



Struttura in acciaio  
 Piano stampato con spessore 2 mm  
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
 Bruciatori principali con potenze variabili e fissati ermeticamente sul piano  
 Rubinetti di sicurezza con termocoppia e fiamma pilota  
 Griglie in ghisa smaltata nera resistente agli acidi  
 Le razze lunghe garantiscono l'appoggio di pentole di piccole dimensioni  
 La potenza dei singoli bruciatori è di 1x6 kW e 1x10 kW

Base aperta realizzata in acciaio  
 Piedini regolabili in altezza in acciaio inox

#### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,6**

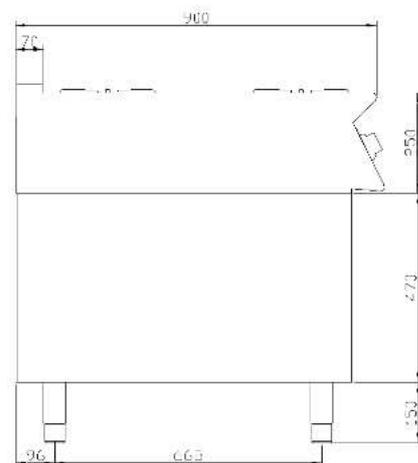
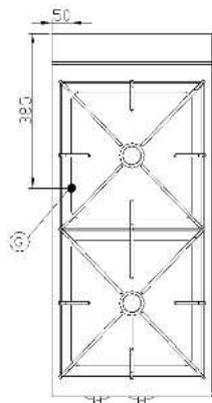
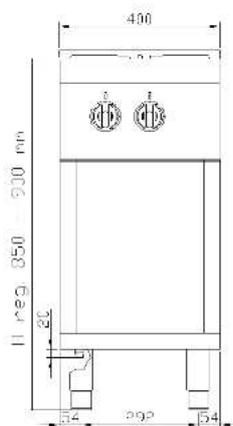
Peso: (Kg) **70**

#### Connessione Gas

kW **16**

Connessione

**UNI ISO 7/1 R 1/2"**





Struttura in acciaio  
 Piano stampato con spessore 2 mm  
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
 Bruciatori principali con potenze variabili e fissati ermeticamente sul piano  
 Rubinetti di sicurezza con termocoppia e fiamma pilota  
 Griglie in ghisa smaltata nera resistente agli acidi  
 Le razze lunghe garantiscono l'appoggio di pentole di piccole dimensioni  
 La potenza dei singoli bruciatori è di 2x6 kW e 2x10 kW

Base aperta realizzata in acciaio  
 Piedini regolabili in altezza in acciaio inox

#### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,1**

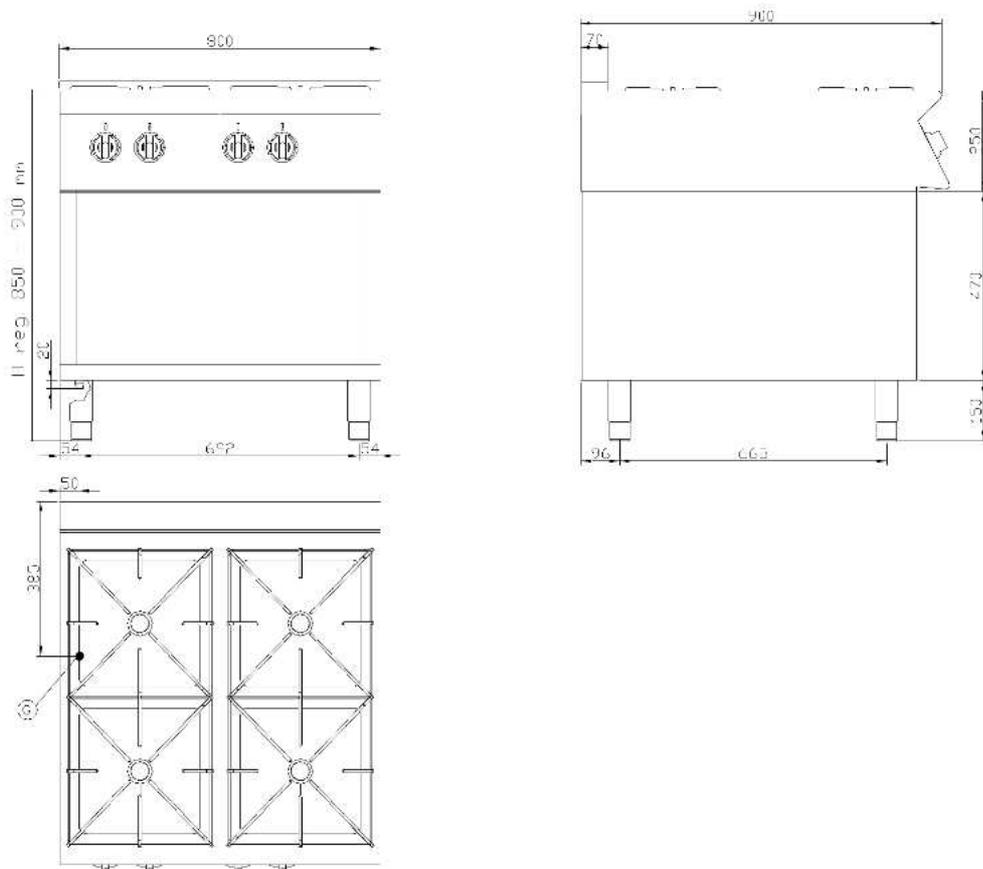
Peso: (Kg) **115**

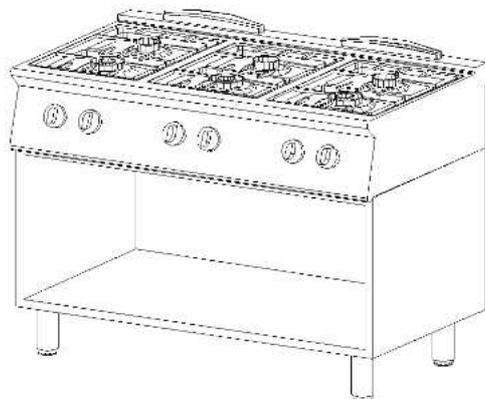
#### Connessione Gas

kW **32**

Connessione

**UNI ISO 7/1 R 1/2"**





Struttura in acciaio  
 Piano stampato con spessore 2 mm  
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
 Bruciatori principali con potenze variabili e fissati ermeticamente sul piano  
 Rubinetti di sicurezza con termocoppia e fiamma pilota  
 Griglie in ghisa smaltata nera resistente agli acidi  
 Le razze lunghe garantiscono l'appoggio di pentole di piccole dimensioni  
 La potenza dei singoli bruciatori è di 3x6 kW e 3x10 kW

Base aperta realizzata in acciaio  
 Piedini regolabili in altezza in acciaio inox

#### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**1200x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,4**

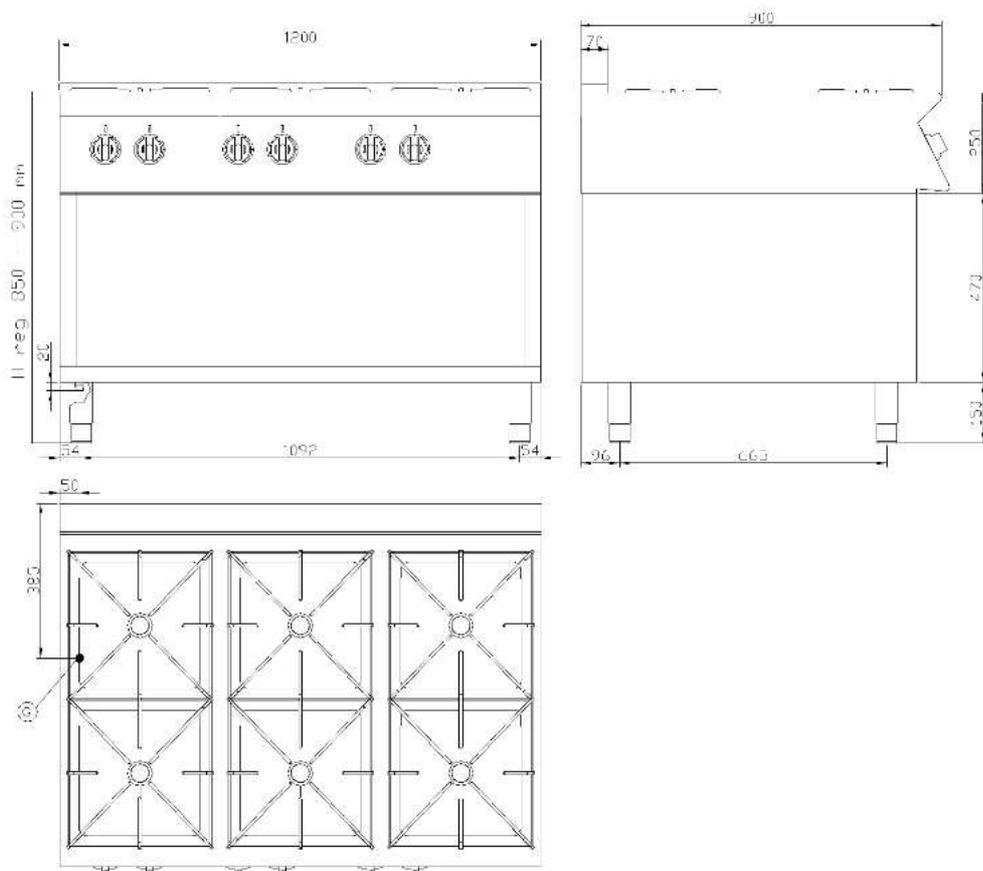
Peso: (Kg) **175**

#### Connessione Gas

kW **48**

Connessione

**UNI ISO 7/1 R 1/2"**





Struttura in acciaio  
 Piano stampato con spessore 2 mm  
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
 Bruciatori principali con potenze variabili e fissati ermeticamente sul piano  
 Rubinetti di sicurezza con termocoppia e fiamma pilota  
 Griglie in ghisa smaltata nera resistente agli acidi  
 Le razze lunghe garantiscono l'appoggio di pentole di piccole dimensioni  
 La potenza dei singoli bruciatori è di 2x6 kW e 2x10 kW

Base forno gas realizzata in acciaio  
 Forno a gas GN 2/1 dotato di valvola termostatica per una regolazione della temperatura da 100°C a 330°C  
 Bruciatore a fiamma stabilizzata completo di fiamma pilota, termocoppia di sicurezza ed accensione piezoelettrica  
 Dimensioni della camera di cottura, 535x300Hx680 mm  
 Potenza forno 8 Kw  
 Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox

#### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,1**

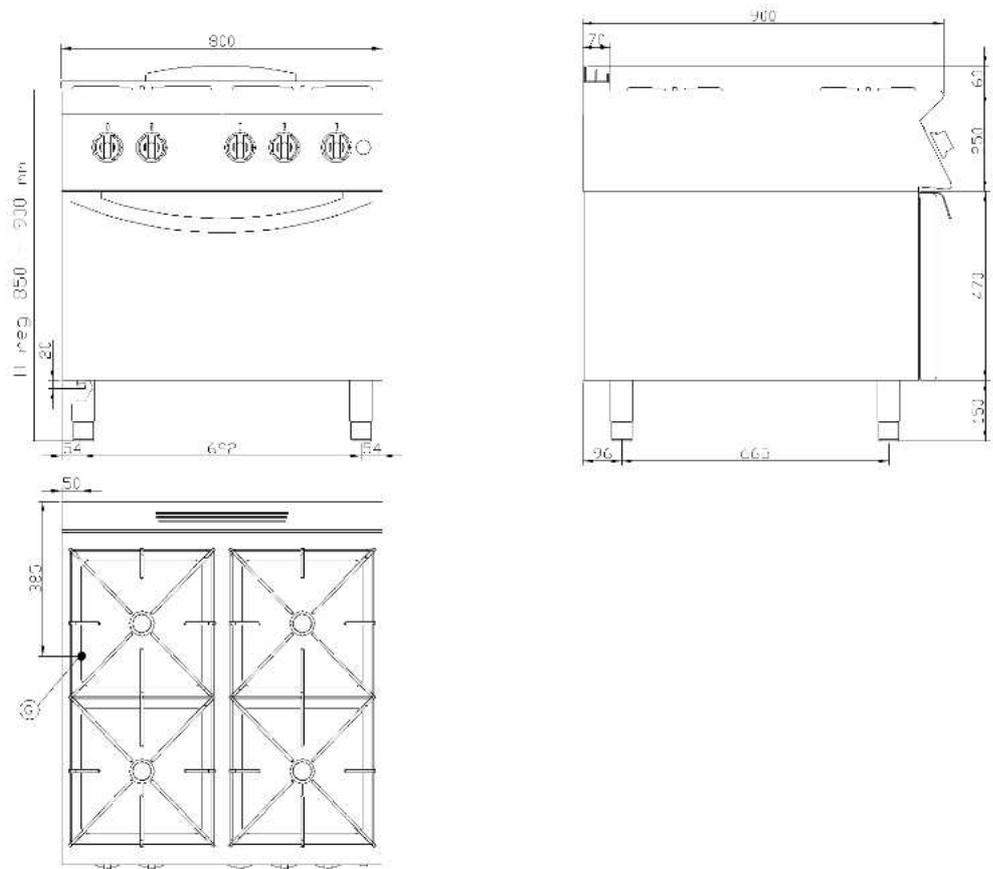
Peso: (Kg) **170**

#### Connessione Gas

kW **40**

Connessione

**UNI ISO 7/1 R 1/2"**





Struttura in acciaio

Piano stampato con spessore 2 mm

Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm

Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore

Brucciatori principali con potenze variabili e fissati ermeticamente sul piano

Rubinetti di sicurezza con termocoppia e fiamma pilota

Griglie in ghisa smaltata nera resistente agli acidi

Le razze lunghe garantiscono l'appoggio di pentole di piccole dimensioni

La potenza dei singoli bruciatori è di 3x6 kW e 3x10 kW

Base forno gas realizzata in acciaio

Forno a gas GN 2/1 dotato di valvola termostatica per una regolazione della temperatura da 100°C a 330°C

Brucciatore a fiamma stabilizzata completo di fiamma pilota, termocoppia di sicurezza ed accensione piezoelettrica

Dimensioni della camera di cottura, 535x300Hx680 mm

Potenza forno 8 kW

Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox

#### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**1200x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,4**

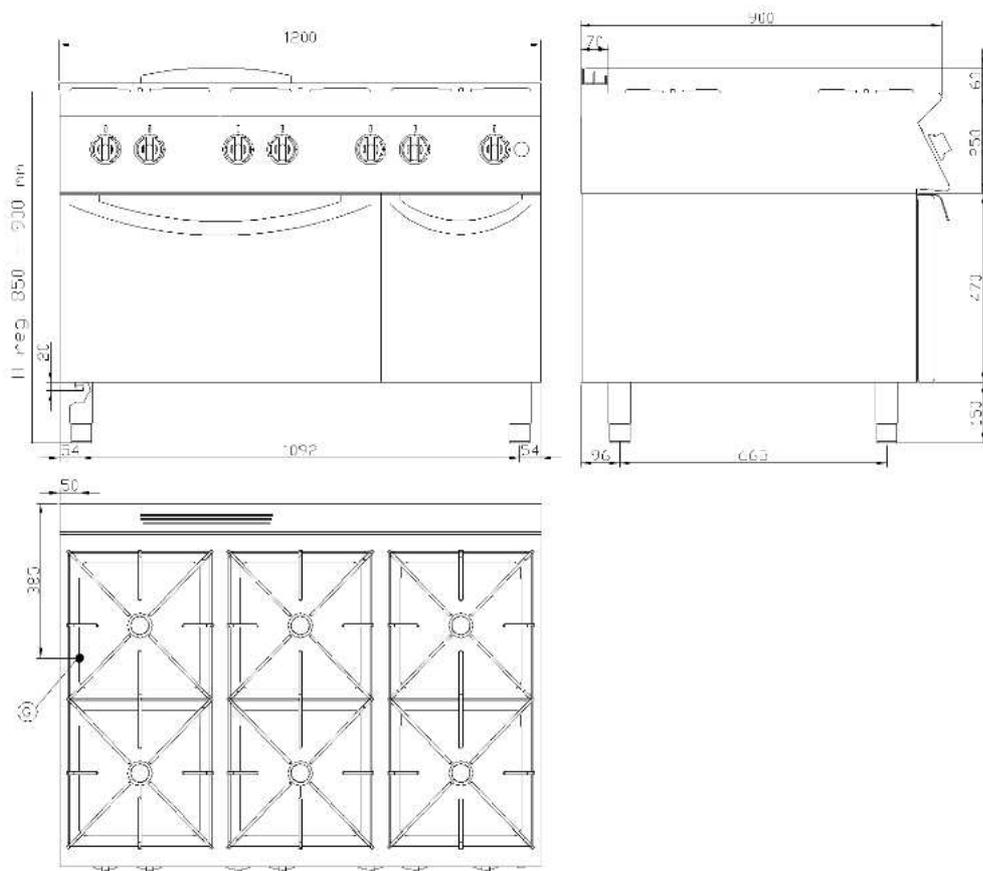
Peso: (Kg) **250**

#### Connessione Gas

kW **56**

Connessione

**UNI ISO 7\1 R 1/2"**





Struttura in acciaio

Piano stampato con spessore 2 mm

Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm

Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore

Brucciatori principali con potenze variabili e fissati ermeticamente sul piano

Rubinetti di sicurezza con termocoppia e fiamma pilota

Griglie in ghisa smaltata nera resistente agli acidi

Le razze lunghe garantiscono l'appoggio di pentole di piccole dimensioni

La potenza dei singoli bruciatori è di 3x6 kW e 3x10 kW

Base forno gas realizzata in acciaio

Forno a gas dotato di valvola termostatica per una regolazione della temperatura da 100°C a 330°C

Brucciatore a fiamma stabilizzata completo di fiamma pilota, termocoppia di sicurezza ed accensione piezoelettrica

Dimensioni della camera di cottura, 935x300Hx680 mm

Potenza forno 10 kW

Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox

#### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**1200x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,4**

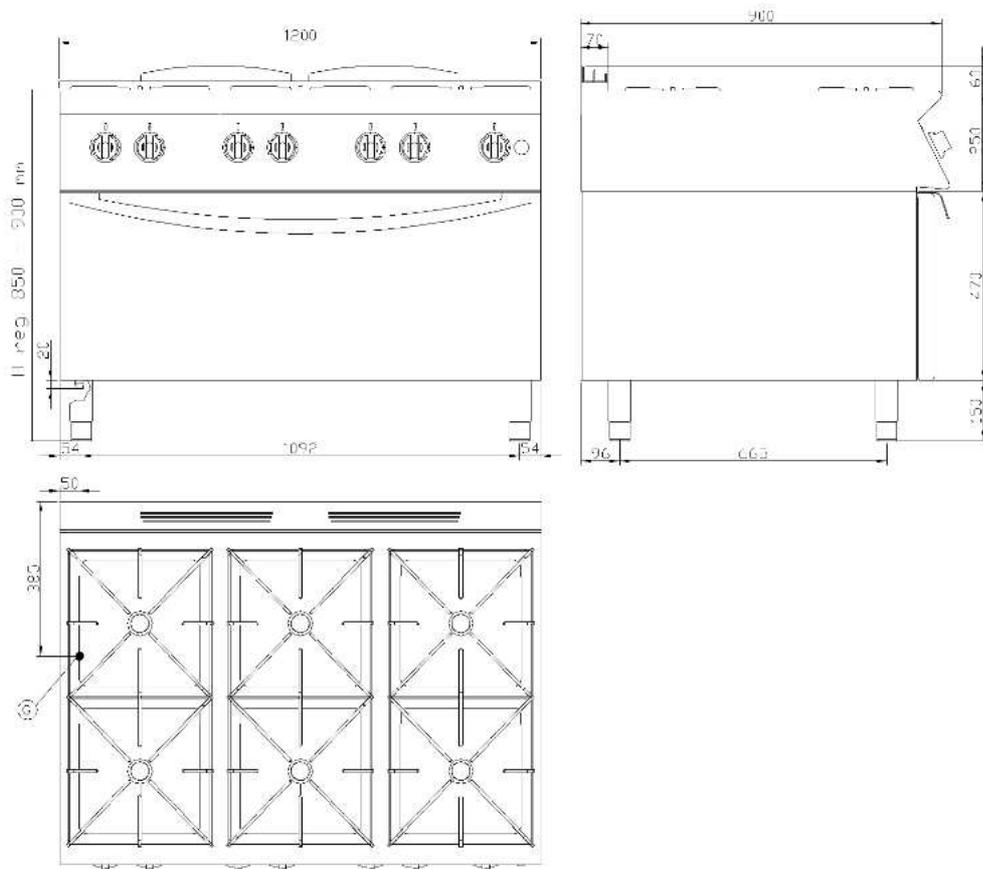
Peso: (Kg) **250**

#### Connessione Gas

kW **58**

Connessione

**UNI ISO 7/1 R 1/2"**





Struttura in acciaio

Piano stampato con spessore 2 mm

Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm

Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore

Brucciatori principali con potenze variabili e fissati ermeticamente sul piano

Rubinetti di sicurezza con termocoppia e fiamma pilota

Griglie in ghisa smaltata nera resistente agli acidi

Le razze lunghe garantiscono l'appoggio di pentole di piccole dimensioni

La potenza dei singoli bruciatori è di 2x6 kW e 2x10 kW

Base forno elettrico realizzata in acciaio

Forno elettrico statico GN 2/1

Riscaldamento tramite resistenze superiori ed inferiori a regolazione indipendente

Termostato per una regolazione della temperatura da 100°C a 330°C

Commutatore a quattro posizioni, termostato di sicurezza

Dimensioni della camera di cottura, 535x300Hx680 mm

Potenza forno 6 kW

Lampade spia per verificare il corretto funzionamento dell'apparecchiatura

Piedini regolabili in altezza in acciaio inox

#### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,1**

Peso: (Kg) **170**

#### Connessione Gas

kW **32**

Connessione

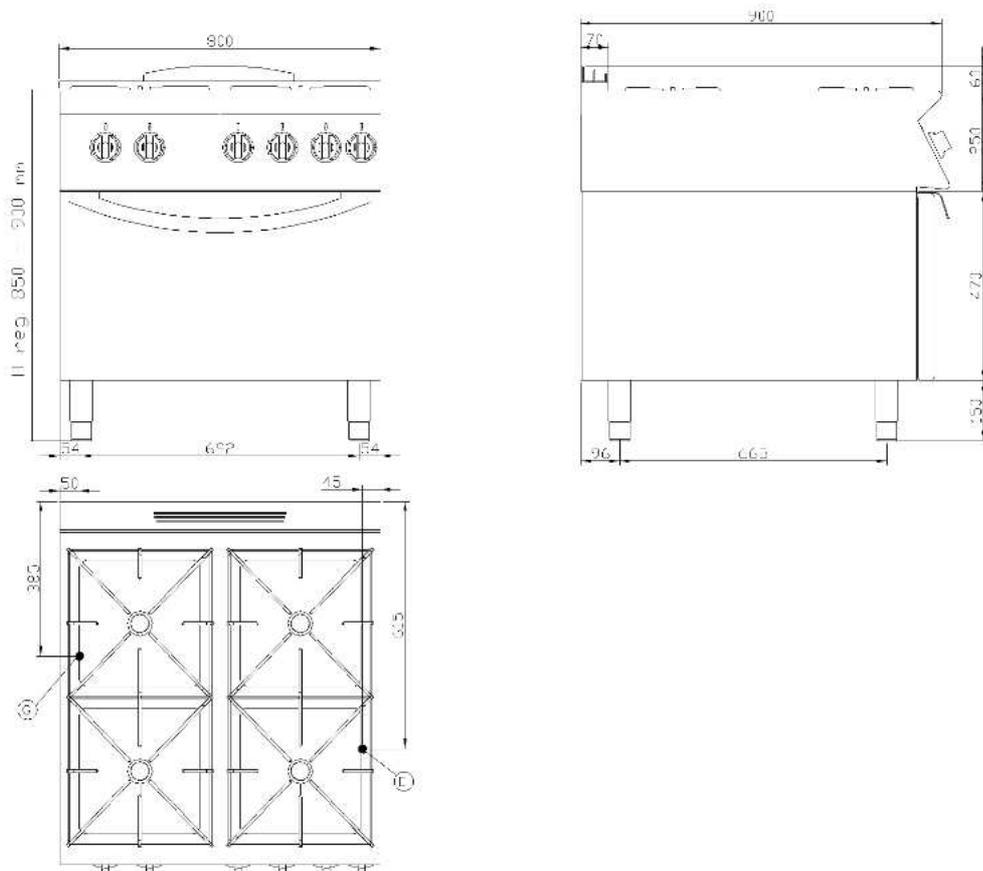
**UNI ISO 7/1 R 1/2"**

#### Connessione Elettrica

kW **6**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





Struttura in acciaio

Piano stampato con spessore 2 mm

Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm

Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore

Buciatori principali con potenze variabili e fissati ermeticamente sul piano

Rubinetto di sicurezza con termocoppia e fiamma pilota

Griglie in ghisa smaltata nera resistente agli acidi

Le razze lunghe garantiscono l'appoggio di pentole di piccole dimensioni

La potenza dei singoli bruciatori è di 3x6 kW e 3x10 kW

Base forno elettrico realizzata in acciaio

Forno elettrico statico GN 2/1

Riscaldamento tramite resistenze superiori ed inferiori a regolazione indipendente

Termostato per una regolazione della temperatura da 100°C a 330°C

Commutatore a quattro posizioni, termostato di sicurezza

Dimensioni della camera di cottura, 535x300Hx680 mm

Potenza forno 6 kW

Lampade spia per verificare il corretto funzionamento dell'apparecchiatura

Piedini regolabili in altezza in acciaio inox

#### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**1200x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,4**

Peso: (Kg) **250**

#### Connessione Gas

kW **48**

Connessione

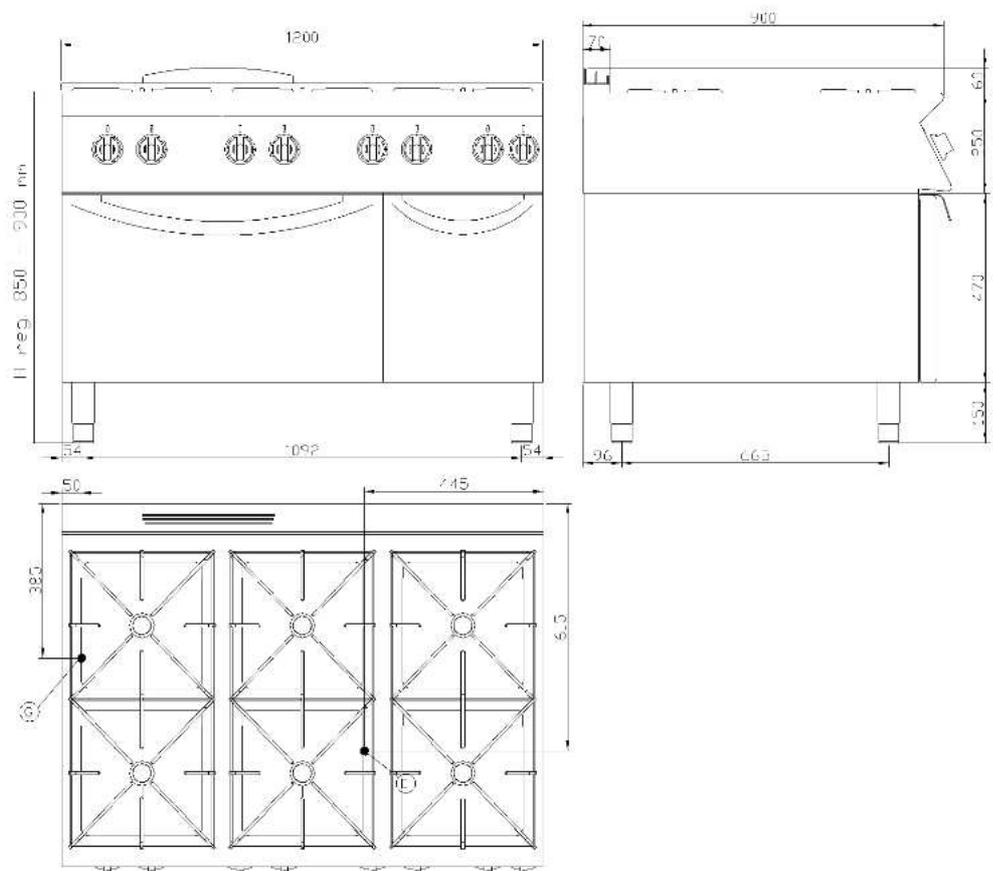
**UNI ISO 7/1 R 1/2"**

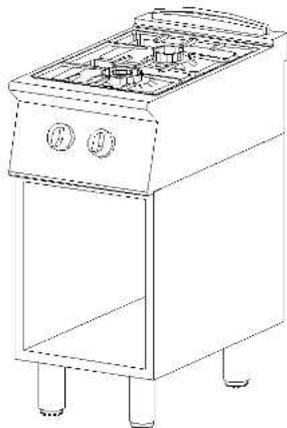
#### Connessione Elettrica

kW **6**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





Struttura in acciaio

Piano con spessore 2 mm

Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm

Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore

Brucciatori principali con potenze variabili e fissati ermeticamente sul piano

Rubinetti di sicurezza con termocoppia e fiamma pilota

Griglie a filo piano in ghisa smaltata bianca

Le razze lunghe garantiscono l'appoggio di pentole di piccole dimensioni

Sistema integrato (optional) di lavaggio delle bacinelle raccogli grassi

La potenza dei singoli bruciatori è di 1x6 kW e 1x10 kW

Base aperta realizzata in acciaio

Piedini regolabili in altezza in acciaio inox

#### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,6**

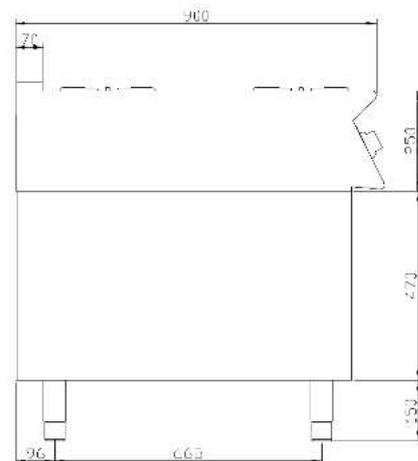
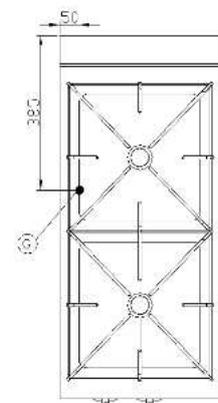
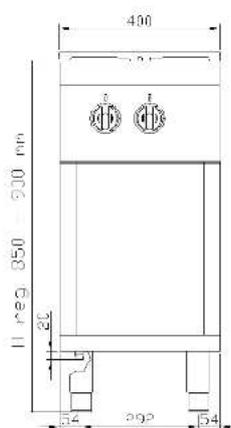
Peso: (Kg) **70**

#### Connessione Gas

kW **16**

Connessione

**UNI ISO 7\1 R 1/2"**





Struttura in acciaio

Piano con spessore 2 mm

Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm

Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore

Brucciatori principali con potenze variabili e fissati ermeticamente sul piano

Rubinetti di sicurezza con termocoppia e fiamma pilota

Griglie a filo piano in ghisa smaltata bianca

Le razze lunghe garantiscono l'appoggio di pentole di piccole dimensioni

Sistema integrato (optional) di lavaggio delle bacinelle raccogli grassi

La potenza dei singoli bruciatori è di 2x6 kW e 2x10 kW

Base aperta realizzata in acciaio

Piedini regolabili in altezza in acciaio inox

#### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,1**

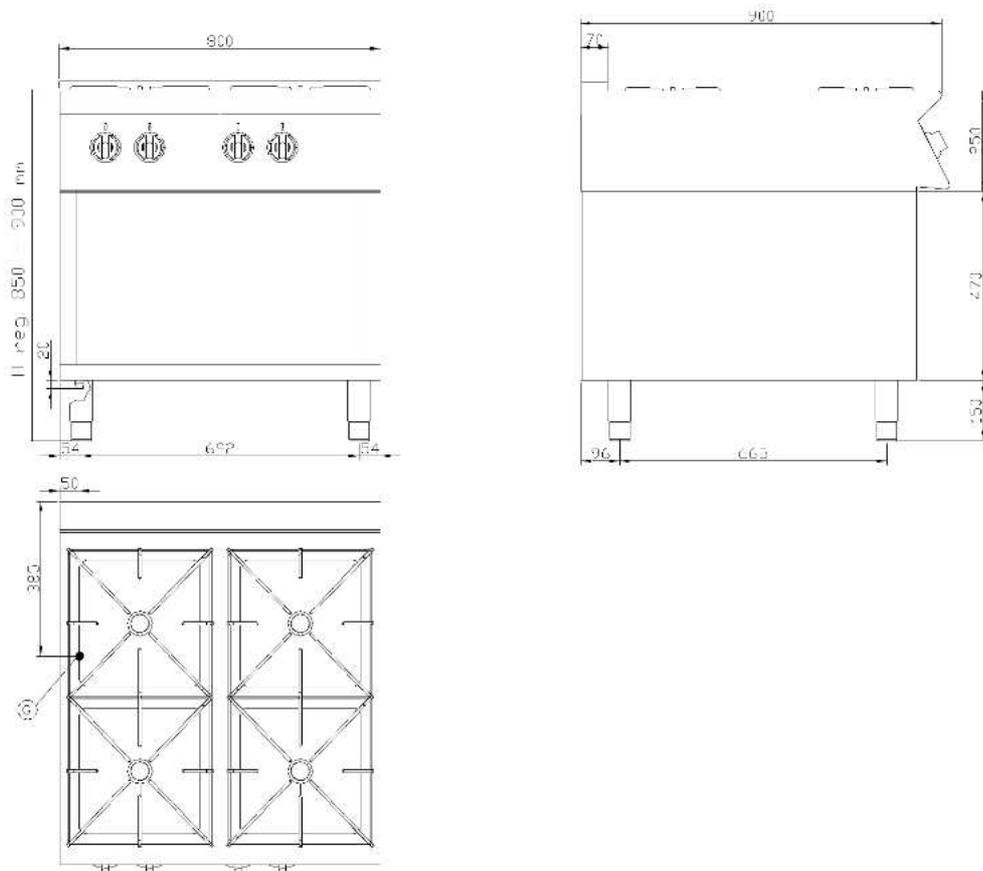
Peso: (Kg) **115**

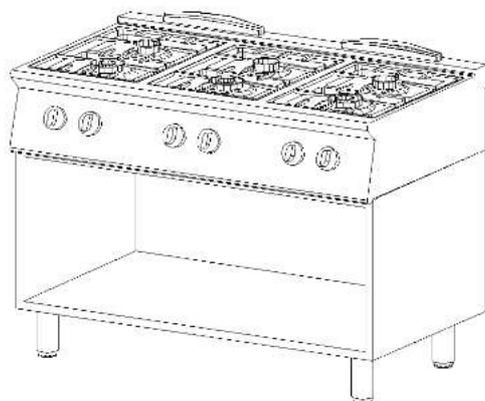
#### Connessione Gas

kW **32**

Connessione

**UNI ISO 7\1 R 1/2"**





Struttura in acciaio  
 Piano con spessore 2 mm  
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
 Bruciatori principali con potenze variabili e fissati ermeticamente sul piano  
 Rubinetti di sicurezza con termocoppia e fiamma pilota  
 Griglie a filo piano in ghisa smaltata bianca  
 Le razze lunghe garantiscono l'appoggio di pentole di piccole dimensioni  
 Sistema integrato (optional) di lavaggio delle bacinelle raccogli grassi  
 La potenza dei singoli bruciatori è di 3x6 kW e 3x10 kW

Base aperta realizzata in acciaio  
 Piedini regolabili in altezza in acciaio inox

#### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**1200x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,4**

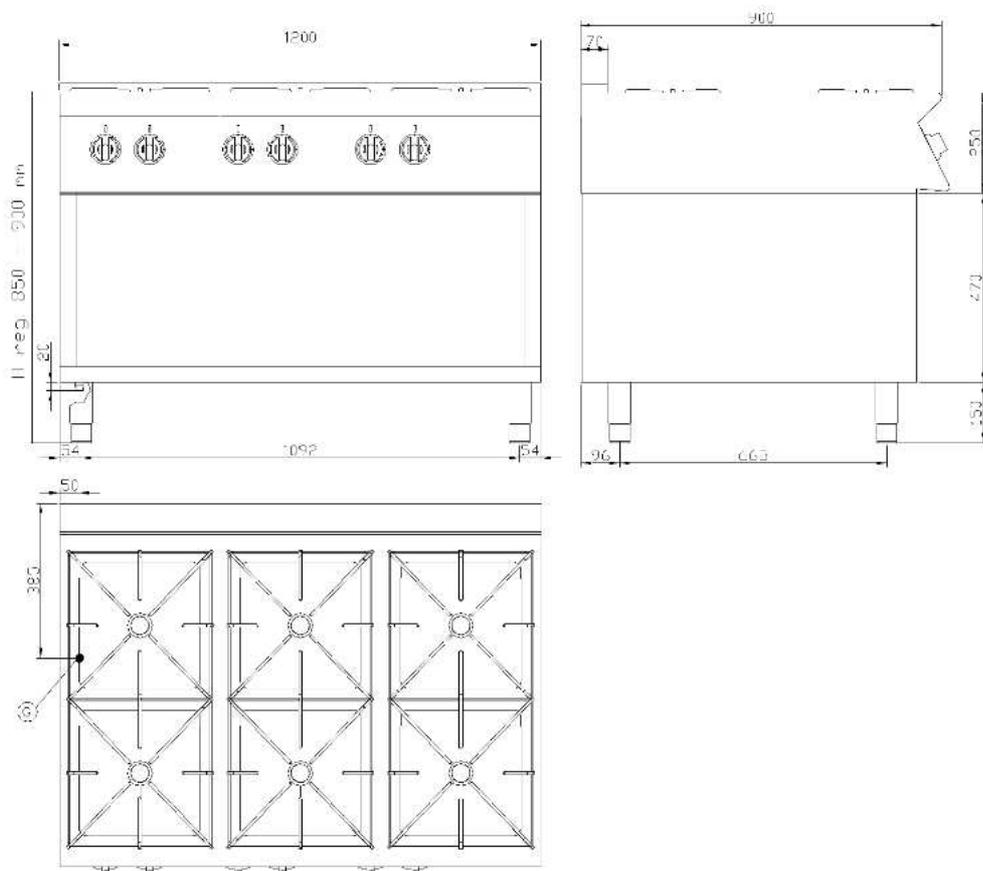
Peso: (Kg) **175**

#### Connessione Gas

kW **48**

Connessione

**UNI ISO 7/1 R 1/2"**





Struttura in acciaio  
 Piano con spessore 2 mm  
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
 Bruciatori principali con potenze variabili e fissati ermeticamente sul piano  
 Rubinetti di sicurezza con termocoppia e fiamma pilota  
 Griglie a filo piano in ghisa smaltata bianca  
 Le razze lunghe garantiscono l'appoggio di pentole di piccole dimensioni  
 Sistema integrato (optional) di lavaggio delle bacinelle raccogli grassi  
 La potenza dei singoli bruciatori è di 2x6 kW e 2x10 kW

Base forno gas realizzata in acciaio  
 Forno a gas GN 2/1 dotato di valvola termostatica per una regolazione della temperatura da 100°C a 330°C  
 Bruciatore a fiamma stabilizzata completo di fiamma pilota, termocoppia di sicurezza ed accensione piezoelettrica  
 Dimensioni della camera di cottura, 535x300Hx680 mm  
 Potenza forno 8 Kw  
 Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox

#### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,1**

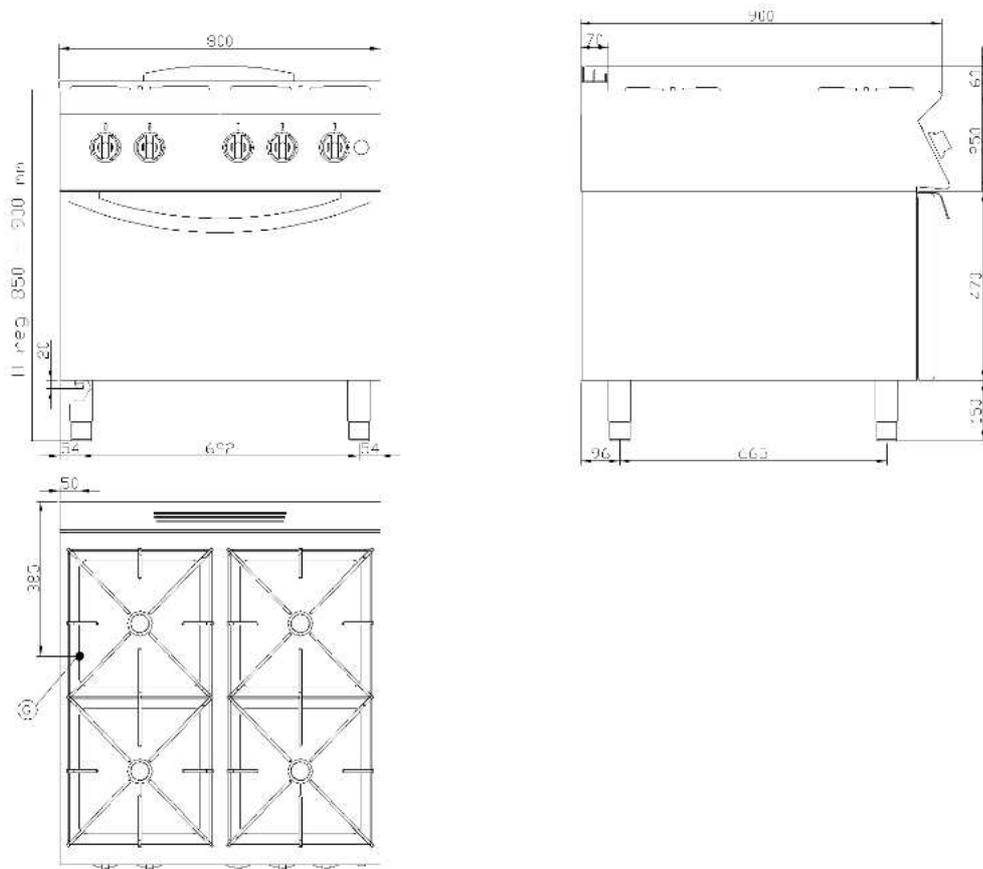
Peso: (Kg) **170**

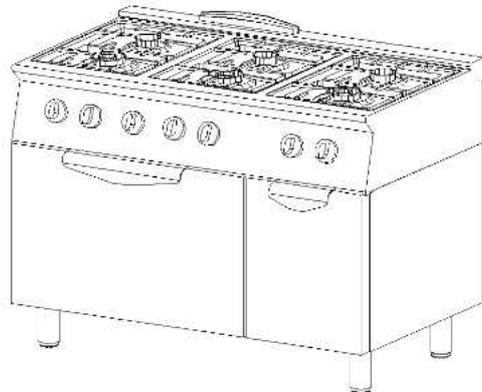
#### Connessione Gas

kW **40**

Connessione

**UNI ISO 7/1 R 1/2"**





Struttura in acciaio  
 Piano con spessore 2 mm  
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
 Bruciatori principali con potenze variabili e fissati ermeticamente sul piano  
 Rubinetti di sicurezza con termocoppia e fiamma pilota  
 Griglie a filo piano in ghisa smaltata bianca  
 Le razze lunghe garantiscono l'appoggio di pentole di piccole dimensioni  
 Sistema integrato (optional) di lavaggio delle bacinelle raccogli grassi  
 La potenza dei singoli bruciatori è di 3x6 kW e 3x10 kW

Base forno gas realizzata in acciaio  
 Forno a gas GN 2/1 dotato di valvola termostatica per una regolazione della temperatura da 100°C a 330°C  
 Bruciatore a fiamma stabilizzata completo di fiamma pilota, termocoppia di sicurezza ed accensione piezoelettrica  
 Dimensioni della camera di cottura, 535x300Hx680 mm  
 Potenza forno 8 kW  
 Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox

#### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**1200x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,4**

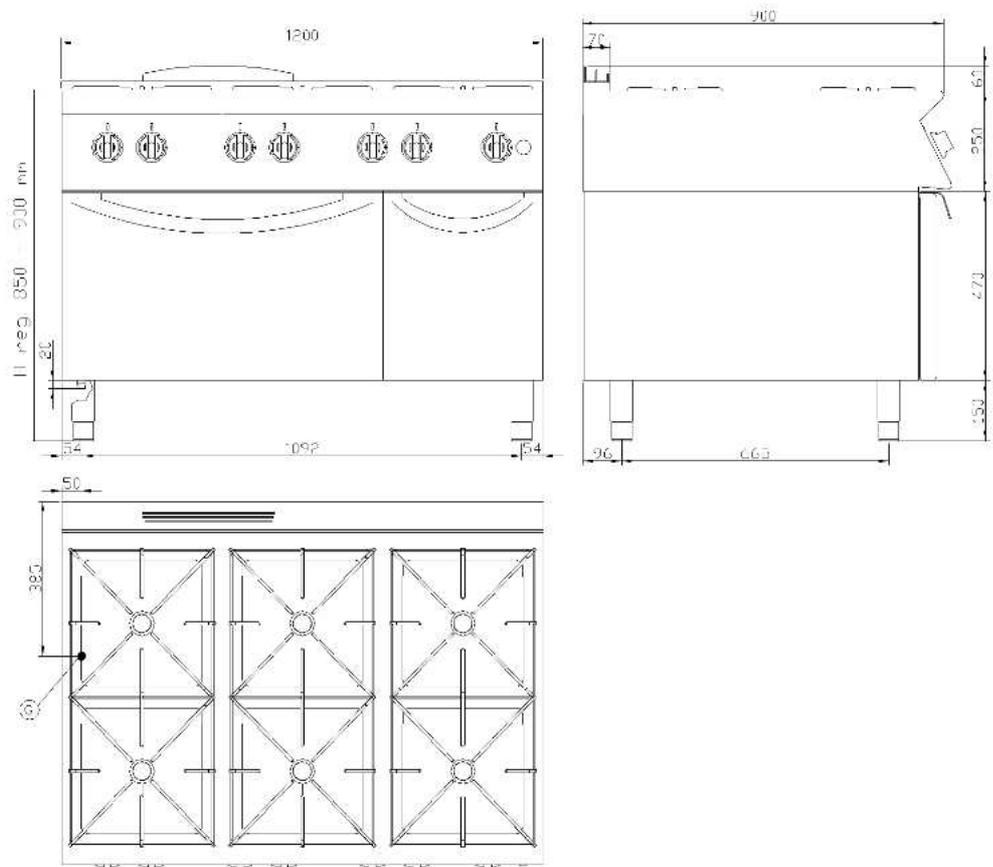
Peso: (Kg) **250**

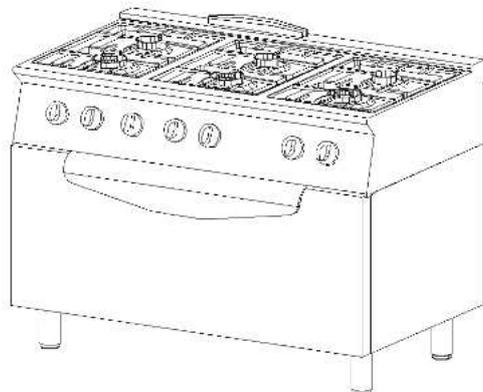
#### Connessione Gas

kW **56**

Connessione

**UNI ISO 7/1 R 1/2"**





Struttura in acciaio  
 Piano con spessore 2 mm  
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
 Bruciatori principali con potenze variabili e fissati ermeticamente sul piano  
 Rubinetti di sicurezza con termocoppia e fiamma pilota  
 Griglie a filo piano in ghisa smaltata bianca  
 Le razze lunghe garantiscono l'appoggio di pentole di piccole dimensioni  
 Sistema integrato (optional) di lavaggio delle bacinelle raccogli grassi  
 La potenza dei singoli bruciatori è di 3x6 kW e 3x10 kW

Base forno gas realizzata in acciaio  
 Forno a gas dotato di valvola termostatica per una regolazione della temperatura da 100°C a 330°C  
 Bruciatore a fiamma stabilizzata completo di fiamma pilota, termocoppia di sicurezza ed accensione piezoelettrica  
 Dimensioni della camera di cottura, 935x300Hx680 mm  
 Potenza forno 10 kW  
 Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox

#### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**1200x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,4**

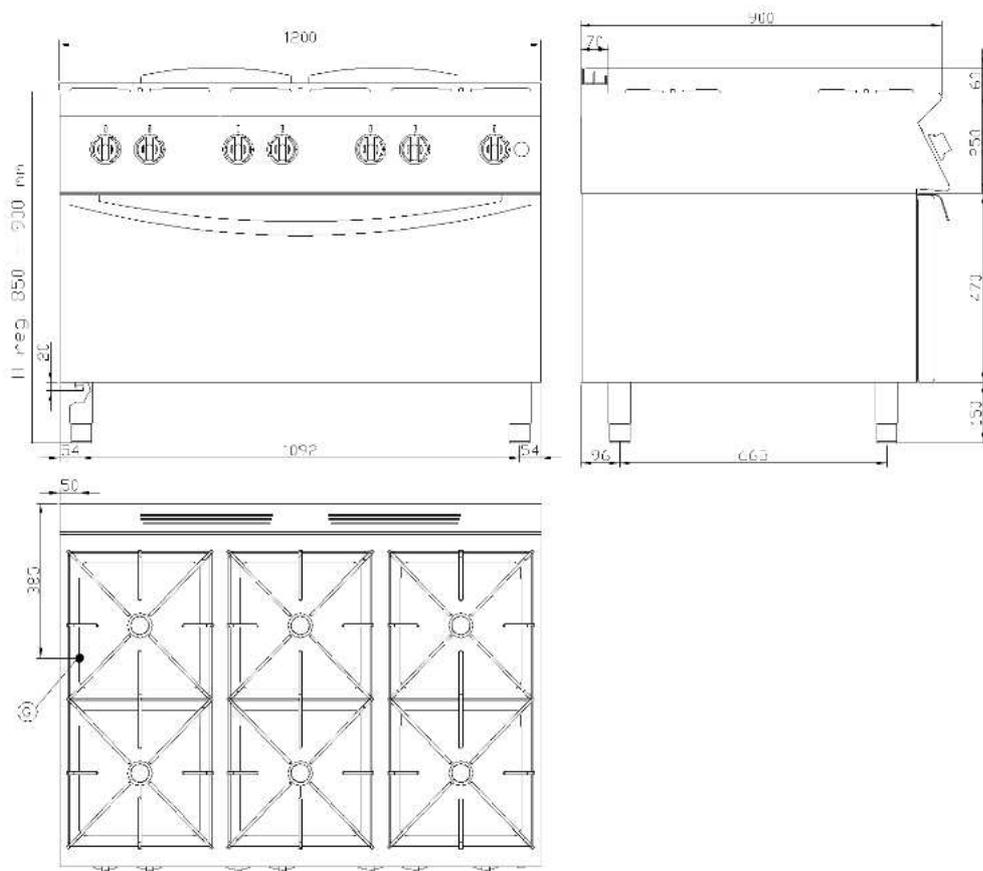
Peso: (Kg) **250**

#### Connessione Gas

kW **58**

Connessione

**UNI ISO 7/1 R 1/2"**





Struttura in acciaio  
 Piano con spessore 2 mm  
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
 Bruciatori principali con potenze variabili e fissati ermeticamente sul piano  
 Rubinetti di sicurezza con termocoppia e fiamma pilota  
 Griglie a filo piano in ghisa smaltata bianca  
 Le razze lunghe garantiscono l'appoggio di pentole di piccole dimensioni  
 Sistema integrato (optional) di lavaggio delle bacinelle raccogli grassi  
 La potenza dei singoli bruciatori è di 2x6 kW e 2x10 kW

Base forno elettrico realizzata in acciaio  
 Forno elettrico statico GN 2/1  
 Riscaldamento tramite resistenze superiori ed inferiori a regolazione indipendente  
 Termostato per una regolazione della temperatura da 100°C a 330°C  
 Commutatore a quattro posizioni, termostato di sicurezza  
 Dimensioni della camera di cottura, 535x300Hx680 mm  
 Potenza forno 6 kW  
 Lampade spia per verificare il corretto funzionamento dell'apparecchiatura  
 Piedini regolabili in altezza in acciaio inox

#### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,1**

Peso: (Kg) **170**

#### Connessione Gas

kW **32**

Connessione

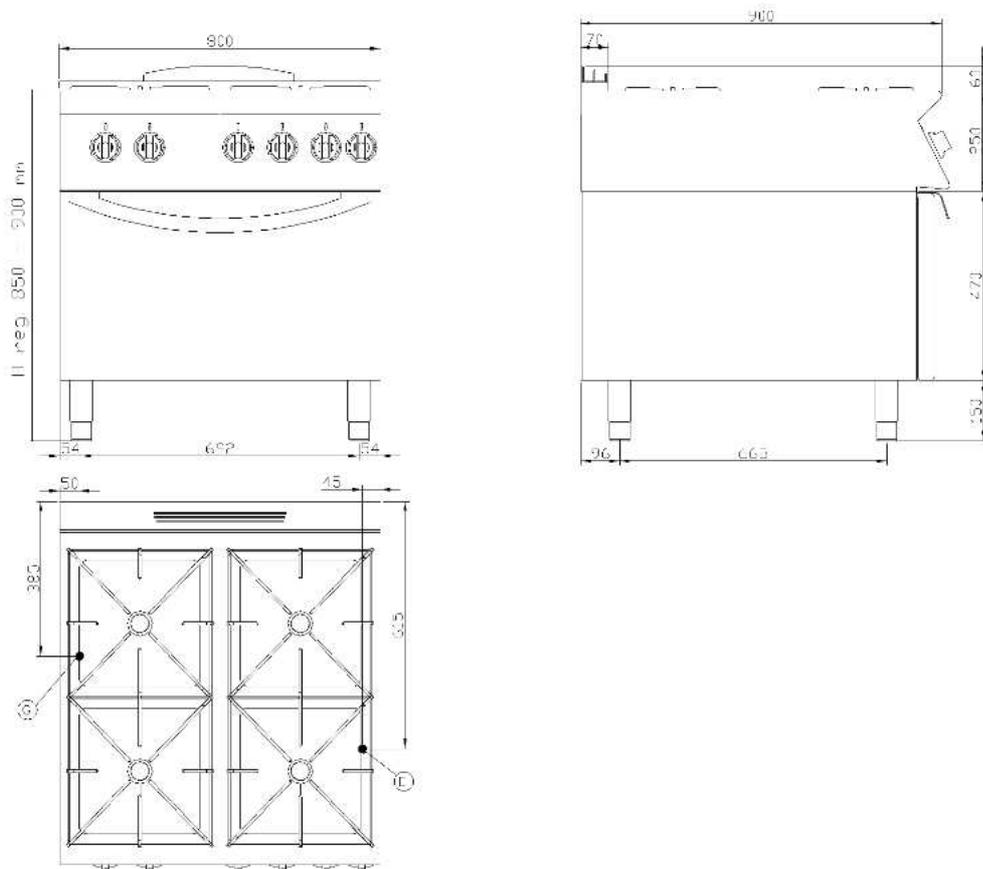
**UNI ISO 7/1 R 1/2"**

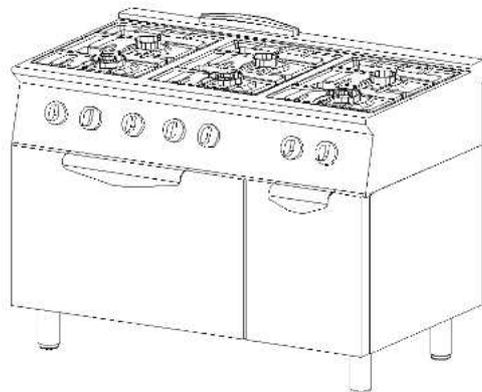
#### Connessione Elettrica

kW **6**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





Struttura in acciaio  
 Piano con spessore 2 mm  
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
 Bruciatori principali con potenze variabili e fissati ermeticamente sul piano  
 Rubinetti di sicurezza con termocoppia e fiamma pilota  
 Griglie a filo piano in ghisa smaltata bianca  
 Le razze lunghe garantiscono l'appoggio di pentole di piccole dimensioni  
 Sistema integrato (optional) di lavaggio delle bacinelle raccogli grassi  
 La potenza dei singoli bruciatori è di 3x6 kW e 3x10 kW

Base forno elettrico realizzata in acciaio  
 Forno elettrico statico GN 2/1  
 Riscaldamento tramite resistenze superiori ed inferiori a regolazione indipendente  
 Termostato per una regolazione della temperatura da 100°C a 330°C  
 Commutatore a quattro posizioni, termostato di sicurezza  
 Dimensioni della camera di cottura, 535x300Hx680 mm  
 Potenza forno 6 kW  
 Lampade spia per verificare il corretto funzionamento dell'apparecchiatura  
 Piedini regolabili in altezza in acciaio inox

#### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**1200x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,4**

Peso: (Kg) **250**

#### Connessione Gas

kW **48**

Connessione

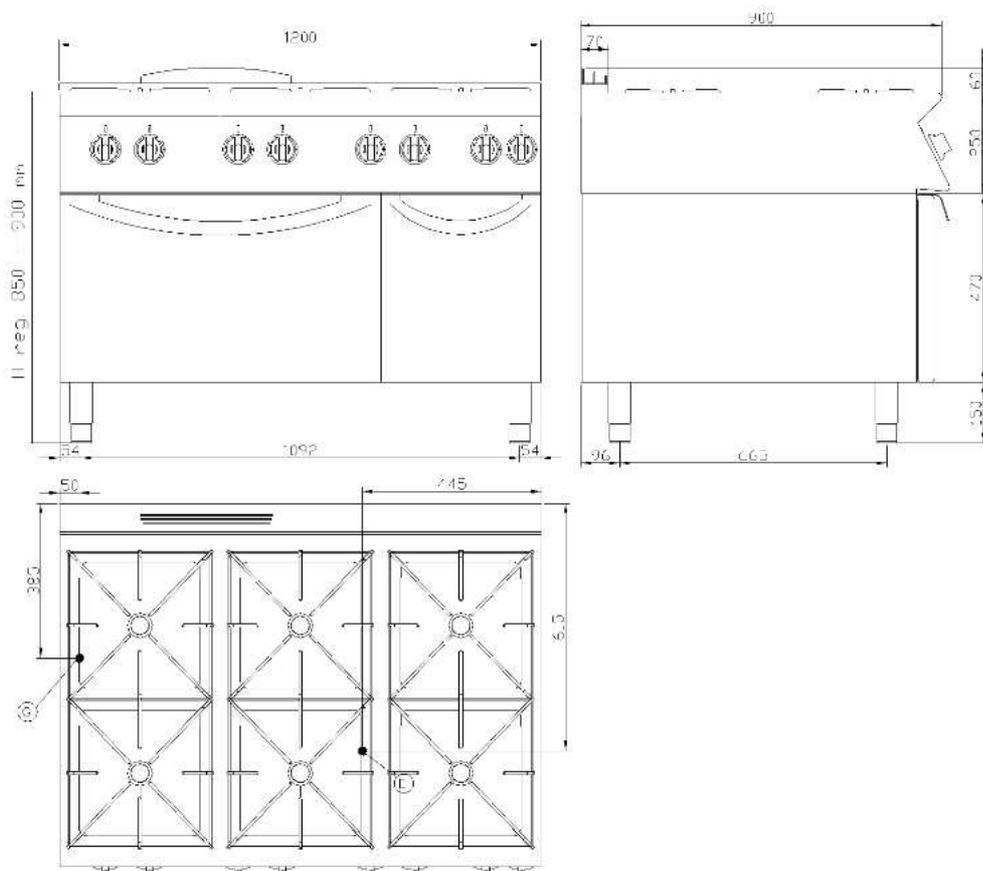
**UNI ISO 7\1 R 1/2"**

#### Connessione Elettrica

kW **6**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





Struttura in acciaio  
 Piano con spessore 2 mm  
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
 Piastra radiante di grosso spessore per una corretta diffusione della temperatura, dotata di foro centrale  
 Riscaldamento mediante bruciatore di elevata potenza per poter raggiungere una temperatura di 500°C al centro della piastra  
 Dimensioni della piastra cm 300x700mm

Base aperta realizzata in acciaio  
 Piedini regolabili in altezza in acciaio inox

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,6**

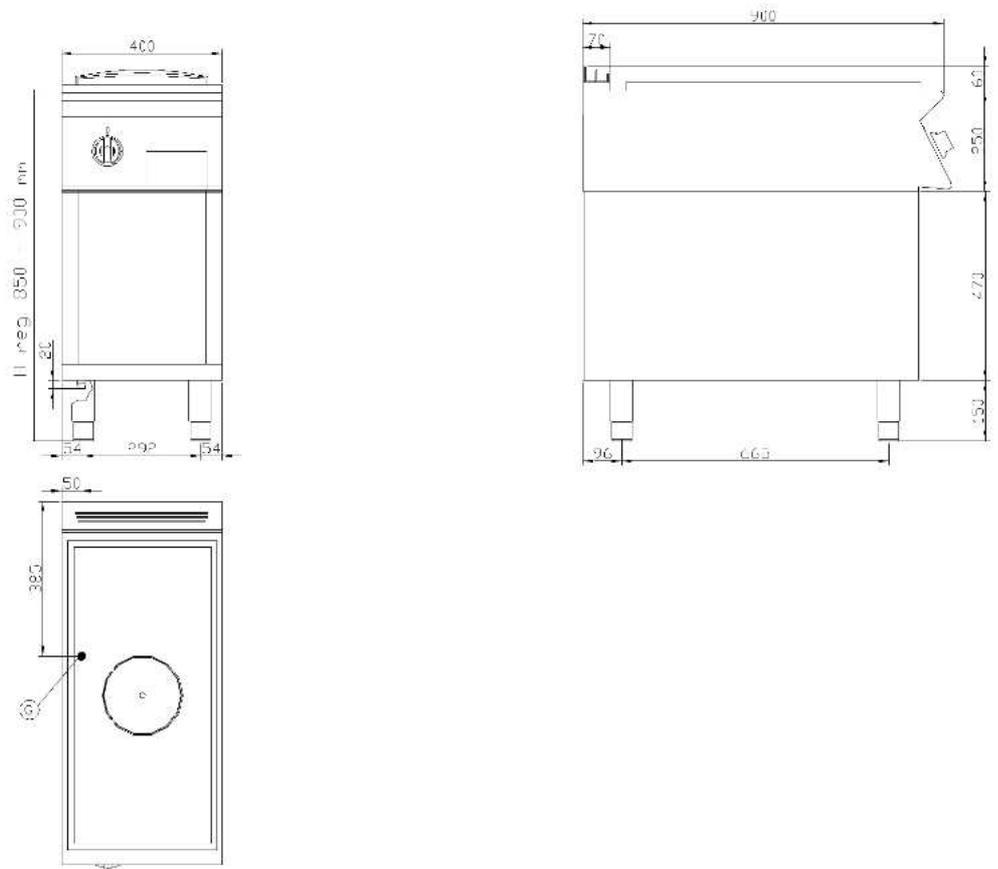
Peso: (Kg) **90**

### Connessione Gas

kW **7,5**

Connessione

**UNI ISO 7/1 R 1/2"**





Struttura in acciaio  
 Piano con spessore 2 mm  
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
 Piastra radiante di grosso spessore per una corretta diffusione della temperatura, dotata di foro centrale  
 Riscaldamento mediante bruciatore di elevata potenza per poter raggiungere una temperatura di 500°C al centro della piastra  
 Dimensioni della piastra cm 700x700mm

Base aperta realizzata in acciaio  
 Piedini regolabili in altezza in acciaio inox

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,1**

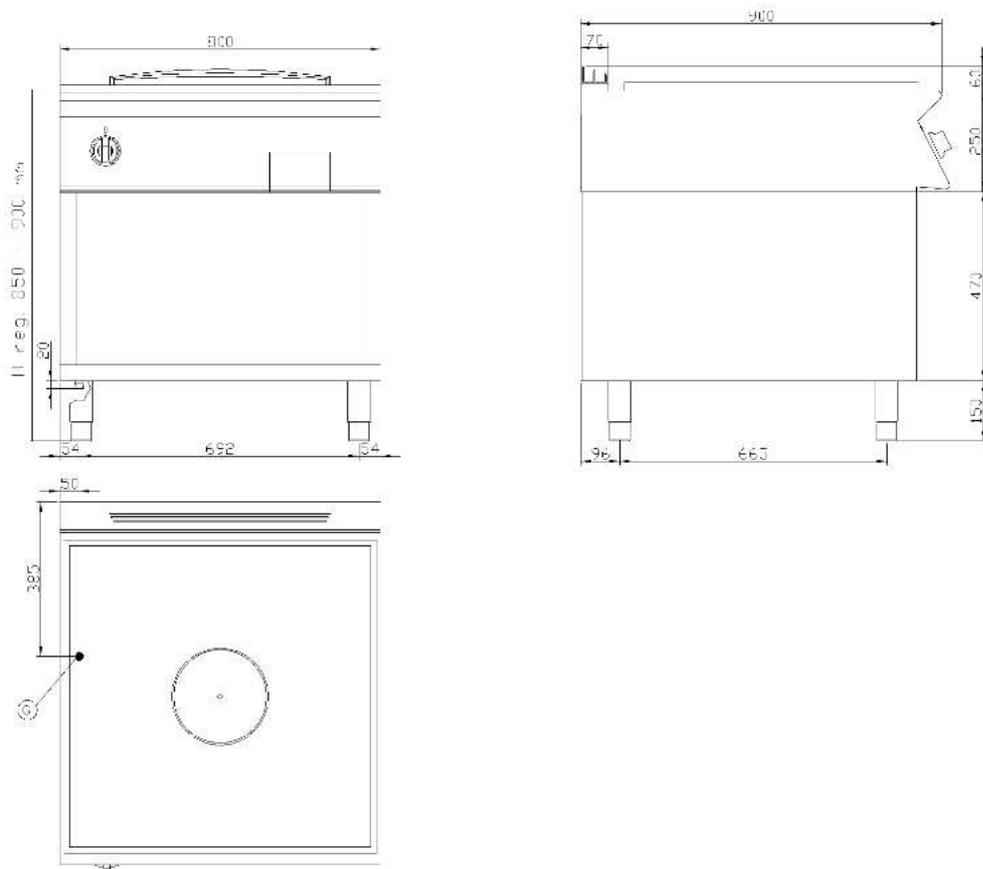
Peso: (Kg) **105**

### Connessione Gas

kW **15**

Connessione

**UNI ISO 7/1 R 1/2"**





Struttura in acciaio  
 Piano con spessore 2 mm  
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
 Piastra radiante di grosso spessore per una corretta diffusione della temperatura, dotata di foro centrale  
 Riscaldamento mediante bruciatore di elevata potenza per poter raggiungere una temperatura di 500°C al centro della piastra  
 Dimensioni della piastra cm 700x700mm

Base forno elettrico realizzata in acciaio  
 Forno elettrico statico GN 2/1  
 Riscaldamento tramite resistenze superiori ed inferiori a regolazione indipendente  
 Termostato per una regolazione della temperatura da 100°C a 330°C  
 Commutatore a quattro posizioni, termostato di sicurezza  
 Dimensioni della camera di cottura, 535x300Hx680 mm  
 Potenza forno 6 kW  
 Lampade spia per verificare il corretto funzionamento dell'apparecchiatura  
 Piedini regolabili in altezza in acciaio inox

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,1**

Peso: (Kg) **190**

### Connessione Gas

kW **15**

Connessione

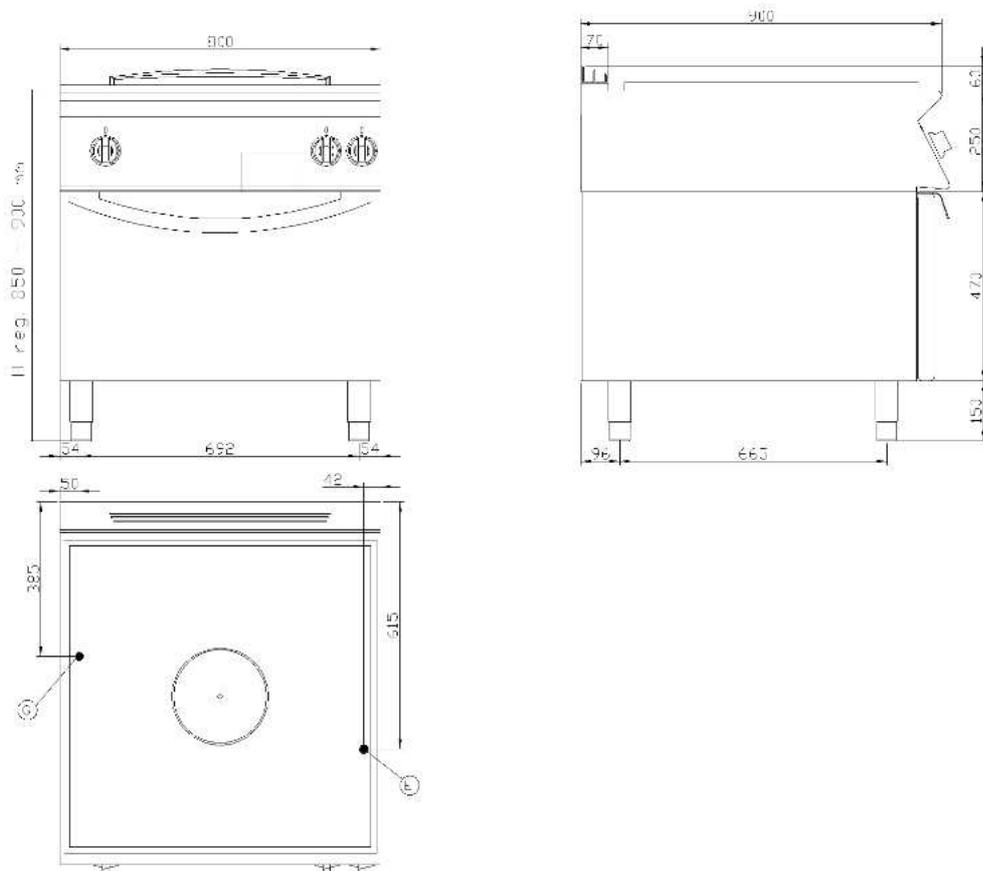
**UNI ISO 7/1 R 1/2"**

### Connessione Elettrica

kW **6**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





Struttura in acciaio  
 Piano con spessore 2 mm  
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
 Piastra radiante di grosso spessore per una corretta diffusione della temperatura, dotata di foro centrale  
 Riscaldamento mediante bruciatore di elevata potenza per poter raggiungere una temperatura di 500°C al centro della piastra  
 Dimensioni della piastra cm 700x700mm

Base forno gas realizzata in acciaio  
 Forno a gas GN 2/1 dotato di valvola termostatica per una regolazione della temperatura da 100°C a 330°C  
 Bruciatore a fiamma stabilizzata completo di fiamma pilota, termocoppia di sicurezza ed accensione piezoelettrica  
 Dimensioni della camera di cottura, 535x300Hx680 mm  
 Potenza forno 8 Kw  
 Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,1**

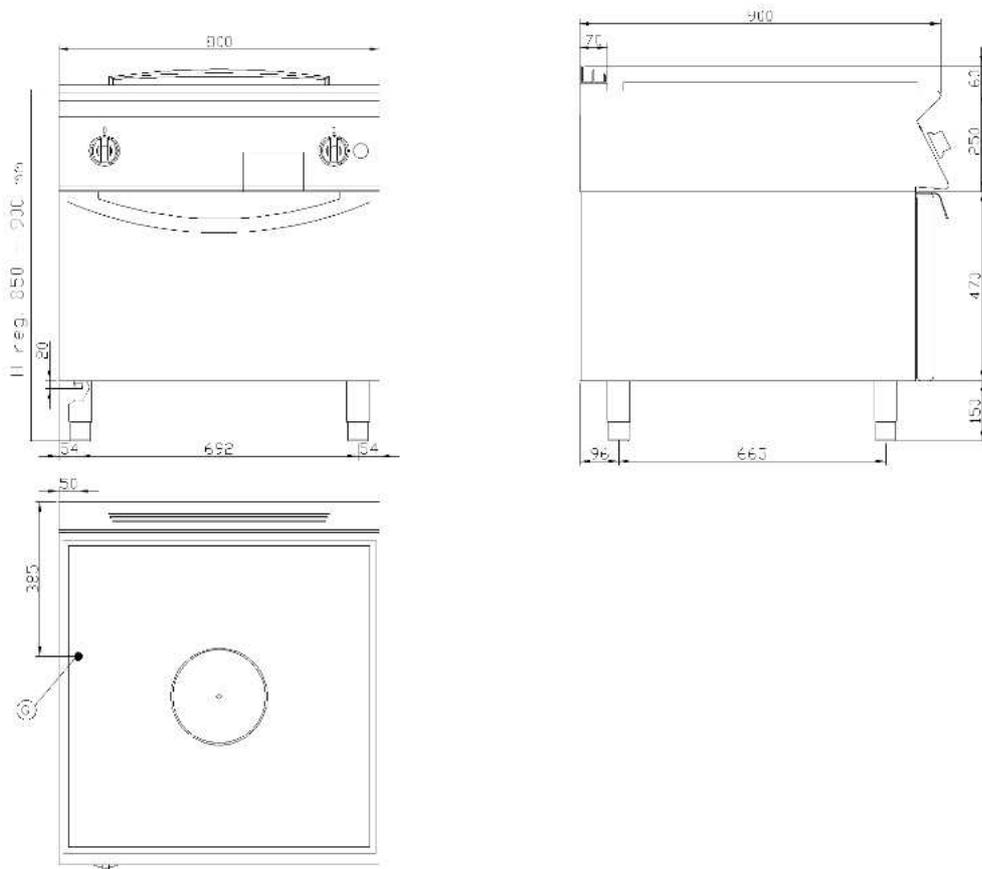
Peso: (Kg) **190**

### Connessione Gas

kW **23**

Connessione

**UNI ISO 7/1 R 1/2"**





Struttura in acciaio  
 Piano con spessore 2 mm  
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
 Piastra radiante di grosso spessore per una corretta diffusione della temperatura  
 Riscaldamento mediante resistenze elettriche  
 Dimensioni della piastra cm 700x500mm

#### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,1**

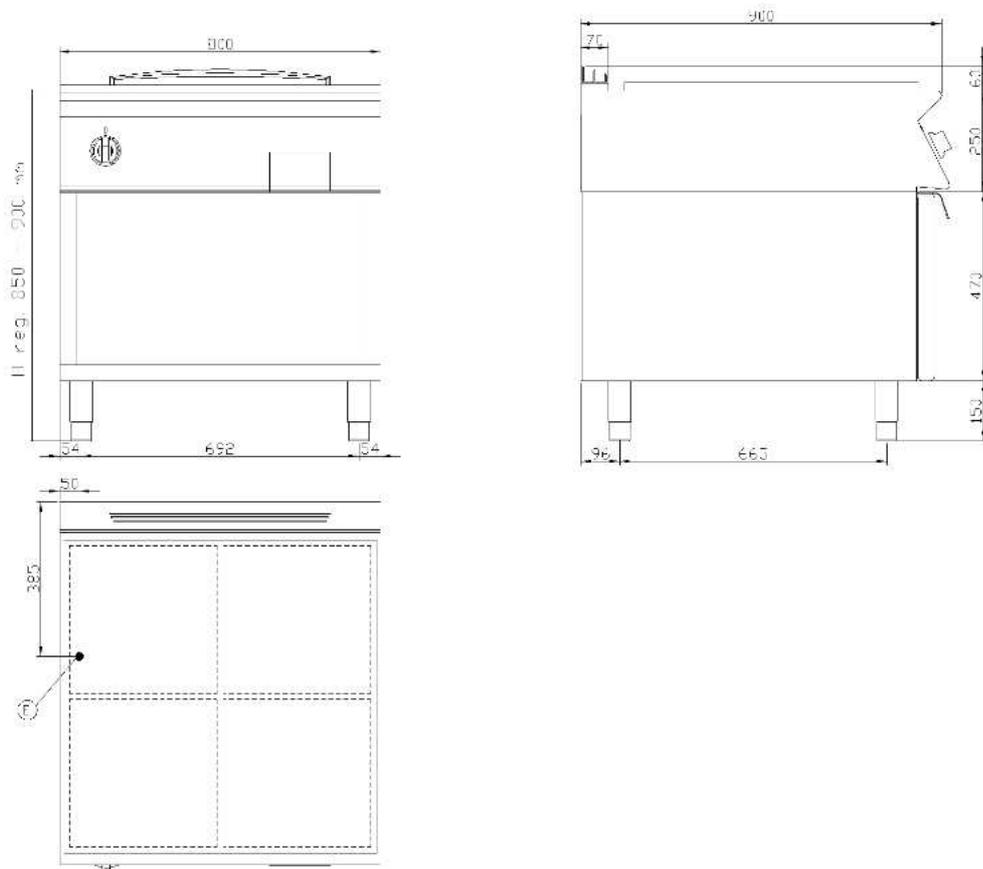
Peso: (Kg) **140**

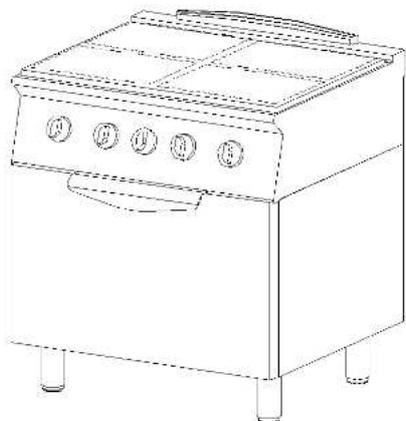
#### Connessione Elettrica

kW **12**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





Struttura in acciaio  
 Piano con spessore 2 mm  
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
 Piastra radiante di grosso spessore per una corretta diffusione della temperatura  
 Riscaldamento mediante resistenze elettriche  
 Dimensioni della piastra cm 700x500mm

Base forno elettrico realizzata in acciaio  
 Forno elettrico statico GN 2/1  
 Riscaldamento tramite resistenze superiori ed inferiori a regolazione indipendente  
 Termostato per una regolazione della temperatura da 100°C a 330°C  
 Commutatore a quattro posizioni, termostato di sicurezza  
 Dimensioni della camera di cottura, 535x300Hx680 mm  
 Potenza forno 6 kW  
 Lampade spia per verificare il corretto funzionamento dell'apparecchiatura  
 Piedini regolabili in altezza in acciaio inox

#### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,1**

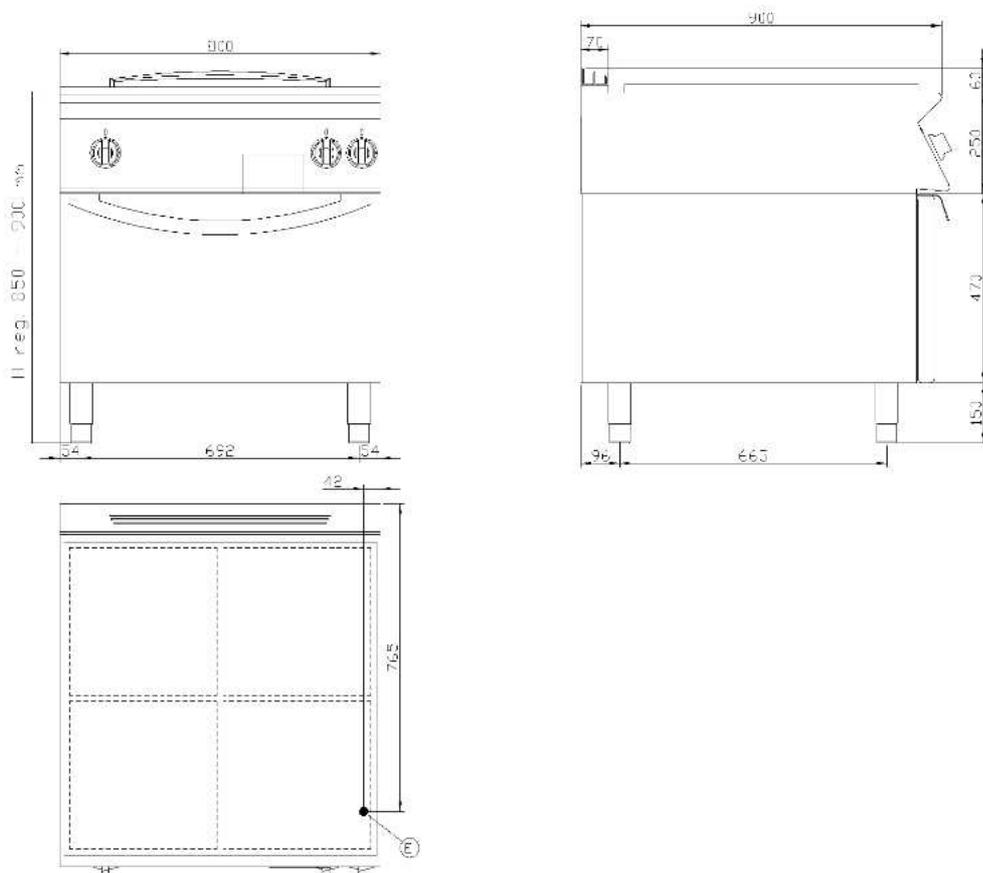
Peso: (Kg) **190**

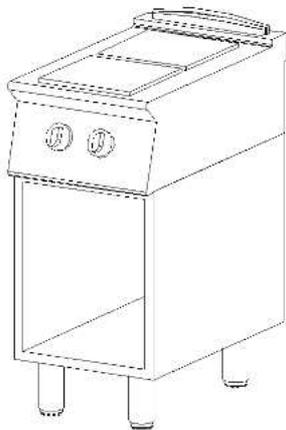
#### Connessione Elettrica

kW **18**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





Struttura in acciaio  
 Piano spessore 2 mm con invaso per la raccolta dei liquidi  
 Dotato di n° 2 piastre elettriche Misura 300x300mm da 4 Kw  
 Commutatore a sei posizioni  
 Lampade spia per verificare il corretto funzionamento dell' apparecchiatura

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,6**

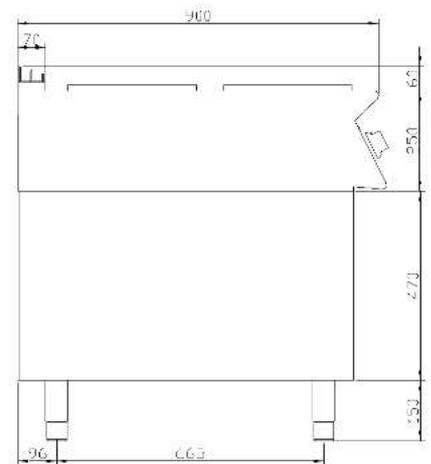
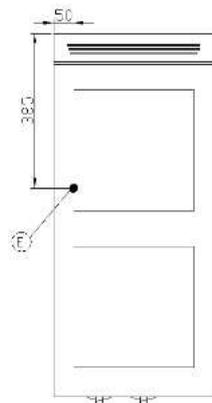
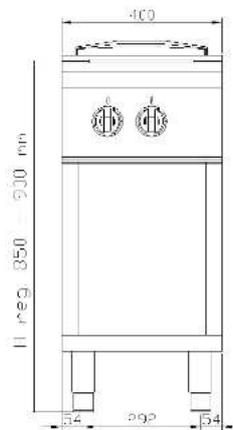
Peso: (Kg) **75**

### Connessione Elettrica

kW **8**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





Struttura in acciaio  
 Piano spessore 2 mm con invaso per la raccolta dei liquidi  
 Dotato di n° 4 piastre elettriche Misura 300x300mm da 4 Kw  
 Commutatore a sei posizioni  
 Lampade spia per verificare il corretto funzionamento dell' apparecchiatura

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,1**

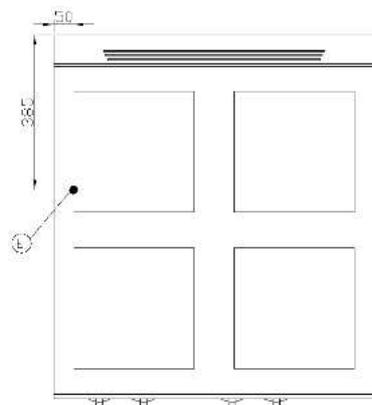
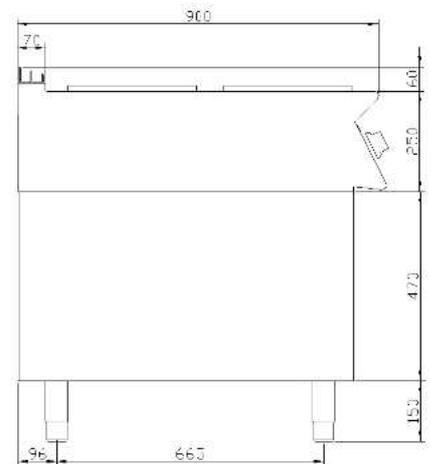
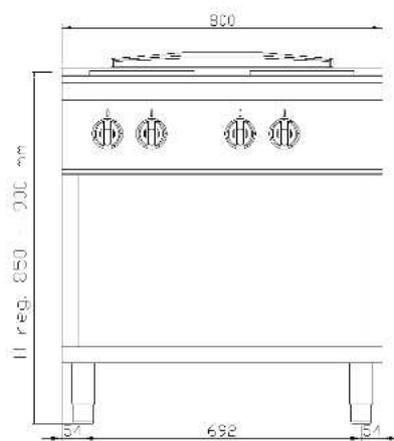
Peso: (Kg) **115**

### Connessione Elettrica

kW **16**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





Struttura in acciaio

Piano spessore 2 mm con invaso per la raccolta dei liquidi

Dotato di n° 4 piastre elettriche Misura 300x300mm da 4 Kw

Commutatore a sei posizioni

Lampade spia per verificare il corretto funzionamento dell' apparecchiatura

Base forno elettrico realizzata in acciaio

Forno elettrico statico GN 2/1

Riscaldamento tramite resistenze superiori ed inferiori a regolazione indipendente

Termostato per una regolazione della temperatura da 100°C a 330°C

Commutatore a quattro posizioni, termostato di sicurezza

Dimensioni della camera di cottura, 535x300Hx680 mm

Potenza forno 6 kW

Lampade spia per verificare il corretto funzionamento dell' apparecchiatura

Piedini regolabili in altezza in acciaio inox

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,1**

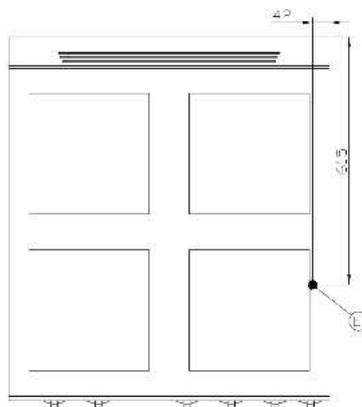
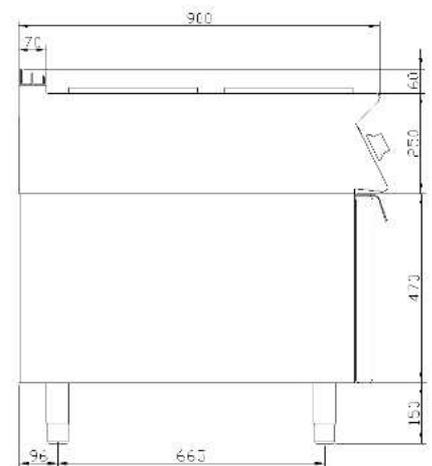
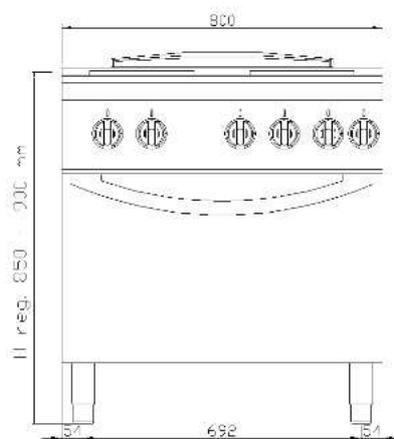
Peso: (Kg) **155**

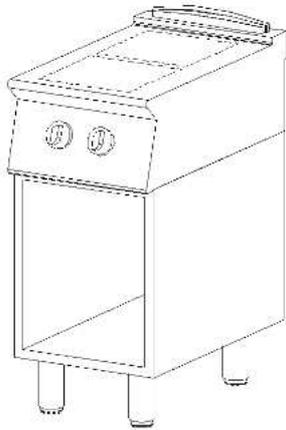
### Connessione Elettrica

kW **22**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





Struttura in acciaio  
 Piano spessore 2 mm  
 Piano di cottura in vetroceramica da 6mm  
 Dotata di n° 2 zone di cottura indipendenti da 3,5 kW  
 Le zone riscaldate sono delimitate da contorni serigrafati sul vetro  
 Lampade spia per verificare il corretto funzionamento dell'apparecchiatura

#### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,6**

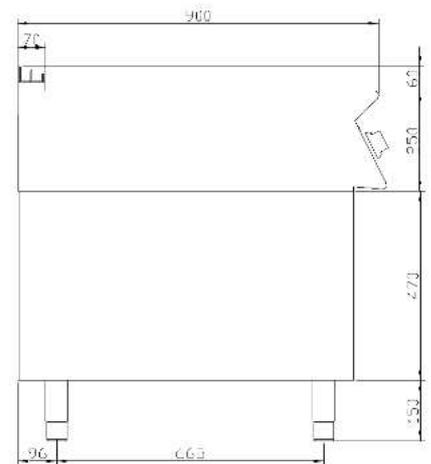
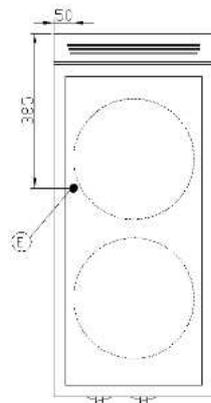
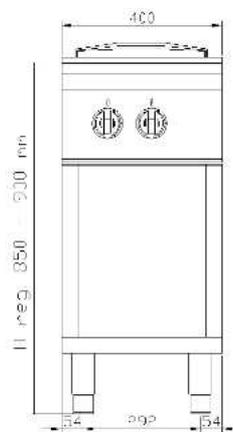
Peso: (Kg) **75**

#### Connessione Elettrica

kW **7**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





Struttura in acciaio  
 Piano spessore 2 mm  
 Piano di cottura in vetroceramica da 6mm  
 Dotata di n° 4 zone di cottura indipendenti da 3,5 kW  
 Le zone riscaldate sono delimitate da contorni serigrafati sul vetro  
 Lampade spia per verificare il corretto funzionamento dell'apparecchiatura

#### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,1**

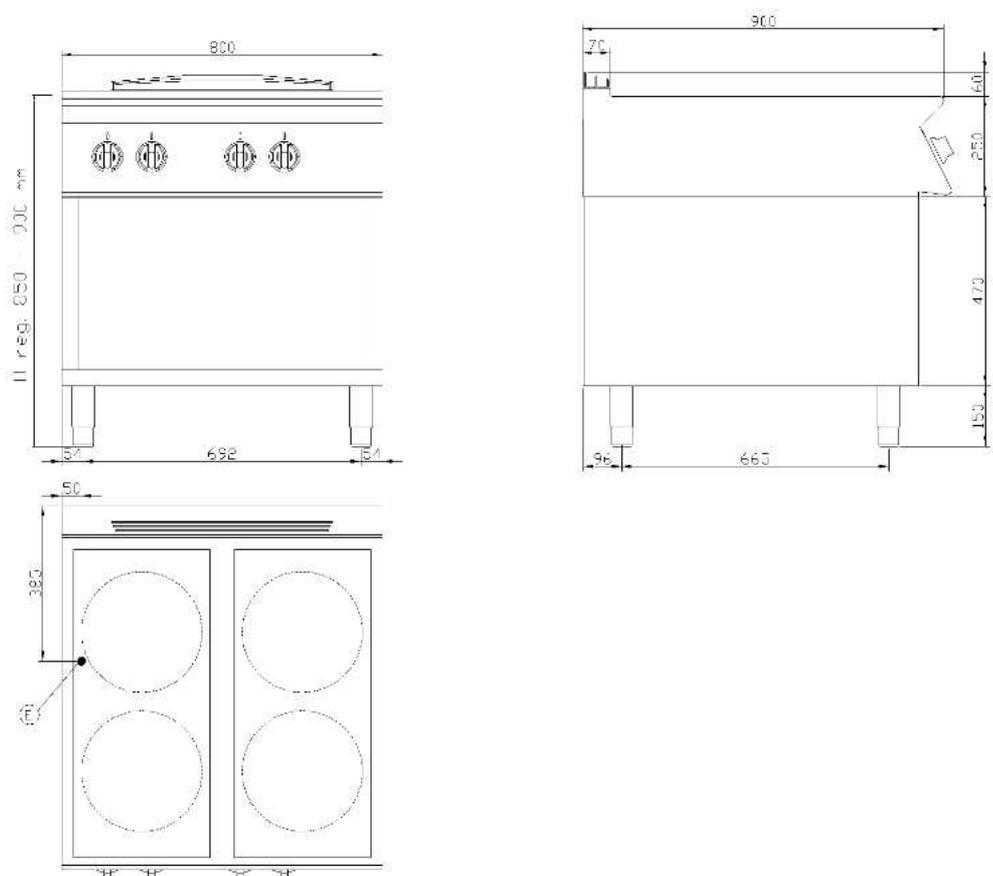
Peso: (Kg) **115**

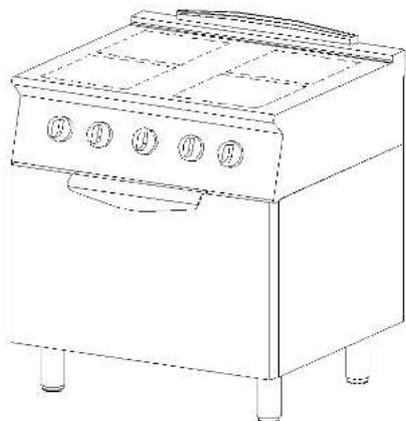
#### Connessione Elettrica

kW **14**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





Struttura in acciaio  
 Piano spessore 2 mm  
 Piano di cottura in vetroceramica da 6mm  
 Dotata di n° 4 zone di cottura indipendenti da 3,5 kW  
 Le zone riscaldate sono delimitate da contorni serigrafati sul vetro  
 Lampade spia per verificare il corretto funzionamento dell'apparecchiatura

Base forno elettrico realizzata in acciaio  
 Forno elettrico statico GN 2/1  
 Riscaldamento tramite resistenze superiori ed inferiori a regolazione indipendente  
 Termostato per una regolazione della temperatura da 100°C a 330°C  
 Commutatore a quattro posizioni, termostato di sicurezza  
 Dimensioni della camera di cottura, 535x300Hx680 mm  
 Potenza forno 6 kW  
 Lampade spia per verificare il corretto funzionamento dell'apparecchiatura  
 Piedini regolabili in altezza in acciaio inox

#### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,1**

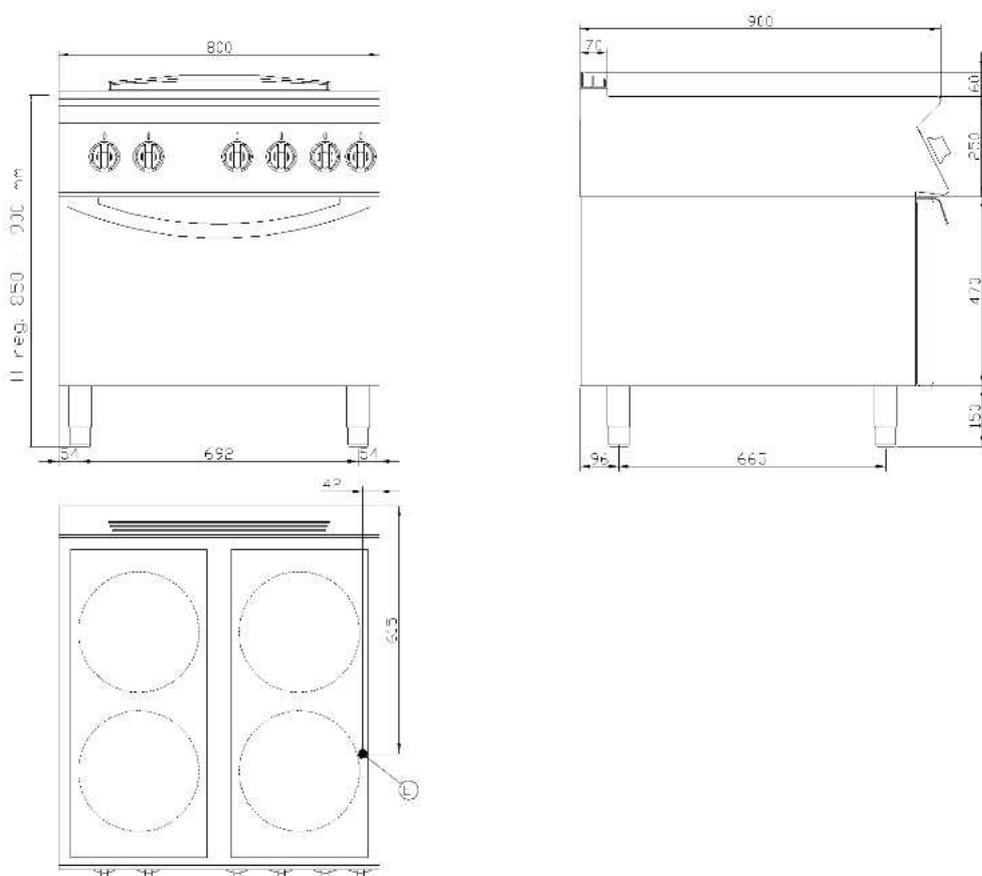
Peso: (Kg) **155**

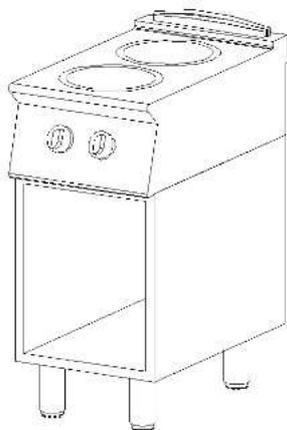
#### Connessione Elettrica

kW **20**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





Rivestimenti esterni realizzati interamente in acciaio

Piano con spessore 2 mm

Superficie di cottura in vetroceramica da 6 mm di spessore facilmente pulibile e con zone di cottura a controllo indipendente per singola piastra

Generazione del calore per effetto induttivo, attivato dalla presenza di un recipiente in materiale ferromagnetico sul piano di cottura (diametro minimo necessario del fondo pentola 120 mm)

Generatori ad induzione a rendimento costante indipendentemente dal recipiente di cottura utilizzato (purché con fondo ferromagnetico)

Pannello frontale dotato di led di segnalazione del funzionamento della macchina: led verde fisso quando la pentola è sulla superficie di cottura, led rosso d'allarme per anomalie di funzionamento

Assenza di fonti di calore esterne che si traduce in una riduzione del surriscaldamento dell'ambiente di lavoro e in una maggiore sicurezza per l'operatore

Tempi di cottura ridotti grazie alla generazione del calore direttamente nel recipiente di cottura senza la dispersione dovuta al passaggio del calore dal punto caldo al fondo della pentola

Risparmio di energia, in quanto la macchina entra in funzione solo quando c'è l'effettiva presenza del recipiente di cottura sul piano

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,6**

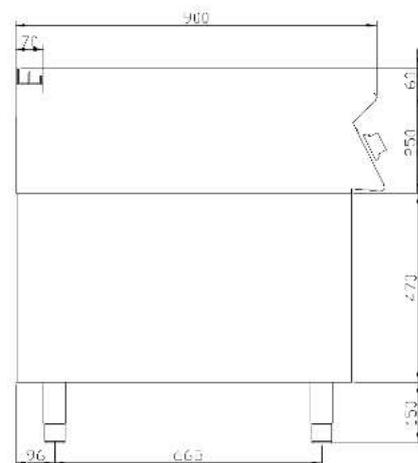
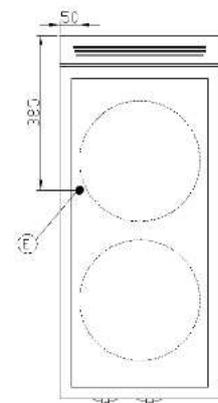
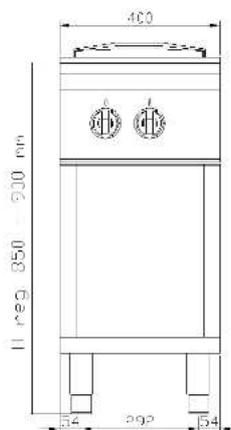
Peso: (Kg) **75**

### Connessione Elettrica

kW **12**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





Rivestimenti esterni realizzati interamente in acciaio

Piano con spessore 2 mm

Superficie di cottura in vetroceramica da 6 mm di spessore facilmente pulibile e con zone di cottura a controllo indipendente per singola piastra

Generazione del calore per effetto induttivo, attivato dalla presenza di un recipiente in materiale ferromagnetico sul piano di cottura (diametro minimo necessario del fondo pentola 120 mm)

Generatori ad induzione a rendimento costante indipendentemente dal recipiente di cottura utilizzato (purché con fondo ferromagnetico)

Pannello frontale dotato di led di segnalazione del funzionamento della macchina: led verde fisso quando la pentola è sulla superficie di cottura, led rosso d'allarme per anomalie di funzionamento

Assenza di fonti di calore esterne che si traduce in una riduzione del surriscaldamento dell'ambiente di lavoro e in una maggiore sicurezza per l'operatore

Tempi di cottura ridotti grazie alla generazione del calore direttamente nel recipiente di cottura senza la dispersione dovuta al passaggio del calore dal punto caldo al fondo della pentola

Risparmio di energia, in quanto la macchina entra in funzione solo quando c'è l'effettiva presenza del recipiente di cottura sul piano

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,1**

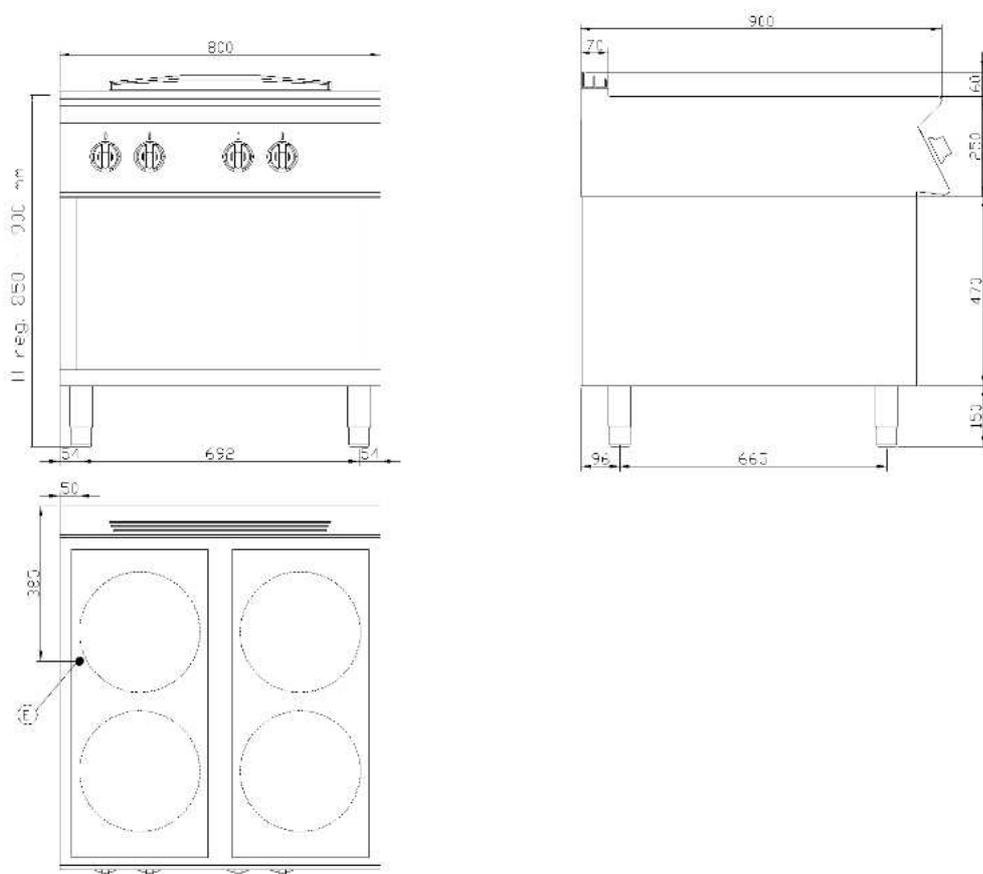
Peso: (Kg) **115**

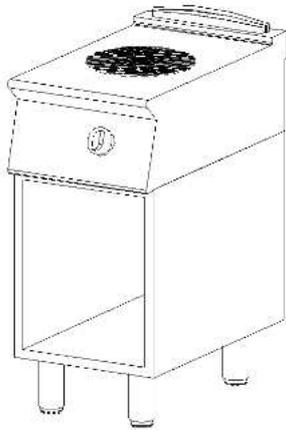
### Connessione Elettrica

kW **24**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





Struttura in acciaio  
 Piano spessore 2 mm  
 Piano di cottura in vetroceramica WOK a induzione  
 Sistema di riconoscimento delle pentole  
 Dotata di n° 1 zona di cottura indipendente da 6 kW con diam. 300 mm  
 Le zone riscaldate sono delimitate da contorni serigrafati sul vetro  
 Lampade spia per verificare il corretto funzionamento dell'apparecchiatura

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,6**

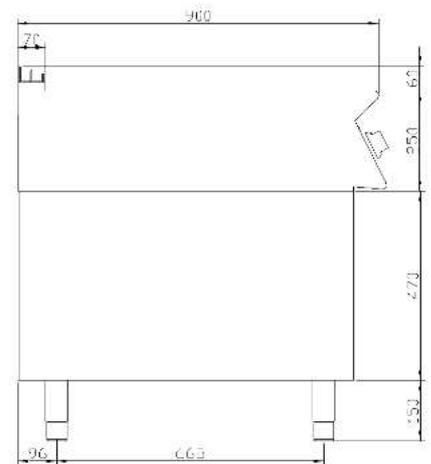
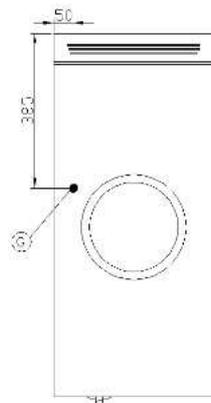
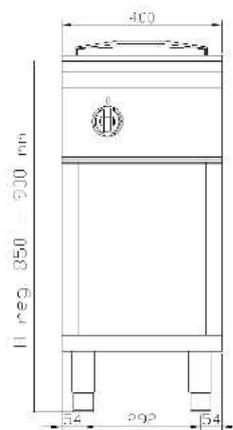
Peso: (Kg) **75**

