

S700

NEXT GENERATION DESIGN: A NEW ERA FOR COOKING



60
models



S700

S700



Nella nuova serie S700 l'attenzione alla praticità e all'estetica emerge in ogni dettaglio: ampie superfici e piani lisci agevolano l'operatività, gli angoli arrotondati, il design ricercato delle griglie e la parte laterale a mezza luna aumentano l'eleganza, le finiture interne sono studiate per favorire l'igiene, l'ergonomia delle manopole e i comandi digitali inclinati ne facilitano l'utilizzo. Una linea che spicca per una qualità imbattibile anche nei materiali: i piani di lavoro, le vasche, le griglie, i pannelli frontali e laterali sono realizzati in acciaio inox AISI 304 e le resistenze sono in acciaio inox incoloy; i piani hanno spessore 20/10 e i nuovi bruciatori in ghisa con spartifiamma in ottone ad alto spessore, garantiscono la massima potenza.



In the new S700 series, the special attention paid to practicality and design is shown in each detail: large surfaces and smooth tops for easier work, rounded edges, sophisticated design for the grills and crescent shaped side give a more elegant air, and the interior finishes are studied to improve hygiene, with ergonomic knobs and inclined digital controls for easier use. A line that stands out for the unbeatable quality of the materials used as well: worktops, trays, grills, front and side panels are all in AISI 304 stainless steel and Incoloy stainless steel elements. The tops are 20/10 thick and the new burners with the thick brass flame spreader, guarantee the exceptional power.

Dans la nouvelle série S700, l'attention à la praticité et à l'esthétique se distingue dans tous les détails : de grandes surfaces et des plans lisses qui facilitent le travail, les angles arrondis, le design recherché des grilles et la partie latérale en forme de croissant augmentent l'élégance, les finitions internes sont conçues pour faciliter l'hygiène, l'ergonomie des poignées et les commandes numériques inclinées facilitent l'utilisation. Une ligne caractérisée par la qualité incomparable des matériaux : les plans de travail, les cuves, les grilles, les panneaux frontaux et latéraux sont réalisés en acier inoxydable AISI 304 et les résistances sont en acier inoxydable incoloy ; les plans ont une épaisseur de 20/10 et les nouveaux brûleurs avec diffuseur de flammes en laiton très épais, garantissent une puissance maximale.

Bei der neuen Serie S700 kommt die Aufmerksamkeit auf praktische und ästhetische Aspekte in allen Details zum Ausdruck: große Oberflächen und glatte Arbeitsflächen erleichtern die Arbeit, die abgerundeten Kanten, das erlesene Design der Roste und das halbmondförmige Seitenteil unterstreichen die Eleganz, die Innenausführungen sind zur Verbesserung der Hygiene konzipiert und die ergonomischen Drehschalter und die geneigten digitalen Bedienelemente sind besonders bedienerfreundlich. Eine Linie, die auch bei den Materialien durch ihre unschlagbare Qualität hervor sticht: die Arbeitsflächen, Wannen, Roste, Vorder- und Seitenwände sind aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 gefertigt, die Heizkörper aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Die Platten besitzen eine Stärke von 20/10 und die neuen Brenner aus Gusseisen mit Flammverteilern aus besonders starkem Messing, garantieren maximale Leistung.

NOVITA' 2020

NEWS • NOUVEAUTÉS • NEUHEITEN

7
new
models

INDUCTION POWERED

SE7P2PB/IND
Cod. 07736600

- 5 kW
- kW 10**
380-415 V3N~
- mm 400 x 730 x h 290
15 3/4" x 28 3/4" x h 11 3/8"
- cm 47 x 79 x h 62
0,23 m³ - 35 Kg
- 30 kg



Cucina a induzione 2 zone cottura, area quadrata - Comandi analogici •
2 zones induction cooker, square area - Analog controls • Fourneau à induction
2 zones, surface carrée - Commandes analogiques • Induktion-herd 2 zones,
quadratisch fläche - Analog steuerung

11.656 €

OPTIONAL

Bflex/1 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex
electronic controls • Modèle avec commandes électroniques
Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung **1.500 €**

SE7P2PM/IND
Cod. 07736100

- 5 kW
- kW 10**
380-415 V3N~
- mm 400 x 730 x h 900
15 3/4" x 28 3/4" x h 35 3/8"
- cm 47 x 79 x h 121
0,45 m³ - 50 Kg
- 40 kg



Cucina a induzione 2 zone cottura, area quadrata - Comandi analogici •
2 zones induction cooker, square area - Analog controls • Fourneau à induction
2 zones, surface carrée - Commandes analogiques • Induktion-herd 2 zones,
quadratisch fläche - Analog steuerung

12.134 €

OPTIONAL

Bflex/1 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex
electronic controls • Modèle avec commandes électroniques
Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung **1.500 €**

1P DX S700 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür **432 €**

SE7P4PB/IND
Cod. 07736800

- 5 kW
- kW 20**
380-415 V3N~
- mm 800 x 730 x h 290
31 1/2" x 28 3/4" x h 11 3/8"
- cm 88 x 79 x h 62
0,43 m³ - 69 Kg
- 59 kg



Cucina a induzione 4 zone cottura, area quadrata - Comandi analogici •
4 zones induction cooker, square area - Analog controls • Fourneau à induction
4 zones, surface carrée - Commandes analogiques • Induktion-herd 4 zones,
quadratisch fläche - Analog steuerung

21.471 €

OPTIONAL

Bflex/2 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex
electronic controls • Modèle avec commandes électroniques
Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung **3.000 €**

SE7P4PM/IND
Cod. 07736300

- 5 kW
- kW 20**
380-415 V3N~
- mm 800 x 730 x h 900
31 1/2" x 28 3/4" x h 35 3/8"
- cm 88 x 79 x h 121
0,84 m³ - 85 Kg
- 70 kg



Cucina a induzione 4 zone cottura, area quadrata - Comandi analogici •
4 zones induction cooker, square area - Analog controls • Fourneau à induction
4 zones, surface carrée - Commandes analogiques • Induktion-herd 4 zones,
quadratisch fläche - Analog steuerung

21.854 €

OPTIONAL

Bflex/2 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex
electronic controls • Modèle avec commandes électroniques
Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung **3.000 €**

2P 400 S700 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen **840 €**



SE7WOK-PB/IND

Cod. 07738600



5 kW

mm 400 x 730 x h 290
15 3/4" x 28 3/4" x h 11 3/8"

kg 30 kg

kW 5
380-415 V3N~

cm 47 x 79 x h 62
0,23 m³ - 34 Kg

Wok a induzione • Induction Wok • Wok à induction • Induktion-Wok

7.067 €

OPTIONAL

Bflex/1 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls •
Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische
Steuerung

1.500 €

SINK UNITS

SN7LA-4M

Cod. 07804200

mm 340 x 400 x h 300

mm 400 x 730 x h 900
15 3/4" x 28 3/4" x h 35 3/8"

cm 47 x 79 x h 121
0,65 m³ - 45 Kg

kg 40 kg



SN7LA-8M

Cod. 07804700

mm 600 x 450 x h 300

mm 800 x 730 x h 900
31 1/2" x 28 3/4" x h 35 3/8"

cm 88 x 79 x h 121
1,16 m³ - 65 Kg

kg 58 kg



Lavello su mobile con vasca in acciaio inox AISI 304 • Sink unit in stainless
steel AISI 304 on cabinet structure • Plonge inox sur meuble avec cuve en
acier inox AISI 304 • Spülschrank mit becken edelstahl AISI 304

