



_ PREPARARE CALDĂ

- _ pizza
- _ patiserie, cofetărie, gelaterie
- _ bar
- _ magazine alimentare
- _ carmangerie
- _ panificație
- _ linii autoservire
- _ catering
- _ fast food

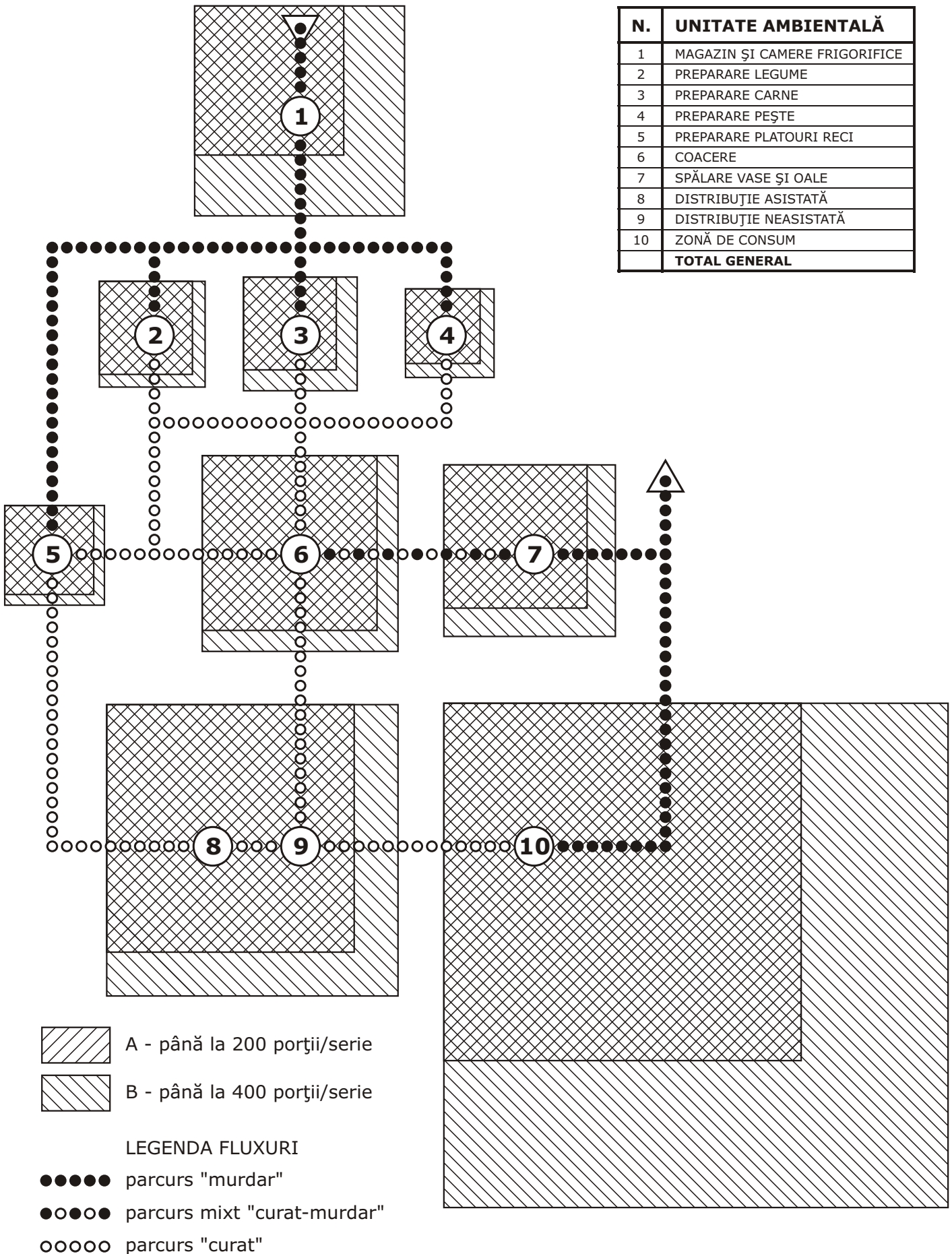


BILANCIA®

Preparare caldă



CONFIGURAȚIE FLUX ÎN SPAȚIUL DE PRODUCȚIE







1. LINIA 600

Mașină de gătit pe gaz, cu 4 ochiuri și cuptor, plan de lucru din inox AISI 304, arzătoare din fontă, cu termocuplă, aprindere piezoelectrică.