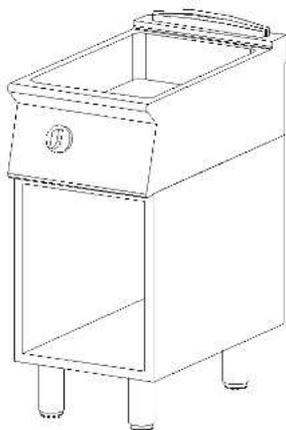
### Connessione Elettrica

kW **6**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





Apparecchiatura multifunzione monoblocco elettrica, realizzata in acciaio  
 Piano con spessore 2 mm  
 Vasca in acciaio inox di forma rettangolare  
 Riscaldamento mediante resistenze corazzate poste sotto la vasca  
 Termostato per la regolazione della temperatura da 50°C a 300°C  
 Termostato di sicurezza  
 Tappo di scarico in dotazione, guida portabacinella e bacinella estraibile  
 Lampade spia per il controllo del corretto funzionamento dell'apparecchiatura  
 L'apparecchiatura può essere utilizzata come fry-top, brasiera per cottura in velo d'olio (l'apparecchiatura non può essere utilizzata come friggitrice)

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,6**

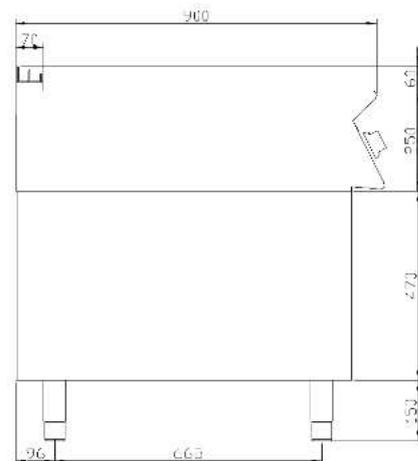
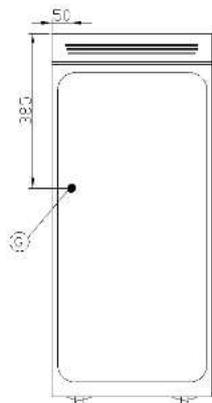
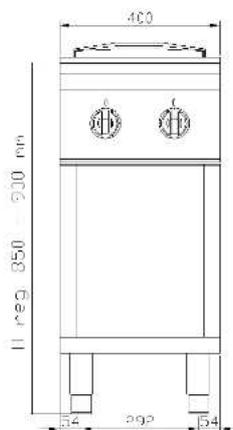
Peso: (Kg) **75**

### Connessione Elettrica

kW **7**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





Apparecchiatura multifunzione monoblocco elettrica, realizzata in acciaio  
 Piano con spessore 2 mm  
 Vasca in acciaio inox di forma rettangolare  
 Riscaldamento mediante resistenze corazzate poste sotto la vasca  
 Termostato per la regolazione della temperatura da 50°C a 300°C  
 Termostato di sicurezza  
 Tappo di scarico in dotazione, guida portabacinella e bacinella estraibile  
 Lampade spia per il controllo del corretto funzionamento dell'apparecchiatura  
 L'apparecchiatura può essere utilizzata come fry-top, brasiera per cottura in velo d'olio (l'apparecchiatura non può essere utilizzata come friggitrice)

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,1**

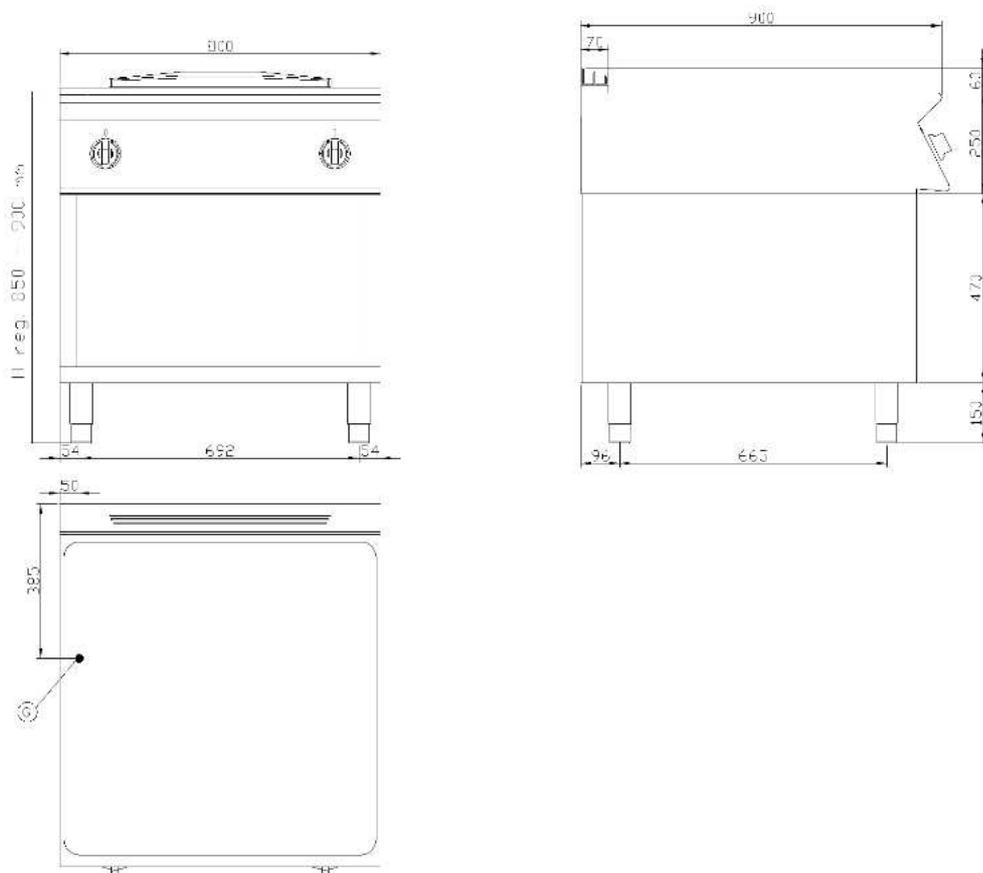
Peso: (Kg) **115**

### Connessione Elettrica

kW **14**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





Struttura in acciaio  
Piano stampato spessore 2 mm  
Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
Piastra di cottura incassata nel piano; garantisce uniformita' di cottura e maggiore pulibilita'  
Piano dotato di foro per il reflusso dei grassi di cottura con bacinella stampata di raccolta  
Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
Rubinetto di sicurezza a termocoppia con fiamma pilota

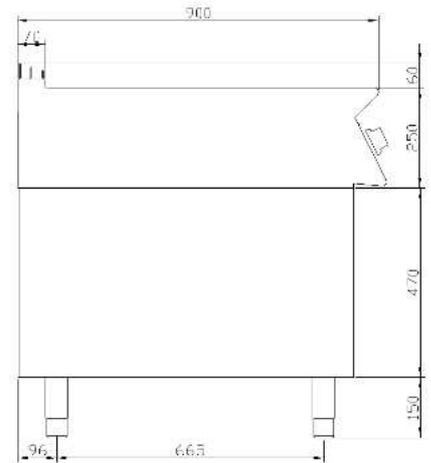
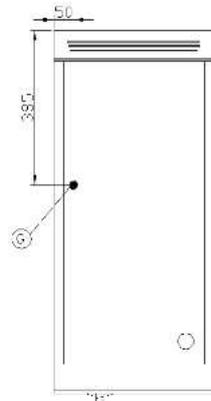
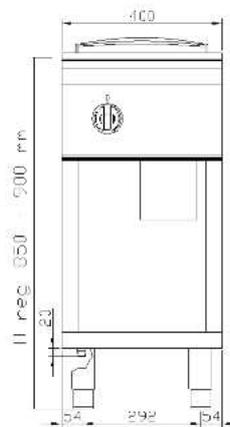
Base aperta realizzata in acciaio  
Piedini regolabili in altezza in acciaio inox

**Dati tecnici generali**

Dimensioni: (mm)

**400x900x900H**Volume: (m<sup>3</sup>) **0,6**Peso: (Kg) **95****Connessione Gas**kW **9**

Connessione

**UNI ISO 7\1 R 1/2"**



Struttura in acciaio  
 Piano stampato spessore 2 mm  
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
 Piastra di cottura incassata nel piano; garantisce uniformita' di cottura e maggiore pulibilita'  
 Piano dotato di foro per il reflusso dei grassi di cottura con bacinella stampata di raccolta  
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
 Rubinetto di sicurezza a termocoppia con fiamma pilota

Base aperta realizzata in acciaio  
 Piedini regolabili in altezza in acciaio inox

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,6**

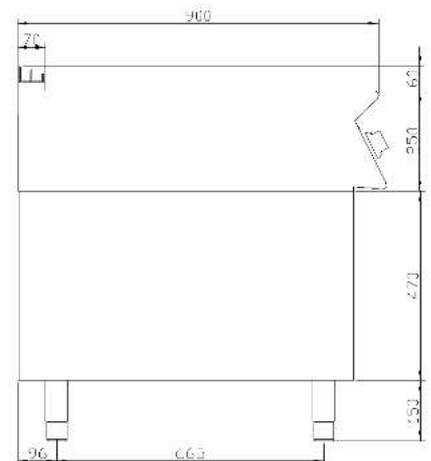
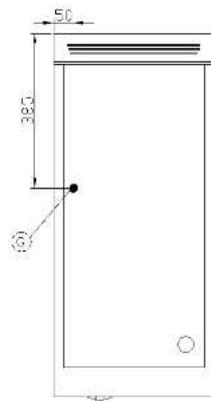
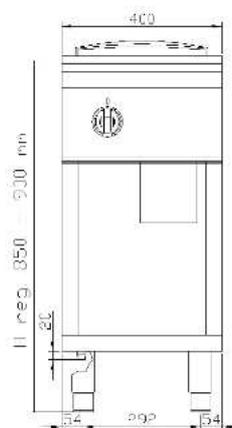
Peso: (Kg) **95**

### Connessione Gas

kW **9**

Connessione

**UNI ISO 7/1 R 1/2"**





Struttura in acciaio  
 Piano stampato spessore 2 mm  
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
 Piastra di cottura incassata nel piano; garantisce uniformita' di cottura e maggiore pulibilita'  
 Piano dotato di foro per il reflusso dei grassi di cottura con bacinella stampata di raccolta  
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
 Rubinetto di sicurezza a termocoppia con fiamma pilota

Base aperta realizzata in acciaio  
 Piedini regolabili in altezza in acciaio inox

#### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,6**

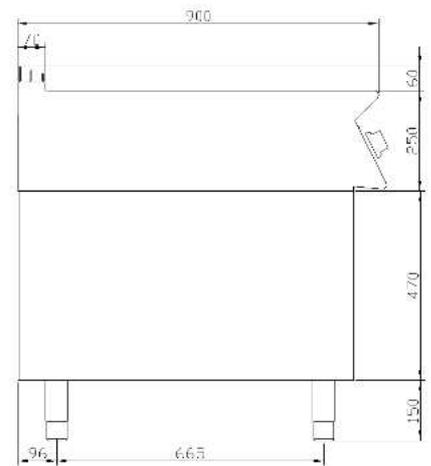
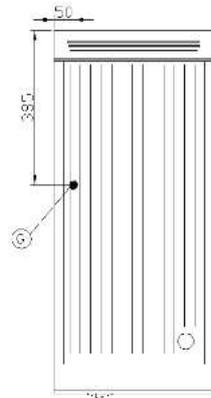
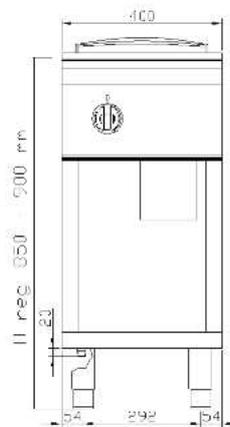
Peso: (Kg) **95**

#### Connessione Gas

kW **9**

Connessione

**UNI ISO 7\1 R 1/2"**





Struttura in acciaio  
 Piano stampato spessore 2 mm  
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
 Piastra di cottura incassata nel piano; garantisce uniformita' di cottura e maggiore pulibilita'  
 Piano dotato di foro per il reflusso dei grassi di cottura con bacinella stampata di raccolta  
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
 Rubinetto di sicurezza a termocoppia con fiamma pilota

Base aperta realizzata in acciaio  
 Piedini regolabili in altezza in acciaio inox

#### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,6**

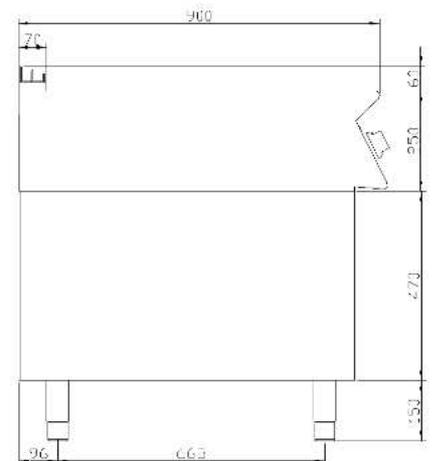
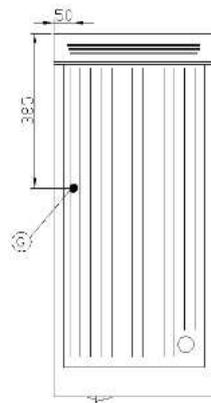
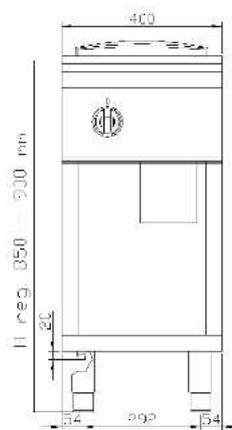
Peso: (Kg) **95**

#### Connessione Gas

kW **9**

Connessione

**UNI ISO 7/1 R 1/2"**





Struttura in acciaio  
 Piano stampato spessore 2 mm  
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
 Piastra di cottura incassata nel piano; garantisce uniformita' di cottura e maggiore pulibilita'  
 Piano dotato di foro per il reflusso dei grassi di cottura con bacinella stampata di raccolta  
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
 Rubinetto di sicurezza a termocoppia con fiamma pilota

Base aperta realizzata in acciaio  
 Piedini regolabili in altezza in acciaio inox

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,9**

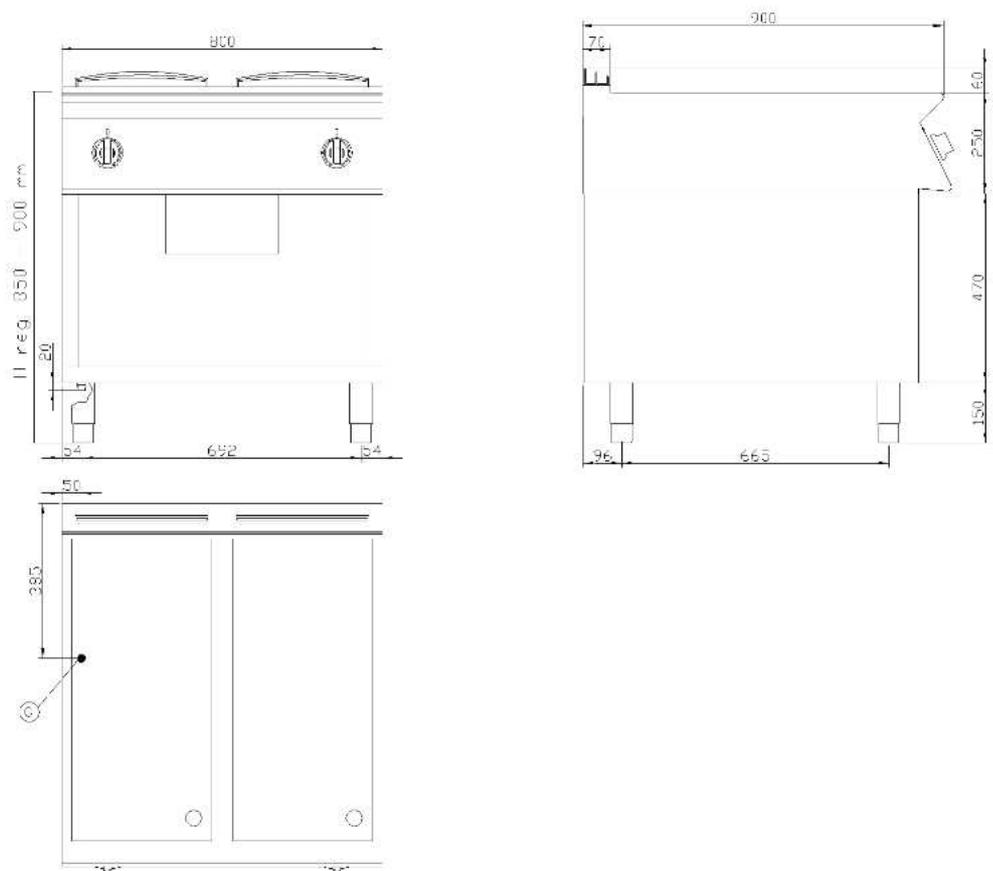
Peso: (Kg) **175**

### Connessione Gas

kW **18**

Connessione

**UNI ISO 7\1 R 1/2"**





Struttura in acciaio  
 Piano stampato spessore 2 mm  
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
 Piastra di cottura incassata nel piano; garantisce uniformita' di cottura e maggiore pulibilita'  
 Piano dotato di foro per il reflusso dei grassi di cottura con bacinella stampata di raccolta  
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
 Rubinetto di sicurezza a termocoppia con fiamma pilota

Base aperta realizzata in acciaio  
 Piedini regolabili in altezza in acciaio inox

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,9**

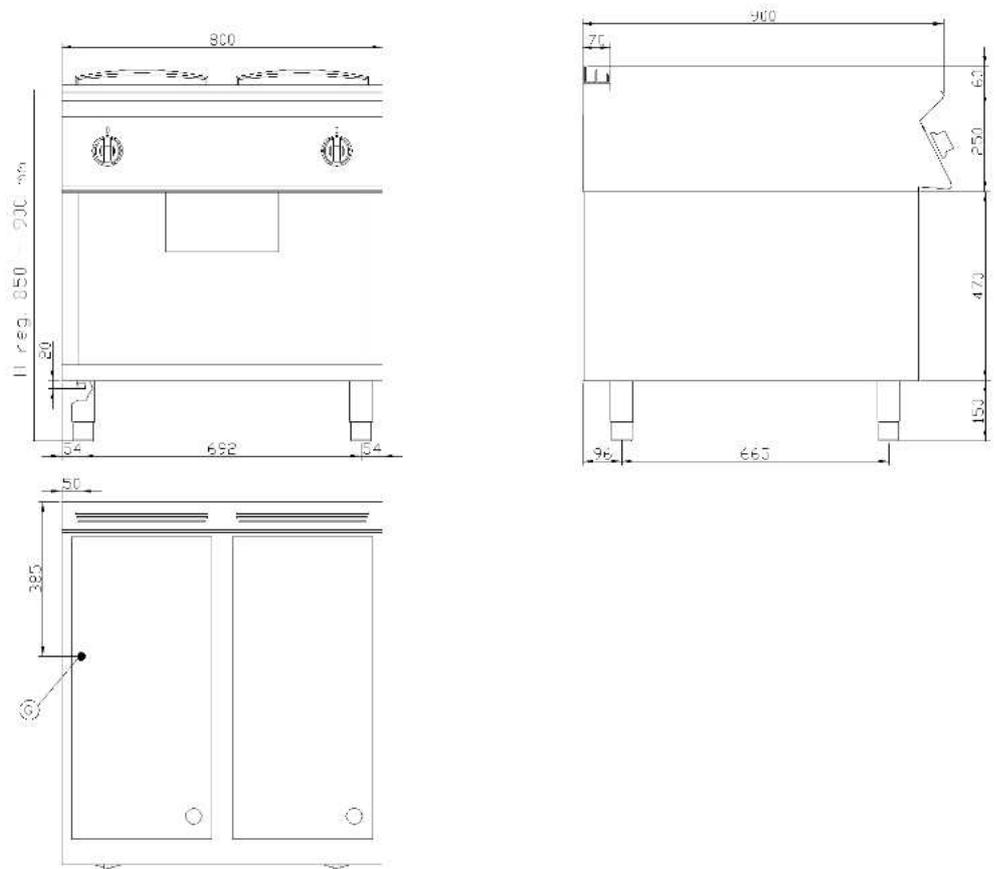
Peso: (Kg) **175**

### Connessione Gas

kW **18**

Connessione

**UNI ISO 7/1 R 1/2"**





Struttura in acciaio  
Piano stampato spessore 2 mm  
Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
Piastra di cottura incassata nel piano; garantisce uniformita' di cottura e maggiore pulibilita'  
Piano dotato di foro per il reflusso dei grassi di cottura con bacinella stampata di raccolta  
Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
Rubinetto di sicurezza a termocoppia con fiamma pilota

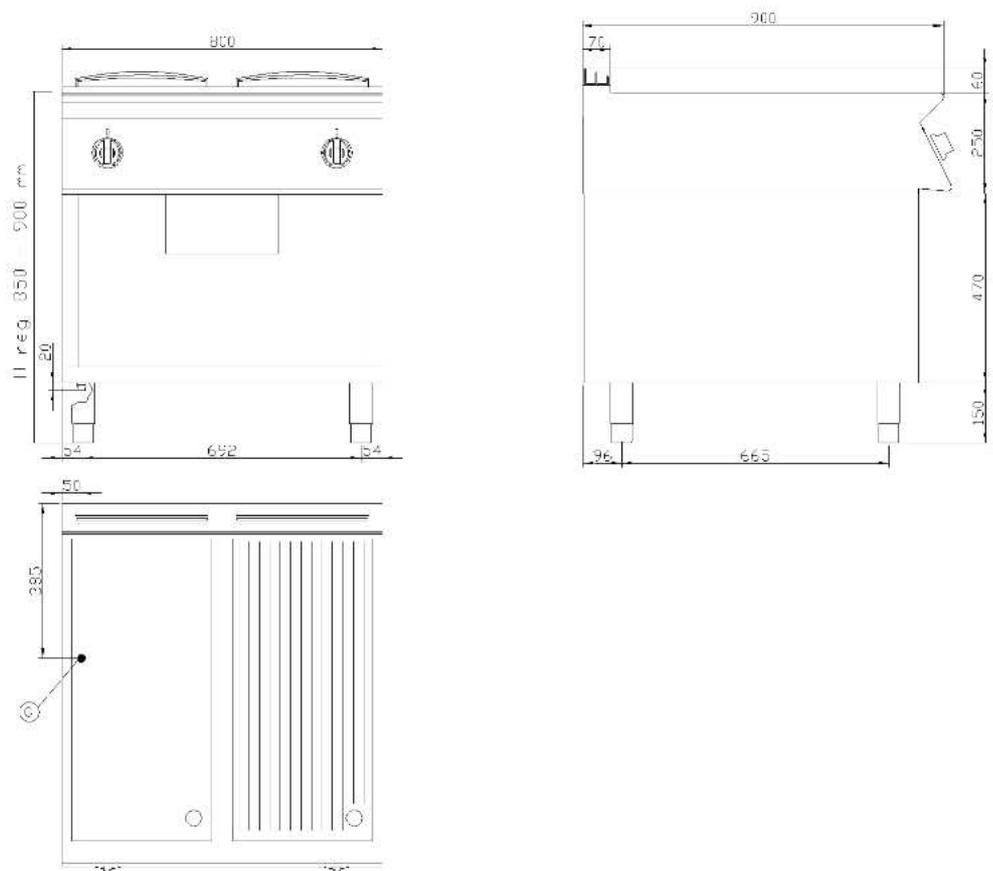
Base aperta realizzata in acciaio  
Piedini regolabili in altezza in acciaio inox

**Dati tecnici generali**

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**Volume: (m<sup>3</sup>) **0,9**Peso: (Kg) **175****Connessione Gas**kW **18**

Connessione

**UNI ISO 7\1 R 1/2"**



Struttura in acciaio  
 Piano stampato spessore 2 mm  
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
 Piastra di cottura incassata nel piano; garantisce uniformita' di cottura e maggiore pulibilita'  
 Piano dotato di foro per il reflusso dei grassi di cottura con bacinella stampata di raccolta  
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
 Rubinetto di sicurezza a termocoppia con fiamma pilota

Base aperta realizzata in acciaio  
 Piedini regolabili in altezza in acciaio inox

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,9**

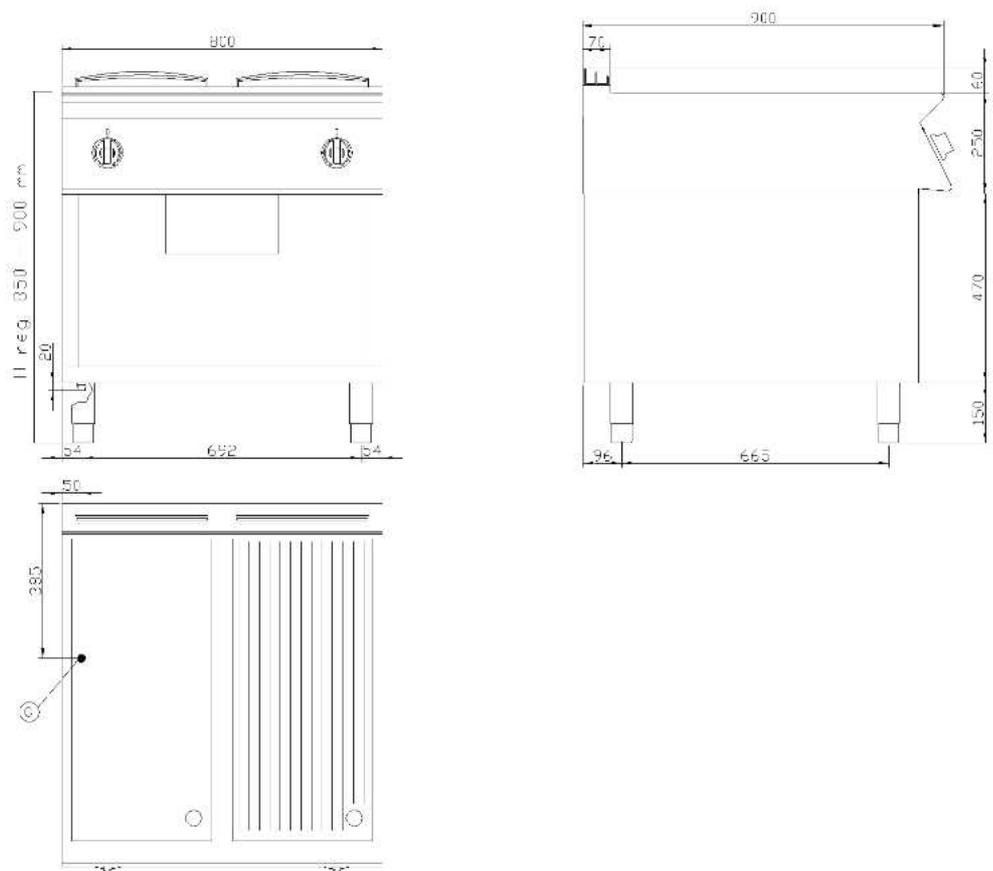
Peso: (Kg) **175**

### Connessione Gas

kW **18**

Connessione

**UNI ISO 7\1 R 1/2"**





Struttura in acciaio  
 Piano stampato spessore 2 mm  
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
 Piastra di cottura incassata nel piano; garantisce uniformita' di cottura e maggiore pulibilita'  
 Piano dotato di foro per il reflusso dei grassi di cottura con bacinella stampata di raccolta  
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
 Rubinetto di sicurezza a termocoppia con fiamma pilota

Base aperta realizzata in acciaio  
 Piedini regolabili in altezza in acciaio inox

#### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,9**

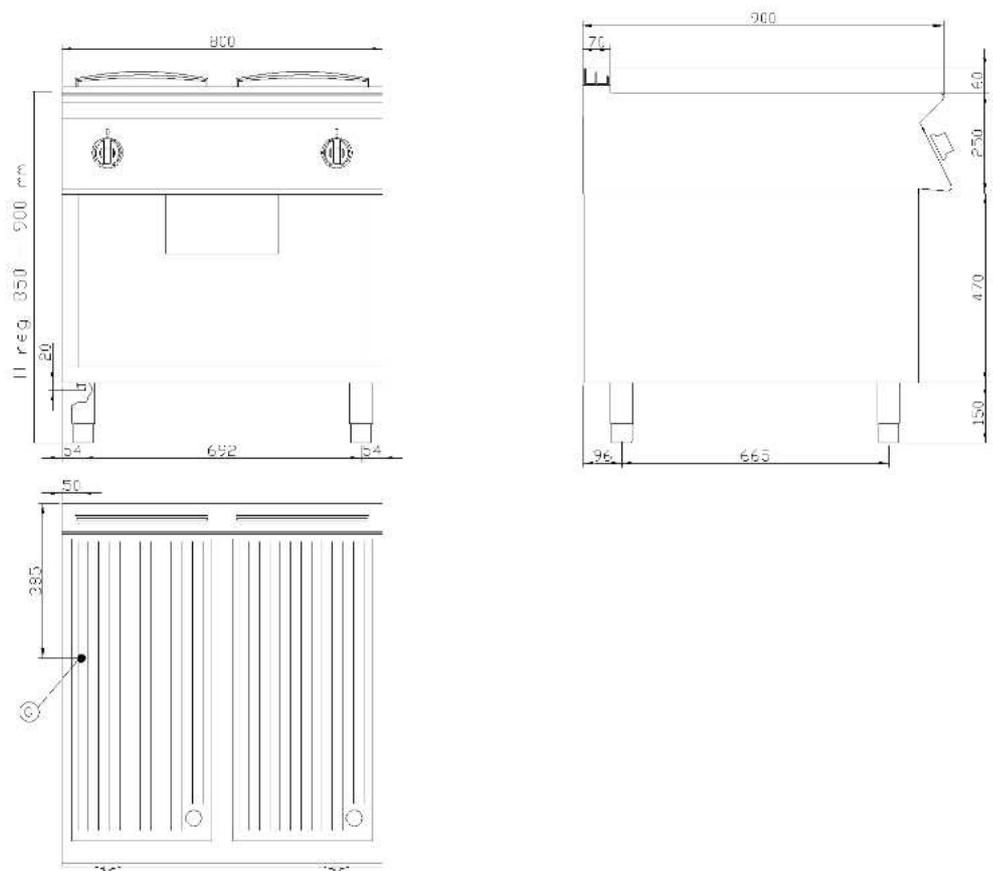
Peso: (Kg) **175**

#### Connessione Gas

kW **18**

Connessione

**UNI ISO 7\1 R 1/2"**





Struttura in acciaio  
 Piano stampato spessore 2 mm  
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
 Piastra di cottura incassata nel piano; garantisce uniformita' di cottura e maggiore pulibilita'  
 Piano dotato di foro per il reflusso dei grassi di cottura con bacinella stampata di raccolta  
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
 Rubinetto di sicurezza a termocoppia con fiamma pilota

Base aperta realizzata in acciaio  
 Piedini regolabili in altezza in acciaio inox

#### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,9**

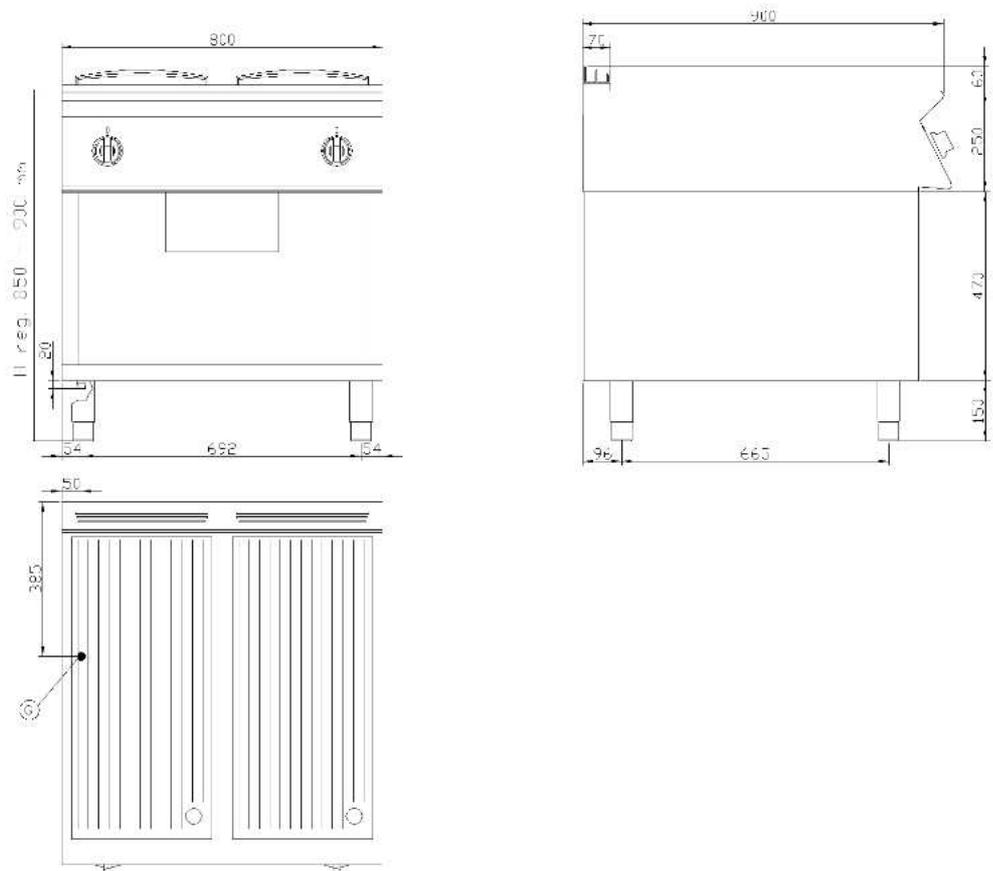
Peso: (Kg) **175**

#### Connessione Gas

kW **18**

Connessione

**UNI ISO 7/1 R 1/2"**





Struttura in acciaio  
Piano stampato spessore 2 mm  
Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
Piastra di cottura incassata nel piano; garantisce uniformita' di cottura e maggiore pulibilita'  
Piano dotato di foro per il reflusso dei grassi di cottura con bacinella stampata di raccolta  
Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
Riscaldamento mediante resistenze corazzate

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,6**

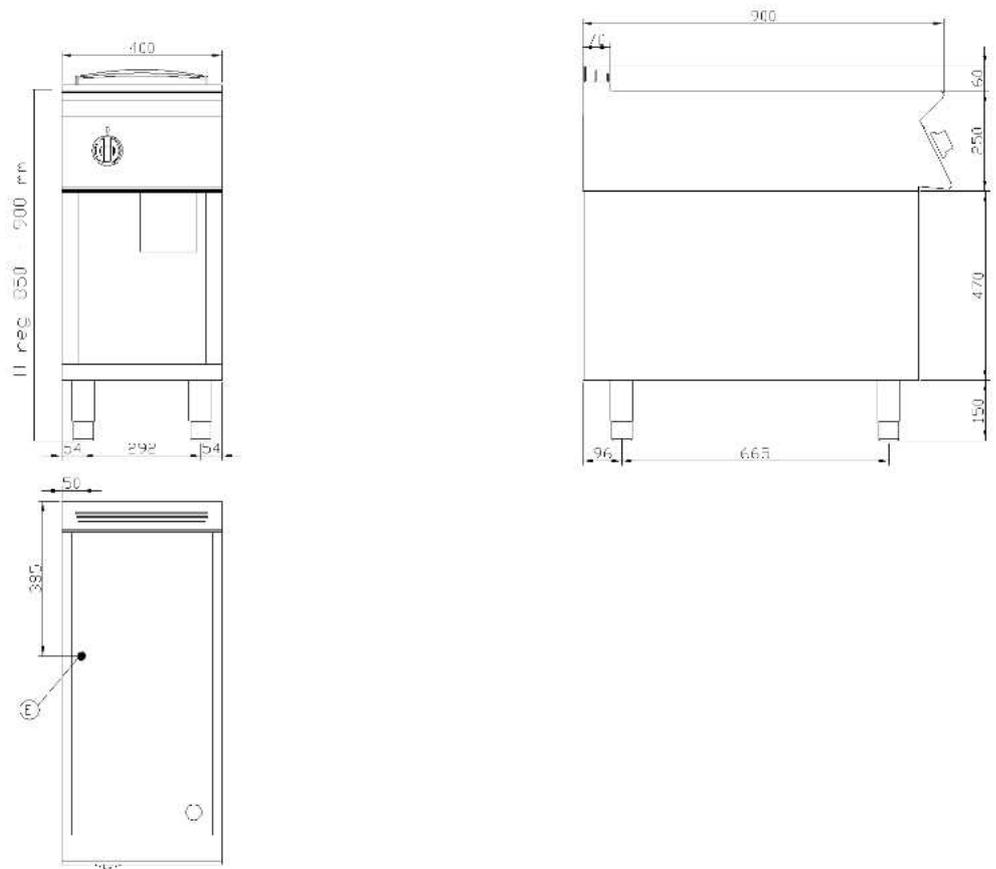
Peso: (Kg) **95**

### Connessione Elettrica

kW **8**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





Struttura in acciaio  
 Piano stampato spessore 2 mm  
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
 Piastra di cottura incassata nel piano; garantisce uniformita' di cottura e maggiore pulibilita'  
 Piano dotato di foro per il reflusso dei grassi di cottura con bacinella stampata di raccolta  
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
 Riscaldamento mediante resistenze corazzate

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,6**

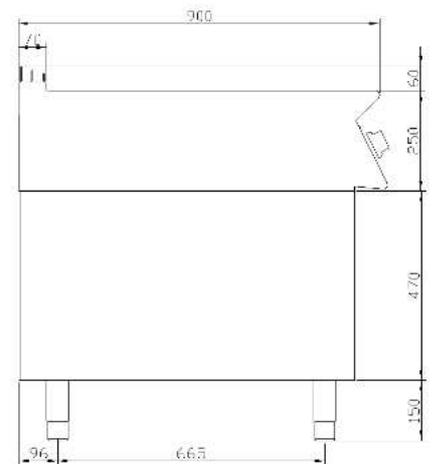
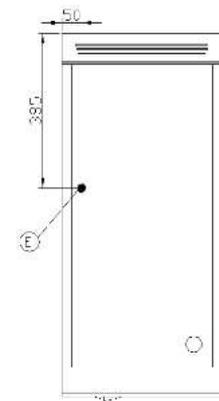
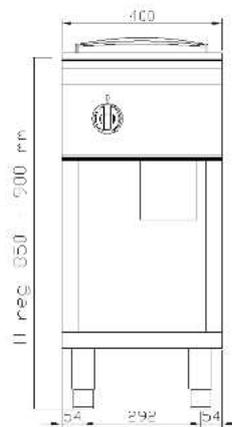
Peso: (Kg) **95**

### Connessione Elettrica

kW **8**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





Struttura in acciaio  
 Piano stampato spessore 2 mm  
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
 Piastra di cottura incassata nel piano; garantisce uniformita' di cottura e maggiore pulibilita'  
 Piano dotato di foro per il reflusso dei grassi di cottura con bacinella stampata di raccolta  
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
 Riscaldamento mediante resistenze corazzate

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **95**

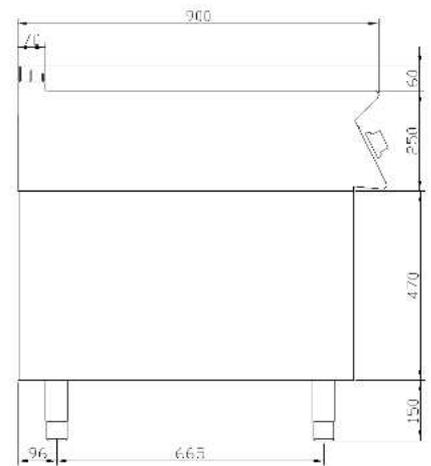
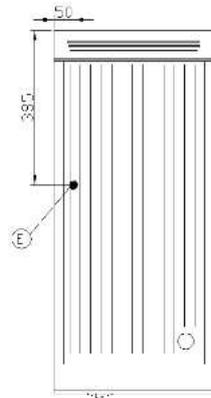
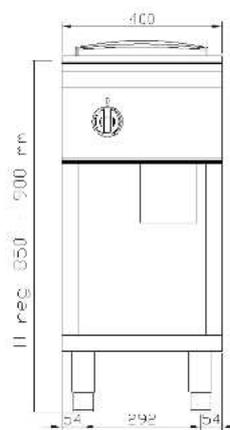
Peso: (Kg) **0,6**

### Connessione Elettrica

kW **8**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





Struttura in acciaio  
 Piano stampato spessore 2 mm  
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
 Piastra di cottura incassata nel piano; garantisce uniformita' di cottura e maggiore pulibilita'  
 Piano dotato di foro per il reflusso dei grassi di cottura con bacinella stampata di raccolta  
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
 Riscaldamento mediante resistenze corazzate

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **95**

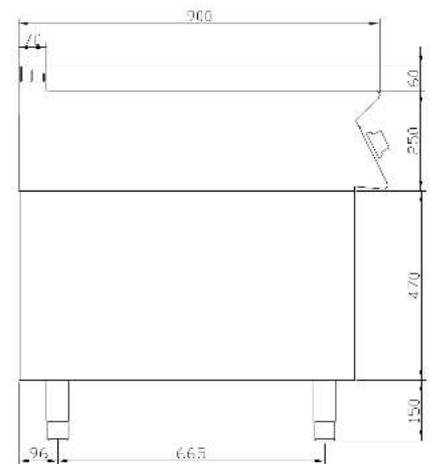
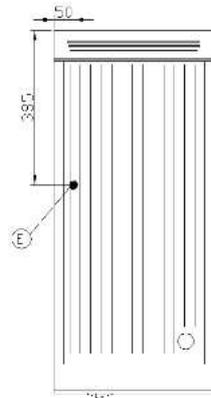
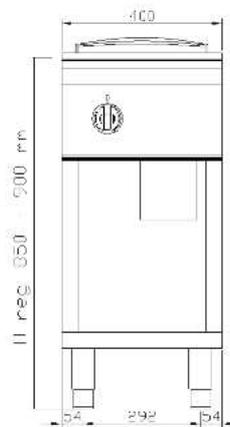
Peso: (Kg) **0,6**

### Connessione Elettrica

kW **8**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





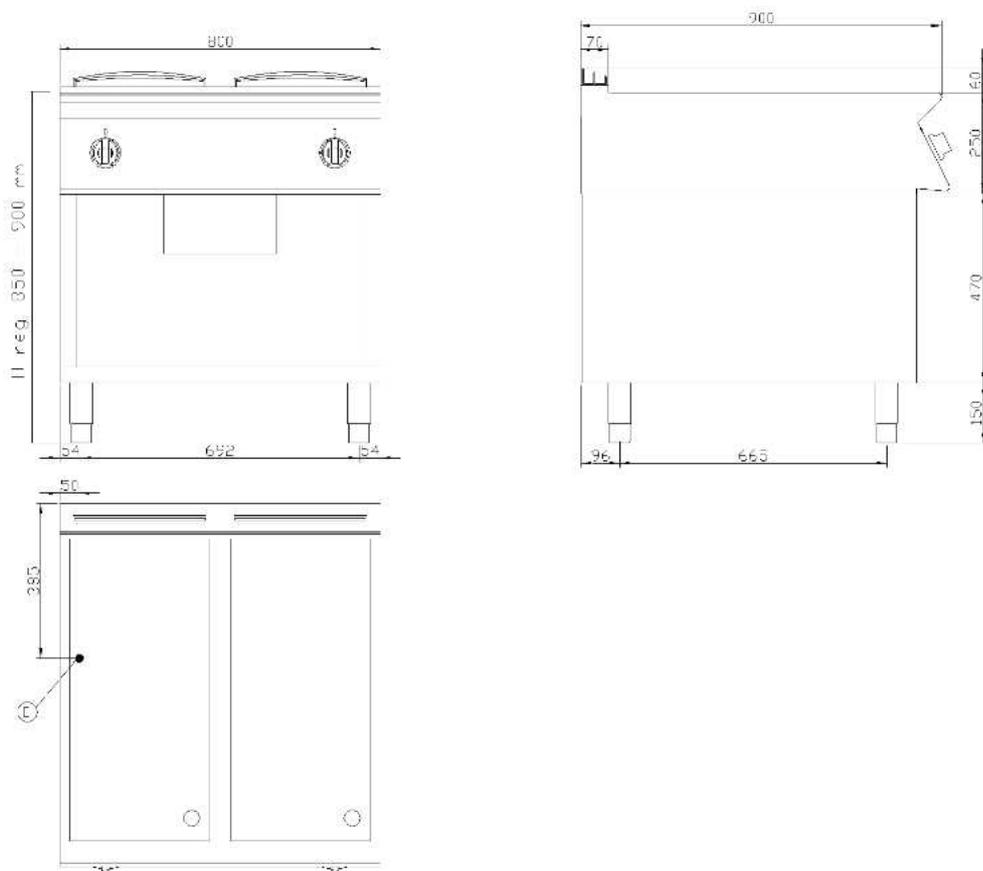
Struttura in acciaio  
Piano stampato spessore 2 mm  
Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
Piastra di cottura incassata nel piano; garantisce uniformita' di cottura e maggiore pulibilita'  
Piano dotato di foro per il reflusso dei grassi di cottura con bacinella stampata di raccolta  
Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
Riscaldamento mediante resistenze corazzate

**Dati tecnici generali**

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**Volume: (m<sup>3</sup>) **0,9**Peso: (Kg) **175****Connessione Elettrica**kW **16**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**



Struttura in acciaio  
 Piano stampato spessore 2 mm  
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
 Piastra di cottura incassata nel piano; garantisce uniformita' di cottura e maggiore pulibilita'  
 Piano dotato di foro per il reflusso dei grassi di cottura con bacinella stampata di raccolta  
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
 Riscaldamento mediante resistenze corazzate

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,9**

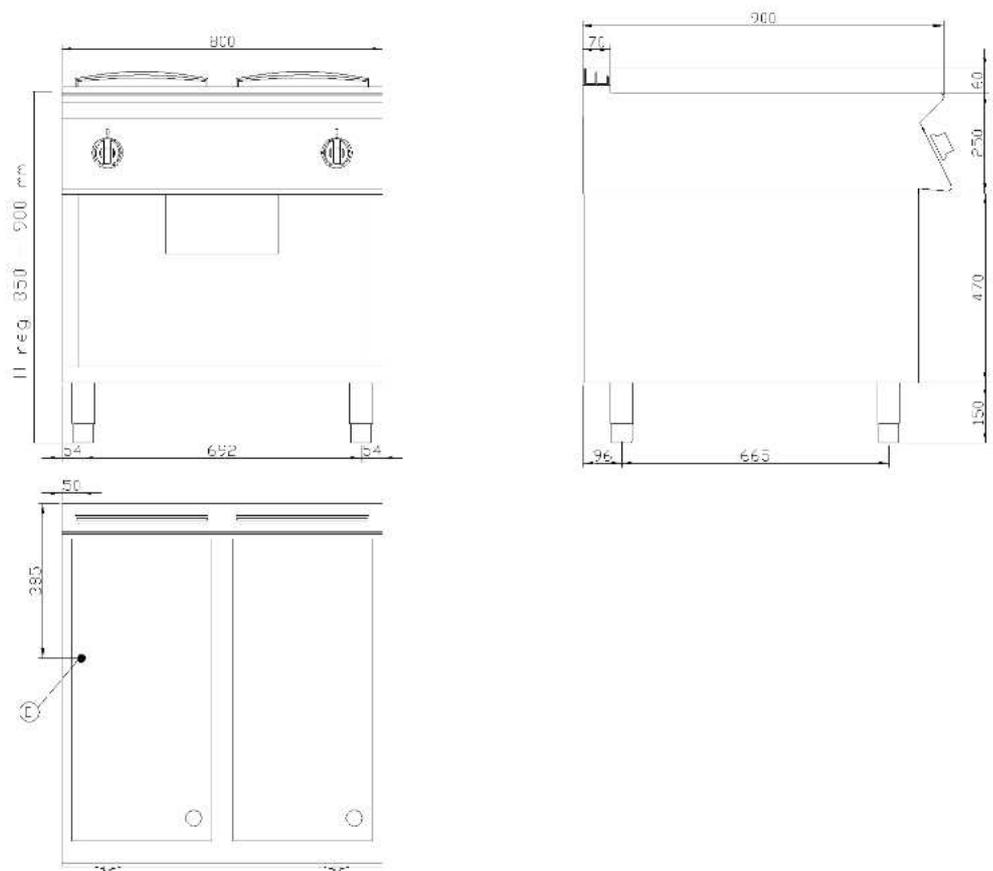
Peso: (Kg) **175**

### Connessione Elettrica

kW **16**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





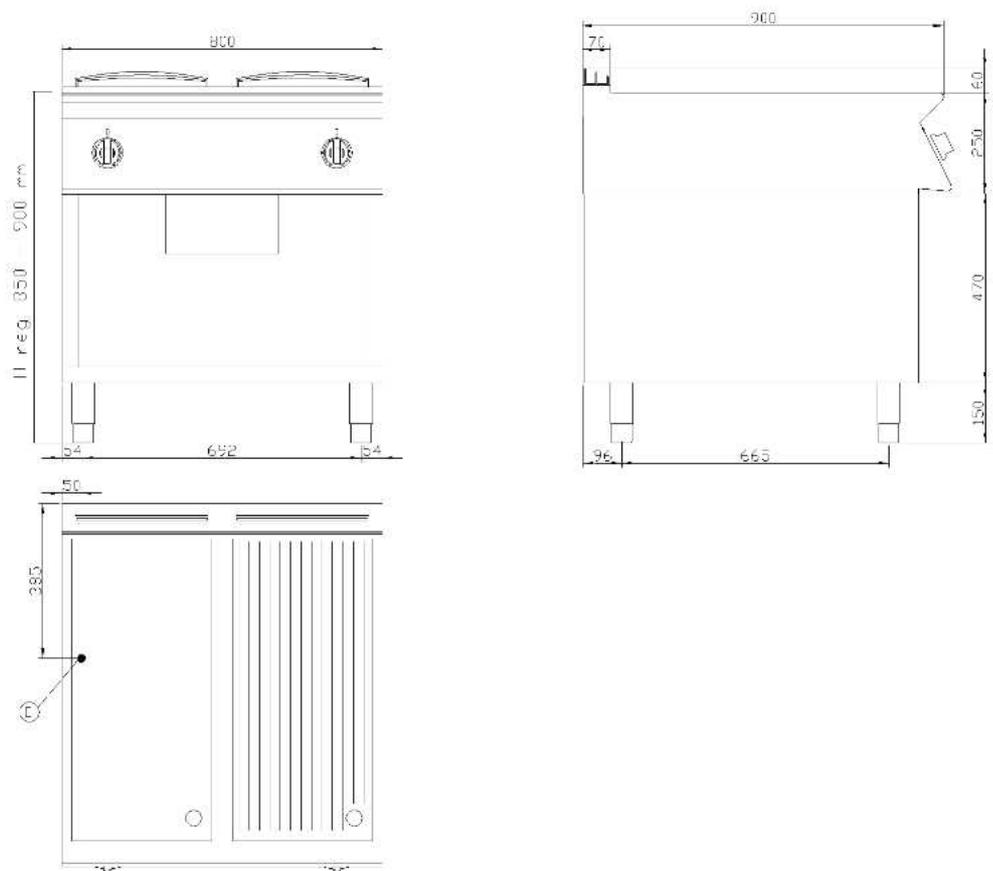
Struttura in acciaio  
Piano stampato spessore 2 mm  
Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
Piastra di cottura incassata nel piano; garantisce uniformita' di cottura e maggiore pulibilita'  
Piano dotato di foro per il reflusso dei grassi di cottura con bacinella stampata di raccolta  
Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
Riscaldamento mediante resistenze corazzate

**Dati tecnici generali**

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**Volume: (m<sup>3</sup>) **0,9**Peso: (Kg) **175****Connessione Elettrica**kW **16**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**



Struttura in acciaio

Piano stampato spessore 2 mm

Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm

Piastra di cottura incassata nel piano; garantisce uniformita' di cottura e maggiore pulibilita

Piano dotato di foro per il reflusso dei grassi di cottura con bacinella stampata di raccolta