2.389 €

OPTIONAL

Gruppo miscelatore • Mixer tap • Robinet melangeur •
Mischgruppe

555 €

Lavello su mobile con vasca in acciaio inox AISI 304 • Sink unit in stainless
steel AISI 304 on cabinet structure • Plonge inox sur meuble avec cuve en
acier inox AISI 304 • Spülschrank mit becken edelstahl AISI 304

3.615 €

OPTIONAL

Gruppo miscelatore • Mixer tap • Robinet melangeur •
Mischgruppe

555 €

SG7F2B Cod. 07701000



6 kW
6 kW

2.442 €

Cucina a gas - griglia in ghisa • Gas cooker - cast iron grill • Fourneau à gaz - grille en fonte • Gasherd - Gusseisen Rost

SG7F2B/SC - Cod. 07701010

Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmulde mit Überlaufstopfen

2.562 €

kW	kcal/h	Btu/h
12	10.320	40.944

cm 47x79x h 62	kg 30
m ³ 0,23	kg 35

SG7F4B Cod. 07702000



6 kW	6 kW
6 kW	6 kW

3.944 €

Cucina a gas - griglia in ghisa • Gas cooker - cast iron grill • Fourneau à gaz - grille en fonte • Gasherd - Gusseisen Rost

SG7F4B/SC - Cod. 07702010

Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmulde mit Überlaufstopfen

4.177 €

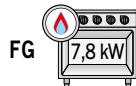
kW	kcal/h	Btu/h
24	20.640	81.888

cm 88x79x h 62	kg 60
m ³ 0,43	kg 70

SG7F4+FG Cod. 07704000



6 kW	6 kW
6 kW	6 kW



GN 2/1
530 x 650 mm x 4 pos.

con FIAMMA PILOTA
with PILOT FLAME
avec VEILLEUSE
mic ZUNDFLAMME

6.525 €

Cucina a gas - griglia in ghisa • Gas cooker - cast iron grill • Fourneau à gaz - grille en fonte • Gasherd - Gusseisen Rost

SG7F4+FG/SC - Cod. 07704010

Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmulde mit Überlaufstopfen

6.759 €

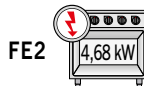
kW	kcal/h	Btu/h
31,8	27.348	108.502

cm 88x79x h 121	kg 110
m ³ 0,84	kg 126

SG7F4+FE2 Cod. 07704800



6 kW	6 kW
6 kW	6 kW



1/1 GN
530 x 325 mm x 3 pos.



7.106 €

Cucina a gas - griglia in ghisa • Gas cooker - cast iron grill • Fourneau à gaz - grille en fonte • Gasherd - Gusseisen Rost

SG7F4+FE2/SC - Cod. 07704810

Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmulde mit Überlaufstopfen

7.339 €

kW	kcal/h	Btu/h
24	20.640	81.888

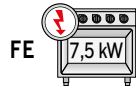
380-415 V3N~	kW 4,68

cm 88x79x h 121	kg 110
m ³ 0,84	kg 126

SG7F4+FE Cod. 07705000



6 kW	6 kW
6 kW	6 kW



GN 2/1
530 x 650 mm x 4 pos.

6.683 €

Cucina a gas - griglia in ghisa • Gas cooker - cast iron grill • Fourneau à gaz - grille en fonte • Gasherd - Gusseisen Rost

SG7F4+FE/SC - Cod. 07705010

Circolazione acqua nell'invaso con troppopieno • Water circulation inside the depression with overflow • Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein • Wasserzirkulation innerhalb der Gasmulde mit Überlaufstopfen

6.917 €

kW	kcal/h	Btu/h
24	20.640	81.888

380-415 V3N~	kW 7,5

cm 88x79x h 121	kg 110
m ³ 0,84	kg 126

551 €
305 €

OPTIONAL
V3/B Volts 220 - 240 3~
2TL 2 termostati di lavoro • 2 working thermostat • 2 thermostat de travail • 2 betriebsthermostat

SG7TPB

Cod. 07862500

10 kW ▶ 750x560 mm

Tuttapiastro a gas
Gas solid top
Plaque coup de feu à gaz
Glühplattenherd



4.267 €

kW 10 kcal/h 8.598 Btu/h 34.121

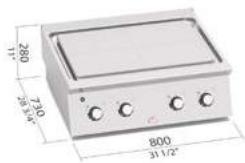
cm 86x79x h 62 m³ 0,43 - kg 86

SE7TPB

Cod. 07880000

2,5 kW 2,5 kW ▶ 690x500 mm
2,5 kW 2,5 kW

Tuttapiastro elettrico - 4 zone di cottura
Electric radiant hotplate - 4 cooking zones
Plaque mijotage électrique - 4 zones de cuisson
Elektro glühplattenherd - 4 kochzonen



5.777 €



380-415 V3N~ kW 10

cm 88x79x h 62 m³ 0,43 - kg 86

SE7P2B/VTR

Cod. 07730000

3,2 kW ▶ 230x230 mm
3,2 kW

Cucina infrarosso • Infrared stove • Fourneau infrarouge • Infrarotherd

STANDARD

Spia segnalazione calore residuo • Residual heat signal light • Voyant signalisation chaleur residuelle • Rest-hitze warnlampe

OPTIONAL

V3/B Volts 220 - 240 3~

Bflex/1 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung

3.121 €



380-415 V3N~ kW 6,4

cm 47x79x h 62 m³ 0,23 - kg 25



SE7P4B/VTR

Cod. 07732000

3,2 kW 3,2 kW ▶ 230x230 mm
3,2 kW 3,2 kW

Cucina infrarosso • Infrared stove • Fourneau infrarouge • Infrarotherd

STANDARD

Spia segnalazione calore residuo • Residual heat signal light • Voyant signalisation chaleur residuelle • Rest-hitze warnlampe

OPTIONAL

V3/B Volts 220 - 240 3~

Bflex/2 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung

5.286 €



380-415 V3N~ kW 12,8

cm 88x79x h 62 m³ 0,43 - kg 50



SE7P4/VTR+FE2

Cod. 07734400

3,2 kW 3,2 kW ▶ 230x230 mm
3,2 kW 3,2 kW

FE2 4,68 kW **1/1 GN** 530 x 325 mm x 3 pos. **CONVECTION**

Cucina infrarosso • Infrared stove • Fourneau infrarouge • Infrarotherd

STANDARD

Spia segnalazione calore residuo • Residual heat signal light • Voyant signalisation chaleur residuelle • Rest-hitze warnlampe

OPTIONAL

Bflex/3 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung

8.087 €



380-415 V3N~ kW 17,48

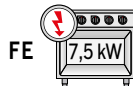
cm 88x79 x h 121 m³ 0,84 - kg 105



SE7P4/VTR+FE Cod. 07734000



3,2 kW 3,2 kW ▶ 230x230 mm
3,2 kW 3,2 kW



GN 2/1
530 x 650 mm x 4 pos.

