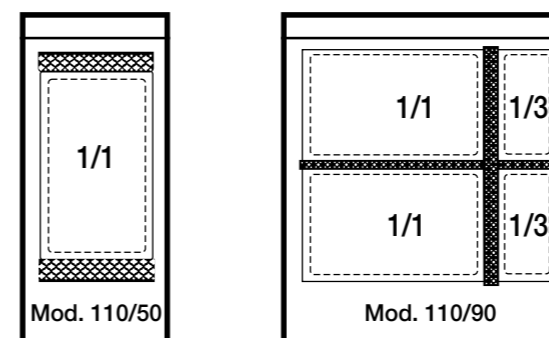
## CPG/CPe bm G/bme PLC

Modello / Model Modèle / Modell / Modello	110/50 CPG	110/50 CPE	110/50 BMG	110/90 BMG	110/50 BME	110/90 BME	110/40 PLC	110/80 PLC	
Dimensioni Dimensions Dimensions Ausmaßen Dimensiones	cm	50x110 x h.85	50x110 x h.85	50x110 x h.85	90x110 x h.85	50x110 x h.85	90x110 x h.85	40x110 x h.85	80x110 x h.85
Dimensioni int. Cassetto Dimensions int. Drawer Dimensions in Tiroir Innenschubladenmaße Dimensioni int. Cajon	cm	-	-	-	-	-	30,5x52 h. 14,3	60,5x52 h. 14,3	
N° bruc. x potenza Burners x power N° brûleurs x puissance Brenneranzahl x Leistung N° quemadores x potencia	N° x kW	1x11,8	-	1x3,7	1x7	-	-	-	
N° resist. x potenza Heating elements x power N° résistances x puissance Brenneranzahl x Leistung N° resistencias x potencia	N° x kW	-	1x7,5	-	-	1x2,2	3x1,47	-	
Potenza totale Total power Puissance totale Gesamtanschlußwert Potencia total	kW	11,8 (Gas)	7,5 (Electric)	3,7 (Gas)	7 (Gas)	2,2 (Electric)	4,4 (Electric)	-	-
Alimentazione elettrica Available in Alimentation électrique Elektroanschluß Alimentación	-	VAC 400V +3N 50÷60 Hz	-	-	VAC 230V +1 50÷60 Hz	VAC 400V +3N 50÷60 Hz	-	-	



N. 1 CP/C1    N. 3 CP/C1/3    N. 2 CP/C1/2    N. 6 CP/C6

Cestini per cuocipasta / Baskets for pasta cooker / Paniers pour cuiseur a pates / Körbe für nudelkocher / Cestas para cuece-pastas



Alcune possibilità di combinazioni delle baccinelle Gastro Norm. / Different Gasrto-Norm container combinations. / Quelques exsamples de combinaisons entre bacs Gasto-Norm. / Verschiedene Kombinationsmöglichkeiten für die GN-Einsätze. / Algunas posibilidades de combinación de las bandejas Gastro Norm.

Modello / Model Modèle / Modell / Modello	110/50 FTG	110/50 FTG-CR	110/50 FTE	110/50 FTE-CR	110/50 FTRG	110/50 FTRG-CR	110/50 FTRE	110/50 FTRE-CR	110/90 FTG	110/90 FTG-CR	110/90 FTE	110/90 FTE-CR
Dimensioni Dimensions Dimensions Ausmaßen Dimensiones	cm	50x110 x h.85	50x110 x h.85	50x110 x h.85	50x110 x h.85	50x110 x h.85	50x110 x h.85	80x110 x h.85	90x110 x h.85	90x110 x h.85	90x110 x h.85	90x110 x h.85
N° bruc. x potenza Burners x power N° brûleurs x puissance Brenneranzahl x Leistung N° de quemadores x potencia	N° x kW	1x6,9	1x6,9	-	-	1x6,9	1x6,9	-	-	2x6,9	2x6,9	-
N° resist. x potenza Heating elements x power N° résistances x puissance Brenneranzahl x Leistung N° resistencias x potencia	N° x kW	-	-	3x2,2	3x2,2	-	-	3x2,2	3x2,2	-	-	6x2,2
Potenza totale Total power Puissance Totale Gesamtanschlusswert Potencia total	kW	6,9 (Gas)	6,9 (Gas)	6,6 (Electric)	6,6 (Electric)	6,9 (Gas)	6,9 (Gas)	6,6 (Electric)	6,6 (Electric)	13,8 (Gas)	13,8 (Gas)	13,2 (Electric)
Piastra di cottura dim. Cooking surfaces dim. Plaque de cuisson dim. Brat/Grillplatte Maße Placa cocción dim.	cm	31,5x76	31,5x76	31,5x76	31,5x76	31,5x76	31,5x76	31,5x76	71,5x76	71,5x76	71,5x76	71,5x76
Superficie Surface Surface Fläche Superficie	dm²	23,9	23,9	23,9	23,9	23,9	23,9	23,9	23,9	54,3	54,3	54,3
Alimentazione elettrica Available in Alimentation électrique Elektroanschluss Alimentación		-	-	VAC 400 +3N 50÷60 Hz	VAC 400 +3N 50÷60 Hz	-	-	VAC 400 +3N 50÷60 Hz	VAC 400 +3N 50÷60 Hz	-	-	VAC 400 +3N 50÷60 Hz