Crusconi sagomati con comandi inclinati verso l'operatore

Riscaldamento mediante resistenze corazzate

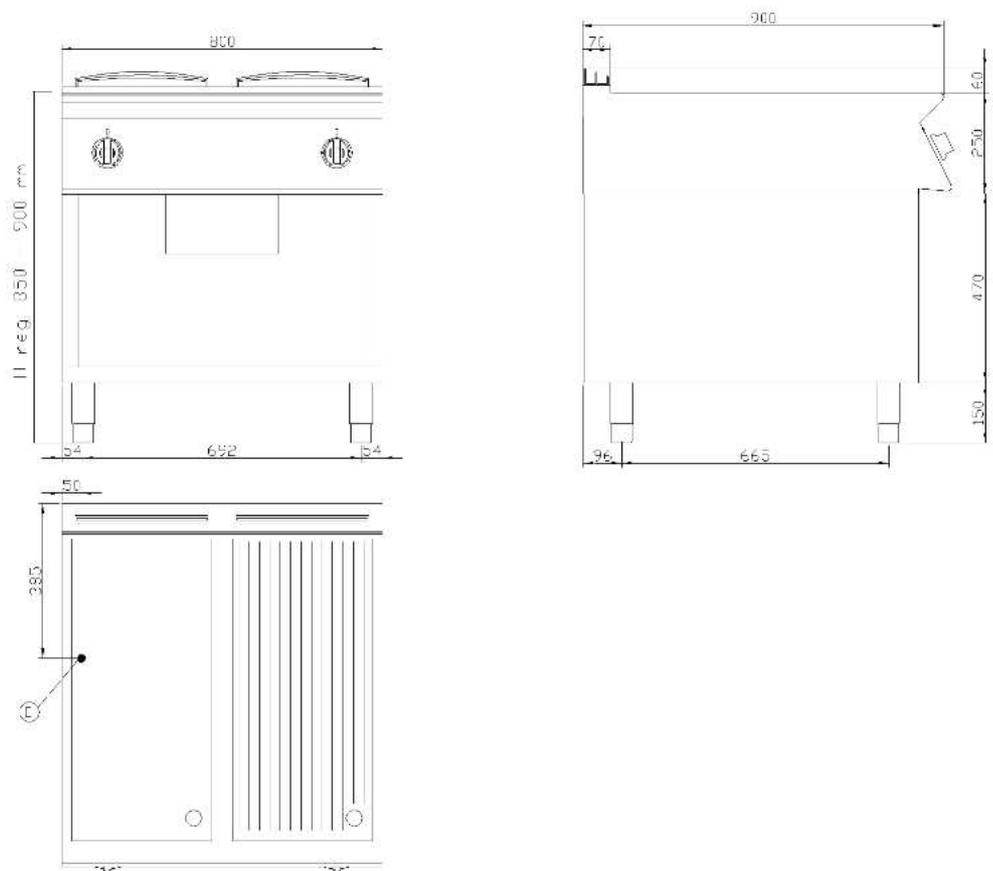
#### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,9**

Peso: (Kg) **175**



#### Connessione Elettrica

kW **16**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**

# FRE94GA

## FRY TOP ELETTRICO SU VANO A GIORNO - PIASTRA RIGATA TRATTAMENTO ANTIADERENTE IN AISI 316



Struttura in acciaio  
Piano stampato spessore 2 mm  
Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
Piastra di cottura incassata nel piano; garantisce uniformita' di cottura e maggiore pulibilita'  
Piano dotato di foro per il reflusso dei grassi di cottura con bacinella stampata di raccolta  
Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
Riscaldamento mediante resistenze corazzate

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,9**

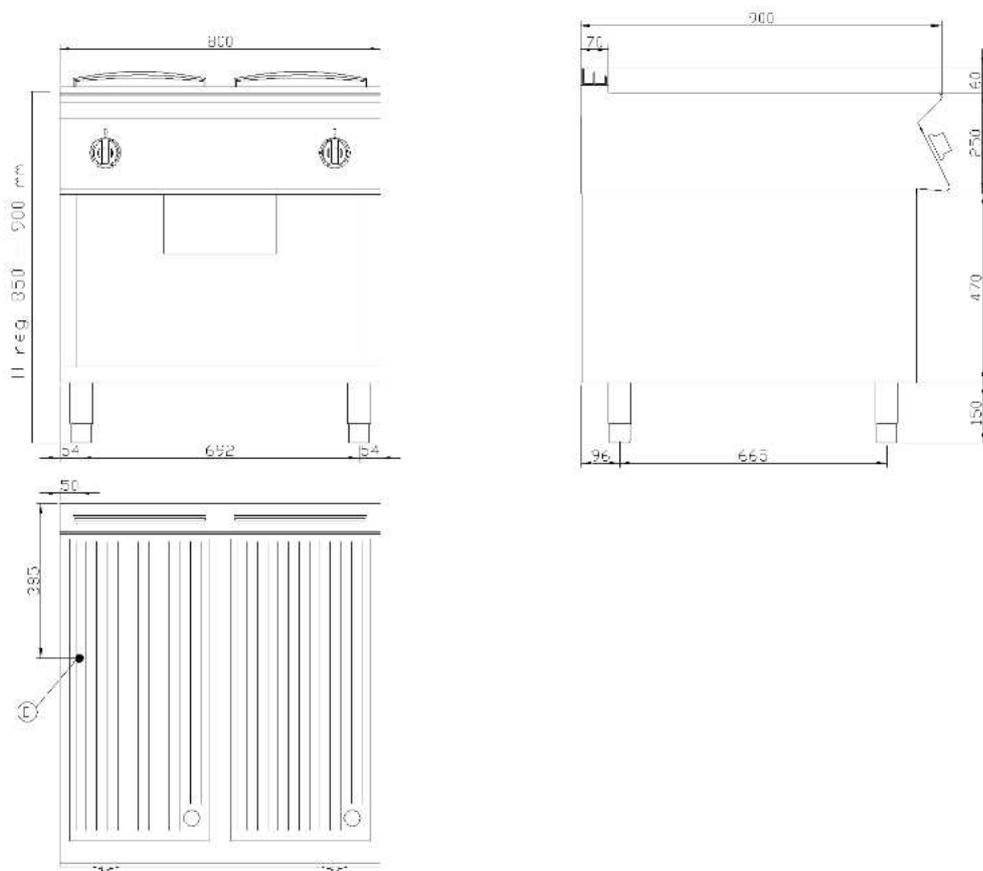
Peso: (Kg) **175**

### Connessione Elettrica

kW **16**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**



Posizione a listino:

GIORIK\03\_UNIKA900\09 FRY TOP EL.\1800\RG



Struttura in acciaio  
 Piano stampato spessore 2 mm  
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
 Piastra di cottura incassata nel piano; garantisce uniformita' di cottura e maggiore pulibilita'  
 Piano dotato di foro per il reflusso dei grassi di cottura con bacinella stampata di raccolta  
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
 Riscaldamento mediante resistenze corazzate

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,9**

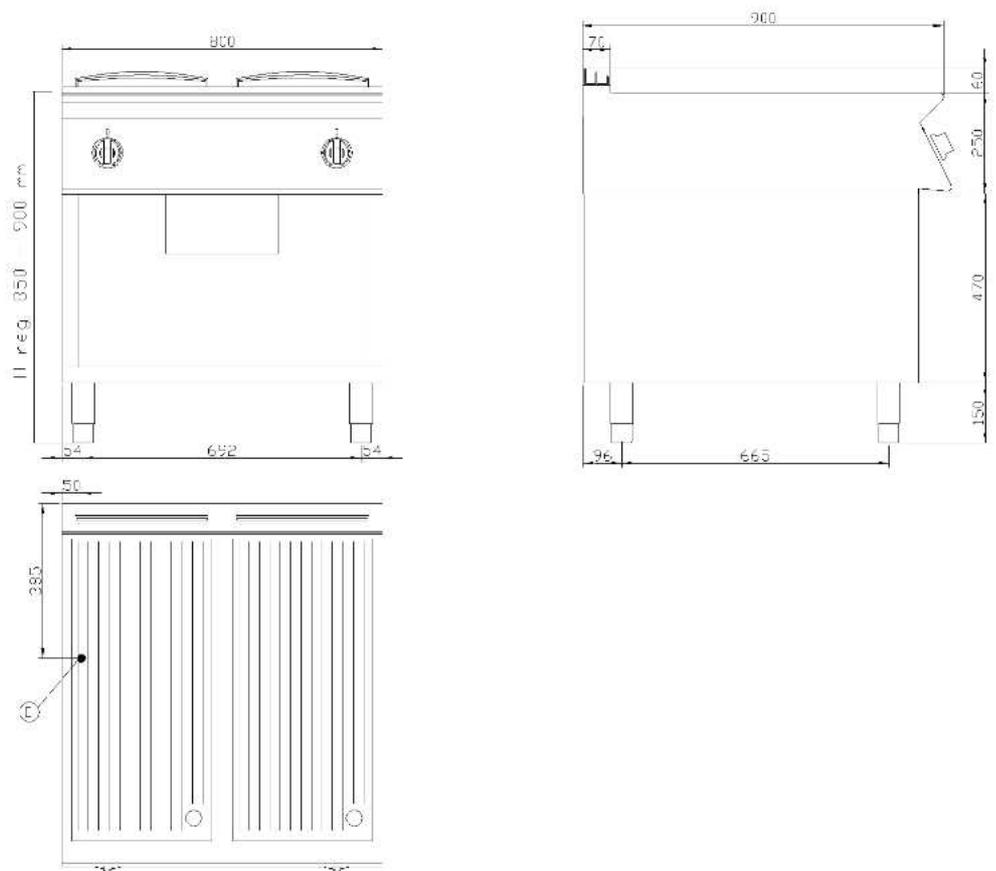
Peso: (Kg) **175**

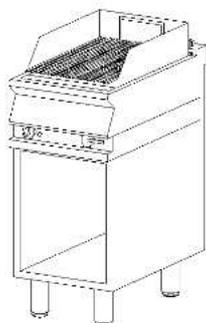
### Connessione Elettrica

kW **16**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





Realizzate interamente in acciaio  
 Piano con spessore 2 mm  
 Griglie di cottura facilmente asportabili per la pulizia  
 Alzatine paraspruzzi perimetrali  
 Cassetto raccogli residui e bacinella raccogli grasso e per il contenimento dell'acqua facilmente estraibili per la massima pulibilità; il cassetto garantisce così un rapido raffreddamento degli stessi grassi garantendo una migliore cottura grazie all'evaporazione dell'acqua  
 Riscaldamento tramite bruciatori tubolari in acciaio inox (AISI 316) ad elevato rendimento termico, comandati da rubinetto di sicurezza con termocoppia e fiamma pilota  
 Accensione piezoelettrica  
 Rubinetto carico acqua incorporato

---

Base aperta realizzata in acciaio  
 Piedini regolabili in altezza in acciaio inox

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,6**

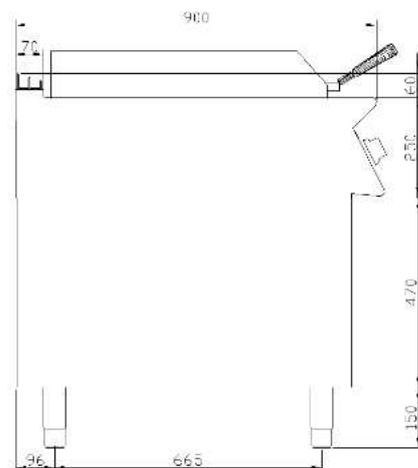
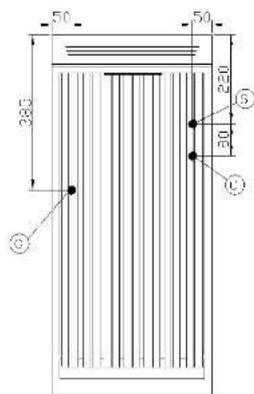
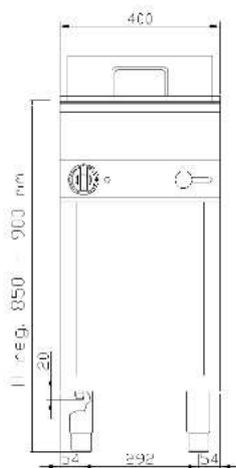
Peso: (Kg) **90**

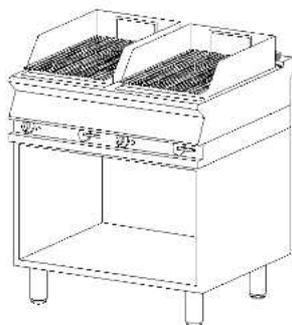
### Connessione Gas

kW **11**

Connessione

**UNI ISO 7/1 R 1/2"**





Realizzate interamente in acciaio  
 Piano con spessore 2 mm  
 Griglie di cottura facilmente asportabili per la pulizia  
 Alzatine paraspruzzi perimetrali  
 Cassetto raccogli residui e bacinella raccogli grasso e per il contenimento dell'acqua facilmente estraibili per la massima pulibilità; il cassetto garantisce così un rapido raffreddamento degli stessi grassi garantendo una migliore cottura grazie all'evaporazione dell'acqua  
 Riscaldamento tramite bruciatori tubolari in acciaio inox (AISI 316) ad elevato rendimento termico, comandati da rubinetto di sicurezza con termocoppia e fiamma pilota  
 Accensione piezoelettrica  
 Rubinetto carico acqua incorporato

---

Base aperta realizzata in acciaio  
 Piedini regolabili in altezza in acciaio inox

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,1**

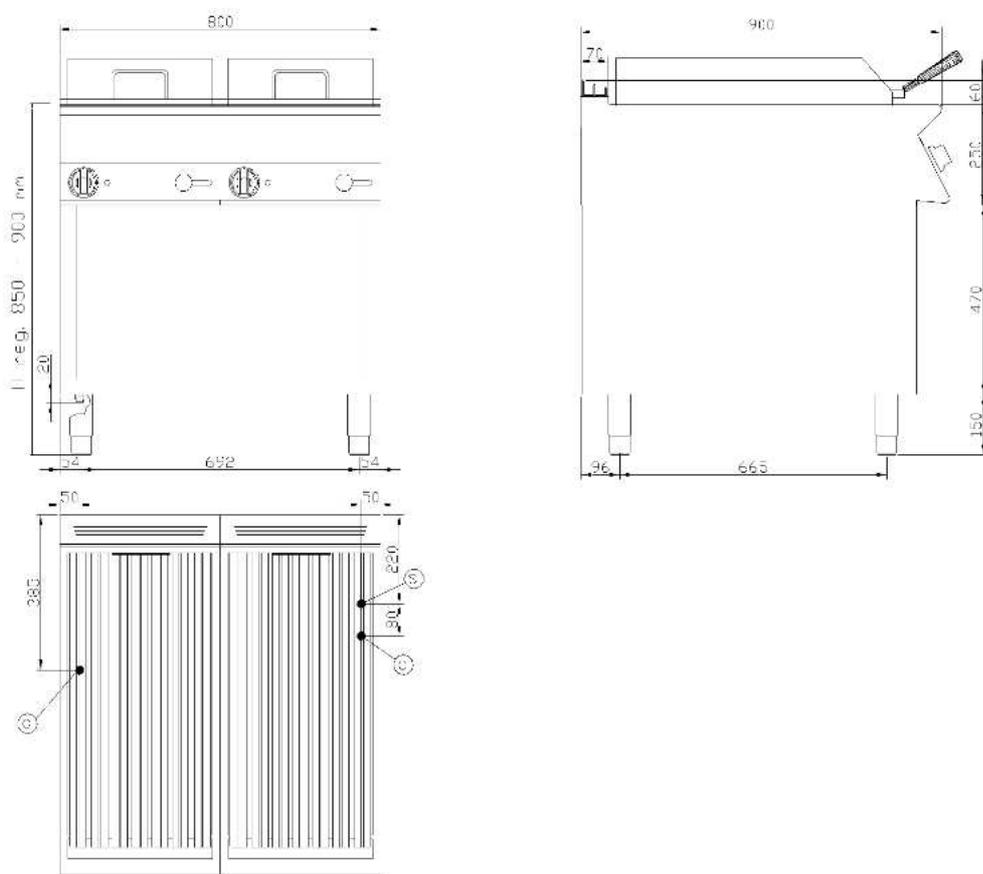
Peso: (Kg) **140**

### Connessione Gas

kW **22**

Connessione

**UNI ISO 7/1 R 1/2"**



Posizione a listino:

GIORIK\03\_UNIKA900\10 GRILL GAS\02 AQUA GRILL



Realizzate interamente in acciaio  
 Piano con spessore 2 mm  
 Piano di cottura regolabile in altezza rispetto alla fonte di calore  
 Griglie di cottura facilmente asportabili per la pulizia  
 Alzatine paraspruzzi perimetrali  
 Cassetto raccogli residui e bacinella raccogli grasso (stampata e con angoli arrotondati) facilmente estraibili per la massima pulibilità  
 Riscaldamento tramite bruciatori tubolari in acciaio inox (AISI 316) ad elevato rendimento termico, comandati da rubinetto di sicurezza con termocoppia e fiamma pilota  
 Accensione piezoelettrica  
 Griglia per cottura carni e pietra lavica in dotazione (griglia pesce e griglia ½ carne ½ pesce disponibili su richiesta)

Base aperta realizzata in acciaio  
 Piedini regolabili in altezza in acciaio inox

#### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,6**

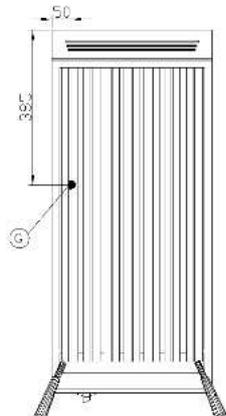
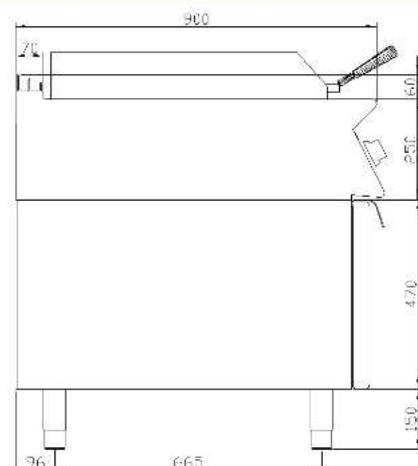
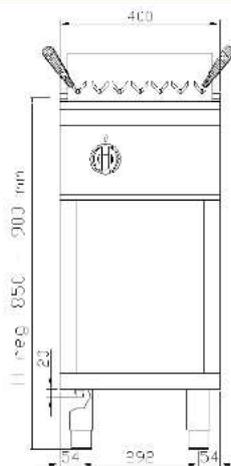
Peso: (Kg) **70**

#### Connessione Gas

kW **11**

Connessione

**UNI ISO 7\1 R 1/2"**





Realizzate interamente in acciaio  
 Piano con spessore 2 mm  
 Piano di cottura regolabile in altezza rispetto alla fonte di calore  
 Griglie di cottura facilmente asportabili per la pulizia  
 Alzatine paraspruzzi perimetrali  
 Cassetto raccogli residui e bacinella raccogli grasso (stampata e con angoli arrotondati) facilmente estraibili per la massima pulibilità  
 Riscaldamento tramite bruciatori tubolari in acciaio inox (AISI 316) ad elevato rendimento termico, comandati da rubinetto di sicurezza con termocoppia e fiamma pilota  
 Accensione piezoelettrica  
 Griglia per cottura carni e pietra lavica in dotazione (griglia pesce e griglia ½ carne ½ pesce disponibili su richiesta)

-----

Base aperta realizzata in acciaio  
 Piedini regolabili in altezza in acciaio inox

#### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,1**

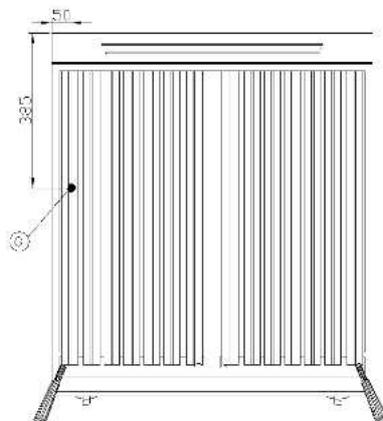
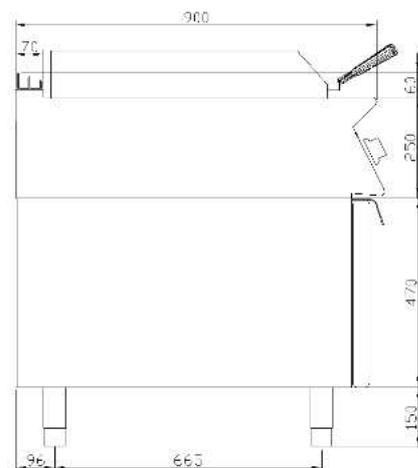
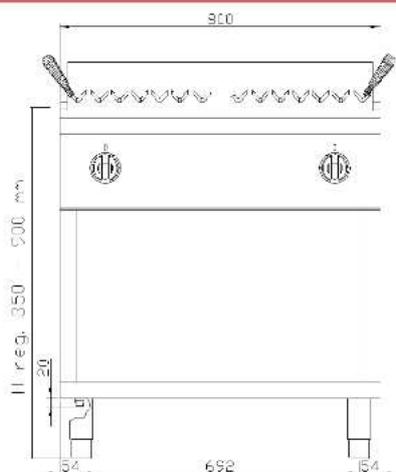
Peso: (Kg) **130**

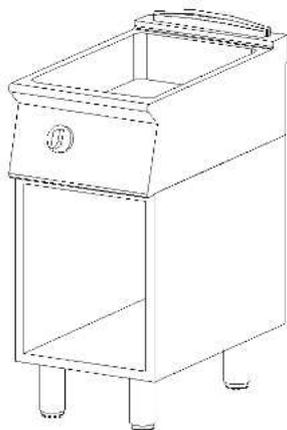
#### Connessione Gas

kW **22**

Connessione

**UNI ISO 7/1 R 1/2"**





Rivestimento esterno realizzato completamente in acciaio  
 Piano con spessore 2 mm  
 Vasche con angoli e bordi arrotondati, capaci di accogliere bacinelle GN 1/1 + G/N 1/3  
 In dotazione separatori supporto bacinelle per contenitori gastronorm, posizionabili in diverse combinazioni  
 Riempimento della vasca tramite getto di carico posto direttamente nella vasca stessa  
 Scarico dell'acqua mediante valvola a sfera  
 Riscaldamento tramite resistenze a filo in guaina siliconica, fissate sotto il fondo della vasca per una migliore pulibilità  
 Regolazione della temperatura tramite termostato da 0 °C a 90 °C

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,6**

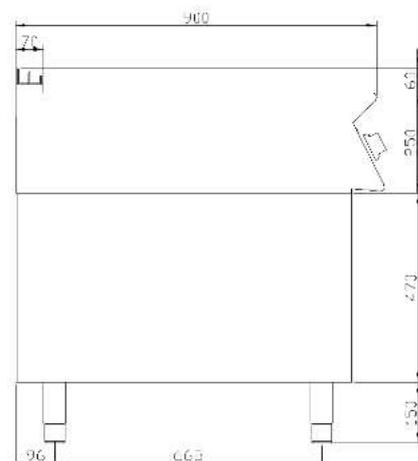
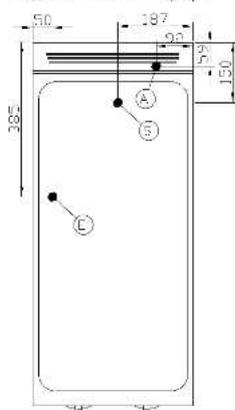
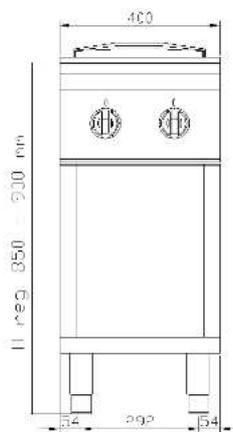
Peso: (Kg) **50**

### Connessione Elettrica

kW **1,65**

Alimentazione

**230V/1 50/60Hz**





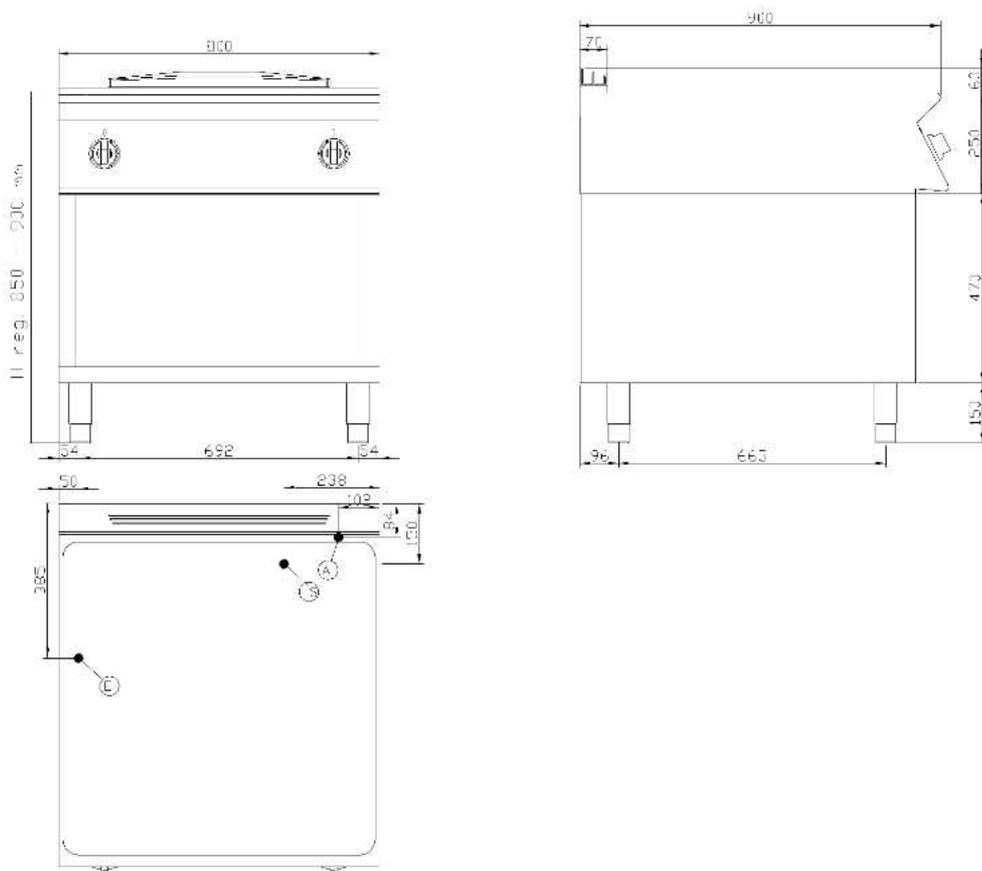
Rivestimento esterno realizzato completamente in acciaio  
Piano con spessore 2 mm  
Vasche con angoli e bordi arrotondati, capaci di accogliere bacinelle GN 2/1 + 2 x GN 1/3  
In dotazione separatori supporto bacinelle per contenitori gastronorm, posizionabili in diverse combinazioni  
Riempimento della vasca tramite getto di carico posto direttamente nella vasca stessa  
Scarico dell'acqua mediante valvola a sfera  
Riscaldamento tramite resistenze a filo in guaina siliconica, fissate sotto il fondo della vasca per una migliore pulibilità  
Regolazione della temperatura tramite termostato da 0 °C a 90 °C

**Dati tecnici generali**

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**Volume: (m<sup>3</sup>) **1,1**Peso: (Kg) **75****Connessione Elettrica**kW **3,3**

Alimentazione

**230V/1 50/60Hz**



Mobile realizzato in acciaio , con piano antitrascinamento sagomato per l'appoggio dei cestelli

Piano stampato con spessore 2 mm

Vasca di cottura stampata, in acciaio AISI 316L al cromo-nichel-molibdeno (specifico per l'utilizzo del sale), con ampia zona di espansione degli amidi ed angoli arrotondati per la massima pulibilità

Carico dell'acqua diretto in vasca tramite beccuccio fisso

Scarico dell'acqua tramite rubinetto a sfera posto nel mobile

Versioni a gas con riscaldamento tramite bruciatori in acciaio inox ad elevato rendimento termico, posti sotto il fondo della vasca

Accensione piezoelettrica

Base armadiata realizzata in acciaio

Piedini regolabili in altezza in acciaio inox

#### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,8**

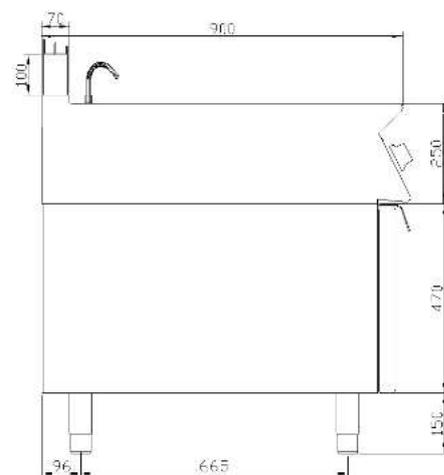
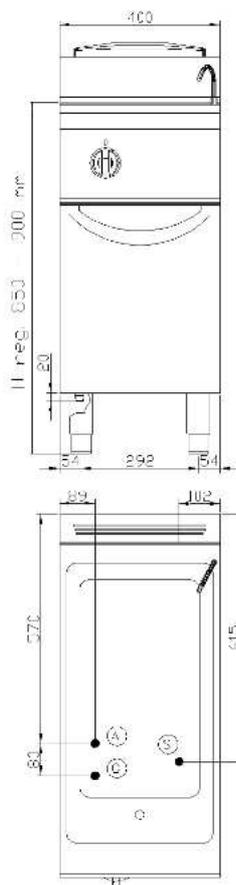
Peso: (Kg) **75**

#### Connessione Gas

kW **15**

Connessione

**UNI ISO 7/1 R 1/2"**





Mobile realizzato in acciaio , con piano antitrascinamento sagomato per l'appoggio dei cestelli  
 Piano stampato con spessore 2 mm  
 Vasca di cottura stampata, in acciaio AISI 316L al cromo-nichel-molibdenu (specifico per l'utilizzo del sale), con ampia zona di espansione degli amidi ed angoli arrotondati per la massima pulibilit   
 Carico dell'acqua diretto in vasca tramite beccuccio fisso  
 Scarico dell'acqua tramite rubinetto a sfera posto nel mobile  
 Versioni a gas con riscaldamento tramite bruciatori in acciaio inox ad elevato rendimento termico, posti sotto il fondo della vasca  
 Accensione piezoelettrica

Base armadiata realizzata in acciaio  
 Piedini regolabili in altezza in acciaio inox

#### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,6**

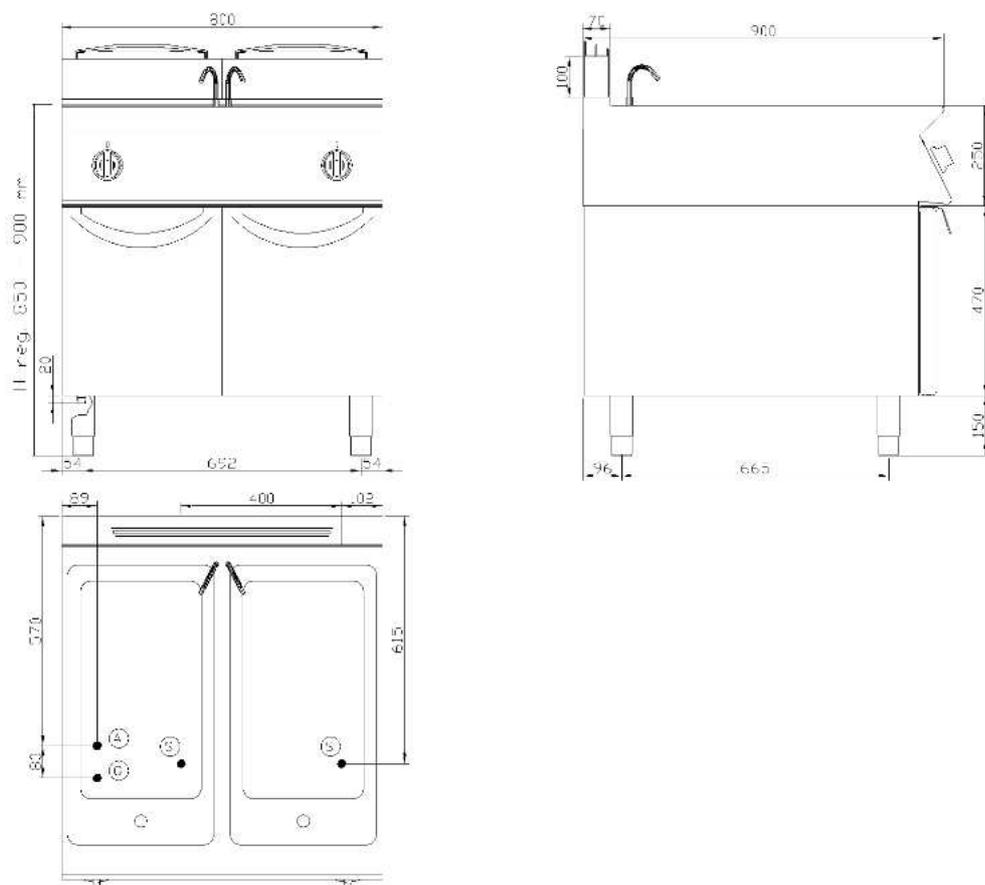
Peso: (Kg) **115**

#### Connessione Gas

kW **30**

Connessione

**UNI ISO 7/1 R 1/2"**



Posizione a listino:

GIORIK\03\_UNIKA900\12 CUOCIPASTA\02 GAS



Mobile realizzato in acciaio , con piano antitrascinamento sagomato per l'appoggio dei cestelli  
 Piano stampato con spessore 2 mm  
 Vasca di cottura stampata, in acciaio AISI 316L al cromo-nichel-molibdenu (specifico per l'utilizzo del sale), con ampia zona di espansione degli amidi ed angoli arrotondati per la massima pulibilit   
 Carico dell'acqua diretto in vasca tramite beccuccio fisso  
 Scarico dell'acqua tramite rubinetto a sfera posto nel mobile  
 Versione elettrica con resistenze ad alto rendimento esterne alla vasca

#### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,8**

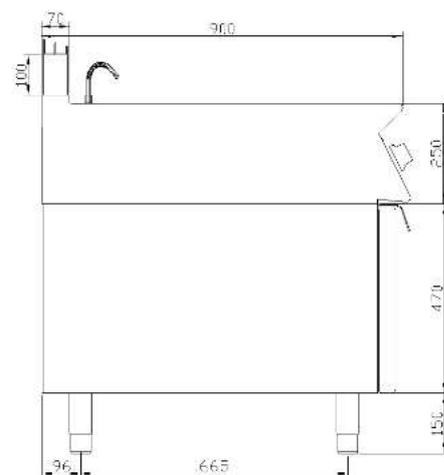
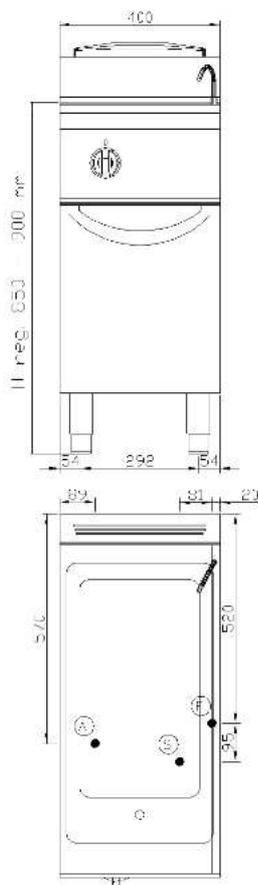
Peso: (Kg) **65**

#### Connessione Elettrica

kW **8,3**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





Mobile realizzato in acciaio , con piano antitrascinamento sagomato per l'appoggio dei cestelli

Piano stampato con spessore 2 mm

Vasca di cottura stampata, in acciaio AISI 316L al cromo-nichel-molibdeno (specifico per l'utilizzo del sale), con ampia zona di espansione degli amidi ed angoli arrotondati per la massima pulibilità

Carico dell'acqua diretto in vasca tramite beccuccio fisso

Scarico dell'acqua tramite rubinetto a sfera posto nel mobile

Versione elettrica con resistenze ad alto rendimento esterne alla vasca

#### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,6**

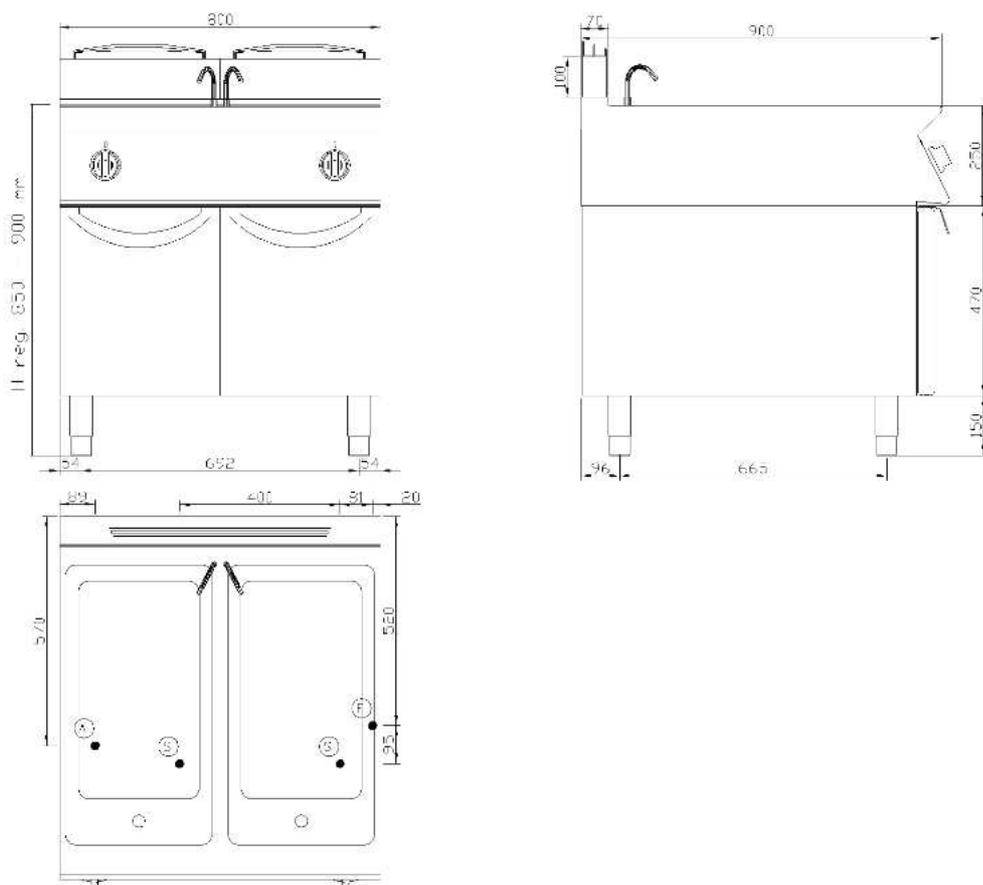
Peso: (Kg) **100**

#### Connessione Elettrica

kW **16,6**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





Mobile realizzato interamente in acciaio  
 Piano stampato spessore 2 mm  
 Piedini in acciaio regolabili in altezza  
 Vasche realizzate interamente in acciaio, con angoli arrotondati e fondo stampato per la massima pulibilità  
 Piano di lavoro antitrascinamento  
 Ampia zona fredda sul fondo per il deposito delle impurità  
 Scarico dell'olio nella bacinella di raccolta (completa di filtro) all'interno del vano, tramite rubinetto di scarico in fusione di ottone cromato  
 Fonti di calore protette da retina estraibile cromata  
 Riscaldamento tramite bruciatori in ghisa nichelata ad elevato rendimento termico (1 Kw per ogni litro ca.), assistiti da valvola elettrica.  
 Bulbi protetti contro urti accidentali;  
 Versioni "melting" con controllo elettronico della temperatura ad intermittenza programmata e graduale, per una maggiore precisione e produttività.  
 Il sistema "melting" garantisce :  
 - una bassa caduta di temperatura all'introduzione del carico  
 - una veloce ripresa della temperatura  
 - un miglior utilizzo e una maggiore durata dell'olio  
 Dotazioni :  
 1 cestello per vasca sul mezzo modulo  
 3 cestelli sul modulo intero (due mezzi più uno intero)  
 1 vasca raccogli olio per apparecchiatura

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,8**

Peso: (Kg) **88**

### Connessione Gas

kW **12**

Connessione

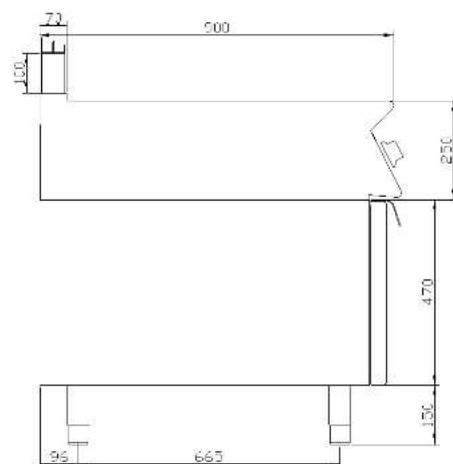
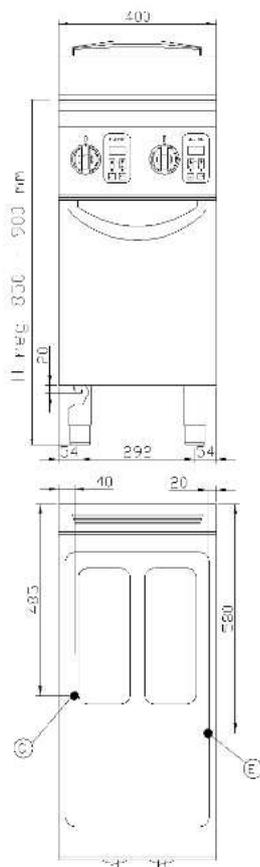
**UNI ISO 7\1 R 1/2"**

### Connessione Elettrica

kW **0,2**

Alimentazione

**230V/1 50Hz**





Mobile realizzato interamente in acciaio  
 Piano stampato spessore 2 mm  
 Piedini in acciaio regolabili in altezza  
 Vasche realizzate interamente in acciaio, con angoli arrotondati e fondo stampato per la massima pulibilità  
 Piano di lavoro antitrascinamento  
 Ampia zona fredda sul fondo per il deposito delle impurità  
 Scarico dell'olio nella bacinella di raccolta (completa di filtro) all'interno del vano, tramite rubinetto di scarico in fusione di ottone cromato  
 Fonti di calore protette da retina estraibile cromata  
 Riscaldamento tramite bruciatori in ghisa nichelata ad elevato rendimento termico (1 Kw per ogni litro ca.), assistiti da valvola elettrica.  
 Controllo della temperatura tramite termostato fino a 190 °C, più termostato di sicurezza a taratura fissa (230 °C), per evitare surriscaldamenti.  
 Bulbi protetti contro urti accidentali;  
 Dotazioni :  
 1 cestello per vasca sul mezzo modulo  
 3 cestelli sul modulo intero (due mezzi più uno intero)  
 1 vasca raccogli olio per apparecchiatura

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,8**

Peso: (Kg) **88**

### Connessione Gas

kW **12**

Connessione

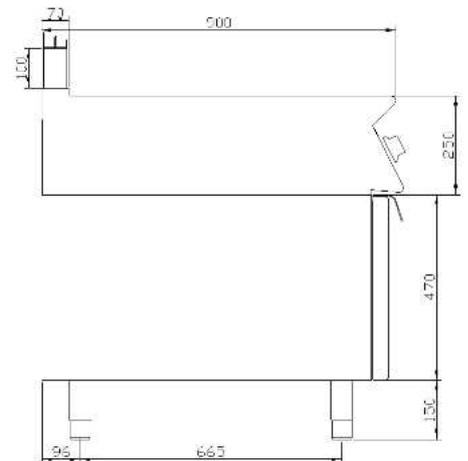
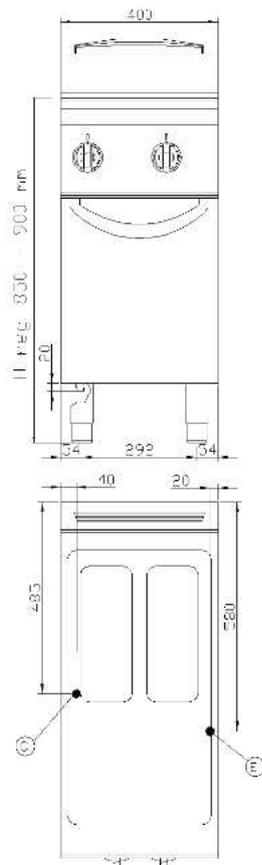
**UNI ISO 7\1 R 1/2"**

### Connessione Elettrica

kW **0,2**

Alimentazione

**230V/1 50Hz**



# FG9113MT FRIGGITRICE GAS MELTING - 13 LT.



Mobile realizzato interamente in acciaio  
Piano stampato spessore 2 mm  
Piedini in acciaio regolabili in altezza  
Vasche realizzate interamente in acciaio, con angoli arrotondati e fondo stampato per la massima pulibilità  
Piano di lavoro antitrascinamento  
Ampia zona fredda sul fondo per il deposito delle impurità  
Scarico dell'olio nella bacinella di raccolta (completa di filtro) all'interno del vano, tramite rubinetto di scarico in fusione di ottone cromato  
Fonti di calore protette da retina estraibile cromata  
Riscaldamento tramite bruciatori in ghisa nichelata ad elevato rendimento termico (1 Kw per ogni litro ca.), assistiti da valvola elettrica.  
Bulbi protetti contro urti accidentali;  
Versioni "melting" con controllo elettronico della temperatura ad intermittenza programmata e graduale, per una maggiore precisione e produttività.  
Il sistema "melting" garantisce :  
- una bassa caduta di temperatura all'introduzione del carico  
- una veloce ripresa della temperatura  
- un miglior utilizzo e una maggiore durata dell'olio  
Dotazioni :  
1 cestello per vasca sul mezzo modulo  
3 cestelli sul modulo intero (due mezzi più uno intero)  
1 vasca raccogli olio per apparecchiatura

## Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,8**

Peso: (Kg) **70**

## Connessione Gas

kW **11,5**

Connessione

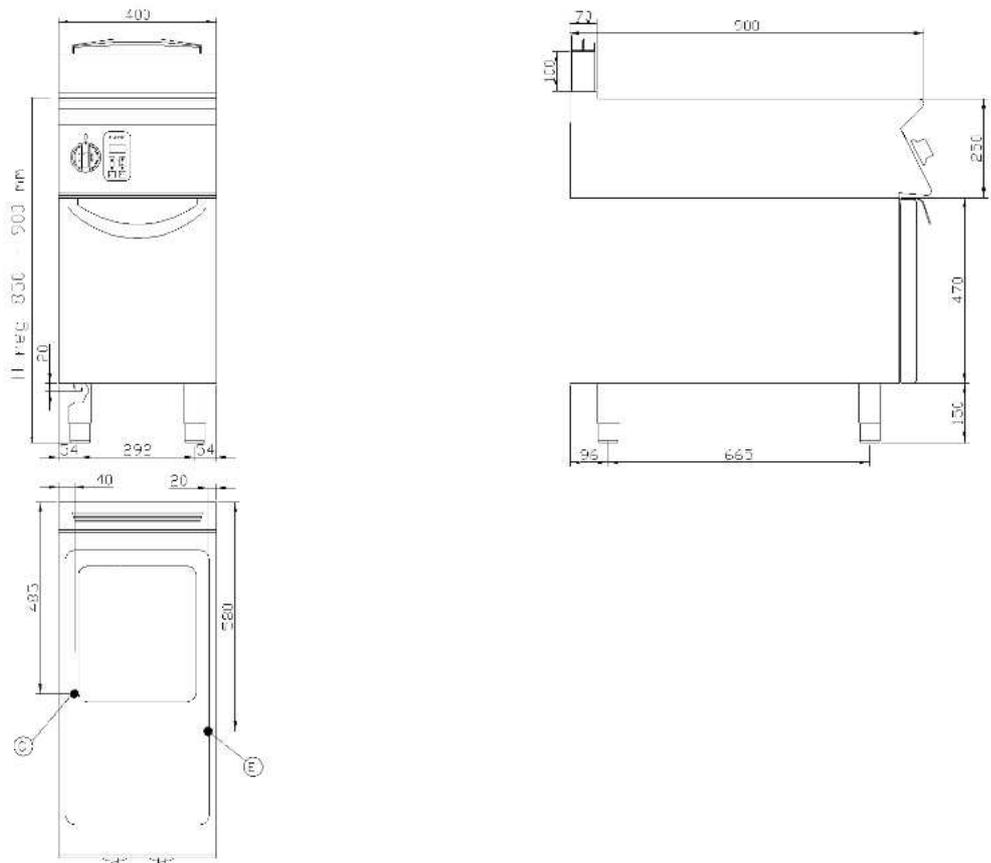
**UNI ISO 7\1 R 1/2"**

## Connessione Elettrica

kW **0,1**

Alimentazione

**230V/1 50Hz**



Posizione a listino:

GIORIK03\_UNIKA900\13 FRIGGITRICI02 GAS VASCA SC.INT\13



Mobile realizzato interamente in acciaio  
 Piano stampato spessore 2 mm  
 Piedini in acciaio regolabili in altezza  
 Vasche realizzate interamente in acciaio, con angoli arrotondati e fondo stampato per la massima pulibilità  
 Piano di lavoro antitrascinamento  
 Ampia zona fredda sul fondo per il deposito delle impurità  
 Scarico dell'olio nella bacinella di raccolta (completa di filtro) all'interno del vano, tramite rubinetto di scarico in fusione di ottone cromato  
 Fonti di calore protette da retina estraibile cromata  
 Riscaldamento tramite bruciatori in ghisa nichelata ad elevato rendimento termico (1 Kw per ogni litro ca.), assistiti da valvola elettrica.  
 Controllo della temperatura tramite termostato fino a 190 °C, più termostato di sicurezza a taratura fissa (230 °C), per evitare surriscaldamenti.  
 Bulbi protetti contro urti accidentali;  
 Dotazioni :  
 1 cestello per vasca sul mezzo modulo  
 3 cestelli sul modulo intero (due mezzi più uno intero)  
 1 vasca raccogli olio per apparecchiatura

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,8**

Peso: (Kg) **70**

### Connessione Gas

kW **11,5**

Connessione

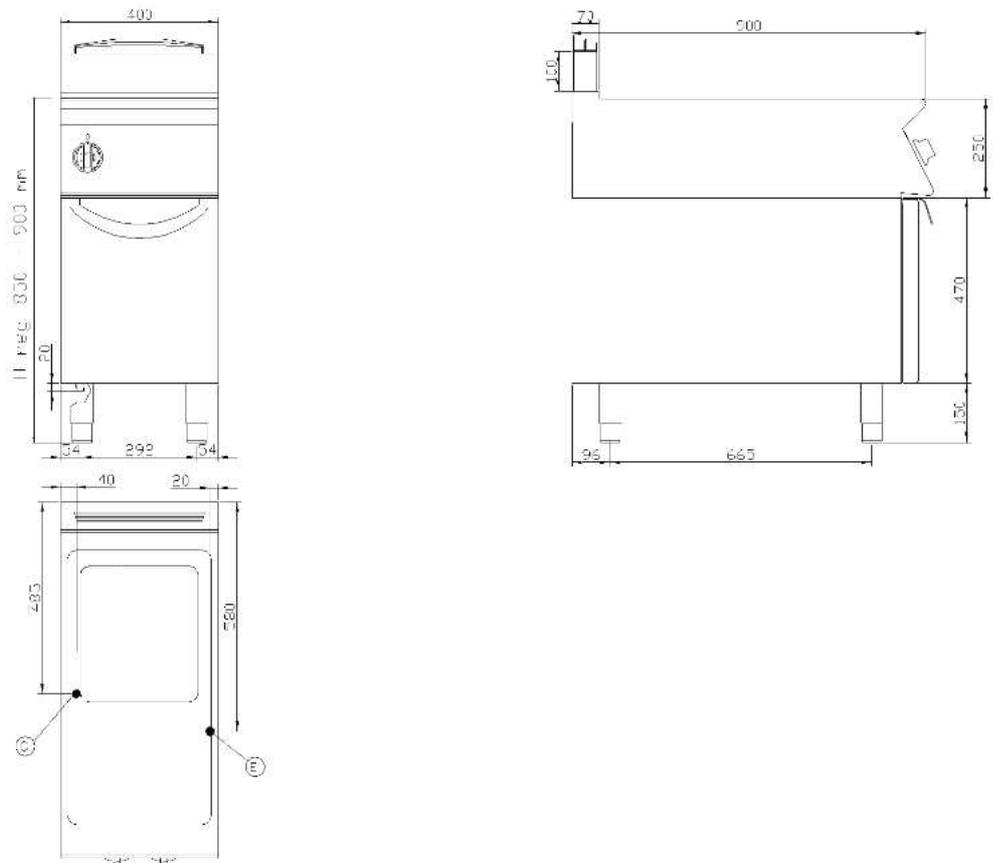
**UNI ISO 7\1 R 1/2"**

### Connessione Elettrica

kW **0,1**

Alimentazione

**230V/1 50Hz**





Mobile realizzato interamente in acciaio  
 Piano stampato spessore 2 mm  
 Piedini in acciaio regolabili in altezza  
 Vasche realizzate interamente in acciaio, con angoli arrotondati e fondo stampato per la massima pulibilità  
 Piano di lavoro antitrascinamento  
 Ampia zona fredda sul fondo per il deposito delle impurità  
 Scarico dell'olio nella bacinella di raccolta (completa di filtro) all'interno del vano, tramite rubinetto di scarico in fusione di ottone cromato  
 Fonti di calore protette da retina estraibile cromata  
 Riscaldamento tramite bruciatori in ghisa nichelata ad elevato rendimento termico (1 Kw per ogni litro ca.), assistiti da valvola elettrica.  
 Bulbi protetti contro urti accidentali;  
 Versioni "melting" con controllo elettronico della temperatura ad intermittenza programmata e graduale, per una maggiore precisione e produttività.  
 Il sistema "melting" garantisce :  
 - una bassa caduta di temperatura all'introduzione del carico  
 - una veloce ripresa della temperatura  
 - un miglior utilizzo e una maggiore durata dell'olio  
 Dotazioni :  
 1 cestello per vasca sul mezzo modulo  
 3 cestelli sul modulo intero (due mezzi più uno intero)  
 1 vasca raccogli olio per apparecchiatura