7.977 €

Cucina infrarosso • Infrared stove • Fourneau infrarouge • Infrarotherm

STANDARD

Spia segnalazione calore residuo • Residual heat signal light • Voyant signalisation chaleur residuelle • Rest-hitze warnlampe

OPTIONAL

2TL 2 termostati di lavoro • 2 working thermostat • 2 thermostat de travail • 2 betriebsthermostat

Bflex/3 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung



380-415 V3N~ kW 20,3



cm 88x79 x h 121
m³ 0,84 - kg 105

305 €

4.000 €

SE7P2B/IND Cod. 07736500



3,5 kW ▶ 230x230 mm
3,5 kW

Cucina a induzione 2 zone cottura, area quadrata - Comandi analogici

2 zones induction cooker, square area - Analog controls

Fourneau à induction 2 zones, surface carrée - Commandes analogiques

Induktion-herd 2 zones, quadratisch fläche - Analog steuerung

OPTIONAL

Bflex/1 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung

9.709 €



380-415 V3N~ kW 7



cm 47x79x h 62
m³ 0,23 - kg 34

1.500 €

SE7P2M/IND Cod. 07736000



3,5 kW ▶ 230x230 mm
3,5 kW

Cucina a induzione 2 zone cottura, area quadrata - Comandi analogici

2 zones induction cooker, square area - Analog controls

Fourneau à induction 2 zones, surface carrée - Commandes analogiques

Induktion-herd 2 zones, quadratisch fläche - Analog steuerung

OPTIONAL

Bflex/1 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung

9.855 €



380-415 V3N~ kW 7



cm 47x79 x h 121
m³ 0,45 - kg 50

1.500 €

1P DX S700 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür

433 €

SE7P4B/IND Cod. 07736700



3,5 kW 3,5 kW ▶ 230x230 mm
3,5 kW 3,5 kW

Cucina a induzione 4 zone cottura, area quadrata - Comandi analogici

4 zones induction cooker, square area - Analog controls

Fourneau à induction 4 zones, surface carrée - Commandes analogiques

Induktion-herd 4 zones, quadratisch fläche - Analog steuerung

OPTIONAL

Bflex/2 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung

18.111 €



380-415 V3N~ kW 14



cm 88x79x h 62
m³ 0,43 - kg 69

3.000 €

SE7P4M/IND Cod. 07736200



3,5 kW 3,5 kW ▶ 230x230 mm
3,5 kW 3,5 kW

Cucina a induzione 4 zone cottura, area quadrata - Comandi analogici

4 zones induction cooker, square area - Analog controls

Fourneau à induction 4 zones, surface carrée - Commandes analogiques

Induktion-herd 4 zones, quadratisch fläche - Analog steuerung

OPTIONAL

Bflex/2 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung

18.185 €



380-415 V3N~ kW 14



cm 88x79 x h 121
m³ 0,84 - kg 85

3.000 €

2P 400 S700 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

840 €

SE7WOK-B/IND Cod. 07738500



3,5 kW Ø 300 mm

Wok a induzione
Induction Wok
Wok à induction
Induktion-Wok

6.782 €



220-240 V~ kW 3,5



cm 47x79x h 62
m³ 0,23 - kg 34

SE7BR4/FIX Cod. 07825000



Brasiera elettrica multifunzione - Vasca e fondo inox AISI 304 - 11,5 litri
Electric bratt pan multifunction - AISI 304 stainless steel tank and bottom - 11,5 liters
Sauteuse électrique multifonction - Cuve et fond en acier inoxydable AISI 304 - 11,5 litres
Elektro multibrater - Rostfreierstahl AISI 304 Becken und Boden - 11,5 Liter

OPTIONAL
V3/A Volts 220 - 240 3~

Bflex/1 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls •
Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung

6.289 €



380-415 V3N~ kW 4,8



cm 47x79 x h 121
m³ 0,45 - kg 72

SE7BR8/FIX Cod. 07822000



Brasiera elettrica multifunzione - Vasca e fondo inox AISI 304 - 24 litri
Electric bratt pan multifunction - AISI 304 stainless steel tank and bottom - 24 liters
Sauteuse électrique multifonction - Cuve et fond en acier inoxydable AISI 304 - 24 litres
Elektro multibrater - Rostfreierstahl AISI 304 Becken und Boden - 24 Liter

OPTIONAL
V3/B Volts 220 - 240 3~

Bflex/1 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls •
Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung

8.210 €



380-415 V3N~ kW 9,6



cm 88x79 x h 121
m³ 0,84 - kg 123

SG7FL4B/CPD Cod. 07301300



Fry top a gas - Piastra liscia compound - Acciaio inox AISI 316
Gas fry top - Smooth compound - Stainless steel AISI 316
Grillade à gaz - Plaque lisse compound - Acier inoxydable AISI 316
Gas bratplatte - Glatt compound - Edelstahl AISI 316

OPTIONAL
7PSFT40 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
TPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de teflon • Teflonpfropfen

4.232 €

kW 6,9 kcal/h 5.932 Btu/h 23.543

cm 47x79x h 62
m³ 0,23 - kg 46

SG7FR4B/CPD Cod. 07303300



Fry top a gas - Piastra rigata compound - Acciaio inox AISI 316
Gas fry top - Grooved plate compound - Stainless steel AISI 316
Grillade à gaz - Plaque nervurée compound - Acier inoxydable AISI 316
Gas bratplatte - Gerillt compound - Edelstahl AISI 316

OPTIONAL
7PSFT40 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
TPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de teflon • Teflonpfropfen

4.388 €

kW 6,9 kcal/h 5.932 Btu/h 23.543

cm 47x79x h 62
m³ 0,23 - kg 46

SG7FL8B-2/CPD Cod. 07302300



Fry top a gas - Piastra liscia compound - Acciaio inox AISI 316
Gas fry top - Smooth compound - Stainless steel AISI 316
Grillade à gaz - Plaque lisse compound - acier inoxydable AISI 316
Gas bratplatte - Glatt compound - Edelstahl AISI 316


7.075 €


OPTIONAL


7PSFT80 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
TPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de teflon • Teflonpfropfen

228 €

281 €


kW 13,8 kcal/h 11.865 Btu/h 47.087


cm 88x79x h 62
m³ 0,43 - kg 92


kg 82

SG7FM8B-2/CPD Cod. 07305300



Fry top a gas - Piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata compound - Acciaio inox AISI 316
Gas fry top - 2/3 smooth and 1/3 grooved plate compound - Stainless steel AISI 316
Grillade à gaz - Plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée compound - acier inoxydable AISI 316
Gas bratplatte - 2/3 glatt und 1/3 gerillt compound - Edelstahl AISI 316


7.175 €


OPTIONAL


7PSFT80 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
TPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de teflon • Teflonpfropfen

228 €

281 €


kW 13,8 kcal/h 11.865 Btu/h 47.087


cm 88x79x h 62
m³ 0,43 - kg 92


kg 82

SG7FR8B-2/CPD Cod. 07304300



Fry top a gas - Piastra rigata compound - Acciaio inox AISI 316
Gas fry top - Grooved plate compound - Stainless steel AISI 316
Grillade à gaz - Plaque nervurée compound - Acier inoxydable AISI 316
Gas bratplatte - Gerillt compound - Edelstahl AISI 316


7.322 €


OPTIONAL


7PSFT80 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
TPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de teflon • Teflonpfropfen

228 €

281 €


kW 13,8 kcal/h 11.865 Btu/h 47.087


cm 88x79x h 62
m³ 0,43 - kg 92


kg 82

SE7FL4B/CPD Cod. 07401300



Fry top elettrico - Piastra liscia compound - Acciaio inox AISI 316
Electric fry top - Smooth compound - Stainless steel AISI 316
Grillade électrique - Plaque lisse compound - Acier inoxydable AISI 316
Elektro bratplatte - Glatt compound - Edelstahl AISI 316