60/60CFG

60/60CFGE



Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Dimensiuni cuptor (L x l x H mm)	Temperatură cuptor (°C)	Greutate (Kg)	Nr. ochiuri x putere	Putere cuptor
60/60CFG	600x600x850	440x350x320	150°C-270°C	62	2x2,8kW+2x3,3kW 	2,3kW 
60/60CFGE	600x600x850	440x350x320	100°C-300°C	62	2x2,8kW+2x3,3kW 	2,2kW 

Mașină de gătit pe gaz, model de banc, plan de lucru din inox AISI 304, arzătoare din fontă, cu termocuplă, aprindere piezoelectrică.



60/30PCG



60/60PCG

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)	Nr. ochiuri x putere
60/30PCG	300x600x280	15	1x2,8kW+1x3,3kW 
60/60PCG	600x600x280	25	2x2,8kW+2x3,3kW 

Mașină de gătit electrică, cu 4 plite rotunde și cuptor electric cu convecție, plite din fontă cu diametru 18 cm, posibilitatea reglării temperaturii pe fiecare plită, cuptor din inox, ușă cu pereți dubli, întrerupător general, termostat, indicator luminos pentru semnalizarea funcționării corecte.



60/60CFE

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Dimensiuni cuptor (L x l x H mm)	Greutate (Kg)	Nr. plite x putere	Putere cuptor
60/60CFE	600x600x850	440x350x320	64	4x1,5kW 	2,2kW 

Mașină de gătit electrică, model de banc, plan de lucru din inox, plite din fontă cu diametru 18 cm.



60/30PCE



60/60PCE

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)	Nr. plite x putere
60/30PCE	300x600x280	16	2x1,5kW ⚡
60/60PCE	600x600x280	30	4x1,5kW ⚡

Mașină de gătit cu plită vetroceramică, model de banc.



60/60PVE



60/30PVE

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)	Nr. ochiuri x putere
60/30PVE	300x600x280	16	2x1,8kW ⚡
60/60PVE	600x600x280	26	2x1,8kW+2x2,5kW ⚡

Fry-top pe gaz, model de banc, plan de coacere din inox (sau inox cromat), cu distribuție uniformă a căldurii, canal pentru colectare grăsimi, 2 zone de coacere independente (la modelele cu lungimea de 600 mm), flacăra pilot, aprindere piezoelectrică.



60/60FTG-CR



60/60FTRG

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Suprafață	Greutate (Kg)	Putere (kW)
60/30FTG	300x600x280	netedă	27	5,2 🔥
60/30FTG-CR	300x600x280	netedă cromată	29	5,2 🔥
60/30FTRG	300x600x280	striată	26	5,2 🔥
60/30FTRG-CR	300x600x280	striată cromată	29	5,2 🔥
60/60FTG	600x600x280	netedă	51	10,4 🔥
60/60FTG-CR	600x600x280	netedă cromată	55	10,4 🔥
60/60FTRG	600x600x280	1/2 netedă, 1/2 striată	50	10,4 🔥
60/60FTRG-CR	600x600x280	cromată, 1/2 netedă, 1/2 striată	55	10,4 🔥
60/60FTRRG	600x600x280	striată	55	10,4 🔥

Fry-top electric, model de banc, plan de coacere din inox (sau inox cromat), cu distribuție uniformă a căldurii, canal pentru colectare grăsimi, 2 zone de coacere independente (la modelele cu lungimea de 600 mm), încălzire plan de lucru cu rezistențe controlate cu termostat.