Modello / Model Modèle / Modell / Modello	110/90 FTRG	110/90 FTRG-CR	110/90 FTRE	110/90 FTRE-CR	110/90 FTRRG	110/90 FTRRG-CR	110/90 FTRRE	110/90 FTRRE-CR	110/40 GRL	110/80 GRL
Dimensioni Dimensions Dimensions Ausmaßen Dimensiones	cm	90x110 x h.85	90x110 x h.85	90x110 x h.85	90x110 x h.85	90x110 x h.85	90x110 x h.85	90x110 x h.85	40x110 x h.85	80x110 x h.85
N° bruc. x potenza Burners x power N° brûleurs x puissance Brenneranzahl x Leistung N° de quemadores x potencia	N° x kW	2x6,9	2x6,9	-	-	2x6,9	2x6,9	-	-	1x8,5
N° resist. x potenza Heating elements x power N° résistances x puissance Brenneranzahl x Leistung N° resistencias x potencia	N° x kW	-	-	6x2,2	6x2,2	-	-	6x2,2	6x2,2	-
Potenza totale Total power Puissance Totale Gesamtanschlusswert Potencia total	kW	13,8 (Gas)	13,8 (Gas)	13,2 (Electric)	13,2 (Electric)	13,8 (Gas)	13,8 (Gas)	13,2 (Electric)	13,2 (Electric)	8,5 (Gas)
Piastra di cottura dim. Cooking surfaces dim. Plaque de cuisson dim. Brat/Grillplatte Maße Placa cocción dim.	cm	71,5x76	71,5x76	71,5x76	71,5x76	71,5x76	71,5x76	71,5x76	-	-
Superficie Surface Surface Fläche Superficie	dm²	54,3	54,3	54,3	54,3	54,3	54,3	54,3	-	-
Alimentazione elettrica Available in Alimentation électrique Elektroanschluss Alimentación		-	-	VAC 400 +3N 50÷60 Hz	VAC 400 +3N 50÷60 Hz	-	-	VAC 400 +3N 50÷60 Hz	VAC 400 +3N 50÷60 Hz	-

Modello / Model Modèle / Modell / Modello	110/40 FRG13	110/40 FRE 15	110/80 FRE 15	
Dimensioni Dimensions Dimensions Ausmaßen Dimensiones	cm	40x110 x h.85	40x110 x h.85	80x110 x h.85
Dimensioni vasca Bowl dimensions Dimensions Cuve Beckenabmessungen Dimensiones cuba	cm	28x33,5 x32	28x45 x23	28x45 x23
Dimensioni cestello Basket dimensions Dimensions panier Korbabmessungen Dimensiones de los cestillos	cm.	29x26 x h.14	38x12,5 x h.11	38x12,5 x h.11
Cestelli x vasca Basket x bowl Panier x cuve Korb x Wanne Cestillos en cada cuba	N°	1	1	1 + 1
Capacità vasca Bowl capacity Capacité Cuve Beckeninhalt Capacidad cuba	Lt.	13	15	15 + 15
Potenza totale Total power Puissance Totale Gesamtanschlusswert Potencia total	kW	10,2 (Gas)	10,2 (Electric)	20,4 (Electric)
Alimentazione elettrica Available in Alimentation électrique Elektroanschluss Alimentación		-	VAC 400V +3N 50÷60 Hz	VAC 400V +3N 50÷60 Hz