3.956 €

OPTIONAL


7PSFT40 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
TPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de teflon • Teflonpfropfen
V3/A Volts 220 - 240 3~

125 €


281 €


338 €




380-415 V3N~ kW 4,8




cm 47x79x h 62
m³ 0,23 - kg 45


kg 40

SE7FR4B/CPD Cod. 07403300



Fry top elettrico - Piastra rigata compound - Acciaio inox AISI 316
Electric fry top - Grooved plate compound - Stainless steel AISI 316
Grillade électrique - Plaque nervurée compound - Acier inoxydable AISI 316
Elektro bratplatte - Gerillt compound - Edelstahl AISI 316

4.157 €

OPTIONAL


7PSFT40 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
TPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de teflon • Teflonpfropfen
V3/A Volts 220 - 240 3~

125 €


281 €


338 €




380-415 V3N~ kW 4,8




cm 47x79x h 62
m³ 0,23 - kg 45


kg 40

SE7FL8B-2/CPD Cod. 07402100



Fry top elettrico - Piastra liscia compound - Acciaio inox AISI 316
Electric fry top - Smooth compound - Stainless steel AISI 316
Grillade électrique - Plaque lisse compound - Acier inoxydable AISI 316
Elektro bratplatte - Glatt compound - Edelstahl AISI 316

6.430 €

OPTIONAL

7PSFT80 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
TPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de teflon • Teflonpfropfen
V3/B Volts 220 - 240 3~

228 €
281 €
551 €



380-415 V3N~ kW 9,6
cm 88x79x h 62
m³ 0,43 - kg 90

SE7FM8B-2/CPD Cod. 07405300



Fry top elettrico - Piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata compound - Acciaio inox AISI 316
Electric fry top - 2/3 smooth and 1/3 grooved plate compound - Stainless steel AISI 316
Grillade électrique - Plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée compound - Acier inoxydable AISI 316
Elektro bratplatte - 2/3 glatt und 1/3 gerillt compound - Edelstahl AISI 316

6.569 €

OPTIONAL

7PSFT80 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
TPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de teflon • Teflonpfropfen
V3/B Volts 220 - 240 3~

228 €
281 €
551 €



380-415 V3N~ kW 9,6
cm 88x79x h 62
m³ 0,43 - kg 90

SE7FR8B-2/CPD Cod. 07404300



Fry top elettrico - Piastra rigata compound - Acciaio inox AISI 316
Electric fry top - Grooved plate compound - Stainless steel AISI 316
Grillade électrique - Plaque nervurée compound - Acier inoxydable AISI 316
Elektro bratplatte - Gerillt compound - Edelstahl AISI 316

6.708 €

OPTIONAL

7PSFT80 Paraspruzzi • Splashguard • Ecran anti-éclaboussures • Spritzschutz
TPTO Tappo in teflon • Teflon stopper • Bouchon de teflon • Teflonpfropfen
V3/B Volts 220 - 240 3~

228 €
281 €
551 €



380-415 V3N~ kW 9,6
cm 88x79x h 62
m³ 0,43 - kg 90

SE7CG40B Cod. 07155100



Griglia elettrica
Electric grill
Grille électrique
Elektro grill

5.494 €

STANDARD

Spatola rigata per griglia elettrica • Grooved scarper for electric grill • Raclette nervurée pour grille électrique • Gerillt spachtel für Elektro grill

OPTIONAL

V3/A Volts 220 - 240 3~
Bflex/1 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung

338 €
1.500 €



380-415 V3N~ kW 4,08
cm 47x79x h 62
m³ 0,23 - kg 45

SE7CG80B Cod. 07155600



Griglia elettrica
Electric grill
Grille électrique
Elektro grill

7.569 €

STANDARD

Spatola rigata per griglia elettrica • Grooved scarper for electric grill • Raclette nervurée pour grille électrique • Gerillt spachtel für Elektro grill

OPTIONAL

V3/B Volts 220 - 240 3~
Bflex/2 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung

551 €
3.000 €



380-415 V3N~ kW 8,16
cm 88x79x h 62
m³ 0,43 - kg 85

SG7WG40M Cod. 07070500



Griglia gas con acqua
Standing gas water grill
Grille à gaz avec d'eau sur placard
Gas stand wasser grill

STANDARD

Griglia in ghisa - Spatola rigata per griglia a gas • Cast iron grill - Grooved scraper for gas grill • Grille en fonte - Raclette nervurée pour grille à gaz • Gusseisen Rost - Gerillt spachtel für gas Grill

OPTIONAL

1P DX S700 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür

3.571 €



kW 9 kcal/h 7.738 Btu/h 30.709



cm 47x79 x h 121
m³ 0,45 - kg 55



kg 45

SG7WG80M Cod. 07130500



Griglia gas con acqua
Standing gas water grill
Grille à gaz avec d'eau sur placard
Gas stand wasser grill

STANDARD

Griglia in ghisa - Spatola rigata per griglia a gas • Cast iron grill - Grooved scraper for gas grill • Grille en fonte - Raclette nervurée pour grille à gaz • Gusseisen Rost - Gerillt spachtel für gas Grill

OPTIONAL

2P 400 S700 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

5.173 €



kW 18 kcal/h 15.477 Btu/h 61.418



cm 88x79 x h 121
m³ 0,84 - kg 100



kg 85

SG7PL40B Cod. 07050100



Griglia pietralavica a gas
Gas lava char grill
Grille pierre de lave à gaz
Gas lavastein-grill

STANDARD

Griglia in ghisa - Spatola rigata per griglia a gas • Cast iron grill - Grooved scraper for gas grill • Grille en fonte - Raclette nervurée pour grille à gaz • Gusseisen Rost - Gerillt spachtel für gas Grill

3.412 €



kW 7 kcal/h 6.018 Btu/h 23.884



cm 47x79x h 62
m³ 0,23 - kg 45



kg 40

SG7PL80B Cod. 07110100



Griglia pietralavica a gas
Gas lava char grill
Grille pierre de lave à gaz
Gas lavastein-grill

STANDARD

Griglia in ghisa - Spatola rigata per griglia a gas • Cast iron grill - Grooved scraper for gas grill • Grille en fonte - Raclette nervurée pour grille à gaz • Gusseisen Rost - Gerillt spachtel für gas Grill

4.671 €



kW 14 kcal/h 12.037 Btu/h 47.769



cm 88x79x h 62
m³ 0,43 - kg 85



kg 75

SG7CP40M Cod. 07180000



Cuocipasta a gas - Vasca inox 15/10 AISI 316 - 30 litri
Gas pasta cooker - Stainless steel tank 15/10 AISI 316 - 30 liters
Cuiser a pate à gaz - Cuve en acier inoxydable 15/10 AISI 316 - 30 litres
Gas nudelkocher - Becken edelstahl 15/10 AISI 316 - 30 Liter