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,6**

Peso: (Kg) **140**

### Connessione Gas

kW **23**

Connessione

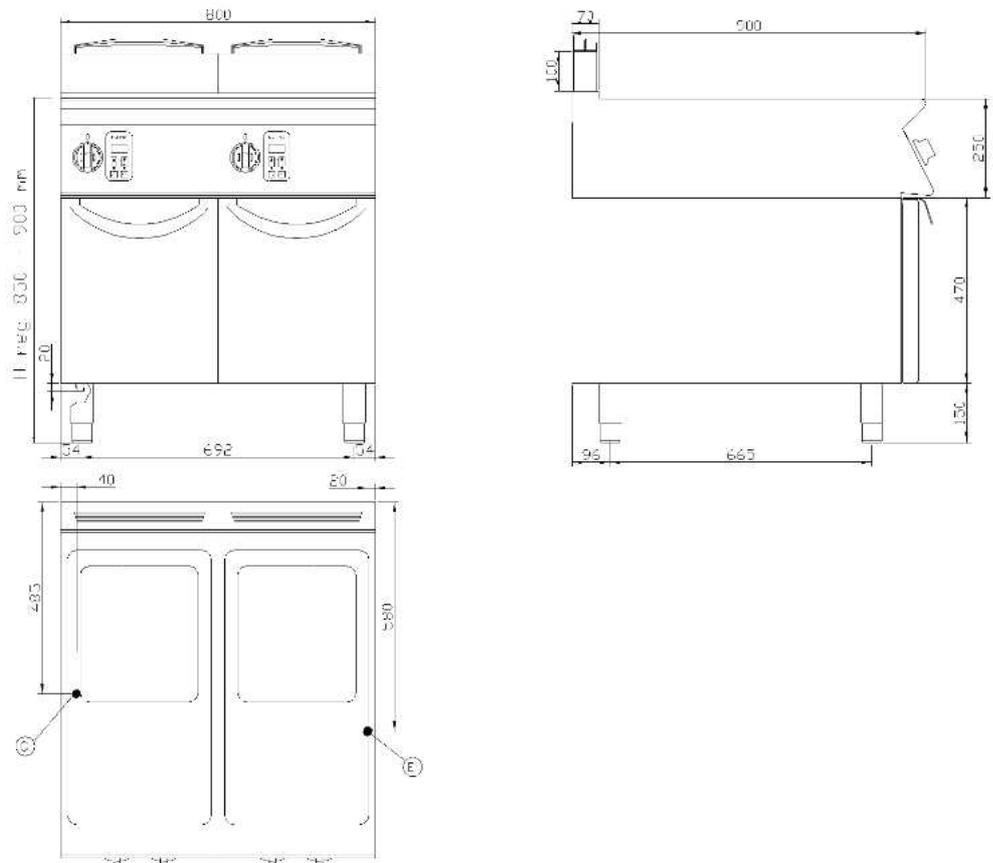
**UNI ISO 7/1 R 1/2"**

### Connessione Elettrica

kW **0,2**

Alimentazione

**230V/1 50Hz**





Mobile realizzato interamente in acciaio  
 Piano stampato spessore 2 mm  
 Piedini in acciaio regolabili in altezza  
 Vasche realizzate interamente in acciaio, con angoli arrotondati e fondo stampato per la massima pulibilità  
 Piano di lavoro antitrascinamento  
 Ampia zona fredda sul fondo per il deposito delle impurità  
 Scarico dell'olio nella bacinella di raccolta (completa di filtro) all'interno del vano, tramite rubinetto di scarico in fusione di ottone cromato  
 Fonti di calore protette da retina estraibile cromata  
 Riscaldamento tramite bruciatori in ghisa nichelata ad elevato rendimento termico (1 Kw per ogni litro ca.), assistiti da valvola elettrica.  
 Controllo della temperatura tramite termostato fino a 190 °C, più termostato di sicurezza a taratura fissa (230 °C), per evitare surriscaldamenti.  
 Bulbi protetti contro urti accidentali;  
 Dotazioni :  
 1 cestello per vasca sul mezzo modulo  
 3 cestelli sul modulo intero (due mezzi più uno intero)  
 1 vasca raccogli olio per apparecchiatura

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,6**

Peso: (Kg) **140**

### Connessione Gas

kW **23**

Connessione

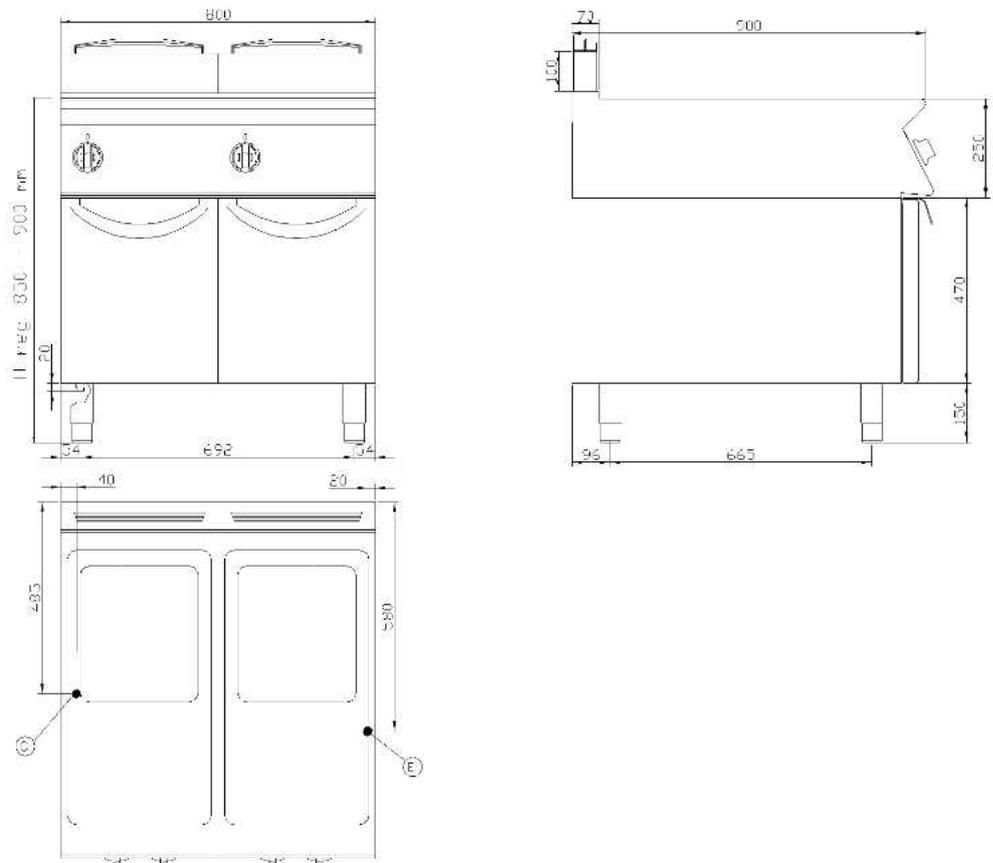
**UNI ISO 7\1 R 1/2"**

### Connessione Elettrica

kW **0,2**

Alimentazione

**230V/1 50Hz**



# FG9117MT FRIGGITRICE GAS MELTING - 17 LT.



Mobile realizzato interamente in acciaio  
Piano stampato spessore 2 mm  
Piedini in acciaio regolabili in altezza  
Vasche realizzate interamente in acciaio, con angoli arrotondati e fondo stampato per la massima pulibilità  
Piano di lavoro antitrascinamento  
Ampia zona fredda sul fondo per il deposito delle impurità  
Scarico dell'olio nella bacinella di raccolta (completa di filtro) all'interno del vano, tramite rubinetto di scarico in fusione di ottone cromato  
Fonti di calore protette da retina estraibile cromata  
Riscaldamento tramite bruciatori in ghisa nichelata ad elevato rendimento termico (1 Kw per ogni litro ca.), assistiti da valvola elettrica.  
Bulbi protetti contro urti accidentali;  
Versioni "melting" con controllo elettronico della temperatura ad intermittenza programmata e graduale, per una maggiore precisione e produttività.  
Il sistema "melting" garantisce :  
- una bassa caduta di temperatura all'introduzione del carico  
- una veloce ripresa della temperatura  
- un miglior utilizzo e una maggiore durata dell'olio  
Dotazioni :  
1 cestello per vasca sul mezzo modulo  
3 cestelli sul modulo intero (due mezzi più uno intero)  
1 vasca raccogli olio per apparecchiatura

## Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,8**

Peso: (Kg) **78**

## Connessione Gas

kW **16,5**

Connessione

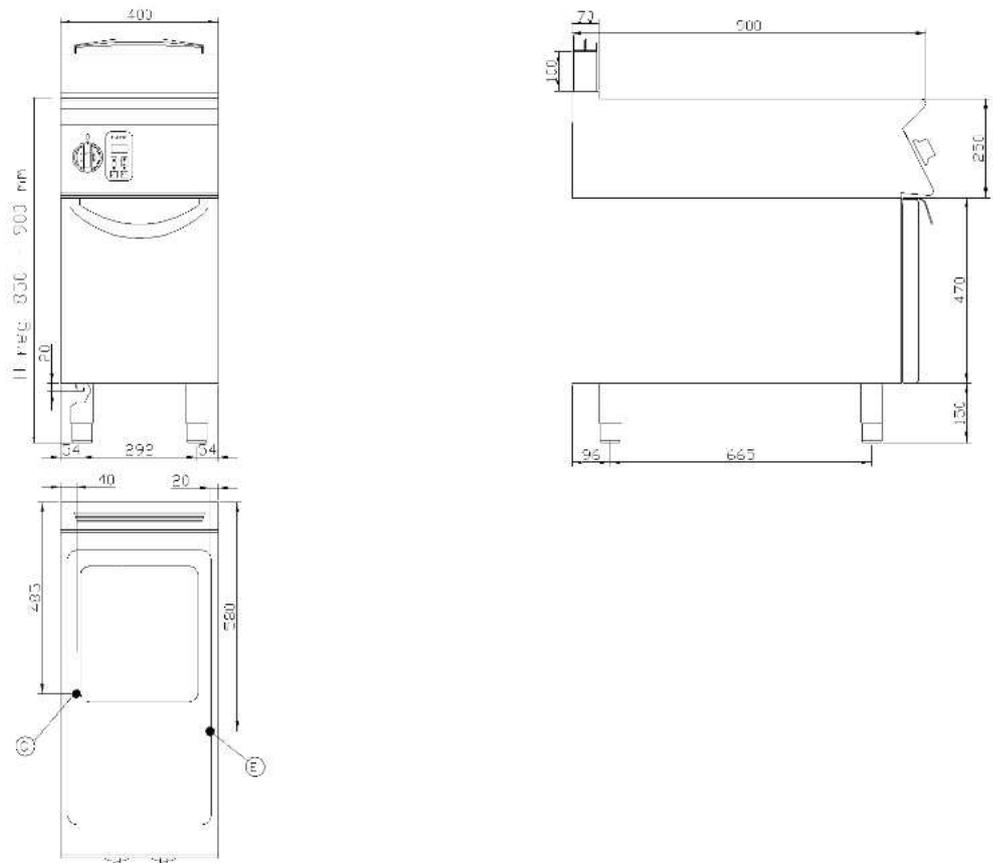
**UNI ISO 7\1 R 1/2"**

## Connessione Elettrica

kW **0,1**

Alimentazione

**230V/1 50Hz**



Posizione a listino:

GIORIK\03\_UNIKA900\13 FRIGGITRICI\02 GAS VASCA SC.INT\17



Mobile realizzato interamente in acciaio  
 Piano stampato spessore 2 mm  
 Piedini in acciaio regolabili in altezza  
 Vasche realizzate interamente in acciaio, con angoli arrotondati e fondo stampato per la massima pulibilità  
 Piano di lavoro antitrascinamento  
 Ampia zona fredda sul fondo per il deposito delle impurità  
 Scarico dell'olio nella bacinella di raccolta (completa di filtro) all'interno del vano, tramite rubinetto di scarico in fusione di ottone cromato  
 Fonti di calore protette da retina estraibile cromata  
 Riscaldamento tramite bruciatori in ghisa nichelata ad elevato rendimento termico (1 Kw per ogni litro ca.), assistiti da valvola elettrica.  
 Controllo della temperatura tramite termostato fino a 190 °C, più termostato di sicurezza a taratura fissa (230 °C), per evitare surriscaldamenti.  
 Bulbi protetti contro urti accidentali;  
 Dotazioni :  
 1 cestello per vasca sul mezzo modulo  
 3 cestelli sul modulo intero (due mezzi più uno intero)  
 1 vasca raccogli olio per apparecchiatura

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,8**

Peso: (Kg) **78**

### Connessione Gas

kW **16,5**

Connessione

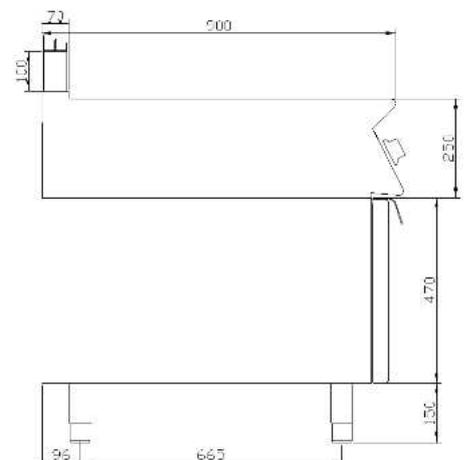
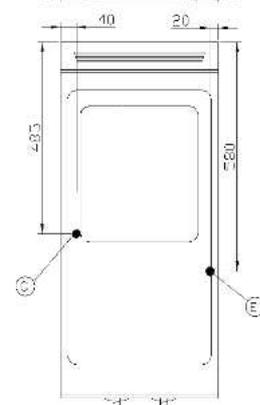
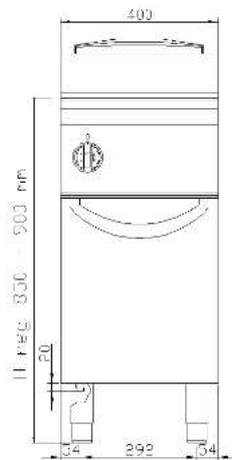
**UNI ISO 7\1 R 1/2"**

### Connessione Elettrica

kW **0,1**

Alimentazione

**230V/1 50Hz**





Mobile realizzato interamente in acciaio  
 Piano stampato spessore 2 mm  
 Piedini in acciaio regolabili in altezza  
 Vasche realizzate interamente in acciaio, con angoli arrotondati e fondo stampato per la massima pulibilità  
 Piano di lavoro antitrascinamento  
 Ampia zona fredda sul fondo per il deposito delle impurità  
 Scarico dell'olio nella bacinella di raccolta (completa di filtro) all'interno del vano, tramite rubinetto di scarico in fusione di ottone cromato  
 Fonti di calore protette da retina estraibile cromata  
 Riscaldamento tramite bruciatori in ghisa nichelata ad elevato rendimento termico (1 Kw per ogni litro ca.), assistiti da valvola elettrica.  
 Bulbi protetti contro urti accidentali;  
 Versioni "melting" con controllo elettronico della temperatura ad intermittenza programmata e graduale, per una maggiore precisione e produttività.  
 Il sistema "melting" garantisce :  
 - una bassa caduta di temperatura all'introduzione del carico  
 - una veloce ripresa della temperatura  
 - un miglior utilizzo e una maggiore durata dell'olio  
 Dotazioni :  
 1 cestello per vasca sul mezzo modulo  
 3 cestelli sul modulo intero (due mezzi più uno intero)  
 1 vasca raccogli olio per apparecchiatura

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,6**

Peso: (Kg) **145**

### Connessione Gas

kW **33**

Connessione

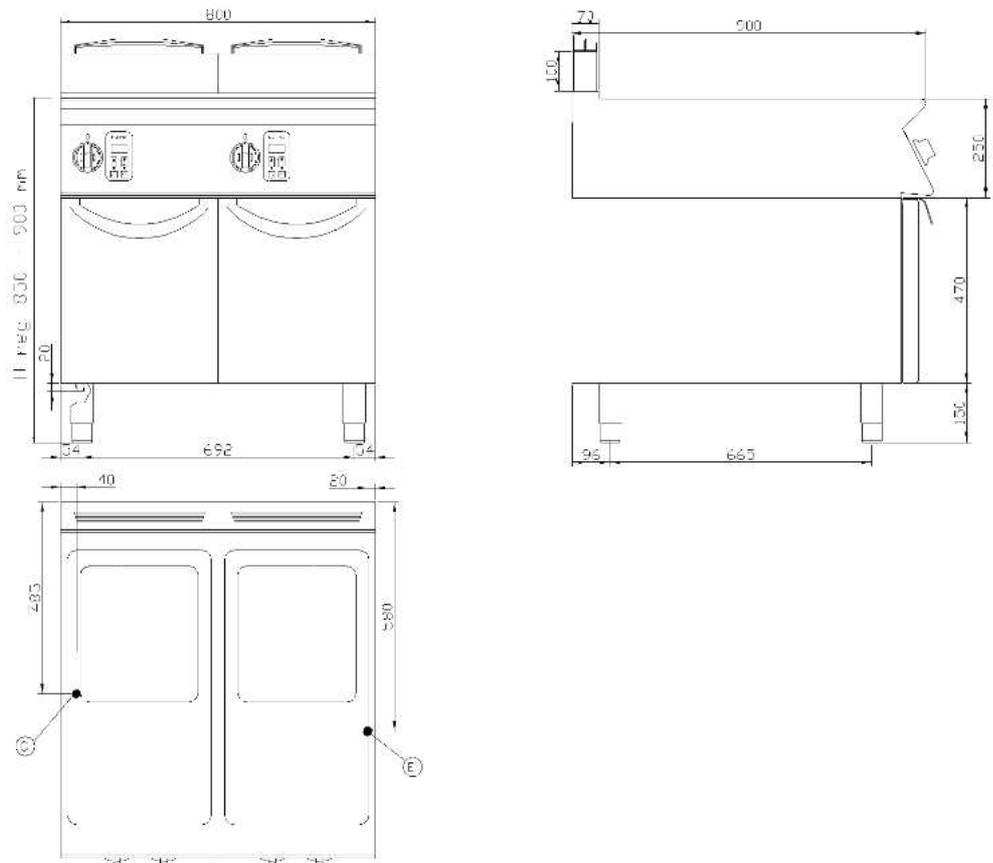
**UNI ISO 7/1 R 1/2"**

### Connessione Elettrica

kW **0,2**

Alimentazione

**230V/1 50Hz**





Mobile realizzato interamente in acciaio  
 Piano stampato spessore 2 mm  
 Piedini in acciaio regolabili in altezza  
 Vasche realizzate interamente in acciaio, con angoli arrotondati e fondo stampato per la massima pulibilità  
 Piano di lavoro antitrascinamento  
 Ampia zona fredda sul fondo per il deposito delle impurità  
 Scarico dell'olio nella bacinella di raccolta (completa di filtro) all'interno del vano, tramite rubinetto di scarico in fusione di ottone cromato  
 Fonti di calore protette da retina estraibile cromata  
 Riscaldamento tramite bruciatori in ghisa nichelata ad elevato rendimento termico (1 Kw per ogni litro ca.), assistiti da valvola elettrica.  
 Controllo della temperatura tramite termostato fino a 190 °C, più termostato di sicurezza a taratura fissa (230 °C), per evitare surriscaldamenti.  
 Bulbi protetti contro urti accidentali;  
 Dotazioni :  
 1 cestello per vasca sul mezzo modulo  
 3 cestelli sul modulo intero (due mezzi più uno intero)  
 1 vasca raccogli olio per apparecchiatura

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,6**

Peso: (Kg) **145**

### Connessione Gas

kW **33**

Connessione

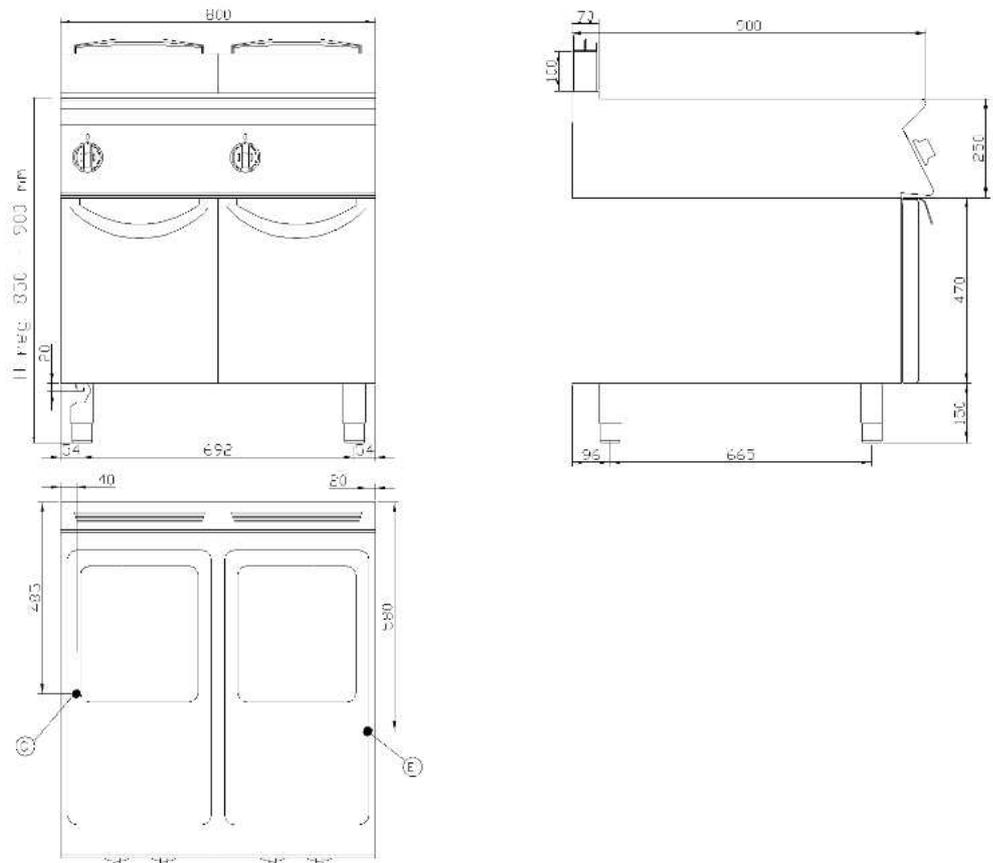
**UNI ISO 7\1 R 1/2"**

### Connessione Elettrica

kW **0,2**

Alimentazione

**230V/1 50Hz**





Mobile realizzato interamente in acciaio

Piano stampato spessore 2 mm

Piedini in acciaio regolabili in altezza

Vasche stampata con forma ad Y completamente arrotondata e trattata con vernice siliconica vulcanizzata per un miglior rendimento termico.

Ampia zona fredda sul fondo per il deposito delle impurità

Collettore di scarico olio del diametro di 1 pollice, per assicurare lo scarico completo e rapido dell'olio ed evitare residui sul fondo della vasca

Brucciatori tubolari multigas in acciaio, alloggiati sotto la vasca, assistiti da valvola a gas con alimentazione elettrica

Isolamento termico fra la camera di combustione e l'involucro esterno

Inserimento (obbligatorio) all'interno della vasca di un circolatore in acciaio inox

Versioni "melting" con controllo elettronico della temperatura ad intermittenza programmata e graduale, per una maggiore precisione e produttività.

Il sistema "melting" garantisce :

- una bassa caduta di temperatura all'introduzione del carico

- una veloce ripresa della temperatura

- un miglior utilizzo e una maggiore durata dell'olio

Dotazione :

1 per vasca sul mezzo modulo

3 sul modulo intero (due mezzi più uno intero)

1 vasca raccogli olio per apparecchiatura

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,8**

Peso: (Kg) **70**

### Connessione Gas

kW **12**

Connessione

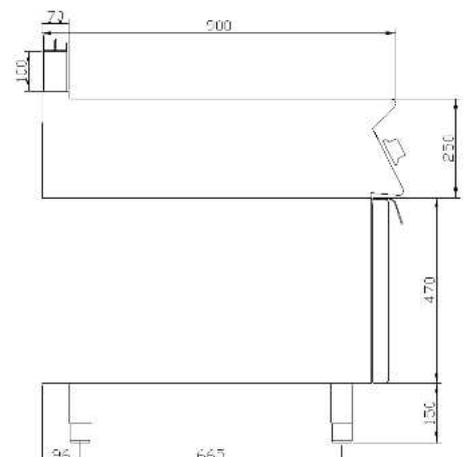
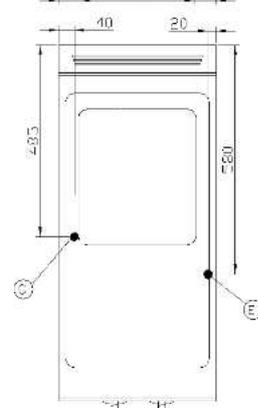
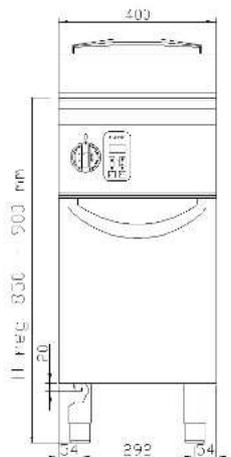
**UNI ISO 7\1 R 1/2"**

### Connessione Elettrica

kW **0,2**

Alimentazione

**230V/1 50Hz**





Mobile realizzato interamente in acciaio  
 Piano stampato spessore 2 mm  
 Piedini in acciaio regolabili in altezza  
 Vasche stampata con forma ad Y completamente arrotondata e trattata con vernice siliconica vulcanizzata per un miglior rendimento termico.  
 Ampia zona fredda sul fondo per il deposito delle impurità  
 Collettore di scarico olio del diametro di 1 pollice, per assicurare lo scarico completo e rapido dell'olio ed evitare residui sul fondo della vasca  
 Bruciatori tubolari multigas in acciaio, alloggiati sotto la vasca, assistiti da valvola a gas con alimentazione elettrica  
 Isolamento termico fra la camera di combustione e l'involucro esterno  
 Inserimento (obbligatorio) all'interno della vasca di un circolatore in acciaio inox  
 Controllo della temperatura tramite termostato fino a 190 °C, più termostato di sicurezza a taratura fissa (230 °C), per evitare surriscaldamenti.  
 Dotazione :  
 1 per vasca sul mezzo modulo  
 3 sul modulo intero (due mezzi più uno intero)  
 1 vasca raccogli olio per apparecchiatura

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,8**

Peso: (Kg) **70**

### Connessione Gas

kW **12**

Connessione

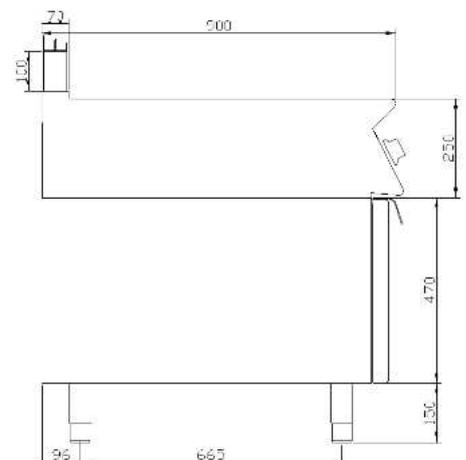
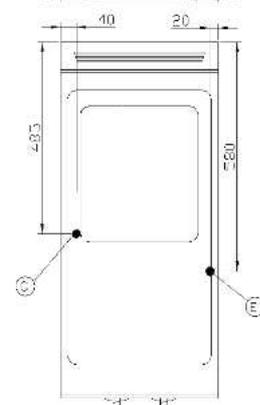
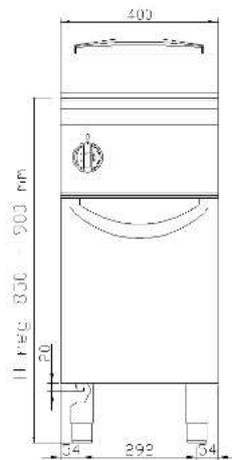
**UNI ISO 7\1 R 1/2"**

### Connessione Elettrica

kW **0,1**

Alimentazione

**230V/1 50Hz**





Mobile realizzato interamente in acciaio  
 Piano stampato spessore 2 mm  
 Piedini in acciaio regolabili in altezza  
 Vasche stampata con forma ad Y completamente arrotondata e trattata con vernice siliconica vulcanizzata per un miglior rendimento termico.  
 Ampia zona fredda sul fondo per il deposito delle impurità  
 Collettore di scarico olio del diametro di 1 pollice, per assicurare lo scarico completo e rapido dell'olio ed evitare residui sul fondo della vasca  
 Bruciatori tubolari multigas in acciaio, alloggiati sotto la vasca, assistiti da valvola a gas con alimentazione elettrica  
 Isolamento termico fra la camera di combustione e l'involucro esterno  
 Inserimento (obbligatorio) all'interno della vasca di un circolatore in acciaio inox  
 Versioni "melting" con controllo elettronico della temperatura ad intermittenza programmata e graduale, per una maggiore precisione e produttività.  
 Il sistema "melting" garantisce :  
 - una bassa caduta di temperatura all'introduzione del carico  
 - una veloce ripresa della temperatura  
 - un miglior utilizzo e una maggiore durata dell'olio  
 Dotazione :  
 1 per vasca sul mezzo modulo  
 3 sul modulo intero (due mezzi più uno intero)  
 1 vasca raccogli olio per apparecchiatura

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,8**

Peso: (Kg) **78**

### Connessione Gas

kW **16**

Connessione

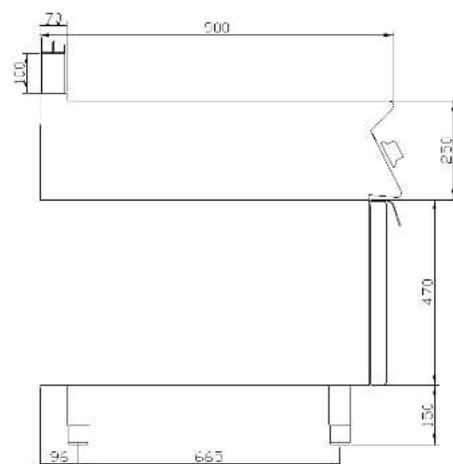
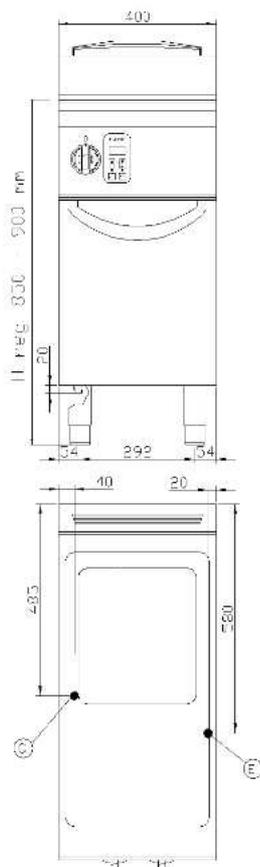
**UNI ISO 7\1 R 1/2"**

### Connessione Elettrica

kW **0,2**

Alimentazione

**230V/1 50Hz**





Mobile realizzato interamente in acciaio  
 Piano stampato spessore 2 mm  
 Piedini in acciaio regolabili in altezza  
 Vasche stampata con forma ad Y completamente arrotondata e trattata con vernice silconica vulcanizzata per un miglior rendimento termico.  
 Ampia zona fredda sul fondo per il deposito delle impurità  
 Collettore di scarico olio del diametro di 1 pollice, per assicurare lo scarico completo e rapido dell'olio ed evitare residui sul fondo della vasca  
 Bruciatori tubolari multigas in acciaio, alloggiati sotto la vasca, assistiti da valvola a gas con alimentazione elettrica  
 Isolamento termico fra la camera di combustione e l'involucro esterno  
 Inserimento (obbligatorio) all'interno della vasca di un circolatore in acciaio inox  
 Controllo della temperatura tramite termostato fino a 190 °C, più termostato di sicurezza a taratura fissa (230 °C), per evitare surriscaldamenti.  
 Dotazione :  
 1 per vasca sul mezzo modulo  
 3 sul modulo intero (due mezzi più uno intero)  
 1 vasca raccogli olio per apparecchiatura

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,8**

Peso: (Kg) **78**

### Connessione Gas

kW **16**

Connessione

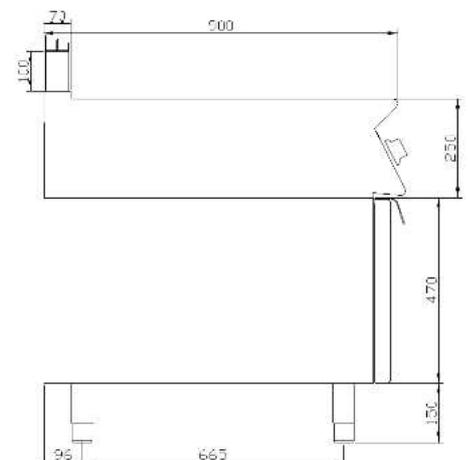
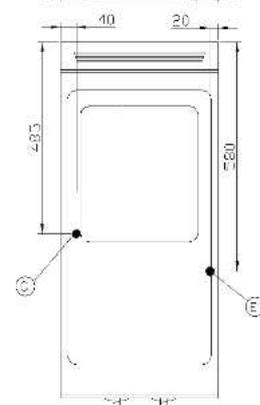
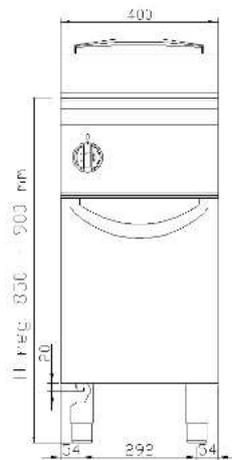
**UNI ISO 7\1 R 1/2"**

### Connessione Elettrica

kW **0,1**

Alimentazione

**230V/1 50Hz**





Mobile realizzato interamente in acciaio  
 Piano stampato spessore 2 mm  
 Piedini in acciaio regolabili in altezza  
 Vasche stampata con forma ad Y completamente arrotondata e trattata con vernice siliconica vulcanizzata per un miglior rendimento termico.  
 Ampia zona fredda sul fondo per il deposito delle impurità  
 Collettore di scarico olio del diametro di 1 pollice, per assicurare lo scarico completo e rapido dell'olio ed evitare residui sul fondo della vasca  
 Bruciatori tubolari multigas in acciaio, alloggiati sotto la vasca, assistiti da valvola a gas con alimentazione elettrica  
 Isolamento termico fra la camera di combustione e l'involucro esterno  
 Inserimento (obbligatorio) all'interno della vasca di un circolatore in acciaio inox  
 Versioni "melting" con controllo elettronico della temperatura ad intermittenza programmata e graduale, per una maggiore precisione e produttività.  
 Il sistema "melting" garantisce :  
 - una bassa caduta di temperatura all'introduzione del carico  
 - una veloce ripresa della temperatura  
 - un miglior utilizzo e una maggiore durata dell'olio  
 Dotazione :  
 1 per vasca sul mezzo modulo  
 3 sul modulo intero (due mezzi più uno intero)  
 1 vasca raccogli olio per apparecchiatura

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,6**

Peso: (Kg) **145**

### Connessione Gas

kW **33**

Connessione

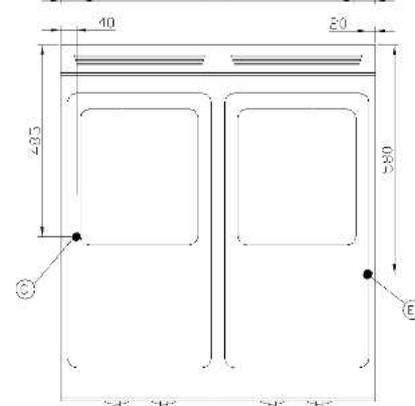
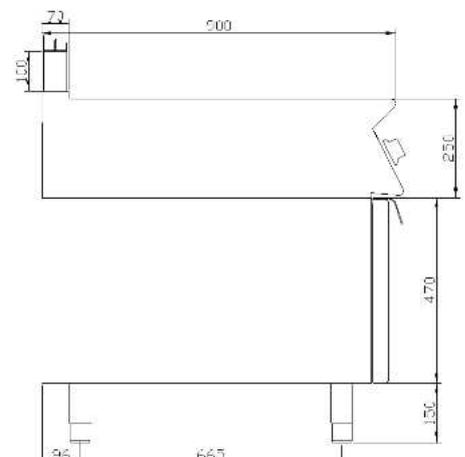
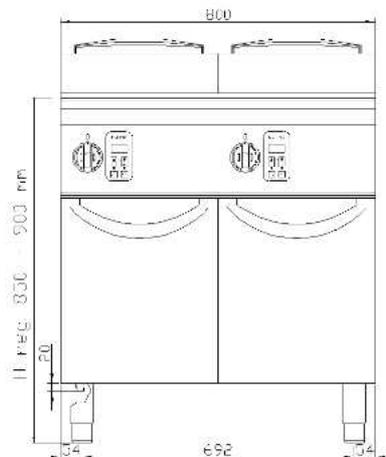
**UNI ISO 7\1 R 1/2"**

### Connessione Elettrica

kW **0,2**

Alimentazione

**230V/1 50Hz**





Mobile realizzato interamente in acciaio  
 Piano stampato spessore 2 mm  
 Piedini in acciaio regolabili in altezza  
 Vasche stampata con forma ad Y completamente arrotondata e trattata con vernice silconica vulcanizzata per un miglior rendimento termico.  
 Ampia zona fredda sul fondo per il deposito delle impurità  
 Collettore di scarico olio del diametro di 1 pollice, per assicurare lo scarico completo e rapido dell'olio ed evitare residui sul fondo della vasca  
 Bruciatori tubolari multigas in acciaio, alloggiati sotto la vasca, assistiti da valvola a gas con alimentazione elettrica  
 Isolamento termico fra la camera di combustione e l'involucro esterno  
 Inserimento (obbligatorio) all'interno della vasca di un circolatore in acciaio inox  
 Controllo della temperatura tramite termostato fino a 190 °C, più termostato di sicurezza a taratura fissa (230 °C), per evitare surriscaldamenti.  
 Dotazione :  
 1 per vasca sul mezzo modulo  
 3 sul modulo intero (due mezzi più uno intero)  
 1 vasca raccogli olio per apparecchiatura

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,6**

Peso: (Kg) **145**

### Connessione Gas

kW **33**

Connessione

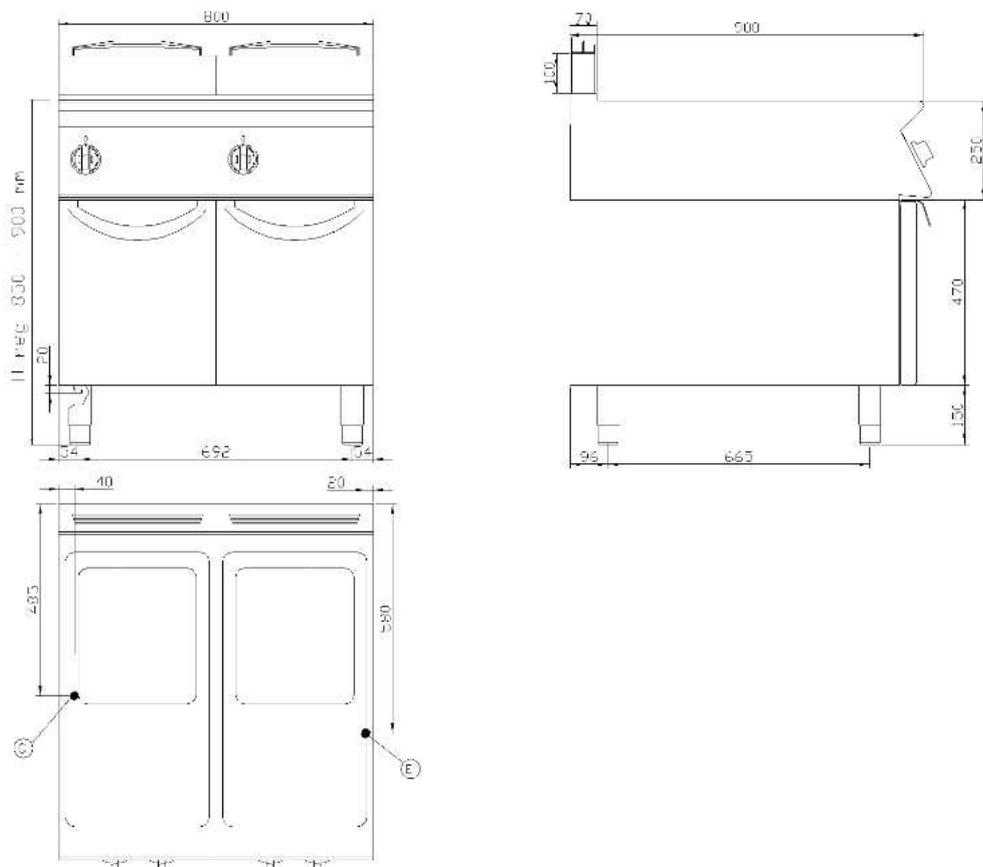
**UNI ISO 7/1 R 1/2"**

### Connessione Elettrica

kW **0,2**

Alimentazione

**230V/1 50Hz**



# FG9421MP FRIGGITRICE GAS MELTING - 21 LT.



Mobile realizzato interamente in acciaio  
Piano stampato spessore 2 mm  
Piedini in acciaio regolabili in altezza  
Vasche stampata con forma ad Y completamente arrotondata e trattata con vernice siliconica vulcanizzata per un miglior rendimento termico.  
Ampia zona fredda sul fondo per il deposito delle impurità  
Collettore di scarico olio del diametro di 1 pollice, per assicurare lo scarico completo e rapido dell'olio ed evitare residui sul fondo della vasca  
Bruciatori tubolari multigas in acciaio, alloggiati sotto la vasca, assistiti da valvola a gas con alimentazione elettrica  
Isolamento termico fra la camera di combustione e l'involucro esterno  
Inserimento (obbligatorio) all'interno della vasca di un circolatore in acciaio inox  
Versioni "melting" con controllo elettronico della temperatura ad intermittenza programmata e graduale, per una maggiore precisione e produttività.  
Il sistema "melting" garantisce :  
- una bassa caduta di temperatura all'introduzione del carico  
- una veloce ripresa della temperatura  
- un miglior utilizzo e una maggiore durata dell'olio  
Dotazione :  
1 per vasca sul mezzo modulo  
3 sul modulo intero (due mezzi più uno intero)  
1 vasca raccogli olio per apparecchiatura

## Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,8**

Peso: (Kg) **78**

## Connessione Gas

kW **20**

Connessione

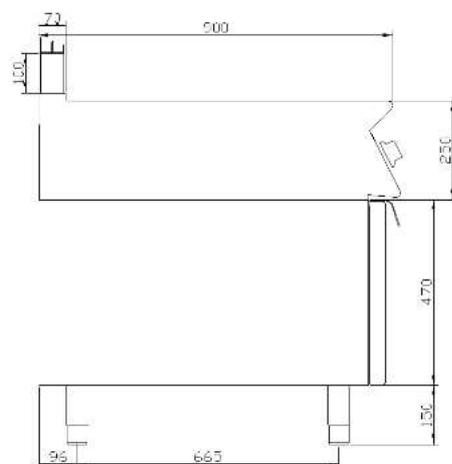
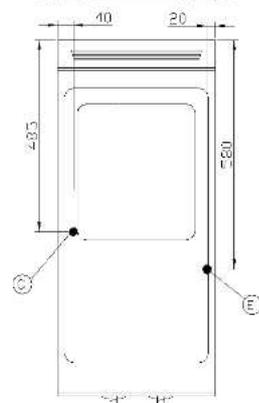
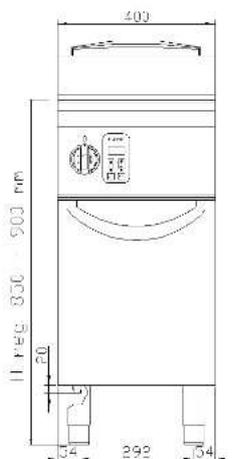
**UNI ISO 7\1 R 1/2"**

## Connessione Elettrica

kW **0,2**

Alimentazione

**230V/1 50Hz**



Posizione a listino:

GIORIK03\_UNIKA900\13 FRIGGITRICI03 GAS VASCA SC.EXT121



Mobile realizzato interamente in acciaio  
 Piano stampato spessore 2 mm  
 Piedini in acciaio regolabili in altezza  
 Vasche stampata con forma ad Y completamente arrotondata e trattata con vernice silconica vulcanizzata per un miglior rendimento termico.  
 Ampia zona fredda sul fondo per il deposito delle impurità  
 Collettore di scarico olio del diametro di 1 pollice, per assicurare lo scarico completo e rapido dell'olio ed evitare residui sul fondo della vasca  
 Bruciatori tubolari multigas in acciaio, alloggiati sotto la vasca, assistiti da valvola a gas con alimentazione elettrica  
 Isolamento termico fra la camera di combustione e l'involucro esterno  
 Inserimento (obbligatorio) all'interno della vasca di un circolatore in acciaio inox  
 Controllo della temperatura tramite termostato fino a 190 °C, più termostato di sicurezza a taratura fissa (230 °C), per evitare surriscaldamenti.  
 Dotazione :  
 1 per vasca sul mezzo modulo  
 3 sul modulo intero (due mezzi più uno intero)  
 1 vasca raccogli olio per apparecchiatura

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,8**

Peso: (Kg) **78**

### Connessione Gas

kW **20**

Connessione

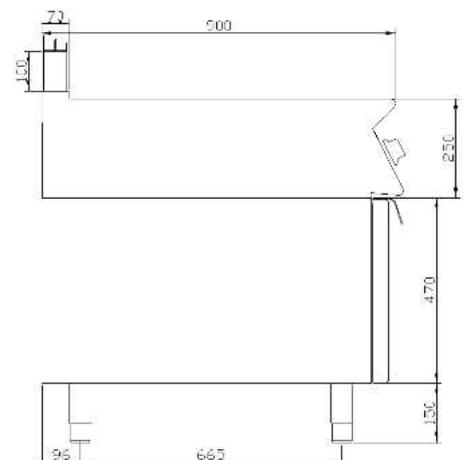
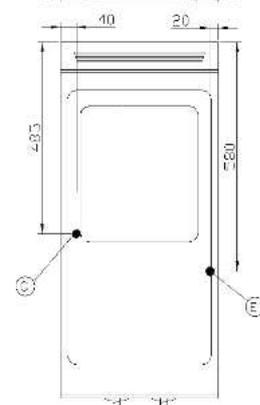
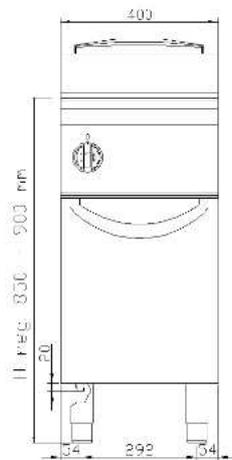
**UNI ISO 7\1 R 1/2"**

### Connessione Elettrica

kW **0,1**

Alimentazione

**230V/1 50Hz**





Mobile realizzato interamente in acciaio  
 Piano stampato spessore 2 mm  
 Piedini in acciaio regolabili in altezza  
 Vasche stampata con forma ad Y completamente arrotondata e trattata con vernice silconica vulcanizzata per un miglior rendimento termico.  
 Ampia zona fredda sul fondo per il deposito delle impurità  
 Collettore di scarico olio del diametro di 1 pollice, per assicurare lo scarico completo e rapido dell'olio ed evitare residui sul fondo della vasca  
 Bruciatori tubolari multigas in acciaio, alloggiati sotto la vasca, assistiti da valvola a gas con alimentazione elettrica  
 Isolamento termico fra la camera di combustione e l'involucro esterno  
 Inserimento (obbligatorio) all'interno della vasca di un circolatore in acciaio inox  
 Versioni "melting" con controllo elettronico della temperatura ad intermittenza programmata e graduale, per una maggiore precisione e produttività.  
 Il sistema "melting" garantisce :  
 - una bassa caduta di temperatura all'introduzione del carico  
 - una veloce ripresa della temperatura  
 - un miglior utilizzo e una maggiore durata dell'olio  
 Dotazione :  
 1 per vasca sul mezzo modulo  
 3 sul modulo intero (due mezzi più uno intero)  
 1 vasca raccogli olio per apparecchiatura

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,6**

Peso: (Kg) **145**

### Connessione Gas

kW **40**

Connessione

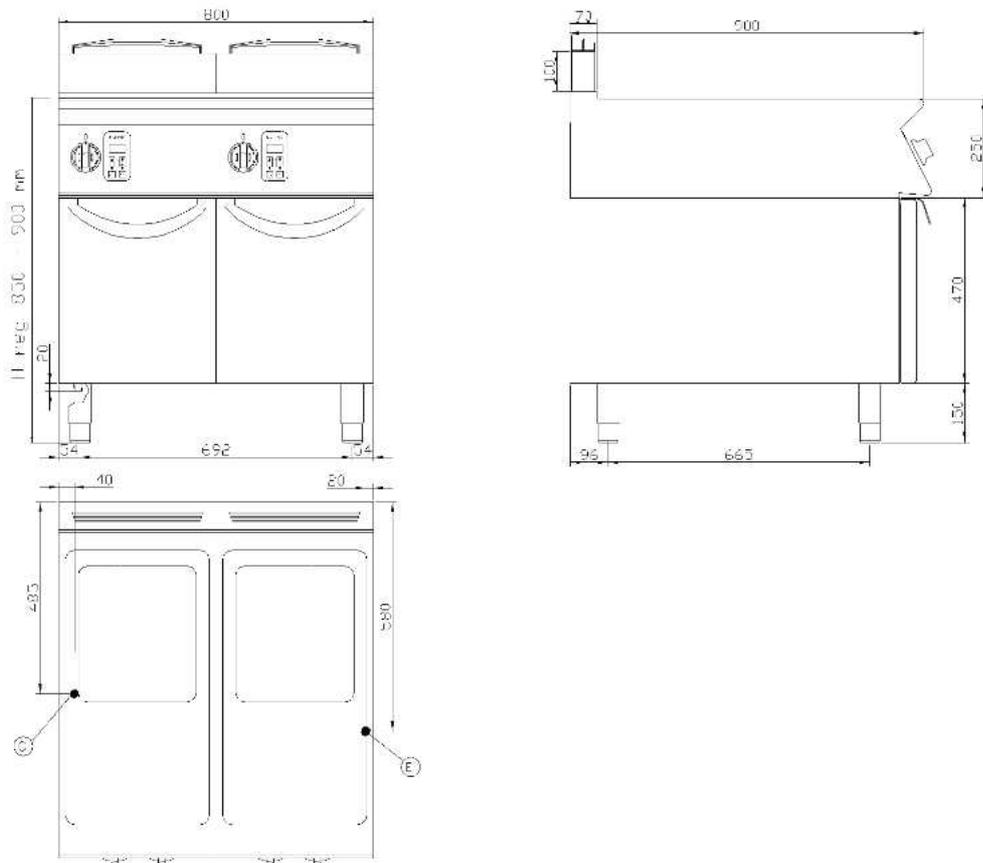
**UNI ISO 7\1 R 1/2"**

### Connessione Elettrica

kW **0,2**

Alimentazione

**230V/1 50Hz**





Mobile realizzato interamente in acciaio  
 Piano stampato spessore 2 mm  
 Piedini in acciaio regolabili in altezza  
 Vasche stampata con forma ad Y completamente arrotondata e trattata con vernice silconica vulcanizzata per un miglior rendimento termico.  
 Ampia zona fredda sul fondo per il deposito delle impurità  
 Collettore di scarico olio del diametro di 1 pollice, per assicurare lo scarico completo e rapido dell'olio ed evitare residui sul fondo della vasca  
 Bruciatori tubolari multigas in acciaio, alloggiati sotto la vasca, assistiti da valvola a gas con alimentazione elettrica  
 Isolamento termico fra la camera di combustione e l'involucro esterno  
 Inserimento (obbligatorio) all'interno della vasca di un circolatore in acciaio inox  
 Controllo della temperatura tramite termostato fino a 190 °C, più termostato di sicurezza a taratura fissa (230 °C), per evitare surriscaldamenti.  
 Dotazione :  
 1 per vasca sul mezzo modulo  
 3 sul modulo intero (due mezzi più uno intero)  
 1 vasca raccogli olio per apparecchiatura