STANDARD

Accensione elettrica • Electric ignition • Allumage électrique • Elektrozündung

CESTI NON IN DOTAZIONE • WITHOUT BASKETS • SANS PANIERS • OHNE KORBE

4.628 €



kW 10 kcal/h 8.598 Btu/h 34.121



220-240 V~ W 0.6



cm 47x79 x h 121
m³ 0,45 - kg 60



kg 50

SE7CP40M Cod. 07230000



Cuocipasta elettrico - Vasca inox 15/10 AISI 316 - 30 litri
Electric pasta cooker - Stainless steel tank 15/10 AISI 316 - 30 liters
Cuisseur a pate électrique - Cuve en acier inoxydable 15/10 AISI 316 - 30 litres
Elektro nudelkocher - Becken edelstahl 15/10 AISI 316 - 30 Liter

4.343 €



OPTIONAL

Bflex/1 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung

1.500 €

CESTI NON IN DOTAZIONE • WITHOUT BASKETS • SANS PANIERS • OHNE KORBE



380-415 V3N~ kW 6

cm 47x79 x h 121 m³ 0,45 - kg 60

SGL18MI Cod. 07560000



Friggitrice a gas - Riscaldamento indiretto - Accensione elettrica - 18 litri
Gas fryer - Indirect heating - Electric ignition - 18 liters
Friteuse à gaz - Chauffage indirect - Allumage électrique - 18 litres
Gas friteuse - Indirekt beheizung - Elektrozündung - 18 Liter

5.428 €

OPTIONAL

IC2/18 Versione con 2 mezzi cestì • Model with 2 twin-baskets • Modele avec 2 demi-paniers • Modell mit 2 halbkörben

216 €

Bflex/1 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung

1.500 €

kW 14 kcal/h 12.037 Btu/h 47.769

220-240 V~ W 10

cm 47x79 x h 121 m³ 0,45 - kg 60

SE7F7+7-4M Cod. 07520500



Friggitrice elettrica - 7+7 litri
Electric fryer - 7+7 liters
Friteuse électrique - 7+7 litres
Elektro friteuse - 7+7 Liter

6.015 €

OPTIONAL

V3/A Volts 220 - 240 3~

338 €

Bflex/2 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung

3.000 €

380-415 V3~ kW 16

cm 47x79 x h 121 m³ 0,45 - kg 56

SE7F10-4B Cod. 07501000



Friggitrice elettrica - 10 litri
Electric fryer - 10 liters
Friteuse électrique - 10 litres
Elektro friteuse - 10 Liter

3.043 €

OPTIONAL

CE2/10 Versione con 2 mezzi cestì • Model with 2 twin-baskets • Modele avec 2 demi-paniers • Modell mit 2 halbkörben

130 €

380-415 V3~ kW 9

cm 47x79x h 62 m³ 0,23 - kg 42

SE7F10-4M Cod. 07501500



Friggitrice elettrica - 10 litri
Electric fryer - 10 liters
Friteuse électrique - 10 litres
Elektro friteuse - 10 Liter

3.871 €

OPTIONAL

V3/A Volts 220 - 240 3~

338 €

CE2/10 Versione con 2 mezzi cestì • Model with 2 twin-baskets • Modele avec 2 demi-paniers • Modell mit 2 halbkörben

130 €

Bflex/1 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung

1.500 €

380-415 V3N~ kW 9

cm 47x79 x h 121 m³ 0,45 - kg 56

SE7F18-4MS Cod. 07505600



Friggitrice elettrica - 18 litri
Electric fryer - 18 liters
Friteuse électrique - 18 litres
Elektro friteuse - 18 Liter

4.785 €



OPTIONAL

V3/A Volts 220 - 240 3~

338 €

CE2/18 Versione con 2 mezzi cesti • Model with 2 twin-baskets • Modèle avec 2 demi-paniers • Modell mit 2 halbkörben

216 €

Bflex/1 Versione con comandi elettronici Bflex • Model with Bflex electronic controls • Modèle avec commandes électroniques Bflex • Modell mit Bflex Elektronische Steuerung

1.500 €



380 -415 V3N~ kW 18

m³ kg

cm 47x79 x h 121 kg 40
m³ 0,45 - kg 51

SE7SP-4B Cod. 07803000



Scaldavivande elettrico da banco
Counter top electric food warmer
Rechaud électrique
Tisch-Elektro-Warmhalter

2.400 €



220-240 V~ kW 1,1

m³ kg

cm 47x79x h 62 kg 20
m³ 0,23 - kg 25

SE7BM4B Cod. 07801000



Bagnomaria elettrico da banco 1x 1/1 GN
Counter top electric bain-marie 1x 1/1 GN
Bain-marie électrique 1x 1/1 GN
Tisch-elektro-wasserbad 1x 1/1 GN

2.408 €



220-240 V~ kW 1,2

m³ kg

cm 47x79x h 62 kg 20
m³ 0,23 - kg 25

SE7BM4M Cod. 07801500



Bagnomaria elettrico con mobile 1x 1/1 GN
Electric bain-marie 1x 1/1 GN - Open stand
Bain-marie électrique 1x 1/1 GN - Placard neutre
Elektro-wasserbad 1x 1/1 GN - Offener unterbau

3.098 €



220-240 V~ kW 1,2

m³ kg

cm 47x79 x h 121 kg 31
m³ 0,45 - kg 41

SN7T2B Cod. 07899000



Piano neutro - 200 mm
Neutral unit - 200 mm
Element neutre - 200 mm
Arbeitsstisch - 200 mm

897 €

m³ kg

cm 47x79x h 62 kg 8
m³ 0,13 - kg 11

SN7T2M
Cod. 07899100

Piano neutro - 200 mm
Neutral unit - 200 mm
Element neutre - 200 mm
Arbeitsstisch - 200 mm

1.050 €



cm 47x79 x h 121
m³ 0,26 - kg 21

kg 18

SN7T4B
Cod. 07900000

Piano neutro da banco
Neutral unit
Element neutre
Arbeitsstisch

1.101 €



SN7T4BC - Cod. 07910000

Versione con cassetto estraibile • Model with extractable drawer •
Modèle avec tiroir extractible • Modell mit Schubleade

1.881 €



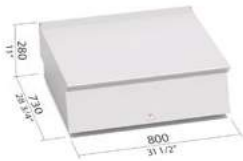
cm 47x79x h 62
m³ 0,23 - kg 19

kg 14

SN7T8B
Cod. 07901100

Piano neutro da banco
Neutral unit
Element neutre
Arbeitsstisch

1.357 €



cm 88x79x h 62
m³ 0,43 - kg 32

kg 22

SN7T8B+S
Cod. 07901000

Piano neutro con supporto
Neutral unit with support
Element neutre avec support
Arbeitsstisch mit traeger

2.043 €



cm 88x79 x99 h
m³ 0,69 - kg 35

kg 25

7SF2P120
Cod. 18385500

Base refrigerata - 2 porte - Capacità vano 170 litri (-2°C ÷ 8°C)
Refrigerated base - 2 doors - Stand capacity 170 liters (-2°C ÷ 8°C)
Soubassement réfrigéré - 2 portes - Capacité 170 litres (-2°C ÷ 8°C)
Kühlunterbau - 2 Türen - Standinhalt 170 Liter (-2°C ÷ 8°C)

5.969 €

STANDARD

2 griglie 1/1 GN • 2 1/1 GN grid • 2 grille 1/1 GN • 2 Rost 1/1 GN

7SF2C120 - 18385000

Versione con 2 cassetti • Model with 2 drawers •
Modèle avec 2 tiroirs • Modell mit 2 Schubladen



6.692 €

220-240 V~

W 280

7SF4C120 - 18387500

Versione con 4 cassetti • Model with 4 drawers •
Modèle avec 4 tiroirs • Modell mit 4 Schubladen



7.333 €



cm 129x79x h 79
m³ 0,81 - kg 103

kg 84



7SF3P160 Cod. 18386500

Base refrigerata - 3 porte - Capacità vano 265 litri (-2°C ÷ 8°C)
Refrigerated base - 3 doors - Stand capacity 265 liters (-2°C ÷ 8°C)
Soubassement réfrigéré - 3 portes - Capacité 265 litres (-2°C ÷ 8°C)
Kühlunterbau - 3 Türen - Standinhalt 265 Liter (-2°C ÷ 8°C)

7.108 €

STANDARD

3 griglie 1/1 GN • 3 1/1 GN grid • 3 griglie 1/1 GN • 3 Rost 1/1 GN

7SF3C160 - 18386000

Versione con 3 cassetti • Model with 3 drawers •
Modèle avec 3 tiroirs • Modell mit 3 Schubladen



8.190 €

220-240 V~

W 550

7SF6C160 - 18388500

Versione con 6 cassetti • Model with 6 drawers •
Modèle avec 6 tiroirs • Modell mit 6 Schubladen



9.164 €

cm 169x79x h 79
m³ 1,05 - kg 127

kg 108



7SC2P120 Cod. 18385700

Base congelatore - 2 porte - Capacità vano 170 litri (-15°C ÷ -18°C)
Freezer base - 2 doors - Stand capacity 170 liters (-15°C ÷ -18°C)
Soubassement congélateur - 2 portes - Capacité 170 litres (-15°C ÷ -18°C)
Tiefkühl Unterbau - 2 Türen - Standinhalt 170 Liter (-15°C ÷ -18°C)

6.836 €

STANDARD

2 griglie 1/1 GN • 2 1/1 GN grid • 2 griglie 1/1 GN • 2 Rost 1/1 GN

7SF2C120 - 18385200

Versione con 2 cassetti • Model with 2 drawers •
Modèle avec 2 tiroirs • Modell mit 2 Schubladen



7.559 €

220-240 V~

W 280

cm 129x79x h 79
m³ 0,81 - kg 103

kg 84



7SC3P160 Cod. 18386700

Base congelatore - 3 porte - Capacità vano 265 litri (-15°C ÷ -18°C)
Freezer base - 3 doors - Stand capacity 265 liters (-15°C ÷ -18°C)
Soubassement congélateur - 3 portes - Capacité 265 litres (-15°C ÷ -18°C)
Tiefkühl Unterbau - 3 Türen - Standinhalt 265 Liter (-15°C ÷ -18°C)

7.979 €

STANDARD

3 griglie 1/1 GN • 3 1/1 GN grid • 3 griglie 1/1 GN • 3 Rost 1/1 GN

7SF3C160 - 18386200

Versione con 3 cassetti • Model with 3 drawers •
Modèle avec 3 tiroirs • Modell mit 3 Schubladen



9.067 €

220-240 V~

W 550

cm 169x79x h 79
m³ 1,05 - kg 127

kg 108



S7SG40H2
Cod. 07810200

Supporto in acciaio inox a giorno, chiuso sui lati - Vano igienico H2
Open stainless steel support - Rounded edges H2
Support en acier inoxydable à jour fermé sur les côtés - Bords arrondis H2
Struktur aus Rostfreiem Stahl - Vorne Offen - Abgerundete Kanten H2

1.365 €



OPTIONAL

1P S700 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür

433 €

S7SG80H2
Cod. 07810600

Supporto in acciaio inox a giorno, chiuso sui lati - Vano igienico H2
Open stainless steel support - Rounded edges H2
Support en acier inoxydable à jour fermé sur les côtés - Bords arrondis H2
Struktur aus Rostfreiem Stahl - Vorne Offen - Abgerundete Kanten H2

1.554 €



OPTIONAL

2P 400 S700 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

840 €

S7SG120H2
Cod. 07811000

Supporto in acciaio inox a giorno, chiuso sui lati - Vano igienico H2
Open stainless steel support - Rounded edges H2
Support en acier inoxydable à jour fermé sur les côtés - Bords arrondis H2
Struktur aus Rostfreiem Stahl - Vorne Offen - Abgerundete Kanten H2

2.244 €



OPTIONAL

2P 600 S700 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

900 €

S7SG40
Cod. 07810300

Supporto in acciaio inox a giorno, chiuso sui lati
Open stainless steel support
Support en acier inoxydable à jour fermé sur les côtés
Struktur aus Rostfreiem Stahl - Vorne Offen

642 €



OPTIONAL

1P S700 1 porta • 1 door • 1 porte • 1 Tür

433 €

S7SGC40
Cod. 07810500

Supporto in acciaio inox con cassetti removibili
Stainless steel support with removable drawers
Support en acier inoxydable avec des tiroirs amovibles
Struktur aus rostfreiem Stahl mit entfernbaren Schubladen

1.733 €



S7SG80

Cod. 07810700



Supporto in acciaio inox a giorno, chiuso sui lati
Open stainless steel support
Support en acier inoxydable à jour fermé sur les côtés
Struktur aus Rostfreiem Stahl - Vorne Offen

860 €

OPTIONAL

2P 400 S700 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

840 €

S7SGC80

Cod. 07810900



Supporto in acciaio inox con cassetti removibili
Stainless steel support with removable drawers
Support en acier inoxydable avec des tiroirs amovibles
Struktur aus rostfreiem Stahl mit entfernbaren Schubladen

3.167 €

S7SG120

Cod. 07811100



Supporto in acciaio inox a giorno, chiuso sui lati
Open stainless steel support
Support en acier inoxydable à jour fermé sur les côtés
Struktur aus Rostfreiem Stahl - Vorne Offen

1.050 €

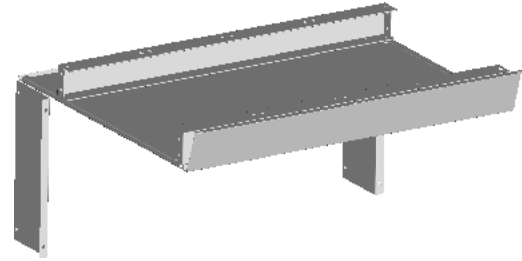
OPTIONAL

2P 600 S700 2 porte • 2 doors • 2 portes • 2 Türen

900 €

KIT PER STRUTTURA A PONTE - KIT FOR BRIDGE STRUCTURE - KIT POUR STRUCTURE A PONT - KIT FÜR BRÜCKENBAUWERK

KIT PER STRUTTURA A PONTE
KIT FOR BRIDGE STRUCTURE
KIT POUR STRUCTURE A PONT
KIT FÜR BRÜCKENBAUWERK



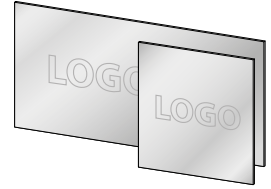
KSP80	Cod. 39098100	Lunghezza • Lenght • Longueur • Länge	800 mm	420 €
KSP120	Cod. 39098200	Lunghezza • Lenght • Longueur • Länge	1200 mm	544 €
KSP160	Cod. 39098300	Lunghezza • Lenght • Longueur • Länge	1600 mm	726 €