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,6**

Peso: (Kg) **145**

### Connessione Gas

kW **40**

Connessione

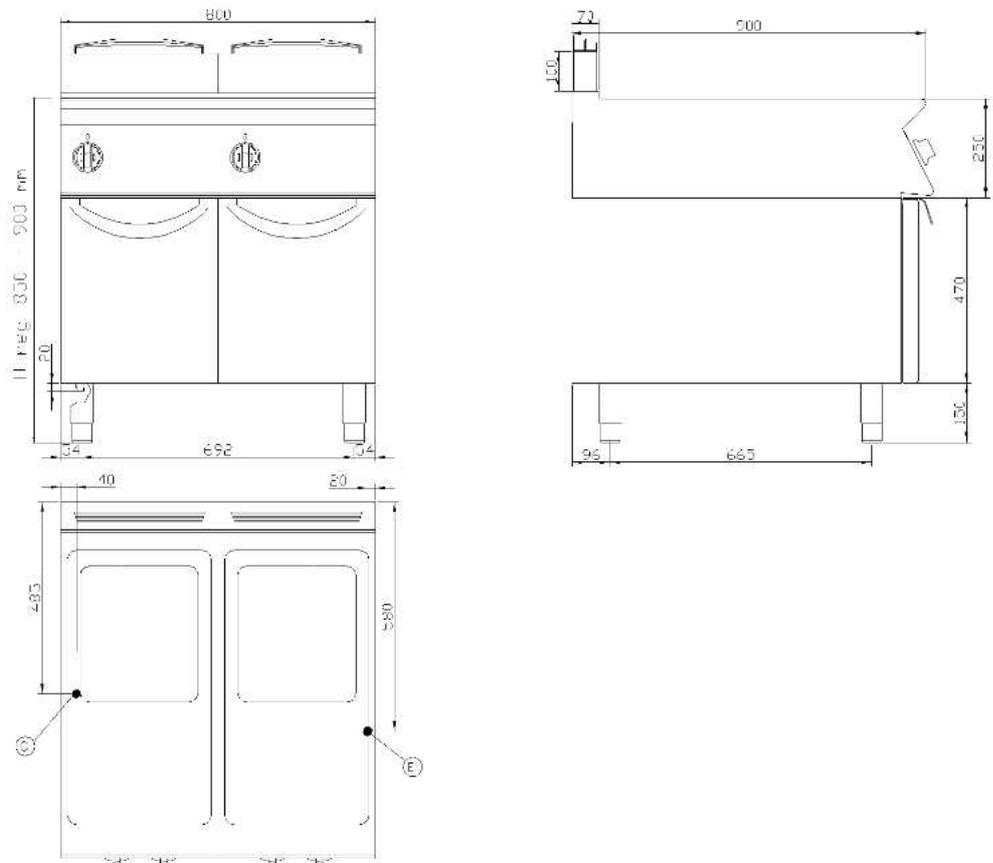
**UNI ISO 7/1 R 1/2"**

### Connessione Elettrica

kW **0,2**

Alimentazione

**230V/1 50Hz**





Mobile realizzato interamente in acciaio  
 Piano stampato spessore 2 mm  
 Piedini in acciaio regolabili in altezza  
 Vasche realizzate interamente in acciaio, con angoli arrotondati e fondo stampato per la massima pulibilità  
 Piano di lavoro antitrascinamento  
 Ampia zona fredda sul fondo per il deposito delle impurità  
 Scarico dell'olio nella bacinella di raccolta (completa di filtro) all'interno del vano, tramite rubinetto di scarico in fusione di ottone cromato  
 Fonti di calore protette da retina estraibile cromata  
 Riscaldamento tramite resistenze corazzate in acciaio inox ad alto rendimento, con dispositivo di rotazione, per facilitare la pulizia della vasca  
 Controllo della temperatura tramite termostato fino a 190 °C, più termostato di sicurezza a taratura fissa (230 °C), per evitare surriscaldamenti  
 Bulbi protetti contro urti accidentali  
 Dotazioni :  
 1 cestello per vasca sul mezzo modulo  
 3 cestelli sul modulo intero (due mezzi più uno intero)  
 1 vasca raccogli olio per apparecchiatura

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,8**

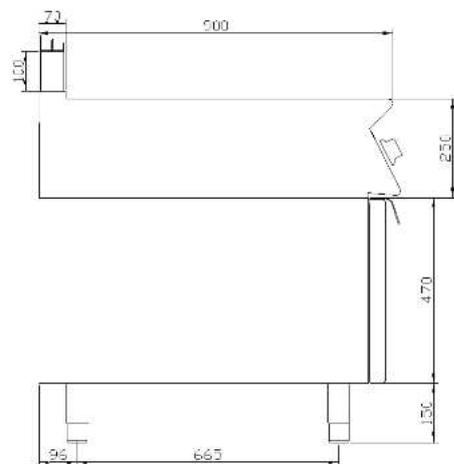
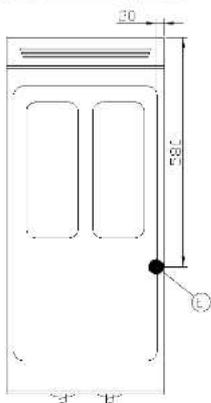
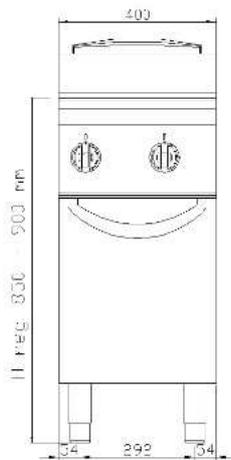
Peso: (Kg) **88**

### Connessione Elettrica

kW **14**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





Mobile realizzato interamente in acciaio  
 Piano stampato spessore 2 mm  
 Piedini in acciaio regolabili in altezza  
 Vasche realizzate interamente in acciaio, con angoli arrotondati e fondo stampato per la massima pulibilità  
 Piano di lavoro antitracimazione  
 Ampia zona fredda sul fondo per il deposito delle impurità  
 Scarico dell'olio nella bacinella di raccolta (completa di filtro) all'interno del vano, tramite rubinetto di scarico in fusione di ottone cromato  
 Fonti di calore protette da retina estraibile cromata  
 Riscaldamento tramite resistenze corazzate in acciaio inox ad alto rendimento, con dispositivo di rotazione, per facilitare la pulizia della vasca  
 Bulbi protetti contro urti accidentali  
 Versioni "melting" con controllo elettronico della temperatura ad intermittenza programmata e graduale, per una maggiore precisione e produttività.  
 Il sistema "melting" garantisce :  
 - una bassa caduta di temperatura all'introduzione del carico  
 - una veloce ripresa della temperatura  
 - un miglior utilizzo e una maggiore durata dell'olio  
 Dotazioni :  
 1 cestello per vasca sul mezzo modulo  
 3 cestelli sul modulo intero (due mezzi più uno intero)  
 1 vasca raccogli olio per apparecchiatura

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,8**

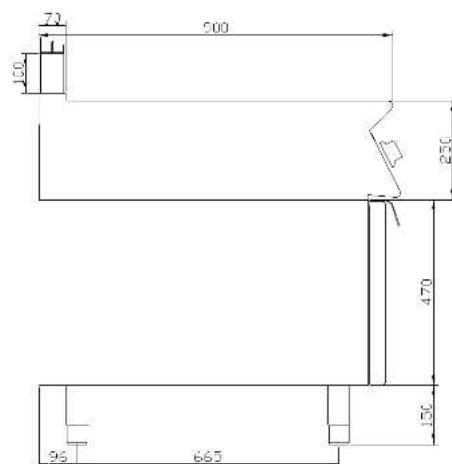
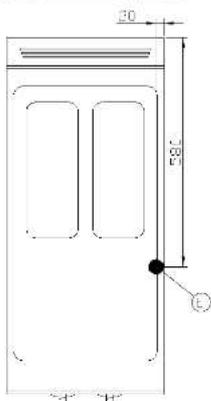
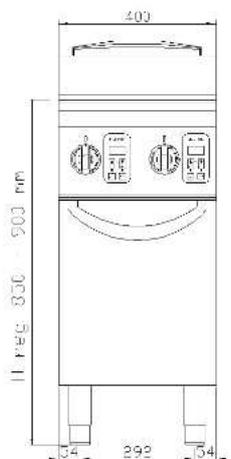
Peso: (Kg) **88**

### Connessione Elettrica

kW **14**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





Mobile realizzato interamente in acciaio  
 Piano stampato spessore 2 mm  
 Piedini in acciaio regolabili in altezza  
 Vasche realizzate interamente in acciaio, con angoli arrotondati e fondo stampato per la massima pulibilità  
 Piano di lavoro antitrascinamento  
 Ampia zona fredda sul fondo per il deposito delle impurità  
 Scarico dell'olio nella bacinella di raccolta (completa di filtro) all'interno del vano, tramite rubinetto di scarico in fusione di ottone cromato  
 Fonti di calore protette da retina estraibile cromata  
 Riscaldamento tramite resistenze corazzate in acciaio inox ad alto rendimento, con dispositivo di rotazione, per facilitare la pulizia della vasca  
 Controllo della temperatura tramite termostato fino a 190 °C, più termostato di sicurezza a taratura fissa (230 °C), per evitare surriscaldamenti  
 Bulbi protetti contro urti accidentali  
 Dotazioni :  
 1 cestello per vasca sul mezzo modulo  
 3 cestelli sul modulo intero (due mezzi più uno intero)  
 1 vasca raccogli olio per apparecchiatura

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,8**

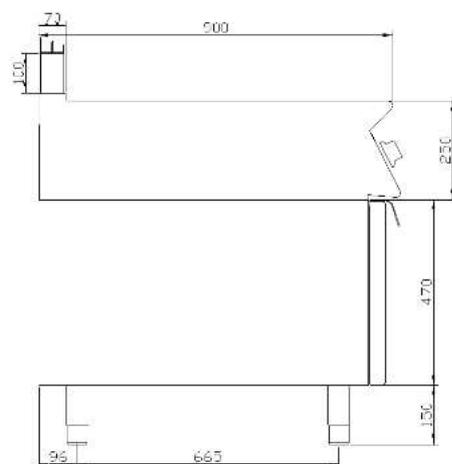
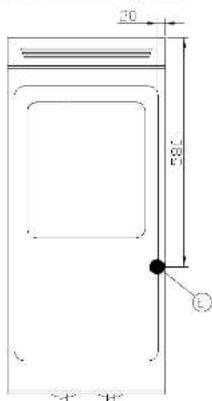
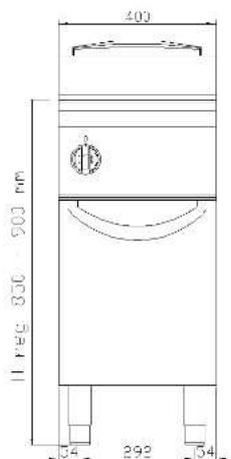
Peso: (Kg) **78**

### Connessione Elettrica

kW **12**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





Mobile realizzato interamente in acciaio  
 Piano stampato spessore 2 mm  
 Piedini in acciaio regolabili in altezza  
 Vasche realizzate interamente in acciaio, con angoli arrotondati e fondo stampato per la massima pulibilità  
 Piano di lavoro antitrascinamento  
 Ampia zona fredda sul fondo per il deposito delle impurità  
 Scarico dell'olio nella bacinella di raccolta (completa di filtro) all'interno del vano, tramite rubinetto di scarico in fusione di ottone cromato  
 Fonti di calore protette da retina estraibile cromata  
 Riscaldamento tramite resistenze corazzate in acciaio inox ad alto rendimento, con dispositivo di rotazione, per facilitare la pulizia della vasca  
 Bulbi protetti contro urti accidentali  
 Versioni "melting" con controllo elettronico della temperatura ad intermittenza programmata e graduale, per una maggiore precisione e produttività.  
 Il sistema "melting" garantisce :  
 - una bassa caduta di temperatura all'introduzione del carico  
 - una veloce ripresa della temperatura  
 - un miglior utilizzo e una maggiore durata dell'olio  
 Dotazioni :  
 1 cestello per vasca sul mezzo modulo  
 3 cestelli sul modulo intero (due mezzi più uno intero)  
 1 vasca raccogli olio per apparecchiatura

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,8**

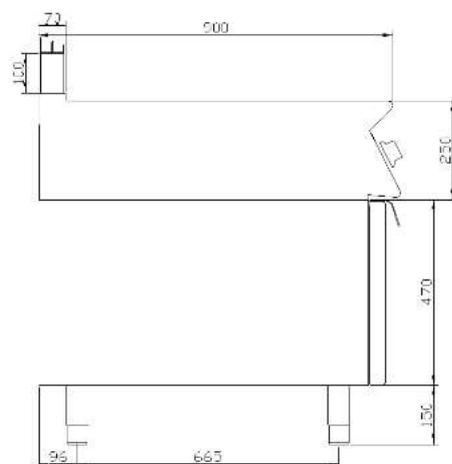
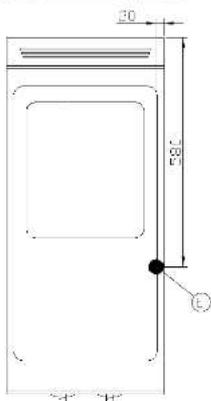
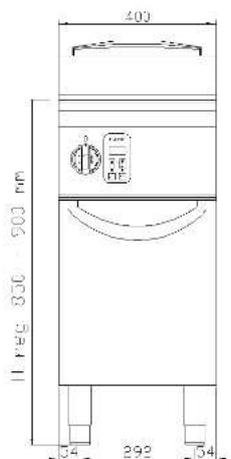
Peso: (Kg) **78**

### Connessione Elettrica

kW **12**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





Mobile realizzato interamente in acciaio  
 Piano stampato spessore 2 mm  
 Piedini in acciaio regolabili in altezza  
 Vasche realizzate interamente in acciaio, con angoli arrotondati e fondo stampato per la massima pulibilità  
 Piano di lavoro antitrascinamento  
 Ampia zona fredda sul fondo per il deposito delle impurità  
 Scarico dell'olio nella bacinella di raccolta (completa di filtro) all'interno del vano, tramite rubinetto di scarico in fusione di ottone cromato  
 Fonti di calore protette da retina estraibile cromata  
 Riscaldamento tramite resistenze corazzate in acciaio inox ad alto rendimento, con dispositivo di rotazione, per facilitare la pulizia della vasca  
 Controllo della temperatura tramite termostato fino a 190 °C, più termostato di sicurezza a taratura fissa (230 °C), per evitare surriscaldamenti  
 Bulbi protetti contro urti accidentali  
 Dotazioni :  
 1 cestello per vasca sul mezzo modulo  
 3 cestelli sul modulo intero (due mezzi più uno intero)  
 1 vasca raccogli olio per apparecchiatura

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,8**

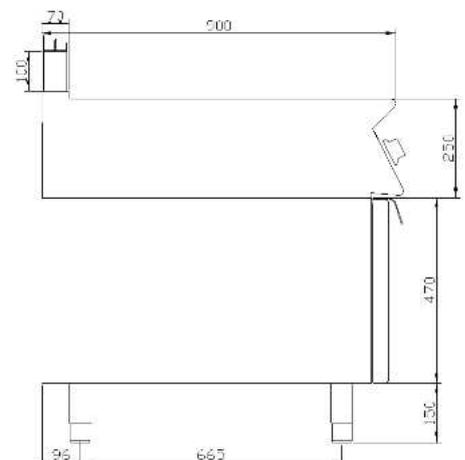
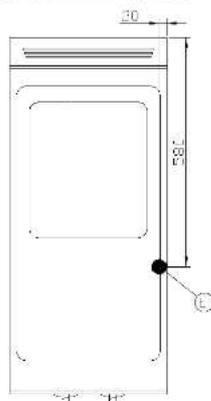
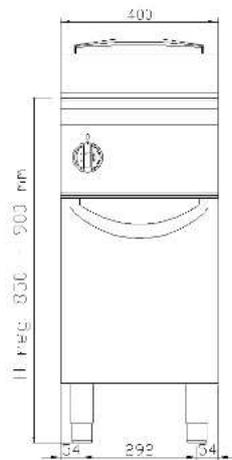
Peso: (Kg) **78**

### Connessione Elettrica

kW **16,5**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





Mobile realizzato interamente in acciaio  
 Piano stampato spessore 2 mm  
 Piedini in acciaio regolabili in altezza  
 Vasche realizzate interamente in acciaio, con angoli arrotondati e fondo stampato per la massima pulibilità  
 Piano di lavoro antitrascinamento  
 Ampia zona fredda sul fondo per il deposito delle impurità  
 Scarico dell'olio nella bacinella di raccolta (completa di filtro) all'interno del vano, tramite rubinetto di scarico in fusione di ottone cromato  
 Fonti di calore protette da retina estraibile cromata  
 Riscaldamento tramite resistenze corazzate in acciaio inox ad alto rendimento, con dispositivo di rotazione, per facilitare la pulizia della vasca  
 Bulbi protetti contro urti accidentali  
 Versioni "melting" con controllo elettronico della temperatura ad intermittenza programmata e graduale, per una maggiore precisione e produttività.  
 Il sistema "melting" garantisce :  
 - una bassa caduta di temperatura all'introduzione del carico  
 - una veloce ripresa della temperatura  
 - un miglior utilizzo e una maggiore durata dell'olio  
 Dotazioni :  
 1 cestello per vasca sul mezzo modulo  
 3 cestelli sul modulo intero (due mezzi più uno intero)  
 1 vasca raccogli olio per apparecchiatura

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,8**

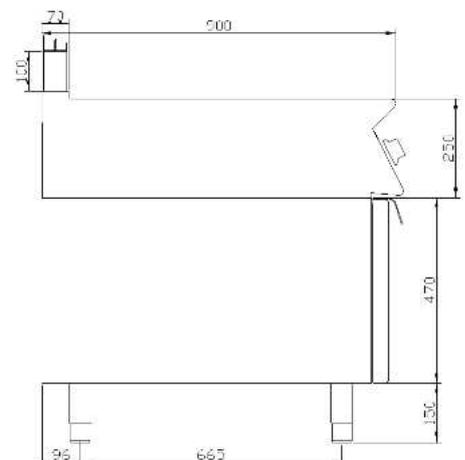
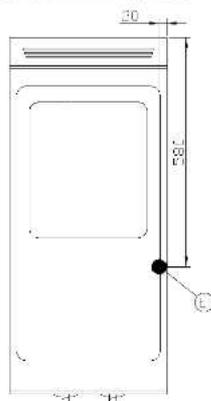
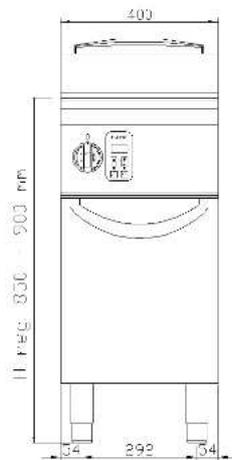
Peso: (Kg) **78**

### Connessione Elettrica

kW **16,5**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





Mobile realizzato interamente in acciaio  
 Piano stampato spessore 2 mm  
 Piedini in acciaio regolabili in altezza  
 Vasche realizzate interamente in acciaio, con angoli arrotondati e fondo stampato per la massima pulibilità  
 Piano di lavoro antitrascinamento  
 Ampia zona fredda sul fondo per il deposito delle impurità  
 Scarico dell'olio nella bacinella di raccolta (completa di filtro) all'interno del vano, tramite rubinetto di scarico in fusione di ottone cromato  
 Fonti di calore protette da retina estraibile cromata  
 Riscaldamento tramite resistenze corazzate in acciaio inox ad alto rendimento, con dispositivo di rotazione, per facilitare la pulizia della vasca  
 Controllo della temperatura tramite termostato fino a 190 °C, più termostato di sicurezza a taratura fissa (230 °C), per evitare surriscaldamenti  
 Bulbi protetti contro urti accidentali  
 Dotazioni :  
 1 cestello per vasca sul mezzo modulo  
 3 cestelli sul modulo intero (due mezzi più uno intero)  
 1 vasca raccogli olio per apparecchiatura

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,6**

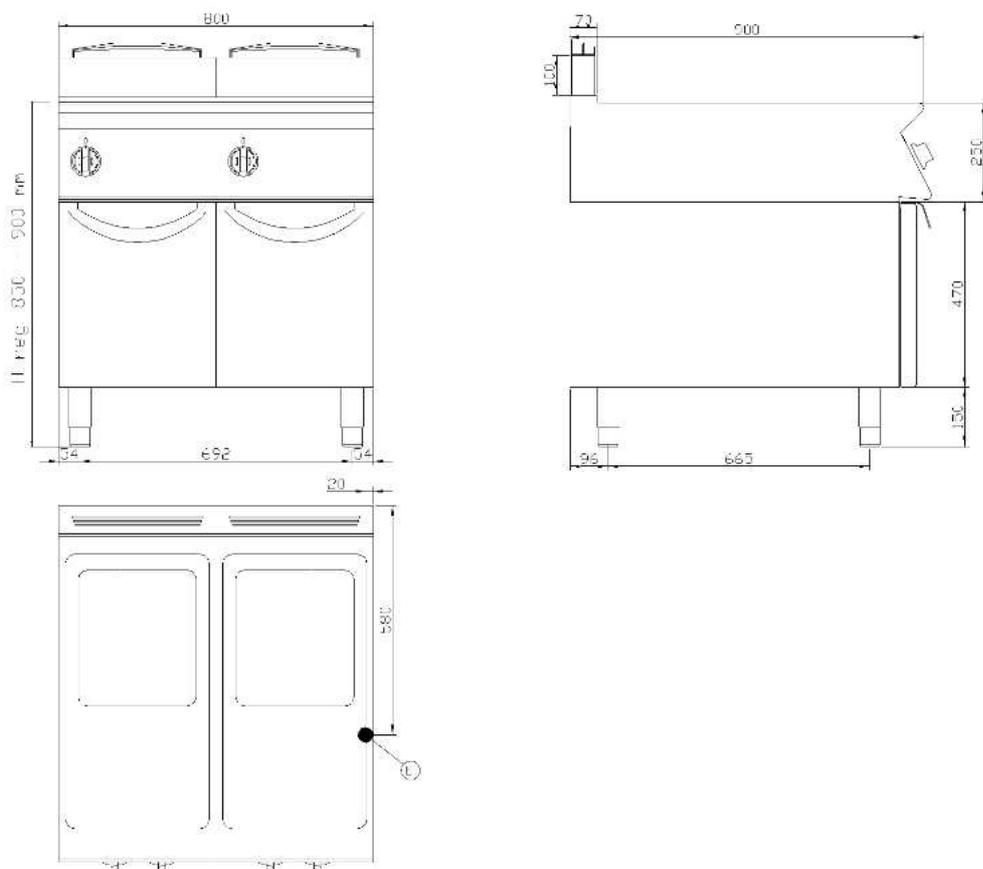
Peso: (Kg) **145**

### Connessione Elettrica

kW **33**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





- Mobile realizzato interamente in acciaio
- Piano stampato spessore 2 mm
- Piedini in acciaio regolabili in altezza
- Vasche realizzate interamente in acciaio, con angoli arrotondati e fondo stampato per la massima pulibilità
- Piano di lavoro antitrascinamento
- Ampia zona fredda sul fondo per il deposito delle impurità
- Scarico dell'olio nella bacinella di raccolta (completa di filtro) all'interno del vano, tramite rubinetto di scarico in fusione di ottone cromato
- Fonti di calore protette da retina estraibile cromata
- Riscaldamento tramite resistenze corazzate in acciaio inox ad alto rendimento, con dispositivo di rotazione, per facilitare la pulizia della vasca
- Bulbi protetti contro urti accidentali
- Versioni "melting" con controllo elettronico della temperatura ad intermittenza programmata e graduale, per una maggiore precisione e produttività.
- Il sistema "melting" garantisce :
  - una bassa caduta di temperatura all'introduzione del carico
  - una veloce ripresa della temperatura
  - un miglior utilizzo e una maggiore durata dell'olio
- Dotazioni :
  - 1 cestello per vasca sul mezzo modulo
  - 3 cestelli sul modulo intero (due mezzi più uno intero)
  - 1 vasca raccogli olio per apparecchiatura

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>)    **1,6**

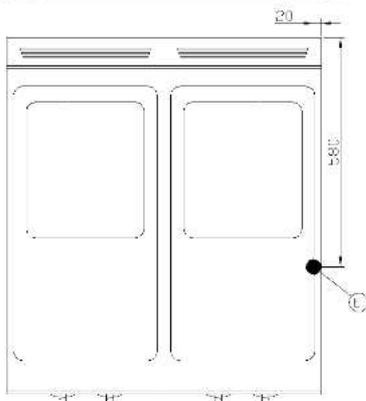
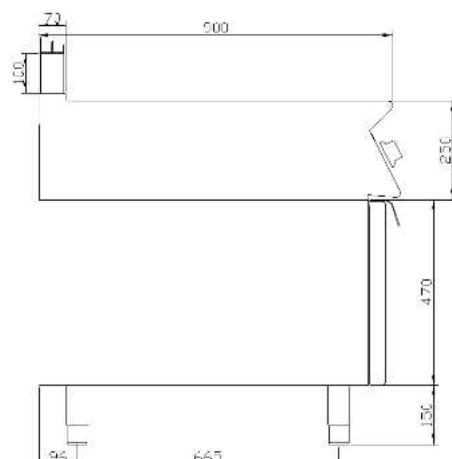
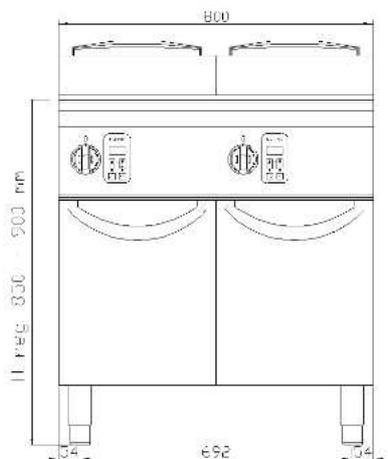
Peso: (Kg)        **145**

### Connessione Elettrica

kW                **33**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





Mobile realizzato interamente in acciaio  
 Piano stampato spessore 2 mm  
 Piedini in acciaio regolabili in altezza  
 Vasche realizzate interamente in acciaio, con angoli arrotondati e fondo stampato per la massima pulibilità  
 Piano di lavoro antitrascinamento  
 Ampia zona fredda sul fondo per il deposito delle impurità  
 Scarico dell'olio nella bacinella di raccolta (completa di filtro) all'interno del vano, tramite rubinetto di scarico in fusione di ottone cromato  
 Fonti di calore protette da retina estraibile cromata  
 Riscaldamento tramite resistenze corazzate in acciaio inox ad alto rendimento, con dispositivo di rotazione, per facilitare la pulizia della vasca  
 Controllo della temperatura tramite termostato fino a 190 °C, più termostato di sicurezza a taratura fissa (230 °C), per evitare surriscaldamenti  
 Bulbi protetti contro urti accidentali  
 Dotazioni :  
 1 cestello per vasca sul mezzo modulo  
 3 cestelli sul modulo intero (due mezzi più uno intero)  
 1 vasca raccogli olio per apparecchiatura

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,8**

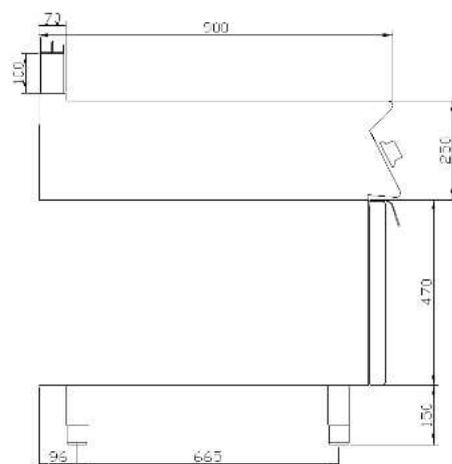
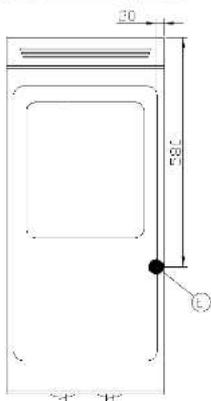
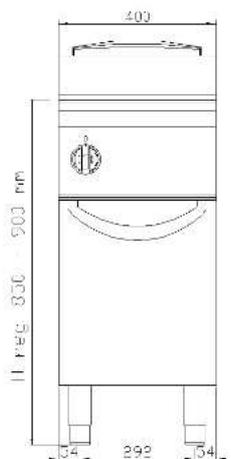
Peso: (Kg) **78**

### Connessione Elettrica

kW **20**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





Mobile realizzato interamente in acciaio  
 Piano stampato spessore 2 mm  
 Piedini in acciaio regolabili in altezza  
 Vasche realizzate interamente in acciaio, con angoli arrotondati e fondo stampato per la massima pulibilità  
 Piano di lavoro antitrascinamento  
 Ampia zona fredda sul fondo per il deposito delle impurità  
 Scarico dell'olio nella bacinella di raccolta (completa di filtro) all'interno del vano, tramite rubinetto di scarico in fusione di ottone cromato  
 Fonti di calore protette da retina estraibile cromata  
 Riscaldamento tramite resistenze corazzate in acciaio inox ad alto rendimento, con dispositivo di rotazione, per facilitare la pulizia della vasca  
 Bulbi protetti contro urti accidentali  
 Versioni "melting" con controllo elettronico della temperatura ad intermittenza programmata e graduale, per una maggiore precisione e produttività.  
 Il sistema "melting" garantisce :  
 - una bassa caduta di temperatura all'introduzione del carico  
 - una veloce ripresa della temperatura  
 - un miglior utilizzo e una maggiore durata dell'olio  
 Dotazioni :  
 1 cestello per vasca sul mezzo modulo  
 3 cestelli sul modulo intero (due mezzi più uno intero)  
 1 vasca raccogli olio per apparecchiatura

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,8**

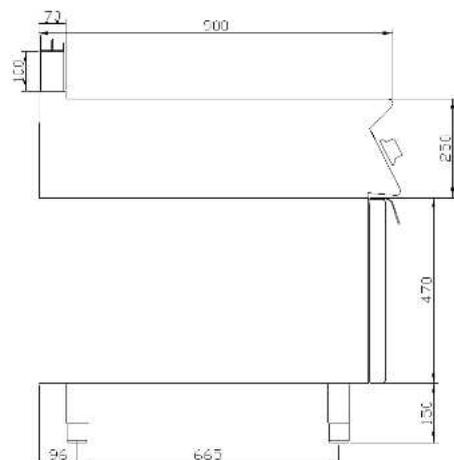
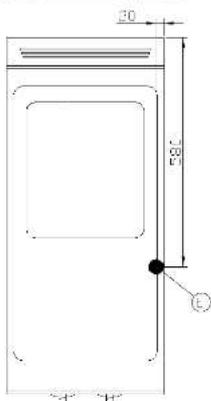
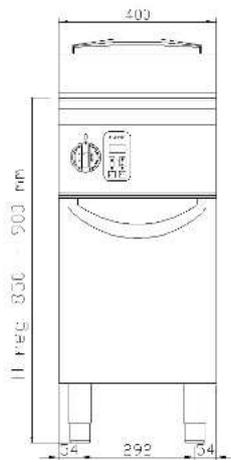
Peso: (Kg) **88**

### Connessione Elettrica

kW **16,5**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





Mobile realizzato interamente in acciaio  
 Piano stampato spessore 2 mm  
 Piedini in acciaio regolabili in altezza  
 Vasche realizzate interamente in acciaio, con angoli arrotondati e fondo stampato per la massima pulibilità  
 Piano di lavoro antitrascinamento  
 Ampia zona fredda sul fondo per il deposito delle impurità  
 Scarico dell'olio nella bacinella di raccolta (completa di filtro) all'interno del vano, tramite rubinetto di scarico in fusione di ottone cromato  
 Fonti di calore protette da retina estraibile cromata  
 Riscaldamento tramite resistenze corazzate in acciaio inox ad alto rendimento, con dispositivo di rotazione, per facilitare la pulizia della vasca  
 Controllo della temperatura tramite termostato fino a 190 °C, più termostato di sicurezza a taratura fissa (230 °C), per evitare surriscaldamenti  
 Bulbi protetti contro urti accidentali  
 Dotazioni :  
 1 cestello per vasca sul mezzo modulo  
 3 cestelli sul modulo intero (due mezzi più uno intero)  
 1 vasca raccogli olio per apparecchiatura

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,6**

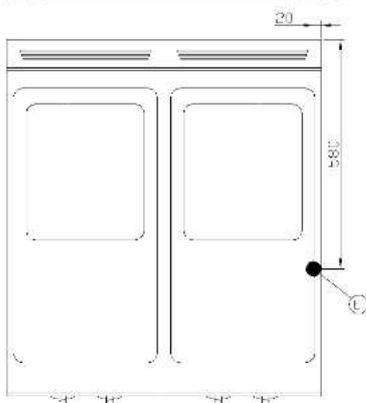
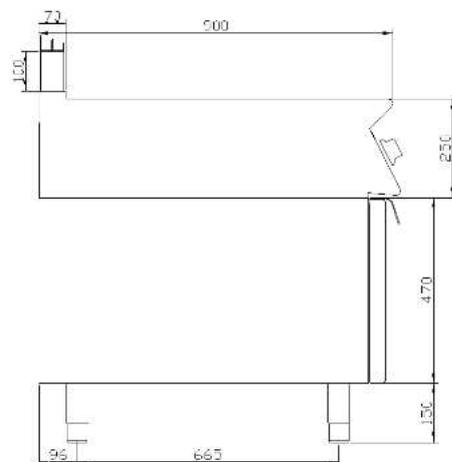
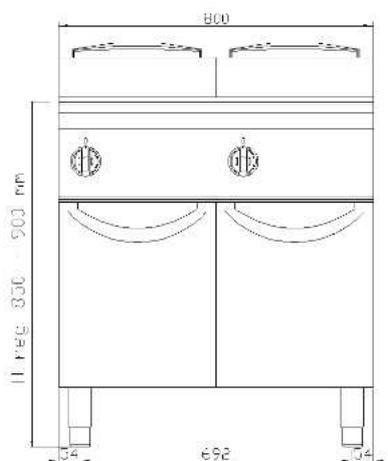
Peso: (Kg) **145**

### Connessione Elettrica

kW **40**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





Mobile realizzato interamente in acciaio  
 Piano stampato spessore 2 mm  
 Piedini in acciaio regolabili in altezza  
 Vasche realizzate interamente in acciaio, con angoli arrotondati e fondo stampato per la massima pulibilità  
 Piano di lavoro antitrascinamento  
 Ampia zona fredda sul fondo per il deposito delle impurità  
 Scarico dell'olio nella bacinella di raccolta (completa di filtro) all'interno del vano, tramite rubinetto di scarico in fusione di ottone cromato  
 Fonti di calore protette da retina estraibile cromata  
 Riscaldamento tramite resistenze corazzate in acciaio inox ad alto rendimento, con dispositivo di rotazione, per facilitare la pulizia della vasca  
 Bulbi protetti contro urti accidentali  
 Versioni "melting" con controllo elettronico della temperatura ad intermittenza programmata e graduale, per una maggiore precisione e produttività.  
 Il sistema "melting" garantisce :  
 - una bassa caduta di temperatura all'introduzione del carico  
 - una veloce ripresa della temperatura  
 - un miglior utilizzo e una maggiore durata dell'olio  
 Dotazioni :  
 1 cestello per vasca sul mezzo modulo  
 3 cestelli sul modulo intero (due mezzi più uno intero)  
 1 vasca raccogli olio per apparecchiatura

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,6**

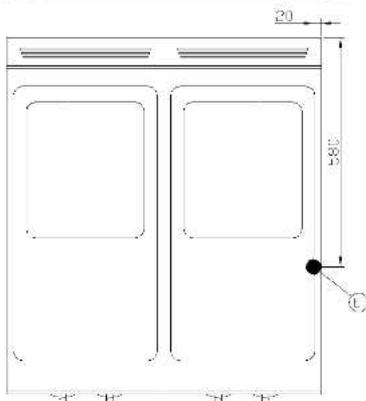
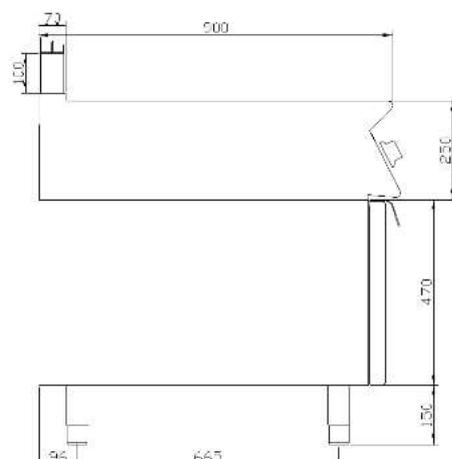
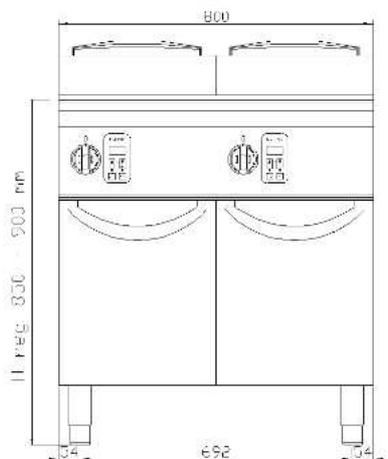
Peso: (Kg) **145**

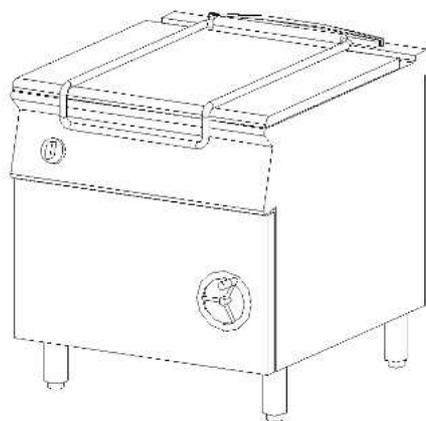
### Connessione Elettrica

kW **40**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





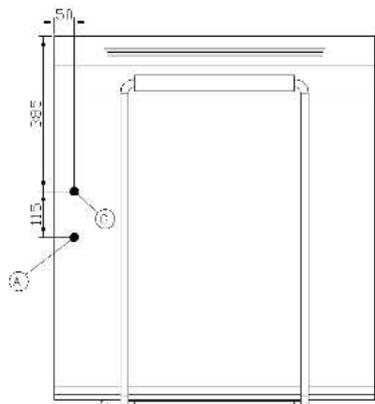
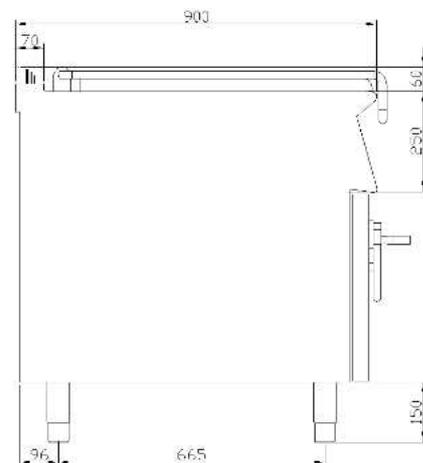
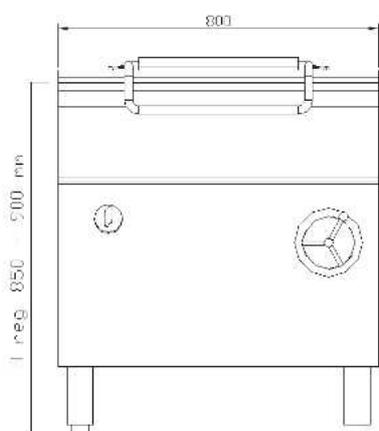
Rivestimento esterno e struttura portante interamente in acciaio  
Vasca con trattamento antiaderente in AISI 316 e spigoli arrotondati  
Piedini in acciaio regolabili in altezza  
..M = Ribaltamento manuale comandata da volantino  
..A = Ribaltamento comandato elettricamente  
Riempimento della vasca tramite rubinetto e canna di erogazione posta sul camino  
Coperchio in acciaio con impugnatura a maniglione  
Riscaldamento tramite bruciatori tubolari in acciaio inox, accensione piezoelettrica e fiamma pilota  
Regolazione temperatura da 100 °C a 330 °C  
Temperatura regolata tramite valvola termostatica dotata di termocoppia di sicurezza

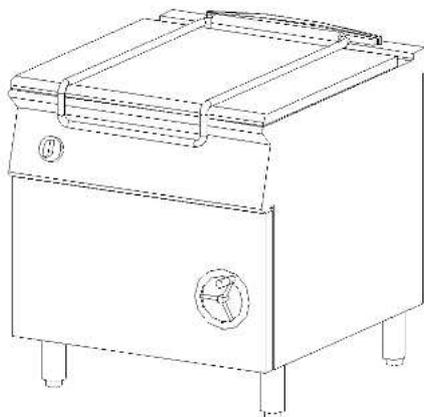
**Dati tecnici generali**

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**Volume: (m<sup>3</sup>) **1,2**Peso: (Kg) **170****Connessione Gas**kW **20**

Connessione

**UNI ISO 7\1 R 1/2"**



Rivestimento esterno e struttura portante interamente in acciaio  
 Vasca in acciaio inox e fondo in ferro; spigoli arrotondati  
 Piedini in acciaio regolabili in altezza  
 ..M = Ribaltamento manuale comandata da volantino  
 ..A = Ribaltamento comandato elettricamente  
 Riempimento della vasca tramite rubinetto e canna di erogazione posta sul camino  
 Coperchio in acciaio con impugnatura a maniglione  
 Riscaldamento tramite bruciatori tubolari in acciaio inox, accensione piezoelettrica e fiamma pilota  
 Regolazione temperatura da 100 °C a 330 °C  
 Temperatura regolata tramite valvola termostatica dotata di termocoppia di sicurezza

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,2**

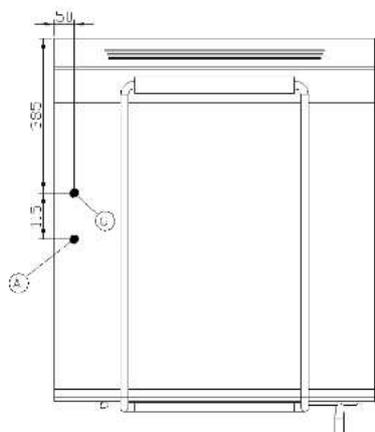
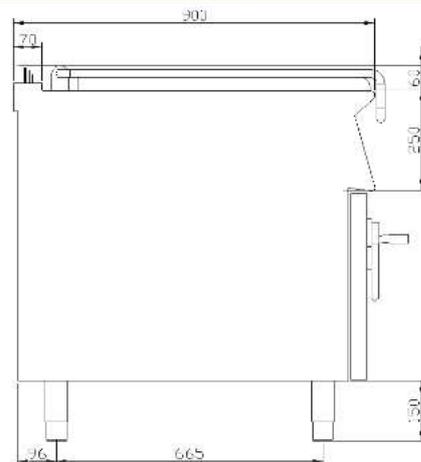
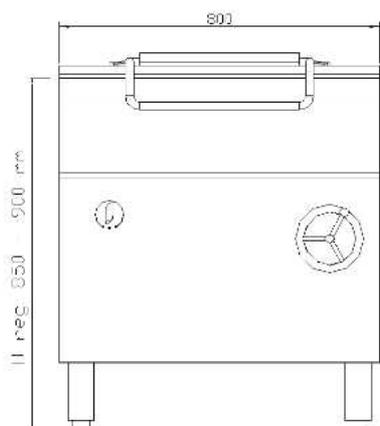
Peso: (Kg) **170**

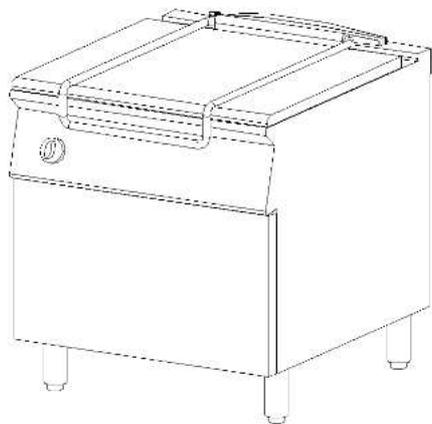
### Connessione Gas

kW **20**

Connessione

**UNI ISO 7\1 R 1/2"**





Rivestimento esterno e struttura portante interamente in acciaio  
Vasca con trattamento antiaderente in AISI 316 e spigoli arrotondati  
Piedini in acciaio regolabili in altezza  
..M = Ribaltamento manuale comandata da volantino  
..A = Ribaltamento comandato elettricamente  
Riempimento della vasca tramite rubinetto e canna di erogazione posta sul camino  
Coperchio in acciaio con impugnatura a maniglione  
Riscaldamento tramite bruciatori tubolari in acciaio inox, accensione piezoelettrica e fiamma pilota  
Regolazione temperatura da 100 °C a 330 °C  
Temperatura regolata tramite valvola termostatica dotata di termocoppia di sicurezza

**Dati tecnici generali**

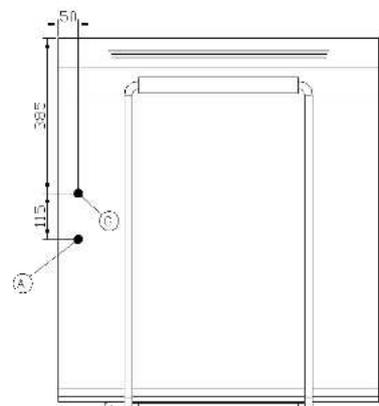
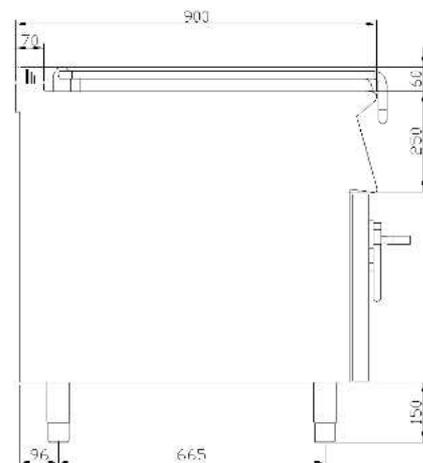
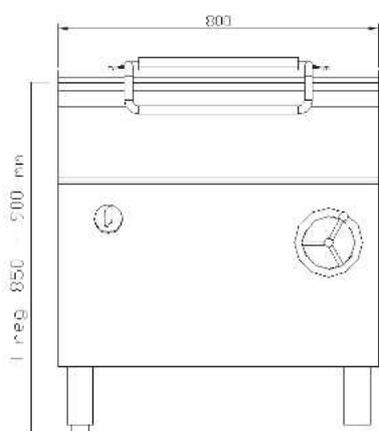
Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**Volume: (m<sup>3</sup>) **1,2**Peso: (Kg) **170****Connessione Gas**kW **20**

Connessione

**UNI ISO 7/1 R 1/2"****Connessione Elettrica**kW **0,3**

Alimentazione

**230V/1 50/60Hz**



Rivestimento esterno e struttura portante interamente in acciaio  
Vasca in acciaio inox e fondo in ferro; spigoli arrotondati  
Piedini in acciaio regolabili in altezza  
..M = Ribaltamento manuale comandata da volantino  
..A = Ribaltamento comandato elettricamente  
Riempimento della vasca tramite rubinetto e canna di erogazione posta sul camino  
Coperchio in acciaio con impugnatura a maniglione  
Riscaldamento tramite bruciatori tubolari in acciaio inox, accensione piezoelettrica e fiamma pilota  
Regolazione temperatura da 100 °C a 330 °C  
Temperatura regolata tramite valvola termostatica dotata di termocoppia di sicurezza

**Dati tecnici generali**

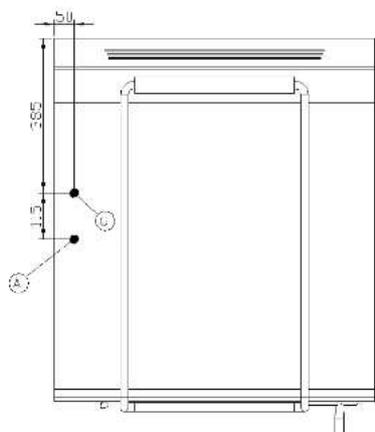
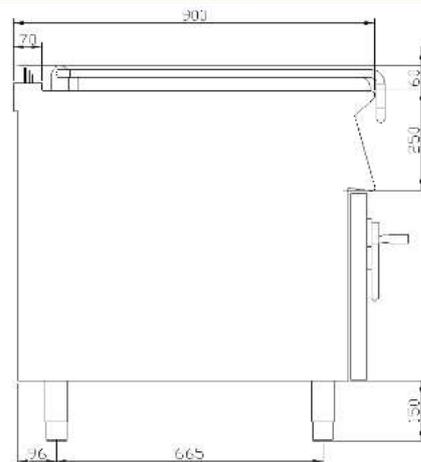
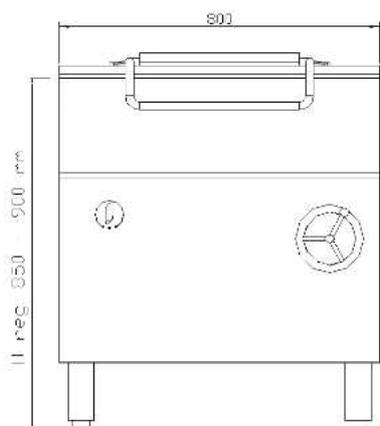
Dimensioni: (mm)

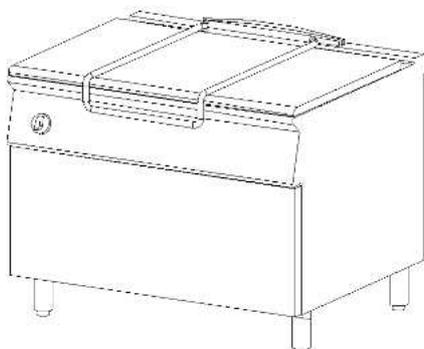
**800x900x900H**Volume: (m<sup>3</sup>) **1,2**Peso: (Kg) **170****Connessione Gas**kW **20**

Connessione

**UNI ISO 7/1 R 1/2"****Connessione Elettrica**kW **0,3**

Alimentazione

**230V/1 50/60Hz**



Rivestimento esterno e struttura portante interamente in acciaio  
Vasca con trattamento antiaderente in AISI 316 e spigoli arrotondati  
Piedini in acciaio regolabili in altezza  
..M = Ribaltamento manuale comandata da volantino  
..A = Ribaltamento comandato elettricamente  
Riempimento della vasca tramite rubinetto e canna di erogazione posta sul camino  
Coperchio in acciaio con impugnatura a maniglione  
Riscaldamento tramite bruciatori tubolari in acciaio inox, accensione piezoelettrica e fiamma pilota  
Regolazione temperatura da 100 °C a 330 °C  
Temperatura regolata tramite valvola termostatica dotata di termocoppia di sicurezza

**Dati tecnici generali**

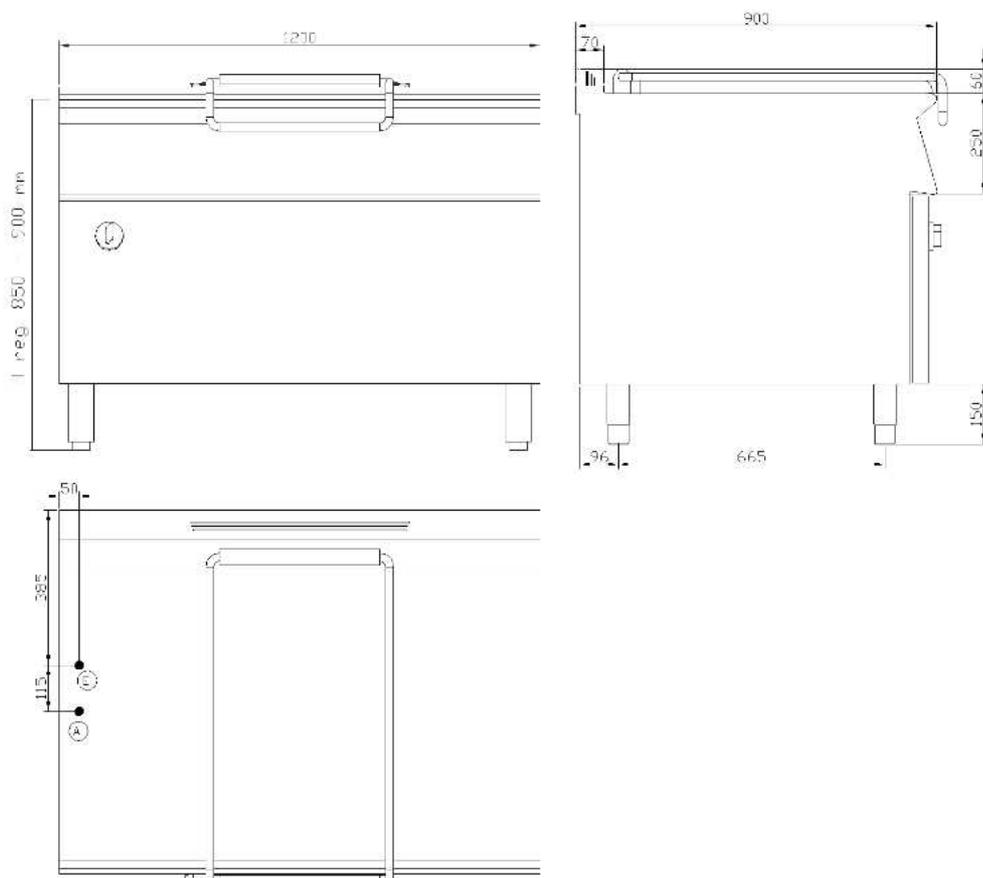
Dimensioni: (mm)

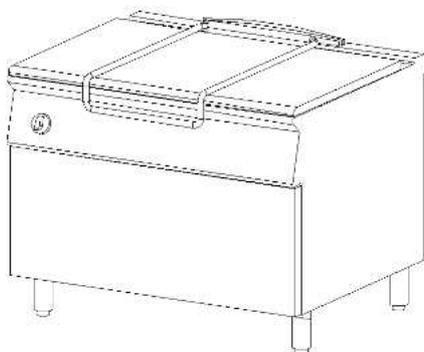
**1200x900x900H**Volume: (m<sup>3</sup>) **1,2**Peso: (Kg) **200****Connessione Gas**kW **24**

Connessione

**UNI ISO 7/1 R 1/2"****Connessione Elettrica**kW **0,3**

Alimentazione

**230V/1 50/60Hz**



Rivestimento esterno e struttura portante interamente in acciaio  
Vasca in acciaio inox e fondo in ferro; spigoli arrotondati  
Piedini in acciaio regolabili in altezza  
..M = Ribaltamento manuale comandata da volantino  
..A = Ribaltamento comandato elettricamente  
Riempimento della vasca tramite rubinetto e canna di erogazione posta sul camino  
Coperchio in acciaio con impugnatura a maniglione  
Riscaldamento tramite bruciatori tubolari in acciaio inox, accensione piezoelettrica e fiamma pilota  
Regolazione temperatura da 100 °C a 330 °C  
Temperatura regolata tramite valvola termostatica dotata di termocoppia di sicurezza