OPTIONAL

BOC 7/1 Cod. 39806100	Borchia di chiusura - fine linea Single Closing stud - end of line Cabochoon de fermeture single - fin ligne Einzel Endabdeckung Schrauben			60 €	
BOC 7/2 Cod. 39806300	Borchia di chiusura singola Single Closing stud Cabochoon de fermeture single Einzel Endabdeckung Schrauben			60 €	
ZCT	Zoccolatura in acciaio inox - Fornitura su misura - Prezzo al metro Stainless steel baseboard - Made-to-measure supply - Price per meter Plinthe en acier inoxydable - Commande sur mesure - Prix par mètre Edelstahlsockel - Nach mass Hergestellt - Meter-Preis			310 €/m	
S7PC 1 DX Cod. 39793200	Pannello di chiusura in acciaio inox AISI 304, 20/10 Closing's panel made of stainless steel AISI 304, 20/10 Panneau de fermeture en acier inoxydable AISI 304, 20/10 Schliessungsplatte aus Edelstahl AISI 304, 20/10			505 €	
S7PC 1 SX Cod. 39793400	Pannello di chiusura in acciaio inox AISI 304, 20/10 Closing's panel made of stainless steel AISI 304, 20/10 Panneau de fermeture en Acier inoxydable AISI 304, 20/10 Schliessungsplatte aus Edelstahl AISI 304, 20/10			505 €	
S7PCM 1 DX Cod. 39793800	Pannello di chiusura, per struttura con mensole, in acciaio inox AISI 304, 20/10 Closing's panel for structure with shelves, made of stainless steel AISI 304, 20/10 Panneau de fermeture, pour structure avec plan étagères, en acier inoxydable AISI 304, 20/10 Schliessungsplatte, für Aufbau mit Konsolenplatte, aus Edelstahl AISI 304, 20/10			505 €	
S7PCM 1 SX Cod. 39794000	Pannello di chiusura, per struttura con mensole, in acciaio inox AISI 304, 20/10 Closing's panel for structure with shelves, made of stainless steel AISI 304, 20/10 Panneau de fermeture, pour structure avec plan étagères, en acier inoxydable AISI 304, 20/10 Schliessungsplatte, für Aufbau mit Konsolenplatte, aus Edelstahl AISI 304, 20/10			505 €	
S7PC 2 Cod. 39793600	Pannello di chiusura in acciaio inox AISI 304, 20/10 Closing's panel made of stainless steel AISI 304, 20/10 Panneau de fermeture en Acier inoxydable AISI 304, 20/10 Schliessungsplatte aus Edelstahl AISI 304, 20/10			1.010 €	
S7PCM 2 Cod. 39794200	Pannello di chiusura, per struttura con mensole, in acciaio inox AISI 304, 20/10 Closing's panel for structure with shelves, made of stainless steel AISI 304, 20/10 Panneau de fermeture, pour structure avec plan étagères, en acier inoxydable AISI 304, 20/10 Schliessungsplatte, für Aufbau mit Konsolenplatte, aus Edelstahl AISI 304, 20/10			1.010 €	

Personalizzazione logo del cliente con incisione al laser
 Laser engraving with customer logo
 Gravure laser avec le logo du client
 Lasergravur mit Kundenlogo

580 €



1P DX S700

Cod. 07920000

1 porta - 1 door - 1 porte - 1 Tür

400 mm

433 €



1P SX S700

Cod. 07920100

1 porta - 1 door - 1 porte - 1 Tür

400 mm

433 €



2P 400 S700

Cod. 07920200

2 porte - 2 doors - 2 portes - 2 Türen

400 + 400 mm

840 €



2P 600 S700

Cod. 07920400

2 porte - 2 doors - 2 portes - 2 Türen

600 + 600 mm

900 €



S7CG

Cod. 39600100

Copri giunto per installazione centrale - Fornitura su misura - Prezzo al metro
 Joint cover for central installation - Made-to-measure supply - Price per meter
 Cache-joint pour installation centrale - Commande sur mesure - Prix par mètre
 Abdeckverbindung fuer Zentral Anlage - Nach mass Hergestellt - Meter-Preis

82 €/m



PMI

Cod. 39080000

Piano mensola isola fine sbalzo in acciaio inox AISI 304, 20/10
 Island shelf top at cantileverend made of stainless steel AISI 304, 20/10
 Plan étagère ile à la fin du plan suspendu en acier inoxydable AISI 304, 20/10
 Konsolenplatte Insel ende Freitragendes Teil aus Edelstahl AISI 304, 20/10

5.538 €



PMS DX

Cod. 39080200

Piano mensola destro singolo in acciaio inox AISI 304, 20/10
 Right single shelf top made of stainless steel AISI 304, 20/10
 Plan étagère droit individuel en acier inoxydable AISI 304, 20/10
 Konsolenplatte Einzeln Rechts aus Edelstahl AISI 304, 20/10

4.030 €

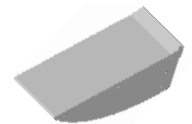


PMS SX

Cod. 39080100

Piano mensola sinistro singolo in acciaio inox AISI 304, 20/10
 Left single shelf top made of stainless steel AISI 304, 20/10
 Plan étagère gauche individuel en acier inoxydable AISI 304, 20/10
 Konsolenplatte Einzeln Links aus Edelstahl AISI 304, 20/10

4.030 €



CRUN

Cruscotto unico • Single panel • Tableau de bord unique • Einteilige Bedienblende

388 €/m

Supplemento colore • Surcharge for color • Supplément pour couleur • Aufpreis für color

525 €/m



Supplemento colore personalizzato • Surcharge for custom color •
 Supplément pour couleur personnalisé • Aufpreis für eigene farb

840 €/m

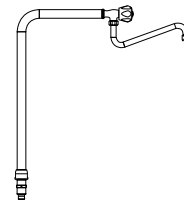


Lunghezza massima 4 metri - lunghezze maggiori in composizione • Lenght max 4 meters - greater lengths available with compositions • Longueur max 4 mètres - longueurs superieures dans les compositions • Maximale Länge 4 Meter - grössere längen als kombination

CA/1
Cod. 35201000

Colonnina orientabile a canna snodabile
Adjustable column with horizontal tap and adjustable spout
Colonne orientable avec robinet horizontal à bec mobile
Drehbare säule mit horizontal gelenkige Wasser hahn

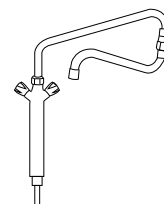
563 €



CA/2
Cod. 35200800

Colonnina orientabile "KWC" a canna snodabile con drip-stop
"KWC" swivel column with articulated barrel with drip-stop
Flexible orientable "KWC" articule avec drip-stop
Schwenkbare säule "KWC" mit beweglichem Schlauch mit drip-stop

1.949 €

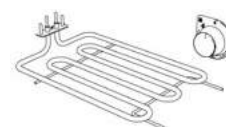


KGFE2

Kit grill per forni FE2
Grill kit for FE2 ovens
Kit grill pour fours électriques FE2
Grillheizstab-Set für Backöfen FE2

2,3 kW
220 - 240 V~
200 x 300 mm

600 €



FRY TOP • FRY TOP • GRILLADE • BRATPLATTE

7PSFT40
Cod. 39900200

Paraspruzzi
Splashguard
Ecran anti-éclaboussures
Spritzschutz

380 x 530 x 85 (h) mm

125 €



7PSFT80
Cod. 39900400

Paraspruzzi
Splashguard
Ecran anti-éclaboussures
Spritzschutz

780 x 530 x 85 (h) mm

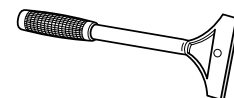
228 €



SPL
Cod. 22975000

Spatola liscia fry top
Smooth scraper
Raclette lisse
Glatte Spachtel

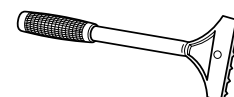
86 €



SPR
Cod. 22974900

Spatola rigata fry top
Grooved scraper
Raclette nervurée
Gerillte Spachtel

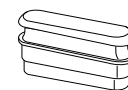
86 €



TPTO
Cod. 31976600

Tappo in teflon ovale
Oval teflon stopper
Bouchon de teflon oval
Oval Teflonpfropfen

281 €

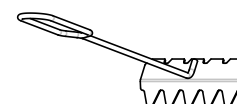


GRIGLIA A GAS • GAS GRILL • GRILLE A GAZ • GAS GRILL

SPWGG
Cod. 22975100

Spatola per griglia a gas
Scraper for gas grill
Raclette pour grille à gaz
Spachtel für Gas Grill

105 €



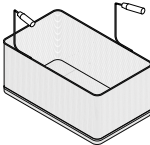
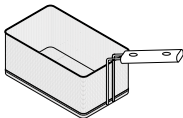
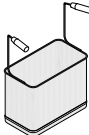


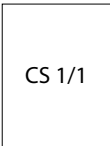
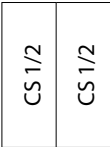
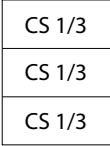
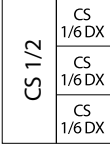
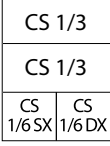
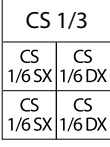
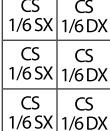
CPL
Cod. 31803600

Confezione pietralavica
Bag lava stones
Sac de pierres de lave
Sack lavastein

70 €



CUOCIPASTA • PASTA COOKER • CUISEUR • NUDELKOCHER

CS 1/1 Cod. 31613700	Cesto 1/1 Basket 1/1 Panier 1/1 Körb 1/1	290 x 330 x 200 (h) mm	231 €	
CS 1/2 Cod. 31613600	Cesto 1/2 Basket 1/2 Panier 1/2 Körb 1/2	140 x 330 x 200 (h) mm	158 €	
CS 1/3 Cod. 31613800	Cesto 1/3 Basket 1/3 Panier 1/3 Körb 1/3	290 x 105 x 200 (h) mm	155 €	
CS 1/6 DX Cod. 31613900	Cesto 1/6 Basket 1/6 Panier 1/6 Körb 1/6	140 x 105 x 200 (h) mm	105 €	
CS 1/6 SX Cod. 31614500	Cesto 1/6 Basket 1/6 Panier 1/6 Körb 1/6	140 x 105 x 200 (h) mm	105 €	
C1 Cod. 31613700	Combinazione 1 Cesto 1/1 Combination 1 Basket 1/1 Combinaison 1 Panier 1/1 Kombination 1 Körb 1/1		231 €	
C2 Cod. 31614000	Combinazione 2 Cesti 1/2 Combination 2 Baskets 1/2 Combinaison 2 Paniers 1/2 Kombination 2 Körbe 1/2		315 €	
C3 Cod. 31614100	Combinazione 3 Cesti 1/3 Combination 3 Baskets 1/3 Combinaison 3 Paniers 1/3 Kombination 3 Körbe 1/3		465 €	
C4 Cod. 31614200	Combinazione 1 Cesti 1/2 + 3 Cesti 1/6 Combination 1 Baskets 1/2 + 3 Baskets 1/6 Combinaison 1 Paniers 1/2 + 3 Paniers 1/6 Kombination 1 Körbe 1/2 + 3 Körbe 1/6		473 €	
C4A Cod. 31614300	Combinazione 2 Cesti 1/3 + 2 Cesti 1/6 Combination 2 Baskets 1/3 + 2 Baskets 1/6 Combinaison 2 Paniers 1/3 + 2 Paniers 1/6 Kombination 2 Körbe 1/3 + 2 Körbe 1/6		520 €	
C5 Cod. 31614400	Combinazione 1 Cesti 1/3 + 4 Cesti 1/6 Combination 1 Baskets 1/3 + 4 Baskets 1/6 Combinaison 1 Paniers 1/3 + 4 Paniers 1/6 Kombination 1 Körbe 1/3 + 4 Körbe 1/6		575 €	
C6 Cod. 31615000	Combinazione 6 Cesti 1/6 Combination 6 Baskets 1/6 Combinaison 6 Paniers 1/6 Kombination 6 Körbe 1/6		630 €	

SFV 700
Cod. 398318A0

Supporto forato per vaporiera
Perforated steam tray
Support percé pour cuiseur vapeur
Abdeckungsplatte mit Lochung für Dampfgarer

570 x 360 mm

300 €



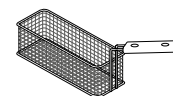
FRIGGITRICE A GAS • GAS FRYER • FRITEUSE A GAZ • GAS FRITTEUSE

18 L

Cod. 39611100
Mezzo cesto per friggitrice
Half-basket for fryer
Demi-panier pour friteuse
Halbkorb für Fritteuse

130 x 285 x 135 (h) mm

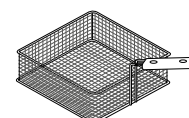
130 €



Cod. 39611000
Cesto per friggitrice
Basket for fryer
Panier pour friteuse
Korb für Fritteuse

275 x 285 x 135 (h) mm

220 €



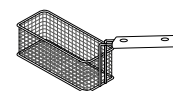
FRIGGITRICE ELETTRICA • ELECTRIC FRYER • FRITEUSE ELECTRIQUE • ELEKTRO FRITTEUSE

7 L

Cod. 39612000
Mezzo cesto per friggitrice
Half-basket for fryer
Demi-panier pour friteuse
Halbkorb für Fritteuse

115 x 280 x 135 (h) mm

130 €

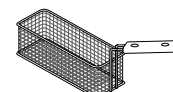


10 L

Cod. 39501600
Mezzo cesto per friggitrice
Half-basket for fryer
Demi-panier pour friteuse
Halbkorb für Fritteuse

95 x 275 x 110 (h) mm

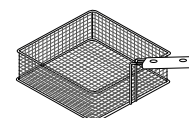
130 €



Cod. 39610000
Cesto per friggitrice
Basket for fryer
Panier pour friteuse
Korb für Fritteuse

200 x 275 x 110 (h) mm

220 €

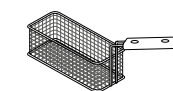


18 L

Cod. 32502400
Mezzo cesto per friggitrice
Half-basket for fryer
Demi-panier pour friteuse
Halbkorb für Fritteuse

125 x 335 x 125 (h) mm

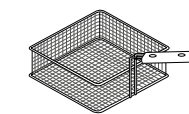
130 €



Cod. 32502900
Cesto per friggitrice
Basket for fryer
Panier pour friteuse
Korb für Fritteuse

255 x 335 x 125 (h) mm

220 €



ATTREZZATURE A GAS • GAS APPLIANCES • APPAREILS A GAZ • GAS GERAETE

MP

Cod. 23524900

Manometro
Pressure-gauge
Manomètre
Druckmesser

110 €



REG GPL

Cod. 22508000

Regolatore pressione GPL
LPG pressure regulator
Détendeur de pression GPL
Druckregler Flüssiggas

94 €