**Dati tecnici generali**

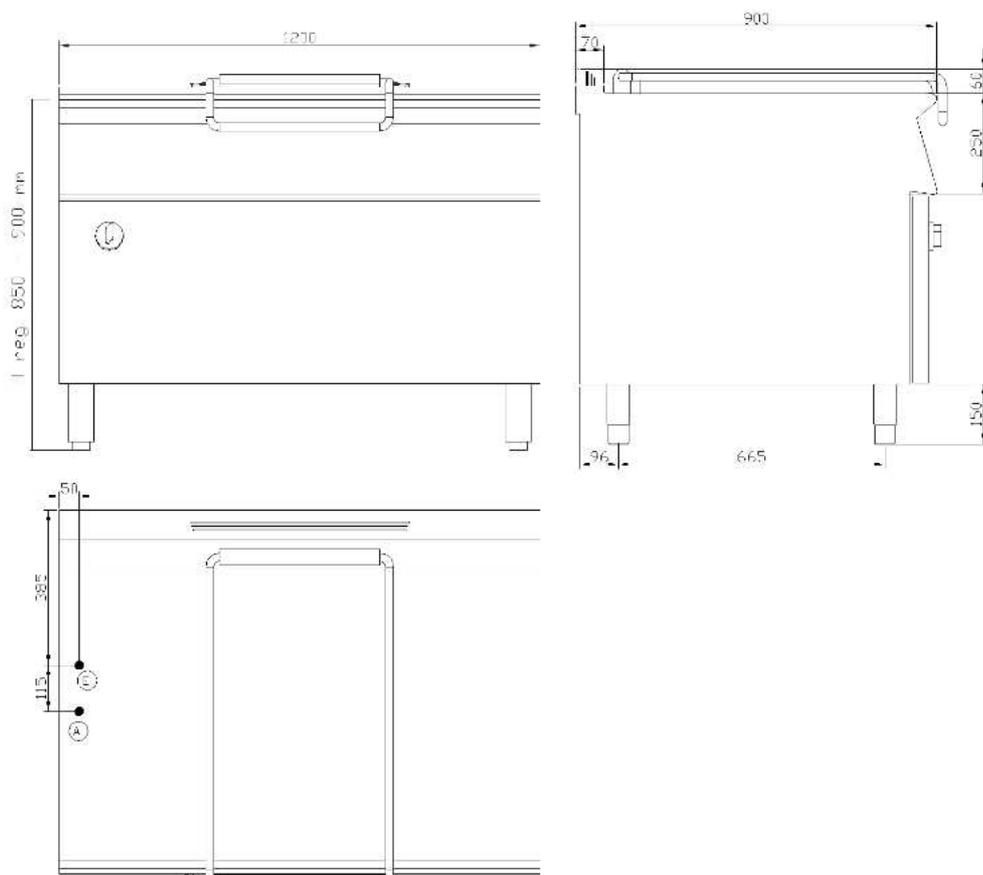
Dimensioni: (mm)

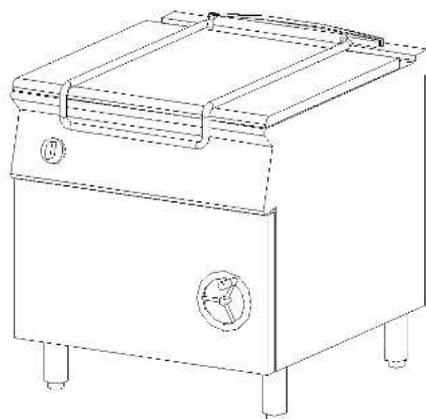
**1200x900x900H**Volume: (m<sup>3</sup>) **1,2**Peso: (Kg) **200****Connessione Gas**kW **24**

Connessione

**UNI ISO 7/1 R 1/2"****Connessione Elettrica**kW **0,3**

Alimentazione

**230V/1 50/60Hz**



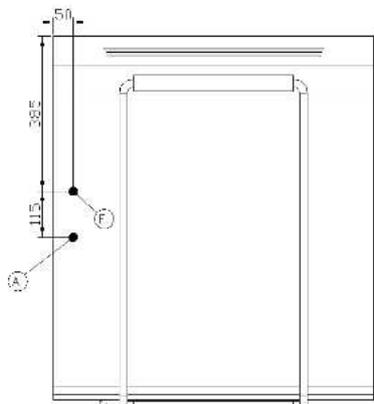
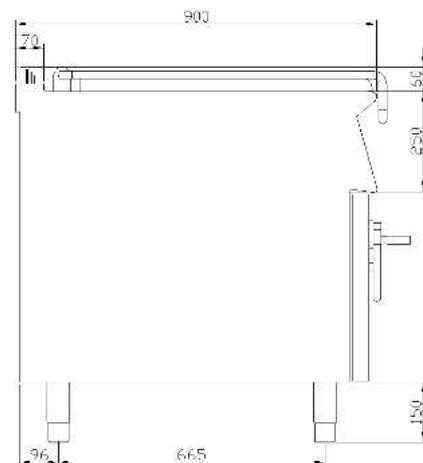
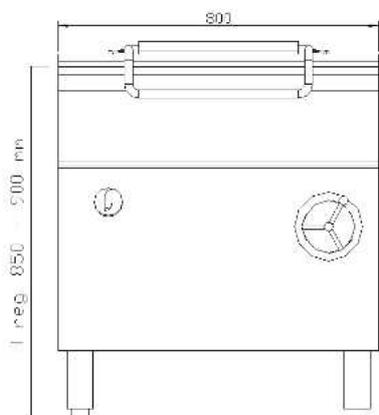
Rivestimento esterno e struttura portante interamente in acciaio  
Vasca con trattamento antiaderente in AISI 316 e spigoli arrotondati  
Piedini in acciaio regolabili in altezza  
..M = Ribaltamento manuale comandata da volantino  
..A = Ribaltamento comandato elettricamente  
Riempimento della vasca tramite rubinetto e canna di erogazione posta sul camino  
Coperchio in acciaio con impugnatura a maniglione  
Riscaldamento tramite resistenze corazzate  
Regolazione della temperatura da 50 a 300°C tramite termostato  
Termostato di sicurezza

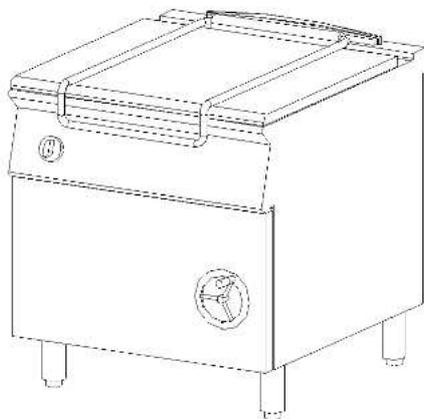
**Dati tecnici generali**

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**Volume: (m<sup>3</sup>) **1,2**Peso: (Kg) **170****Connessione Elettrica**kW **15**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**



Rivestimento esterno e struttura portante interamente in acciaio  
 Vasca in acciaio inox e fondo in ferro; spigoli arrotondati  
 Piedini in acciaio regolabili in altezza  
 ..M = Ribaltamento manuale comandata da volantino  
 ..A = Ribaltamento comandato elettricamente  
 Riempimento della vasca tramite rubinetto e canna di erogazione posta sul camino  
 Coperchio in acciaio con impugnatura a maniglione  
 Riscaldamento tramite resistenze corazzate  
 Regolazione della temperatura da 50 a 300°C tramite termostato  
 Termostato di sicurezza

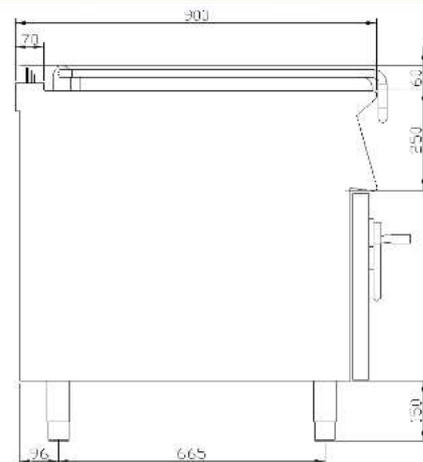
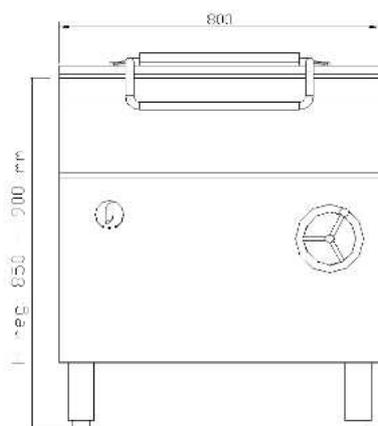
#### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,2**

Peso: (Kg) **170**

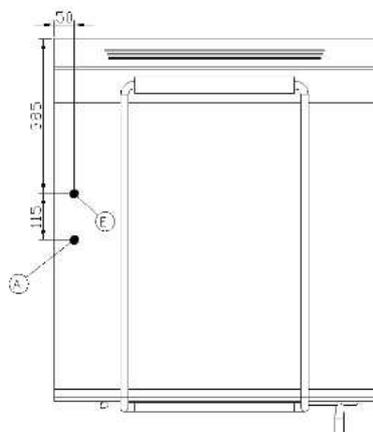


#### Connessione Elettrica

kW **15**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





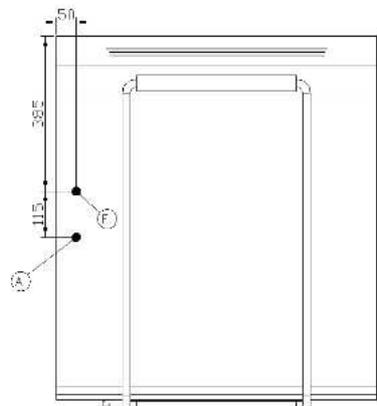
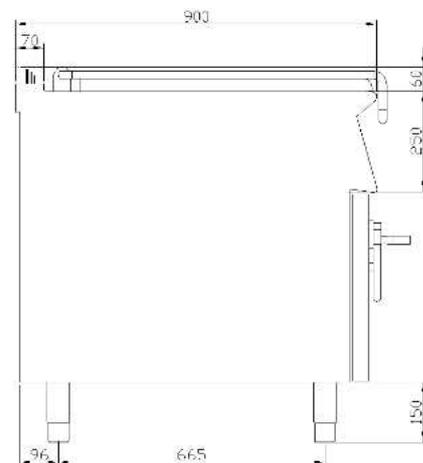
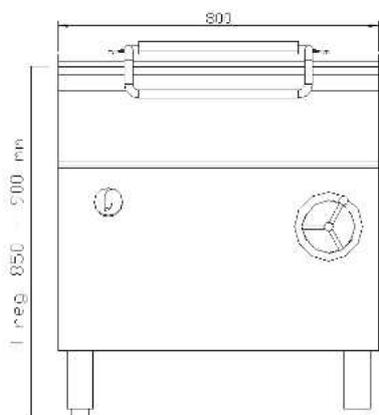
Rivestimento esterno e struttura portante interamente in acciaio  
Vasca con trattamento antiaderente in AISI 316 e spigoli arrotondati  
Piedini in acciaio regolabili in altezza  
..M = Ribaltamento manuale comandata da volantino  
..A = Ribaltamento comandato elettricamente  
Riempimento della vasca tramite rubinetto e canna di erogazione posta sul camino  
Coperchio in acciaio con impugnatura a maniglione  
Riscaldamento tramite resistenze corazzate  
Regolazione della temperatura da 50 a 300°C tramite termostato  
Termostato di sicurezza

**Dati tecnici generali**

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**Volume: (m<sup>3</sup>) **1,2**Peso: (Kg) **170****Connessione Elettrica**kW **15,3**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**



Rivestimento esterno e struttura portante interamente in acciaio  
 Vasca in acciaio inox e fondo in ferro; spigoli arrotondati  
 Piedini in acciaio regolabili in altezza  
 ..M = Ribaltamento manuale comandata da volantino  
 ..A = Ribaltamento comandato elettricamente  
 Riempimento della vasca tramite rubinetto e canna di erogazione posta sul camino  
 Coperchio in acciaio con impugnatura a maniglione  
 Riscaldamento tramite resistenze corazzate  
 Regolazione della temperatura da 50 a 300°C tramite termostato  
 Termostato di sicurezza

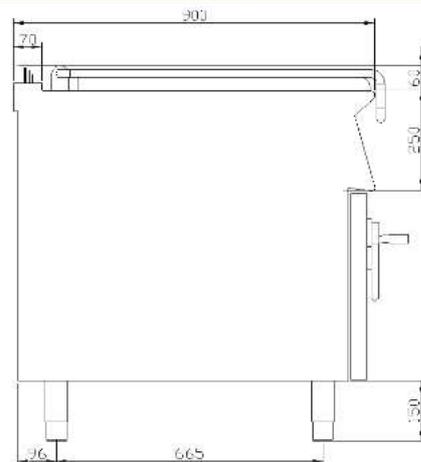
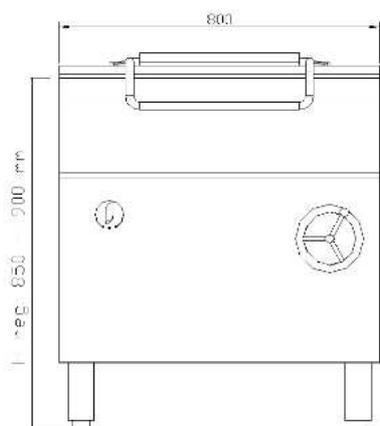
#### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,2**

Peso: (Kg) **170**

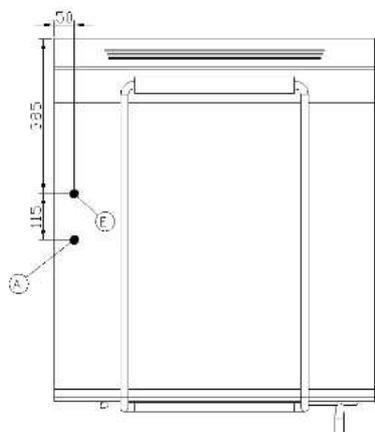


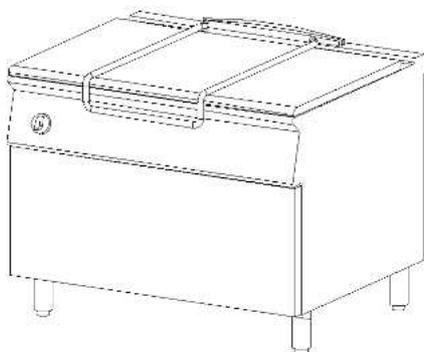
#### Connessione Elettrica

kW **15,3**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





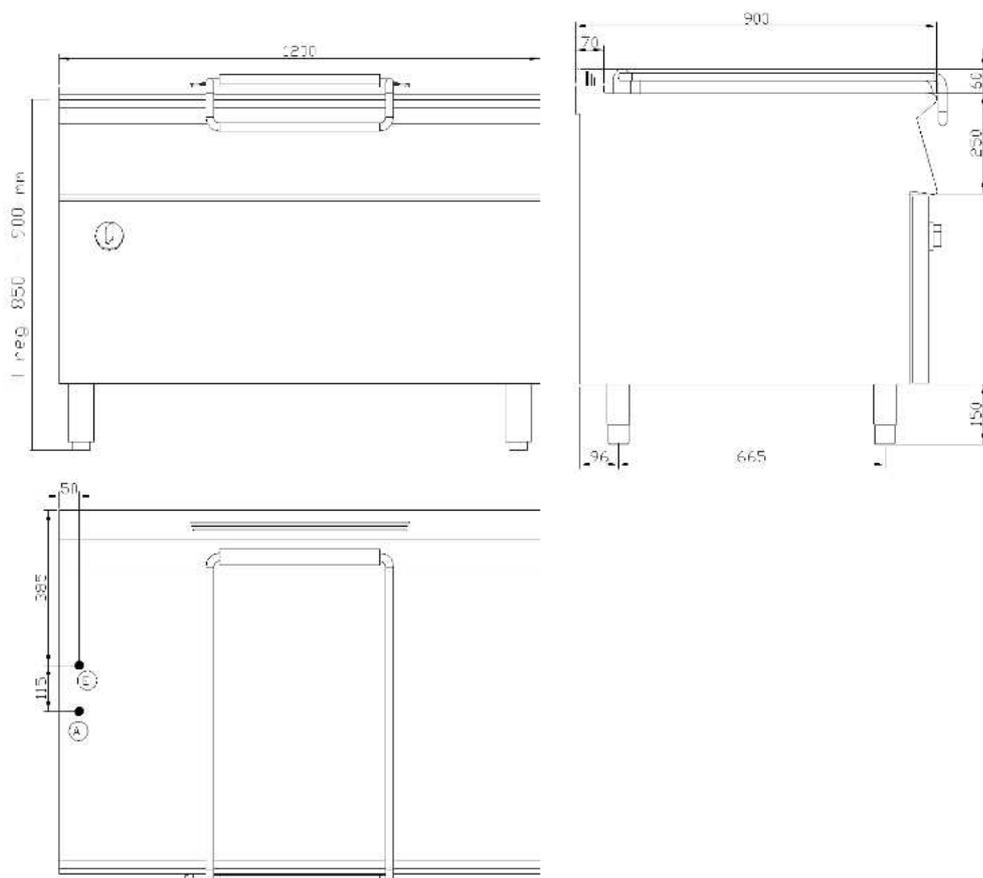
Rivestimento esterno e struttura portante interamente in acciaio  
Vasca con trattamento antiaderente in AISI 316 e spigoli arrotondati  
Piedini in acciaio regolabili in altezza  
..M = Ribaltamento manuale comandata da volantino  
..A = Ribaltamento comandato elettricamente  
Riempimento della vasca tramite rubinetto e canna di erogazione posta sul camino  
Coperchio in acciaio con impugnatura a maniglione  
Riscaldamento tramite resistenze corazzate  
Regolazione della temperatura da 50 a 300°C tramite termostato  
Termostato di sicurezza

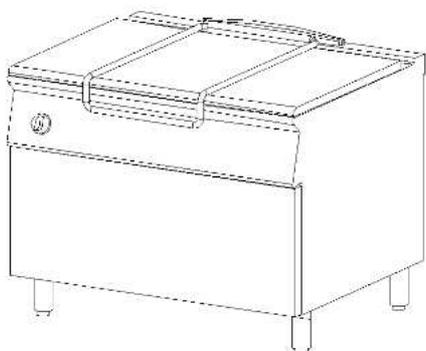
**Dati tecnici generali**

Dimensioni: (mm)

**1200x900x900H**Volume: (m<sup>3</sup>) **2,1**Peso: (Kg) **200****Connessione Elettrica**kW **19**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**



Rivestimento esterno e struttura portante interamente in acciaio  
 Vasca in acciaio inox e fondo in ferro; spigoli arrotondati  
 Piedini in acciaio regolabili in altezza  
 ..M = Ribaltamento manuale comandata da volantino  
 ..A = Ribaltamento comandato elettricamente  
 Riempimento della vasca tramite rubinetto e canna di erogazione posta sul camino  
 Coperchio in acciaio con impugnatura a maniglione  
 Riscaldamento tramite resistenze corazzate  
 Regolazione della temperatura da 50 a 300°C tramite termostato  
 Termostato di sicurezza

#### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**1200x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **2,1**

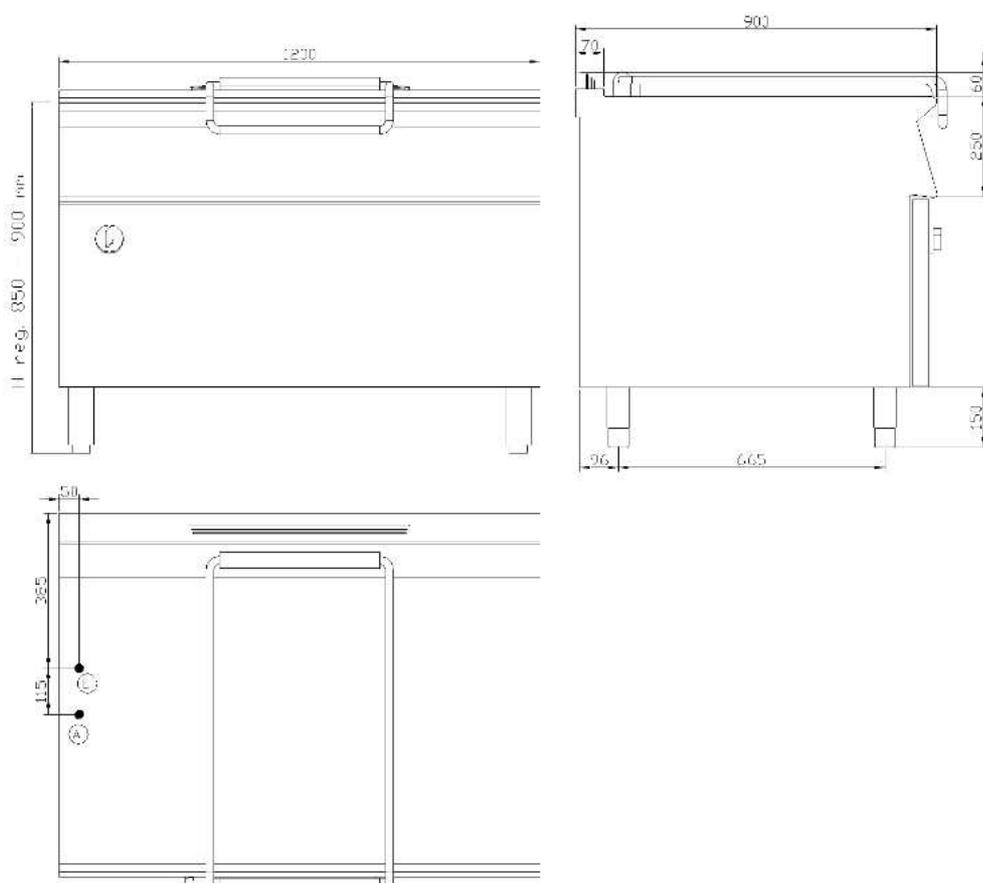
Peso: (Kg) **200**

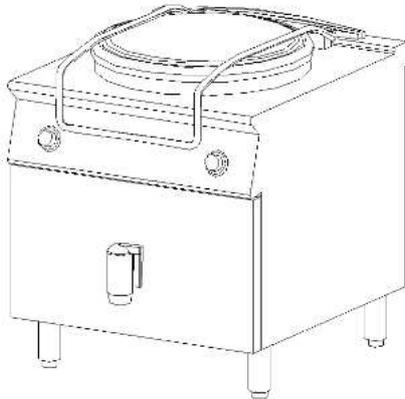
#### Connessione Elettrica

kW **19**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





Rivestimento esterno e struttura portante interamente in acciaio  
 Piano con spessore 2 mm  
 Piedini in acciaio regolabili in altezza  
 Vasche di cottura con angoli e bordi arrotondati  
 Riempimento della vasca tramite rubinetto a snodo  
 Coperchio di tipo bilanciato a molla  
 Scarico della vasca mediante rubinetto in ottone cromato da 2" con maniglione  
 Versioni a gas con riscaldamento tramite bruciatori in acciaio ad elevato rendimento

**Dati tecnici generali**

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,2**

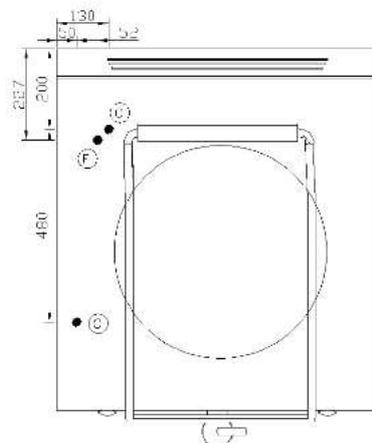
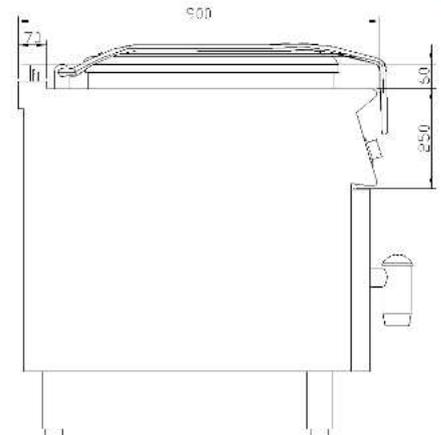
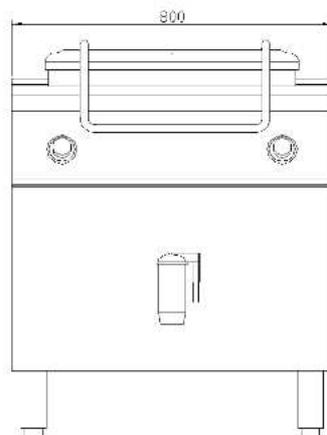
Peso: (Kg) **140**

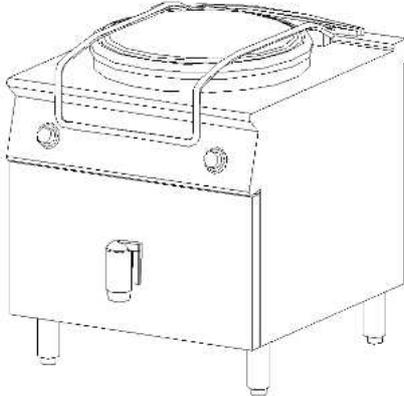
**Connessione Gas**

kW **21**

Connessione

**UNI ISO 7\1 R 1/2"**





- Rivestimento esterno e struttura portante interamente in acciaio
- Piano con spessore 2 mm
- Piedini in acciaio regolabili in altezza
- Vasche di cottura con angoli e bordi arrotondati
- Riempimento della vasca tramite rubinetto a snodo
- Coperchio di tipo bilanciato a molla
- Scarico della vasca mediante rubinetto in ottone cromato da 2" con maniglione
- Versioni a gas con riscaldamento tramite bruciatori in acciaio ad elevato rendimento
- Nelle versioni indirette, controllo pressione intercapedine tramite valvola di sicurezza 0,5 bar e manometro analogico
- Rubinetto ad imbuto per il reintegro del liquido nell'intercapedine

**Dati tecnici generali**

Dimensioni: (mm)

**800x900x900HH**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,2**

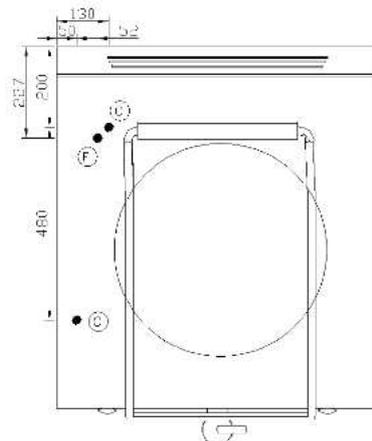
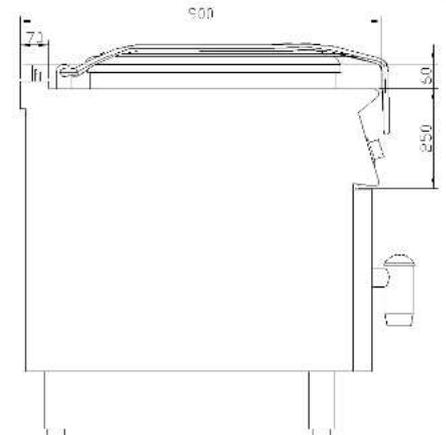
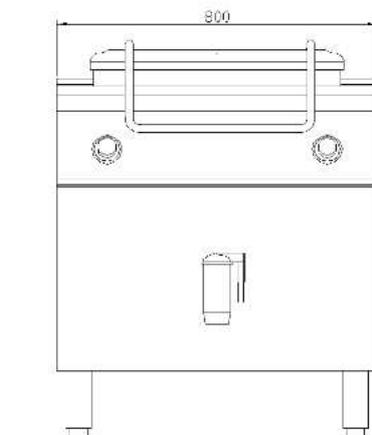
Peso: (Kg) **180**

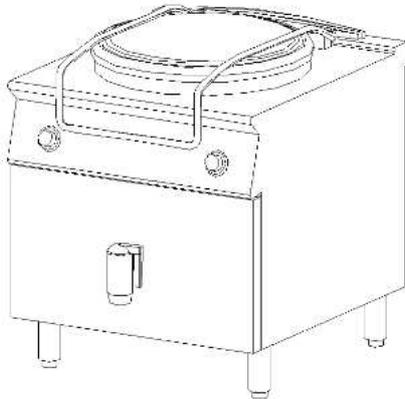
**Connessione Gas**

kW **21**

Connessione

**UNI ISO 7\1 R 1/2"**





Rivestimento esterno e struttura portante interamente in acciaio  
 Piano con spessore 2 mm  
 Piedini in acciaio regolabili in altezza  
 Vasche di cottura con angoli e bordi arrotondati  
 Riempimento della vasca tramite rubinetto a snodo  
 Coperchio di tipo bilanciato a molla  
 Scarico della vasca mediante rubinetto in ottone cromato da 2" con maniglione  
 Versioni a gas con riscaldamento tramite bruciatori in acciaio ad elevato rendimento

**Dati tecnici generali**

Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,2**

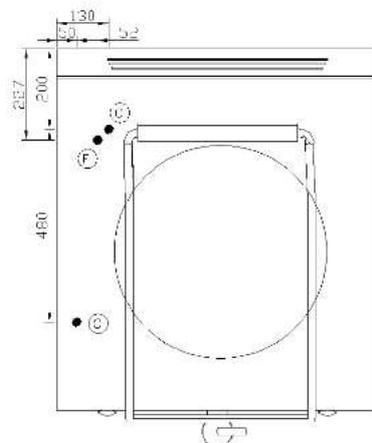
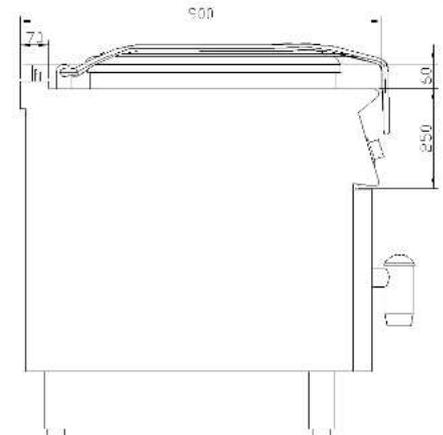
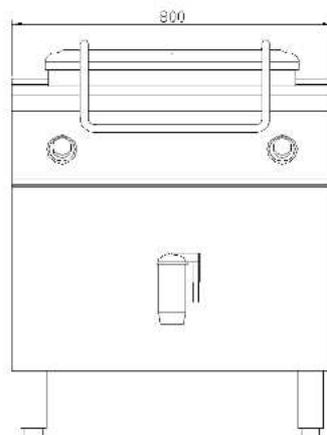
Peso: (Kg) **150**

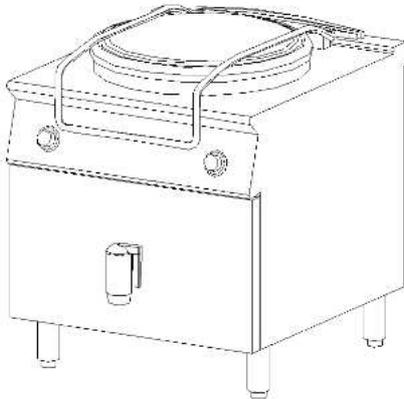
**Connessione Gas**

kW **24**

Connessione

**UNI ISO 7\1 R 1/2"**





- Rivestimento esterno e struttura portante interamente in acciaio
- Piano con spessore 2 mm
- Piedini in acciaio regolabili in altezza
- Vasche di cottura con angoli e bordi arrotondati
- Riempimento della vasca tramite rubinetto a snodo
- Coperchio di tipo bilanciato a molla
- Scarico della vasca mediante rubinetto in ottone cromato da 2" con maniglione
- Versioni a gas con riscaldamento tramite bruciatori in acciaio ad elevato rendimento
- Nelle versioni indirette, controllo pressione intercapedine tramite valvola di sicurezza 0,5 bar e manometro analogico
- Rubinetto ad imbuto per il reintegro del liquido nell'intercapedine

**Dati tecnici generali**

Dimensioni: (mm)

**800x900x900HH**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,2**

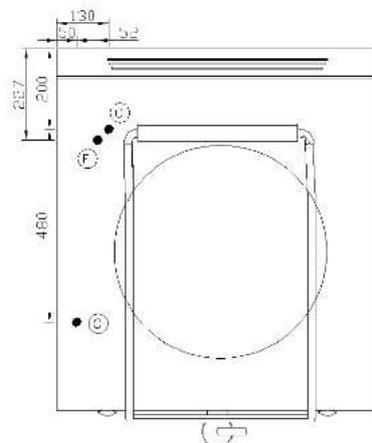
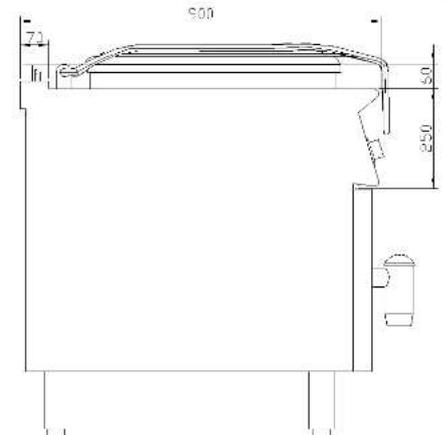
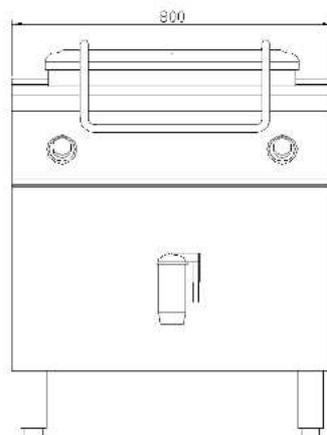
Peso: (Kg) **200**

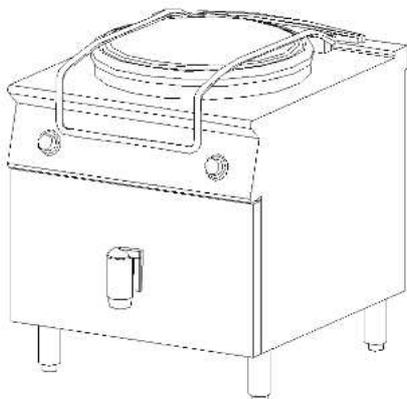
**Connessione Gas**

kW **24**

Connessione

**UNI ISO 7\1 R 1/2"**





- Rivestimento esterno e struttura portante interamente in acciaio
- Piano con spessore 2 mm
- Piedini in acciaio regolabili in altezza
- Vasche di cottura con angoli e bordi arrotondati
- Riempimento della vasca tramite rubinetto a snodo
- Coperchio di tipo bilanciato a molla
- Scarico della vasca mediante rubinetto in ottone cromato da 2" con maniglione
- Riscaldamento tramite resistenze corazzate in lega incoloy 800, installate all'interno dell'intercapedine
- Nelle versioni indirette, controllo pressione intercapedine tramite valvola di sicurezza 0,5 bar e manometro analogico
- Rubinetto ad imbuto per il reintegro del liquido nell'intercapedine

**Dati tecnici generali**

Dimensioni: (mm)

**800x900x900HH**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,2**

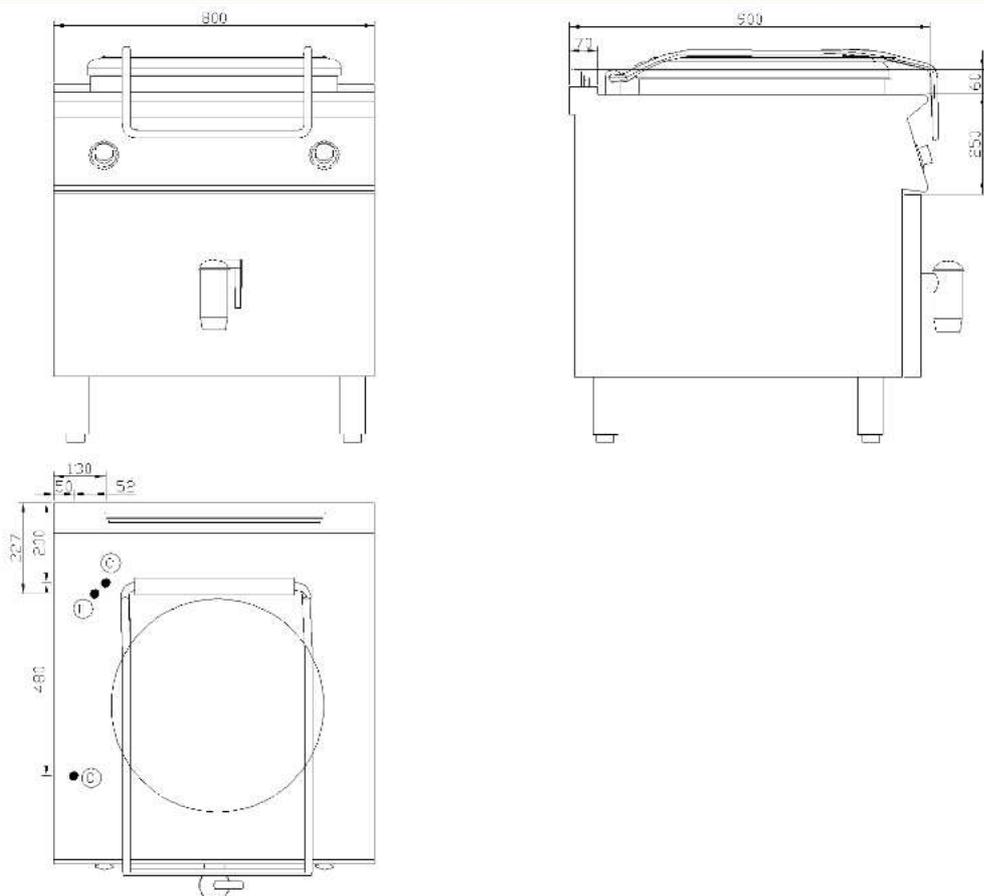
Peso: (Kg) **180**

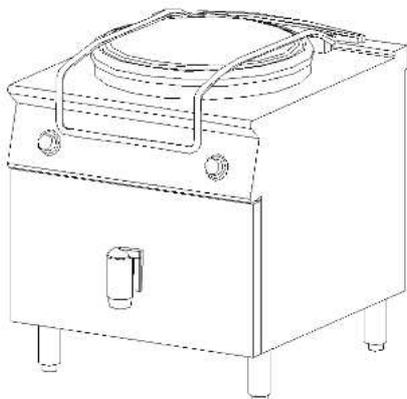
**Connessione Elettrica**

kW **21**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





- Rivestimento esterno e struttura portante interamente in acciaio
- Piano con spessore 2 mm
- Piedini in acciaio regolabili in altezza
- Vasche di cottura con angoli e bordi arrotondati
- Riempimento della vasca tramite rubinetto a snodo
- Coperchio di tipo bilanciato a molla
- Scarico della vasca mediante rubinetto in ottone cromato da 2" con maniglione
- Riscaldamento tramite resistenze corazzate in lega incoloy 800, installate all'interno dell'intercapedine
- Nelle versioni indirette, controllo pressione intercapedine tramite valvola di sicurezza 0,5 bar e manometro analogico
- Rubinetto ad imbuto per il reintegro del liquido nell'intercapedine

**Dati tecnici generali**

Dimensioni: (mm)

**800x900x900HH**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,2**

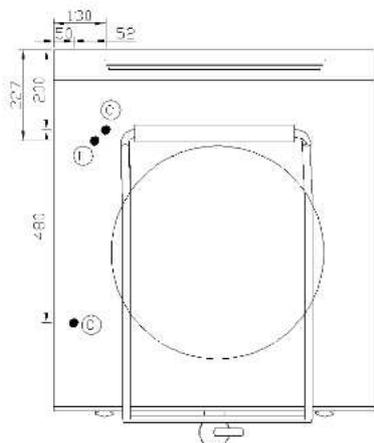
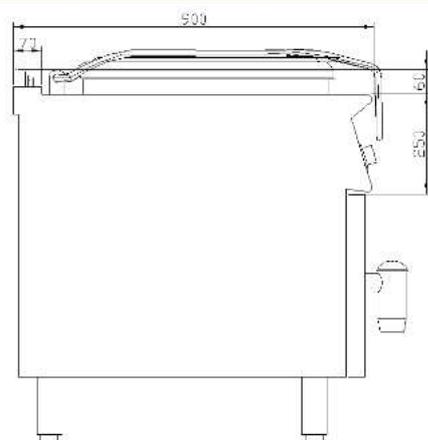
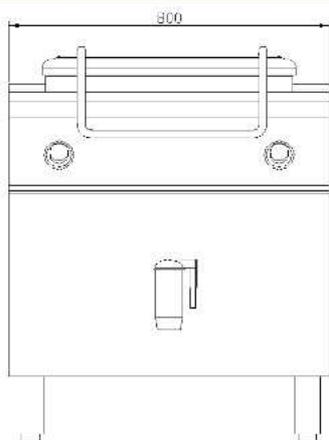
Peso: (Kg) **200**

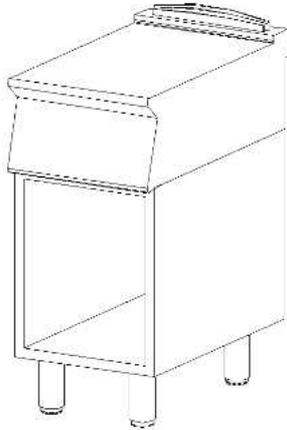
**Connessione Elettrica**

kW **21**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





Piano di lavoro in acciaio spessore 2 mm senza foro camino utilizzabile per le lavorazioni e gli appoggi

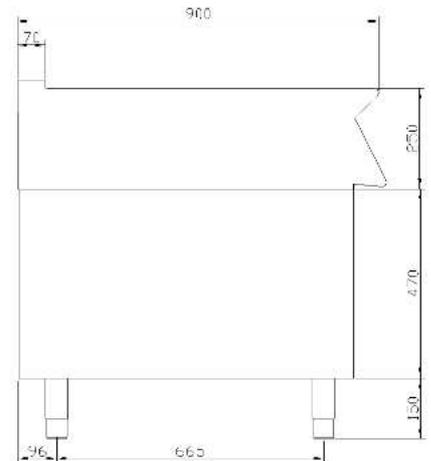
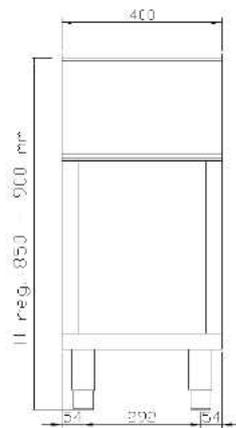
### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,6**

Peso: (Kg) **60**





Piano di lavoro in acciaio spessore 2 mm senza foro camino utilizzabile per le lavorazioni e gli appoggi

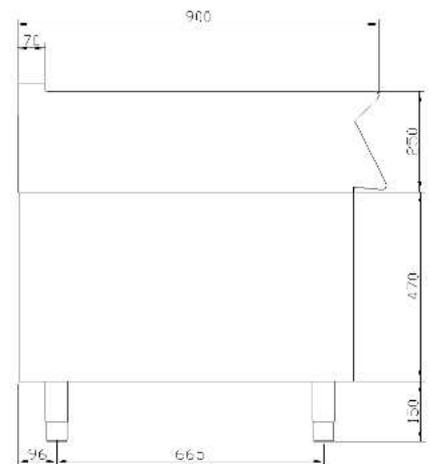
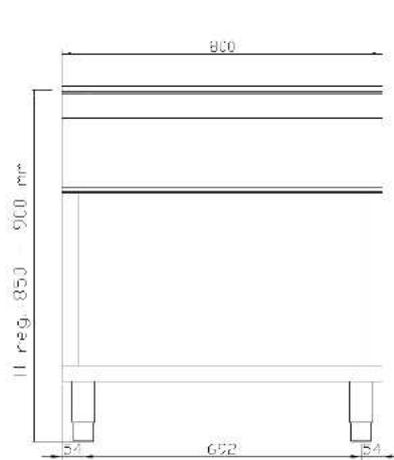
### Dati tecnici generali

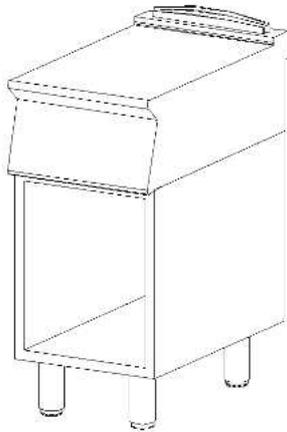
Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,1**

Peso: (Kg) **80**





Piano di lavoro in acciaio spessore 2 mm senza foro camino utilizzabile per le lavorazioni e gli appoggi  
Modello provvisto di cassetto adatto a contenere bacinelle con altezza H=150mm

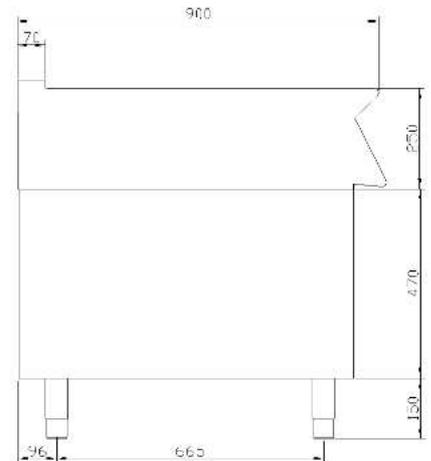
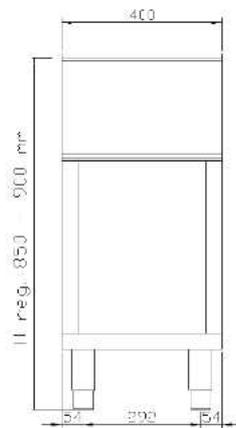
### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,6**

Peso: (Kg) **70**





Piano di lavoro in acciaio spessore 2 mm senza foro camino utilizzabile per le lavorazioni e gli appoggi  
 Modello provvisto di cassetto adatto a contenere bacinelle con altezza H=150mm

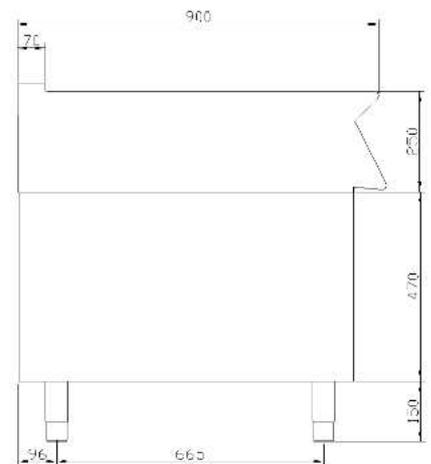
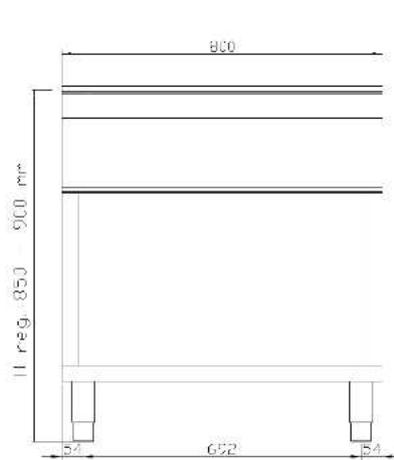
### Dati tecnici generali

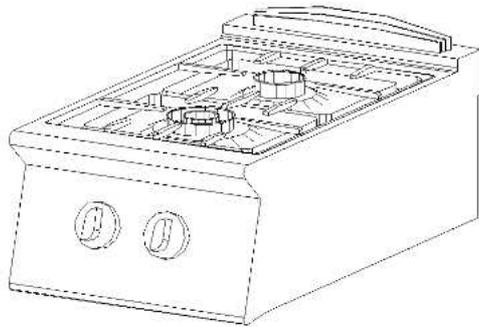
Dimensioni: (mm)

**800x900x900H**

Volume: (m<sup>3</sup>) **1,1**

Peso: (Kg) **90**





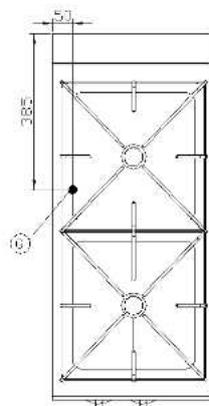
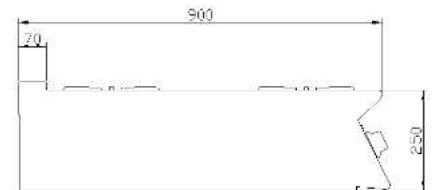
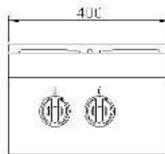
Struttura in acciaio  
Piano con spessore 2 mm  
Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
Bruciatori principali con potenze variabili e fissati ermeticamente sul piano  
Rubinetti di sicurezza con termocoppia e fiamma pilota  
Griglie a filo piano in ghisa smaltata bianca  
Le razze lunghe garantiscono l'appoggio di pentole di piccole dimensioni  
Sistema integrato (optional) di lavaggio delle bacinelle raccogli grassi  
La potenza dei singoli bruciatori è di 1x6 kW e 1x10 kW

**Dati tecnici generali**

Dimensioni: (mm)

**400x900x250**Volume: (m<sup>3</sup>) **0,3**Peso: (Kg) **40****Connessione Gas**kW **16**

Connessione

**UNI ISO 7/1 R 1/2"**



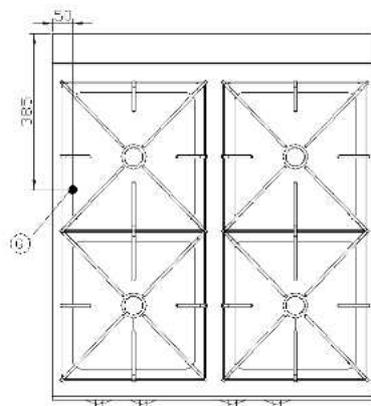
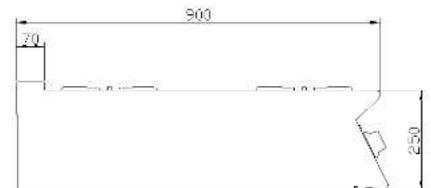
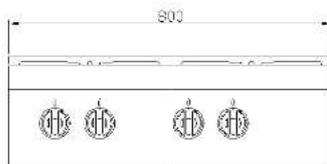
Struttura in acciaio  
Piano con spessore 2 mm  
Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
Bruciatori principali con potenze variabili e fissati ermeticamente sul piano  
Rubinetti di sicurezza con termocoppia e fiamma pilota  
Griglie a filo piano in ghisa smaltata bianca  
Le razze lunghe garantiscono l'appoggio di pentole di piccole dimensioni  
Sistema integrato (optional) di lavaggio delle bacinelle raccogli grassi  
La potenza dei singoli bruciatori è di 2x6 kW e 2x10 kW

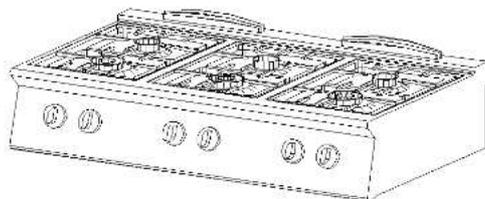
**Dati tecnici generali**

Dimensioni: (mm)

**800x900x250**Volume: (m<sup>3</sup>) **0,45**Peso: (Kg) **80****Connesione Gas**kW **32**

Connesione

**UNI ISO 7/1 R 1/2"**



Struttura in acciaio  
 Piano con spessore 2 mm  
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
 Bruciatori principali con potenze variabili e fissati ermeticamente sul piano  
 Rubinetti di sicurezza con termocoppia e fiamma pilota  
 Griglie a filo piano in ghisa smaltata bianca  
 Le razze lunghe garantiscono l'appoggio di pentole di piccole dimensioni  
 Sistema integrato (optional) di lavaggio delle bacinelle raccogli grassi  
 La potenza dei singoli bruciatori è di 3x6 kW e 3x10 kW

#### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**1200x900x250**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,8**

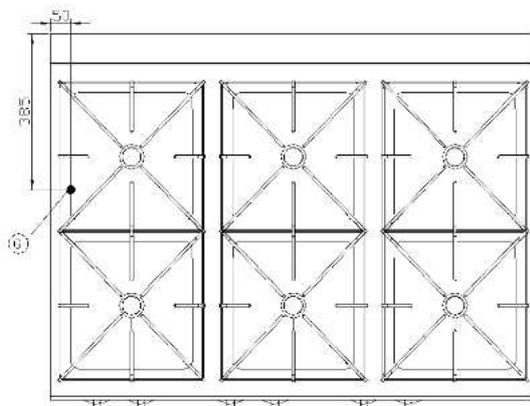
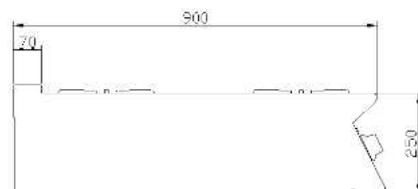
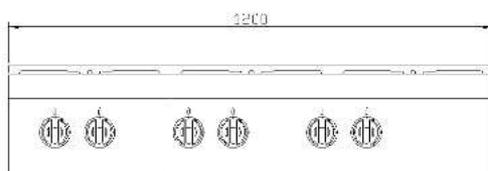
Peso: (Kg) **100**

#### Conessione Gas

kW **48**

Conessione

**UNI ISO 7/1 R 1/2"**





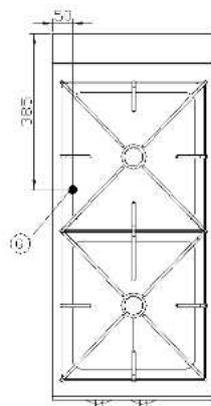
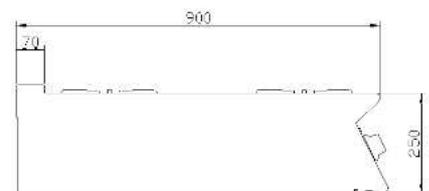
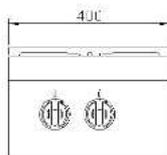
Struttura in acciaio  
Piano stampato con spessore 2 mm  
Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
Bruciatori principali con potenze variabili e fissati ermeticamente sul piano  
Rubinetti di sicurezza con termocoppia e fiamma pilota  
Griglie in ghisa smaltata nera resistente agli acidi  
Le razze lunghe garantiscono l'appoggio di pentole di piccole dimensioni  
La potenza dei singoli bruciatori è di 1x6 kW e 1x10 kW

**Dati tecnici generali**

Dimensioni: (mm)

**400x900x250**Volume: (m<sup>3</sup>) **0,3**Peso: (Kg) **40****Connessione Gas**kW **16**

Connessione

**UNI ISO 7/1 R 1/2"**



Struttura in acciaio

Piano stampato con spessore 2 mm

Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm

Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore

Buciatori principali con potenze variabili e fissati ermeticamente sul piano

Rubinetti di sicurezza con termocoppia e fiamma pilota

Griglie in ghisa smaltata nera resistente agli acidi

Le razze lunghe garantiscono l'appoggio di pentole di piccole dimensioni

La potenza dei singoli bruciatori è di 2x6 kW e 2x10 kW

#### **Dati tecnici generali**

Dimensioni: (mm)

**800x900x250**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,45**

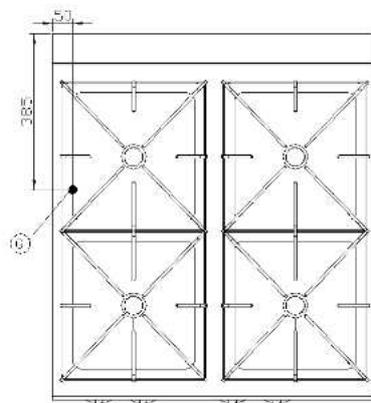
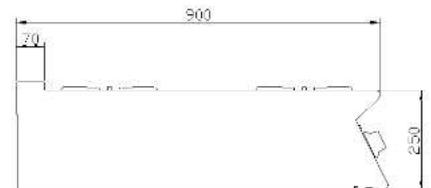
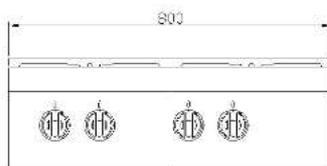
Peso: (Kg) **80**

#### **Connessione Gas**

kW **32**

Connessione

**UNI ISO 7/1 R 1/2"**





Struttura in acciaio  
 Piano stampato con spessore 2 mm  
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
 Bruciatori principali con potenze variabili e fissati ermeticamente sul piano  
 Rubinetti di sicurezza con termocoppia e fiamma pilota  
 Griglie in ghisa smaltata nera resistente agli acidi  
 Le razze lunghe garantiscono l'appoggio di pentole di piccole dimensioni  
 La potenza dei singoli bruciatori è di 3x6 kW e 3x10 kW

#### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**1200x900x250**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,8**

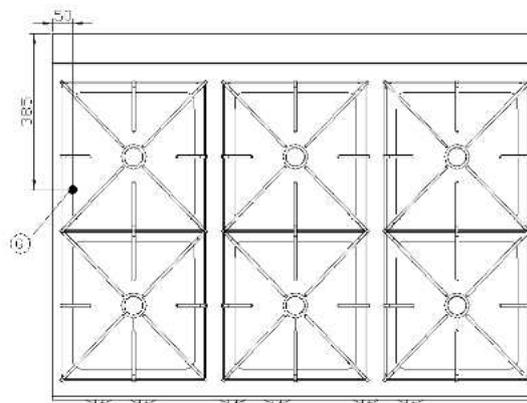
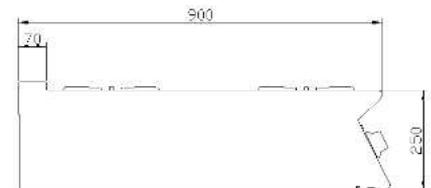
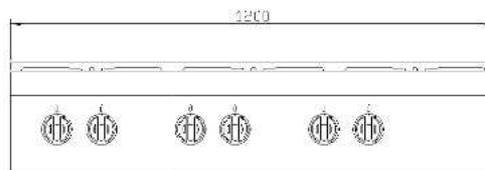
Peso: (Kg) **100**

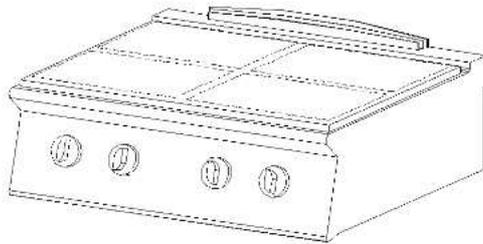
#### Connessione Gas

kW **48**

Connessione

**UNI ISO 7/1 R 1/2"**





Struttura in acciaio  
 Piano con spessore 2 mm  
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
 Piastra radiante di grosso spessore per una corretta diffusione della temperatura  
 Riscaldamento mediante resistenze elettriche  
 Dimensioni della piastra cm 700x500mm

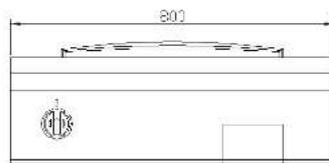
#### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x250**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,45**

Peso: (Kg) **105**

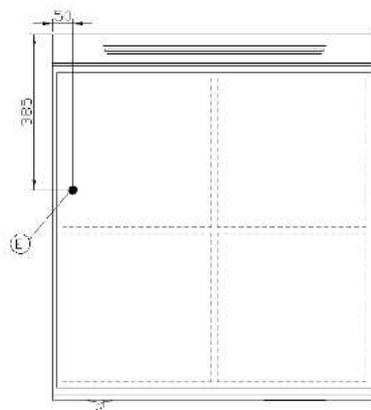


#### Connessione Elettrica

kW **12**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





Struttura in acciaio  
 Piano con spessore 2 mm  
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
 Piastra radiante di grosso spessore per una corretta diffusione della temperatura, dotata di foro centrale  
 Riscaldamento mediante bruciatore di elevata potenza per poter raggiungere una temperatura di 500°C al centro della piastra  
 Dimensioni della piastra cm 300x700mm

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x250**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,3**

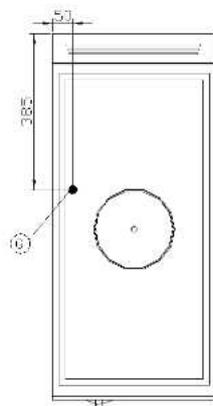
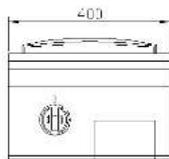
Peso: (Kg) **60**

### Connessione Gas

kW **7,5**

Connessione

**UNI ISO 7/1 R 1/2"**





Struttura in acciaio  
 Piano con spessore 2 mm  
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
 Piastra radiante di grosso spessore per una corretta diffusione della temperatura, dotata di foro centrale  
 Riscaldamento mediante bruciatore di elevata potenza per poter raggiungere una temperatura di 500°C al centro della piastra  
 Dimensioni della piastra cm 700x700mm

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x250**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,45**

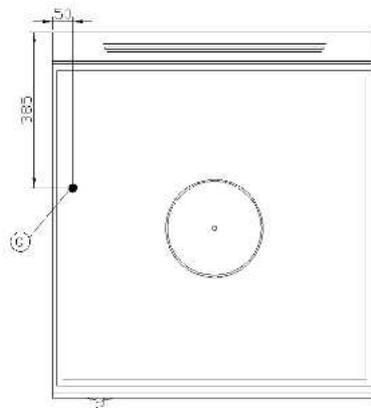
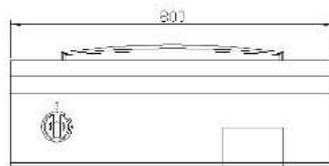
Peso: (Kg) **90**

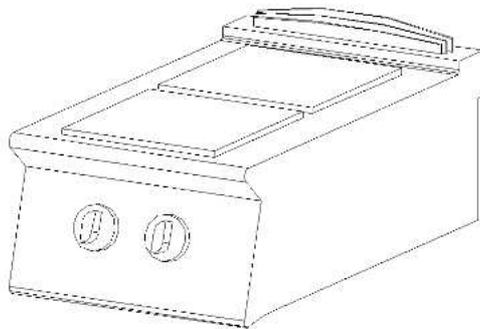
### Connessione Gas

kW **15**

Connessione

**UNI ISO 7/1 R 1/2"**





Struttura in acciaio

Piano spessore 2 mm con invaso per la raccolta dei liquidi

Dotato di n° 2 piastre elettriche Misura 300x300mm da 4 Kw

Commutatore a sei posizioni

Lampade spia per verificare il corretto funzionamento dell' apparecchiatura

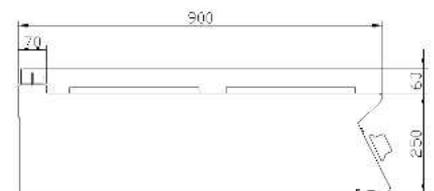
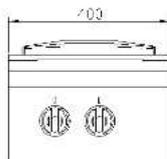
#### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x250**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,6**

Peso: (Kg) **45**

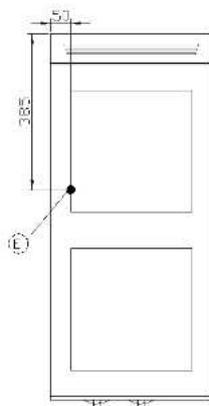


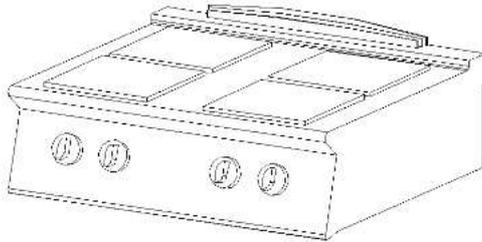
#### Connessione Elettrica

kW **8**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**

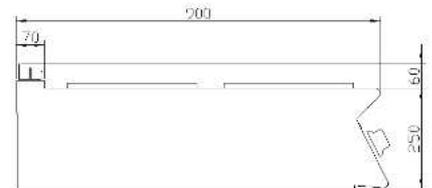
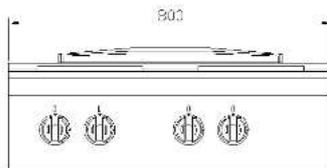




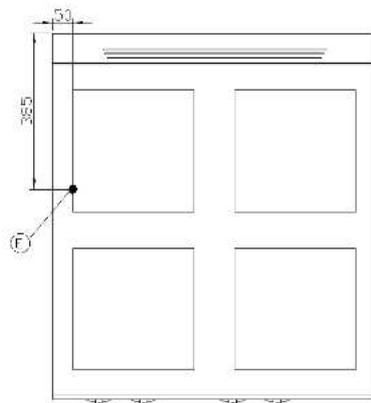
Struttura in acciaio  
Piano spessore 2 mm con invaso per la raccolta dei liquidi  
Dotato di n° 4 piastre elettriche Misura 300x300mm da 4 Kw  
Commutatore a sei posizioni  
Lampade spia per verificare il corretto funzionamento dell' apparecchiatura

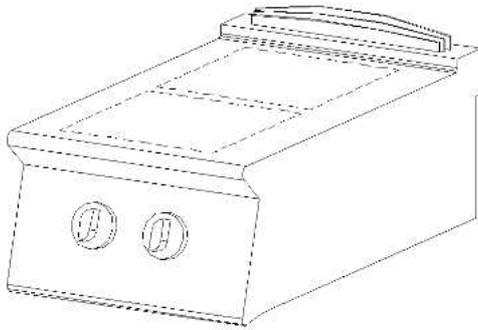
**Dati tecnici generali**

Dimensioni: (mm)

**800x900x250**Volume: (m<sup>3</sup>) **1,1**Peso: (Kg) **75****Connessione Elettrica**kW **16**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**



Struttura in acciaio  
 Piano spessore 2 mm  
 Piano di cottura in vetroceramica da 6mm  
 Dotata di n° 2 zone di cottura indipendenti da 3,5 kW  
 Le zone riscaldate sono delimitate da contorni serigrafati sul vetro  
 Lampade spia per verificare il corretto funzionamento dell'apparecchiatura

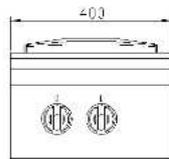
#### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x250**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,3**

Peso: (Kg) **45**

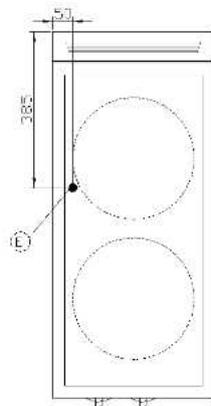


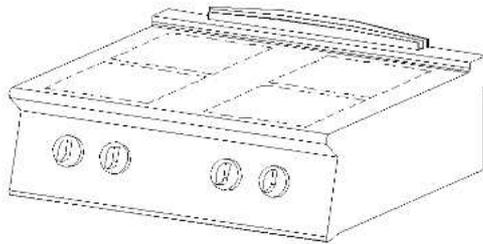
#### Connessione Elettrica

kW **7**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





Struttura in acciaio  
 Piano spessore 2 mm  
 Piano di cottura in vetroceramica da 6mm  
 Dotata di n° 4 zone di cottura indipendenti da 3,5 kW  
 Le zone riscaldate sono delimitate da contorni serigrafati sul vetro  
 Lampade spia per verificare il corretto funzionamento dell'apparecchiatura

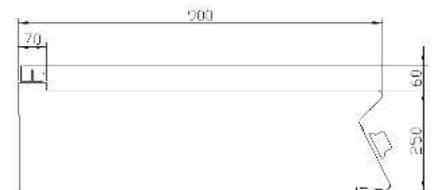
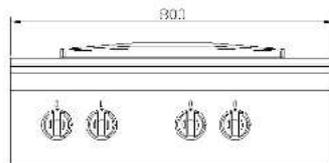
#### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x250**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,45**

Peso: (Kg) **75**

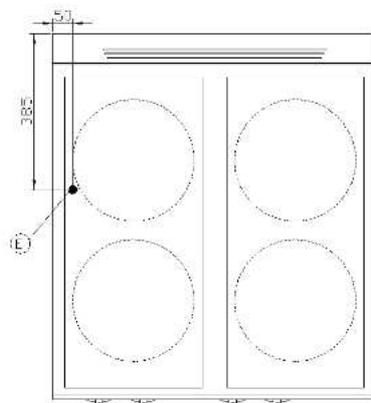


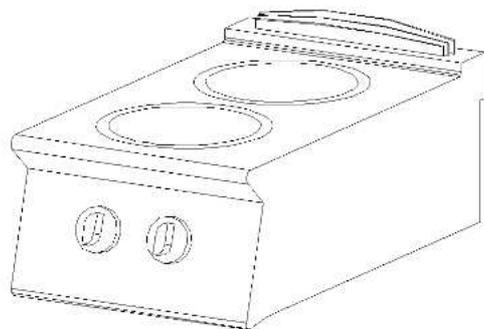
#### Connessione Elettrica

kW **14**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





Rivestimenti esterni realizzati interamente in acciaio

Piano con spessore 2 mm

Superficie di cottura in vetroceramica da 6 mm di spessore facilmente pulibile e con zone di cottura a controllo indipendente per singola piastra

Generazione del calore per effetto induttivo, attivato dalla presenza di un recipiente in materiale ferromagnetico sul piano di cottura (diametro minimo necessario del fondo pentola 120 mm)

Generatori ad induzione a rendimento costante indipendentemente dal recipiente di cottura utilizzato (purché con fondo ferromagnetico)

Pannello frontale dotato di led di segnalazione del funzionamento della macchina: led verde fisso quando la pentola è sulla superficie di cottura, led rosso d'allarme per anomalie di funzionamento

Assenza di fonti di calore esterne che si traduce in una riduzione del surriscaldamento dell'ambiente di lavoro e in una maggiore sicurezza per l'operatore

Tempi di cottura ridotti grazie alla generazione del calore direttamente nel recipiente di cottura senza la dispersione dovuta al passaggio del calore dal punto caldo al fondo della pentola

Risparmio di energia, in quanto la macchina entra in funzione solo quando c'è l'effettiva presenza del recipiente di cottura sul piano

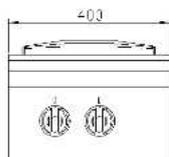
### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x250**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,3**

Peso: (Kg) **45**

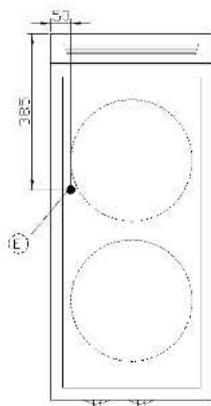


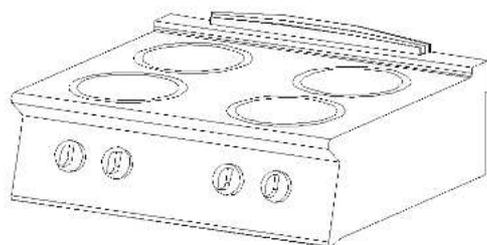
### Connessione Elettrica

kW **12**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





Rivestimenti esterni realizzati interamente in acciaio

Piano con spessore 2 mm

Superficie di cottura in vetroceramica da 6 mm di spessore facilmente pulibile e con zone di cottura a controllo indipendente per singola piastra

Generazione del calore per effetto induttivo, attivato dalla presenza di un recipiente in materiale ferromagnetico sul piano di cottura (diametro minimo necessario del fondo pentola 120 mm)

Generatori ad induzione a rendimento costante indipendentemente dal recipiente di cottura utilizzato (purché con fondo ferromagnetico)

Pannello frontale dotato di led di segnalazione del funzionamento della macchina: led verde fisso quando la pentola è sulla superficie di cottura, led rosso d'allarme per anomalie di funzionamento

Assenza di fonti di calore esterne che si traduce in una riduzione del surriscaldamento dell'ambiente di lavoro e in una maggiore sicurezza per l'operatore

Tempi di cottura ridotti grazie alla generazione del calore direttamente nel recipiente di cottura senza la dispersione dovuta al passaggio del calore dal punto caldo al fondo della pentola

Risparmio di energia, in quanto la macchina entra in funzione solo quando c'è l'effettiva presenza del recipiente di cottura sul piano

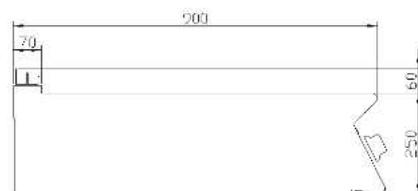
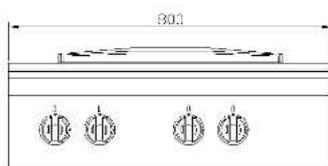
### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x250**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,45**

Peso: (Kg) **75**

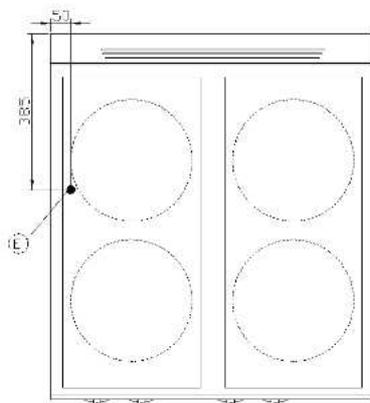


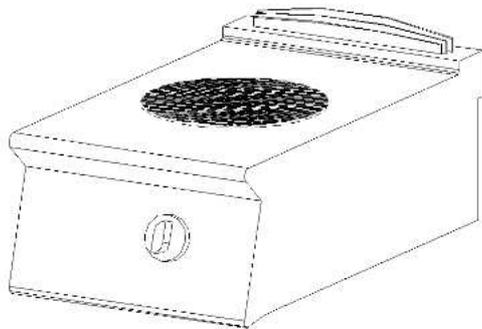
### Connessione Elettrica

kW **24**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





Struttura in acciaio  
 Piano spessore 2 mm  
 Piano di cottura in vetroceramica WOK a induzione  
 Sistema di riconoscimento delle pentole  
 Dotata di n° 1 zona di cottura indipendente da 6 kW con diam. 300 mm  
 Le zone riscaldate sono delimitate da contorni serigrafati sul vetro  
 Lampade spia per verificare il corretto funzionamento dell'apparecchiatura

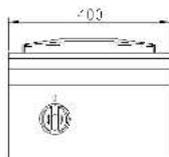
**Dati tecnici generali**

Dimensioni: (mm)

**400x900x250**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,3**

Peso: (Kg) **45**

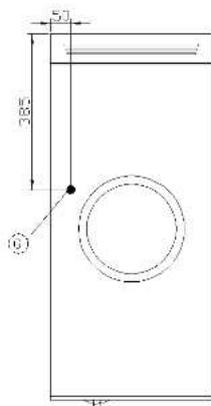


**Connessione Elettrica**

kW **6**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





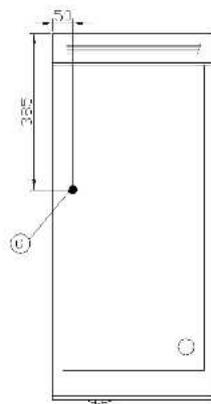
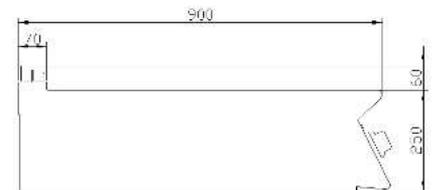
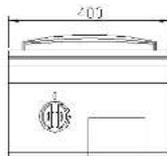
Struttura in acciaio  
Piano stampato spessore 2 mm  
Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
Piastra di cottura incassata nel piano; garantisce uniformita' di cottura e maggiore pulibilita'  
Piano dotato di foro per il reflusso dei grassi di cottura con bacinella stampata di raccolta  
Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
Rubinetto di sicurezza a termocoppia con fiamma pilota

**Dati tecnici generali**

Dimensioni: (mm)

**400x900x250**Volume: (m<sup>3</sup>) **0,3**Peso: (Kg) **70****Connessione Gas**kW **9**

Connessione

**UNI ISO 7/1 R 1/2"**



Struttura in acciaio  
 Piano stampato spessore 2 mm  
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
 Piastra di cottura incassata nel piano; garantisce uniformita' di cottura e maggiore pulibilita'  
 Piano dotato di foro per il reflusso dei grassi di cottura con bacinella stampata di raccolta  
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
 Rubinetto di sicurezza a termocoppia con fiamma pilota

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x250**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,3**

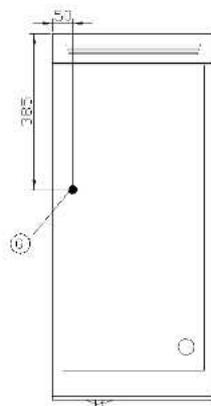
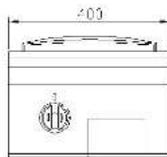
Peso: (Kg) **70**

### Connessione Gas

kW **9**

Connessione

**UNI ISO 7/1 R 1/2"**





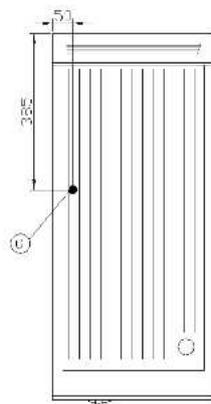
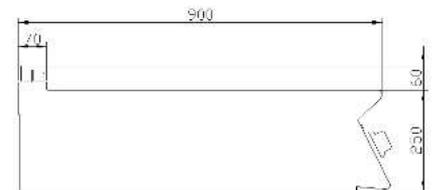
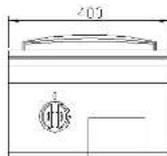
Struttura in acciaio  
Piano stampato spessore 2 mm  
Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
Piastra di cottura incassata nel piano; garantisce uniformita' di cottura e maggiore pulibilita'  
Piano dotato di foro per il reflusso dei grassi di cottura con bacinella stampata di raccolta  
Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
Rubinetto di sicurezza a termocoppia con fiamma pilota

**Dati tecnici generali**

Dimensioni: (mm)

**400x900x250**Volume: (m<sup>3</sup>) **0,3**Peso: (Kg) **70****Connessione Gas**kW **9**

Connessione

**UNI ISO 7/1 R 1/2"**



Struttura in acciaio  
 Piano stampato spessore 2 mm  
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
 Piastra di cottura incassata nel piano; garantisce uniformita' di cottura e maggiore pulibilita'  
 Piano dotato di foro per il reflusso dei grassi di cottura con bacinella stampata di raccolta  
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
 Rubinetto di sicurezza a termocoppia con fiamma pilota

#### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x250**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,3**

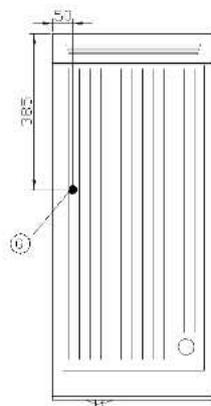
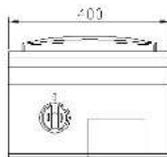
Peso: (Kg) **70**

#### Connessione Gas

kW **9**

Connessione

**UNI ISO 7/1 R 1/2"**





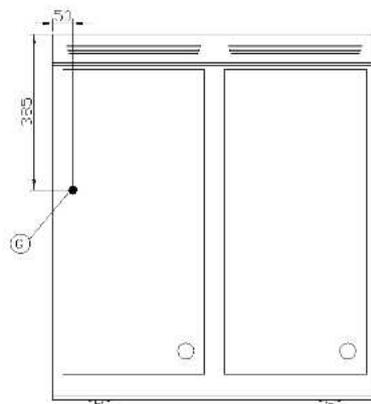
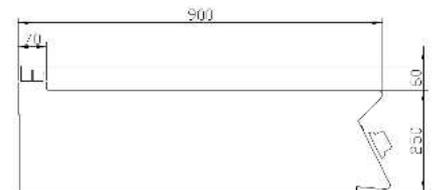
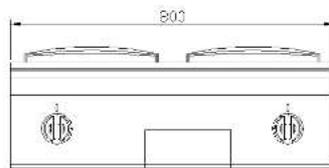
Struttura in acciaio  
Piano stampato spessore 2 mm  
Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
Piastra di cottura incassata nel piano; garantisce uniformita' di cottura e maggiore pulibilita'  
Piano dotato di foro per il reflusso dei grassi di cottura con bacinella stampata di raccolta  
Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
Rubinetto di sicurezza a termocoppia con fiamma pilota

**Dati tecnici generali**

Dimensioni: (mm)

**800x900x250**Volume: (m<sup>3</sup>) **0,45**Peso: (Kg) **140****Connessione Gas**kW **18**

Connessione

**UNI ISO 7/1 R 1/2"**



Struttura in acciaio  
 Piano stampato spessore 2 mm  
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
 Piastra di cottura incassata nel piano; garantisce uniformita' di cottura e maggiore pulibilita'  
 Piano dotato di foro per il reflusso dei grassi di cottura con bacinella stampata di raccolta  
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
 Rubinetto di sicurezza a termocoppia con fiamma pilota

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x250**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,45**

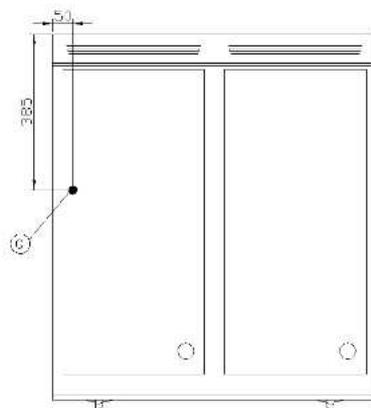
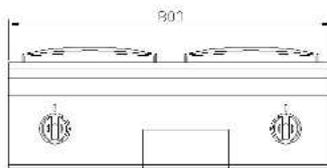
Peso: (Kg) **140**

### Connessione Gas

kW **18**

Connessione

**UNI ISO 7/1 R 1/2"**





Struttura in acciaio

Piano stampato spessore 2 mm

Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm

Piastra di cottura incassata nel piano; garantisce uniformita' di cottura e maggiore pulibilita

Piano dotato di foro per il reflusso dei grassi di cottura con bacinella stampata di raccolta

Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore

Rubinetto di sicurezza a termocoppia con fiamma pilota

**Dati tecnici generali**

Dimensioni: (mm)

**800x900x250**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,45**

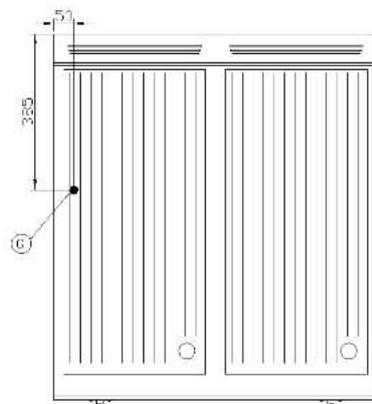
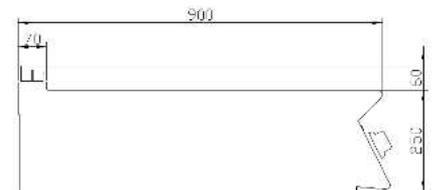
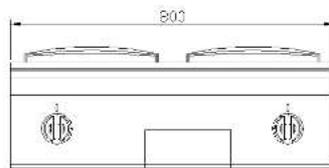
Peso: (Kg) **140**

**Connessione Gas**

kW **18**

Connessione

**UNI ISO 7/1 R 1/2"**





Struttura in acciaio

Piano stampato spessore 2 mm

Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm

Piastra di cottura incassata nel piano; garantisce uniformita' di cottura e maggiore pulibilita

Piano dotato di foro per il reflusso dei grassi di cottura con bacinella stampata di raccolta

Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore

Rubinetto di sicurezza a termocoppia con fiamma pilota

#### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x250**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,45**

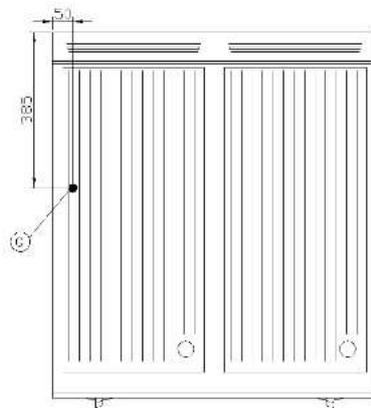
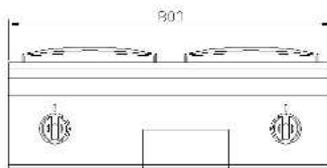
Peso: (Kg) **140**

#### Connessione Gas

kW **18**

Connessione

**UNI ISO 7/1 R 1/2"**





Struttura in acciaio

Piano stampato spessore 2 mm

Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm

Piastra di cottura incassata nel piano; garantisce uniformita' di cottura e maggiore pulibilita

Piano dotato di foro per il reflusso dei grassi di cottura con bacinella stampata di raccolta

Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore

Rubinetto di sicurezza a termocoppia con fiamma pilota

#### **Dati tecnici generali**

Dimensioni: (mm)

**800x900x250**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,45**

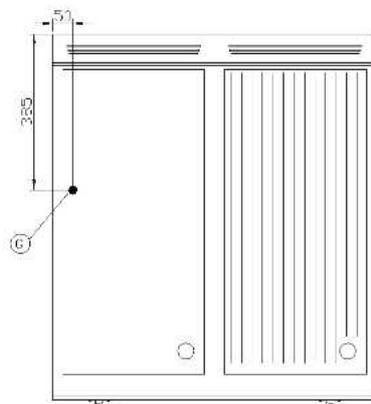
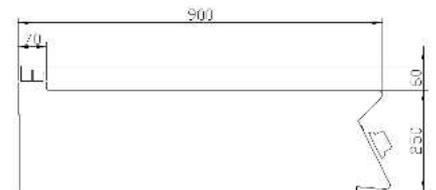
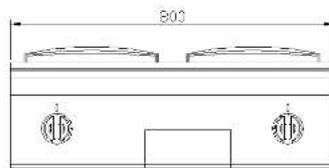
Peso: (Kg) **140**

#### **Connesione Gas**

kW **18**

Connesione

**UNI ISO 7/1 R 1/2"**





Struttura in acciaio  
 Piano stampato spessore 2 mm  
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
 Piastra di cottura incassata nel piano; garantisce uniformita' di cottura e maggiore pulibilita'  
 Piano dotato di foro per il reflusso dei grassi di cottura con bacinella stampata di raccolta  
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
 Rubinetto di sicurezza a termocoppia con fiamma pilota

### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x250**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,45**

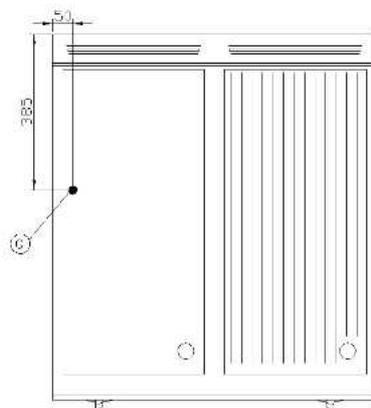
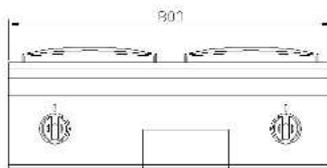
Peso: (Kg) **140**

### Connessione Gas

kW **18**

Connessione

**UNI ISO 7/1 R 1/2"**





Struttura in acciaio  
Piano stampato spessore 2 mm  
Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
Piastra di cottura incassata nel piano; garantisce uniformita' di cottura e maggiore pulibilita'  
Piano dotato di foro per il reflusso dei grassi di cottura con bacinella stampata di raccolta  
Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
Riscaldamento mediante resistenze corazzate

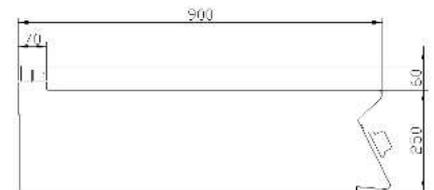
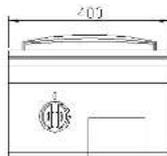
### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x250**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,3**

Peso: (Kg) **70**

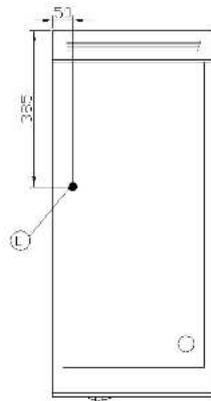


### Connessione Elettrica

kW **8**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**

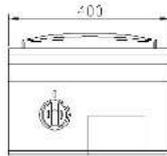




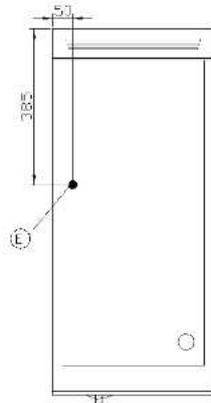
Struttura in acciaio  
Piano stampato spessore 2 mm  
Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
Piastra di cottura incassata nel piano; garantisce uniformita' di cottura e maggiore pulibilita'  
Piano dotato di foro per il reflusso dei grassi di cottura con bacinella stampata di raccolta  
Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
Riscaldamento mediante resistenze corazzate

**Dati tecnici generali**

Dimensioni: (mm)

**400x900x250**Volume: (m<sup>3</sup>) **0,3**Peso: (Kg) **70****Connessione Elettrica**kW **8**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**

# FRE92TA

## FRY TOP ELETTRICO TOP - PIASTRA RIGATA TRATTAMENTO ANTIADERENTE IN AISI 316



Struttura in acciaio  
Piano stampato spessore 2 mm  
Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
Piastra di cottura incassata nel piano; garantisce uniformita' di cottura e maggiore pulibilita'  
Piano dotato di foro per il reflusso dei grassi di cottura con bacinella stampata di raccolta  
Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
Riscaldamento mediante resistenze corazzate

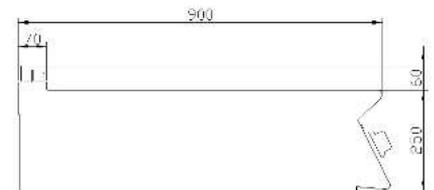
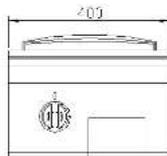
### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x250**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,3**

Peso: (Kg) **70**

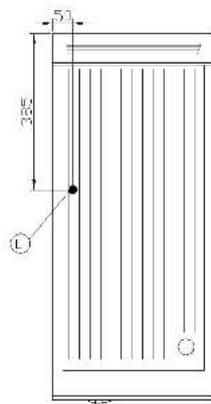


### Connessione Elettrica

kW **8**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**



Posizione a listino:

GIORIK\04\_UNIKA900TOP\07 FRY TOP EL.\400\RG



Struttura in acciaio  
 Piano stampato spessore 2 mm  
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
 Piastra di cottura incassata nel piano; garantisce uniformita' di cottura e maggiore pulibilita'  
 Piano dotato di foro per il reflusso dei grassi di cottura con bacinella stampata di raccolta  
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
 Riscaldamento mediante resistenze corazzate

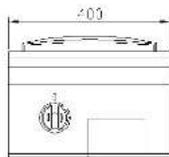
### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**400x900x250**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,3**

Peso: (Kg) **70**

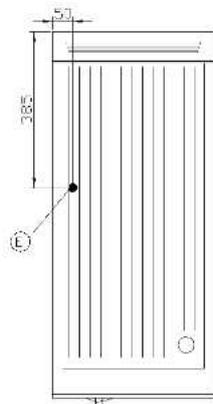


### Connessione Elettrica

kW **8**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





Struttura in acciaio

Piano stampato spessore 2 mm

Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm

Piastra di cottura incassata nel piano; garantisce uniformita' di cottura e maggiore pulibilita

Piano dotato di foro per il reflusso dei grassi di cottura con bacinella stampata di raccolta

Cruscoti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore

Riscaldamento mediante resistenze corazzate

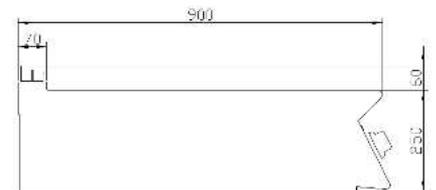
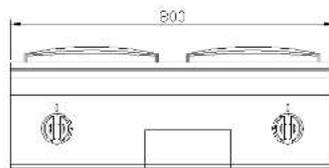
**Dati tecnici generali**

Dimensioni: (mm)

**800x900x250**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,3**

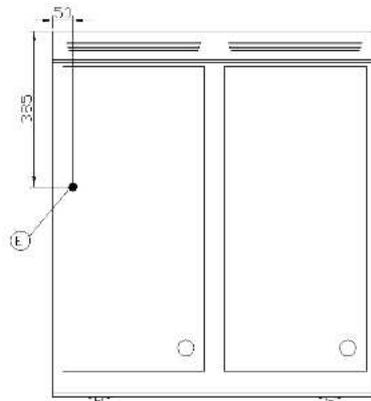
Peso: (Kg) **140**

**Connessione Elettrica**

kW **16**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**

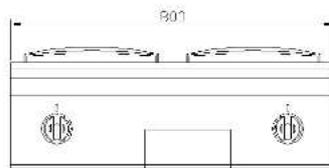




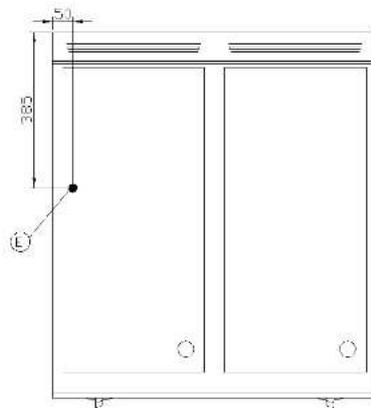
Struttura in acciaio  
Piano stampato spessore 2 mm  
Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
Piastra di cottura incassata nel piano; garantisce uniformita' di cottura e maggiore pulibilita'  
Piano dotato di foro per il reflusso dei grassi di cottura con bacinella stampata di raccolta  
Cruscoli sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
Riscaldamento mediante resistenze corazzate

**Dati tecnici generali**

Dimensioni: (mm)

**800x900x250**Volume: (m<sup>3</sup>) **0,45**Peso: (Kg) **140****Connessione Elettrica**kW **16**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**

# FRE94TA

## FRY TOP ELETTRICO TOP - PIASTRA RIGATA TRATTAMENTO ANTIADERENTE IN AISI 316



Struttura in acciaio

Piano stampato spessore 2 mm

Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm

Piastra di cottura incassata nel piano; garantisce uniformita' di cottura e maggiore pulibilita

Piano dotato di foro per il reflusso dei grassi di cottura con bacinella stampata di raccolta

Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore

Riscaldamento mediante resistenze corazzate

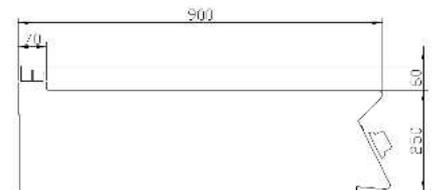
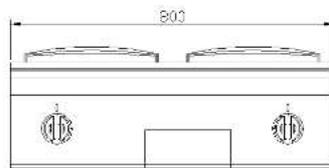
### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x250**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,45**

Peso: (Kg) **140**

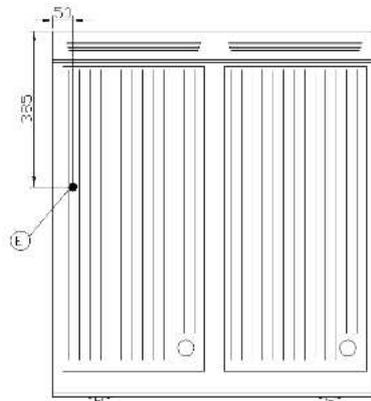


### Connessione Elettrica

kW **16**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**



Posizione a listino:

GIORIK\04\_UNIKA900TOP\07 FRY TOP EL.\1800\MG



Struttura in acciaio  
 Piano stampato spessore 2 mm  
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
 Piastra di cottura incassata nel piano; garantisce uniformita' di cottura e maggiore pulibilita'  
 Piano dotato di foro per il reflusso dei grassi di cottura con bacinella stampata di raccolta  
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
 Riscaldamento mediante resistenze corazzate

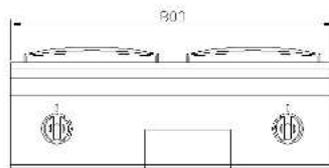
### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x250**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,45**

Peso: (Kg) **140**

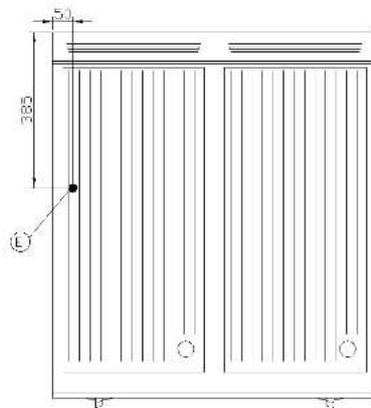


### Connessione Elettrica

kW **16**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





Struttura in acciaio

Piano stampato spessore 2 mm

Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm

Piastra di cottura incassata nel piano; garantisce uniformita' di cottura e maggiore pulibilita

Piano dotato di foro per il reflusso dei grassi di cottura con bacinella stampata di raccolta

Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore

Riscaldamento mediante resistenze corazzate

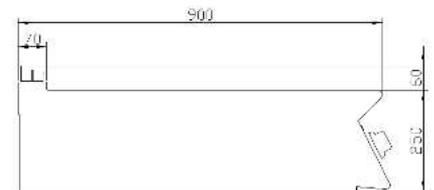
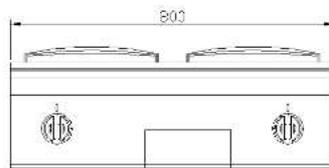
**Dati tecnici generali**

Dimensioni: (mm)

**800x900x250**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,45**

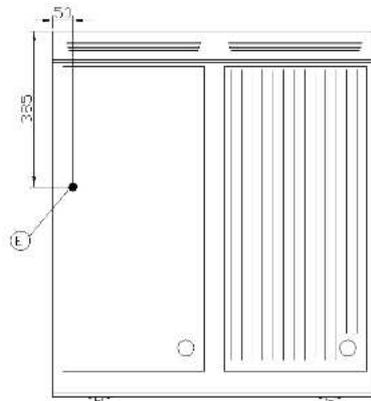
Peso: (Kg) **140**

**Connessione Elettrica**

kW **16**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**





Struttura in acciaio  
 Piano stampato spessore 2 mm  
 Altezza del piano di lavoro regolabile da 850 a 900 mm  
 Piastra di cottura incassata nel piano; garantisce uniformita' di cottura e maggiore pulibilita'  
 Piano dotato di foro per il reflusso dei grassi di cottura con bacinella stampata di raccolta  
 Cruscotti sagomati con comandi inclinati verso l'operatore  
 Riscaldamento mediante resistenze corazzate

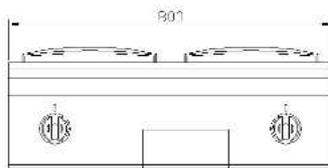
### Dati tecnici generali

Dimensioni: (mm)

**800x900x250**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,45**

Peso: (Kg) **140**

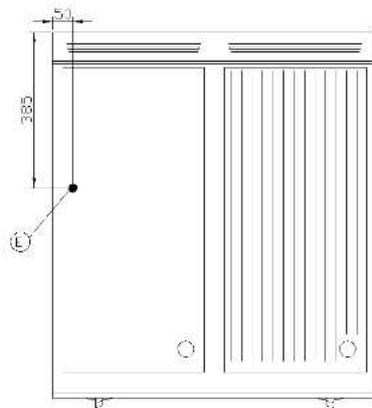


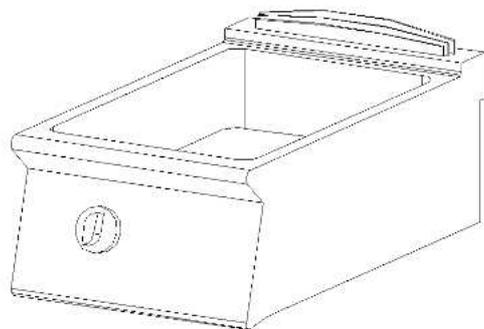
### Connessione Elettrica

kW **16**

Alimentazione

**VAC 400/3N 50/60Hz**

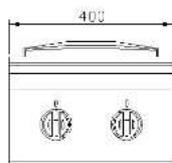




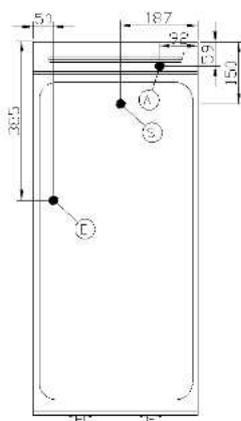
Rivestimento esterno realizzato completamente in acciaio  
Piano con spessore 2 mm  
Vasche con angoli e bordi arrotondati, capaci di accogliere bacinelle GN 1/1 + G/N 1/3  
In dotazione separatori supporto bacinelle per contenitori gastronorm, posizionabili in diverse combinazioni  
Riempimento della vasca tramite getto di carico posto direttamente nella vasca stessa  
Scarico dell'acqua mediante valvola a sfera  
Riscaldamento tramite resistenze a filo in guaina siliconica, fissate sotto il fondo della vasca per una migliore pulibilità  
Regolazione della temperatura tramite termostato da 0 °C a 90 °C

**Dati tecnici generali**

Dimensioni: (mm)

**400x900x250**Volume: (m<sup>3</sup>) **0,45**Peso: (Kg) **0****Connessione Elettrica**kW **1,65**

Alimentazione

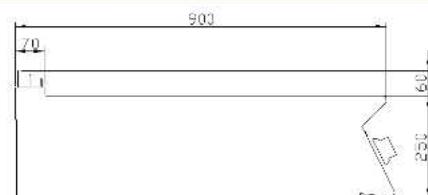
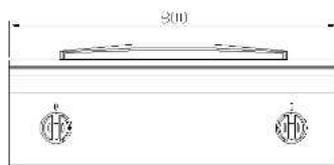
**230V/1 50/60Hz**



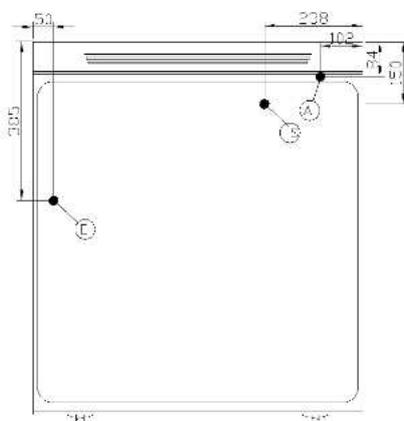
Rivestimento esterno realizzato completamente in acciaio  
Piano con spessore 2 mm  
Vasche con angoli e bordi arrotondati, capaci di accogliere bacinelle GN 2/1 + 2 x GN 1/3  
In dotazione separatori supporto bacinelle per contenitori gastronorm, posizionabili in diverse combinazioni  
Riempimento della vasca tramite getto di carico posto direttamente nella vasca stessa  
Scarico dell'acqua mediante valvola a sfera  
Riscaldamento tramite resistenze a filo in guaina siliconica, fissate sotto il fondo della vasca per una migliore pulibilità  
Regolazione della temperatura tramite termostato da 0 °C a 90 °C

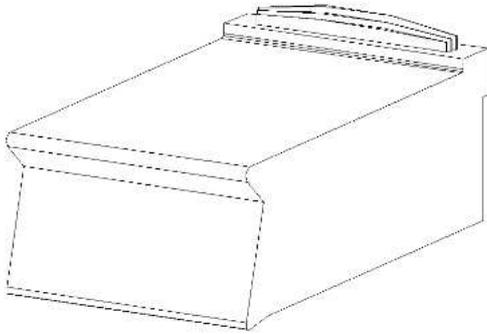
**Dati tecnici generali**

Dimensioni: (mm)

**400x900x250**Volume: (m<sup>3</sup>) **0**Peso: (Kg) **0****Connessione Elettrica**kW **3,3**

Alimentazione

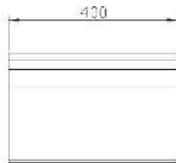
**230V/1 50/60Hz**

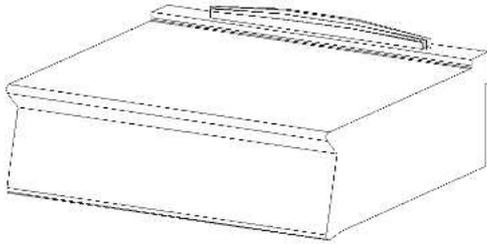


Piano di lavoro in acciaio spessore 2 mm senza foro camino utilizzabile per le lavorazioni e gli appoggi

**Dati tecnici generali**

Dimensioni: (mm)

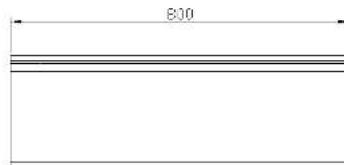
**400x900x250**Volume: (m<sup>3</sup>) **0,2**Peso: (Kg) **35**

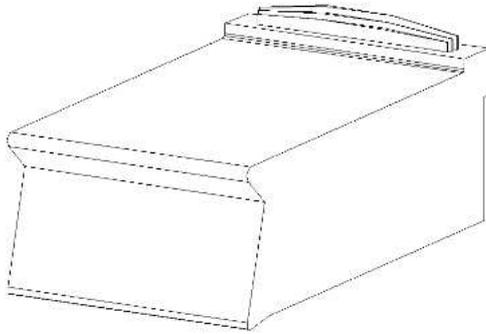


Piano di lavoro in acciaio spessore 2 mm senza foro camino utilizzabile per le lavorazioni e gli appoggi

**Dati tecnici generali**

Dimensioni: (mm)

**800x900x250**Volume: (m<sup>3</sup>) **0,35**Peso: (Kg) **45**



Piano di lavoro in acciaio spessore 2 mm senza foro camino utilizzabile per le lavorazioni e gli appoggi  
Modello provvisto di cassetto adatto a contenere bacinelle con altezza H=150mm

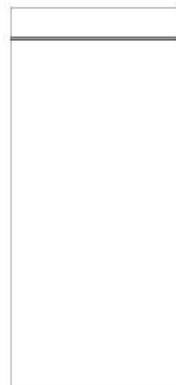
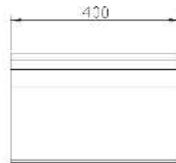
### Dati tecnici generali

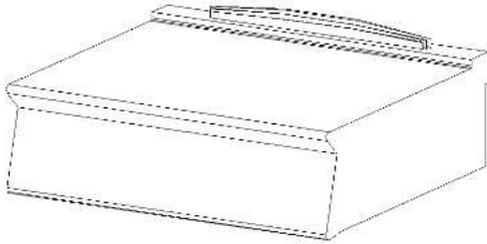
Dimensioni: (mm)

**400x900x250**

Volume: (m<sup>3</sup>) **0,2**

Peso: (Kg) **40**





Piano di lavoro in acciaio spessore 2 mm senza foro camino utilizzabile per le lavorazioni e gli appoggi  
Modello provvisto di cassetto adatto a contenere bacinelle con altezza H=150mm

**Dati tecnici generali**

Dimensioni: (mm)

**800x900x250**Volume: (m<sup>3</sup>) **0,35**Peso: (Kg) **50**