60/30FTE

60/60FTE-CR

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Suprafață	Greutate (Kg)	Temperatură (°C)	Putere (kW)	Alimentare (V)
60/30FTE	300x600x280	netedă	27	50°C - 300°C	3 ⚡	380
60/30FTE-CR	300x600x280	netedă cromată	29	50°C - 300°C	3 ⚡	380
60/30FTRE	300x600x280	striată	26	50°C - 300°C	3 ⚡	380
60/30FTRE-CR	300x600x280	striată cromată	29	50°C - 300°C	3 ⚡	380
60/60FTE	600x600x280	netedă	51	50°C - 300°C	6 ⚡	380
60/60FTE-CR	600x600x280	netedă cromată	55	50°C - 300°C	6 ⚡	380
60/60FTRE	600x600x280	1/2 netedă, 1/2 striată	50	50°C - 300°C	6 ⚡	380
60/60FTRE-CR	600x600x280	cromată, 1/2 netedă, 1/2 striată	55	50°C - 300°C	6 ⚡	380
60/60FTRE	600x600x280	striată	50	50°C - 300°C	6 ⚡	380

Friteuză pe gaz, plan de lucru și cuvă din inox 18/10, robinet pentru scurgere ulei, arzător cu flacără pilot și aprindere piezoelectrică.



60/30FRG

60/60FRG

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Nr. cuve x capacitate	Greutate (Kg)	Putere (kw)
60/30FRG	300x600x280	1 x 8 litri	25	6,8 🔥
60/60FRG	600x600x280	2 x 8 litri	42	13,6 🔥

Friteuză electrică, model de banc, plan de lucru și cuvă realizate din inox 18/10, robinet pentru scurgere ulei, încălzire cu rezistențe reglate cu termostat.



60/30FRE

60/60FRE

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Nr. cuve x capacitate	Greutate (Kg)	Temperatură (°C)	Putere (kW)	Alimentare (V)
60/30FRE	300x600x280	1 x 10 litri	20	100°C - 190°C	7,5 ⚡	380
60/60FRE	600x600x280	2 x 10 litri	34	100°C - 190°C	15 ⚡	380

Aparat pentru menținut cartofii calzi, model de banc, plan de lucru, cuvă și fund realizate din inox 18/10, încălzire cu rezistențe ceramice cu raze infraroșii, întrerupător general, flacăra pilot.



60/30SPE

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Alimentare (V)
60/30SPE	300x600x280	15	1 ⚡	220

Mașină de fiert paste, model de banc (nu sunt incluse coșurile).



60/30CPE



60/60CPE

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Capacitate cuvă	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Alimentare (V)
60/30CPE	300x600x280	40 litri	18	3 ⚡	220
60/60CPE	600x600x280	30 litri	28	9 ⚡	380

Bain-marie electric, model de banc (h maxim 15 cm). Cuvele GN nu sunt incluse.



60/30BME



60/60BME

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Capacitate cuve	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Alimentare (V)
60/30BME	300x600x280	1xGN1/2+1xGN1/4	16	1,5 ⚡	220
60/60BME	600x600x280	1xGN1/1+2xGN1/4	32	3 ⚡	220

Element neutru cu sertar, realizat din inox.



60/30PLC



60/60PLC

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
60/30PLC	300x600x280	17
60/60PLC	600x600x280	26

Suport-cadru pentru susținere elemente din linia 600, realizat din inox.



60/60CV

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
60/30CV	300x490x570	3
60/60CV	600x490x570	4

Suport cu bază deschisă, pentru elemente din linia 600, realizat din inox (opțional uși și sertare).



60/30B



60/60B+60/60P2

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
60/30B	300x490x570	13
60/60B	600x490x570	16
60/90B	900x490x570	20
60/120B	1200x490x570	24

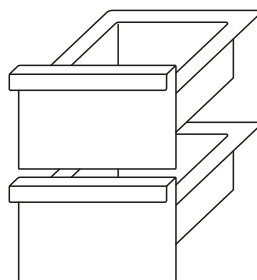
1.1. ACCESORII PENTRU LINIA 600

Grilă de reducere, pentru mașini de gătit.

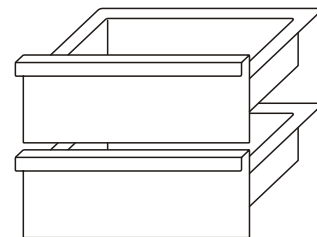


60/GRID

Cod	Dimensiuni (L x l mm)
60/GRID	160x160

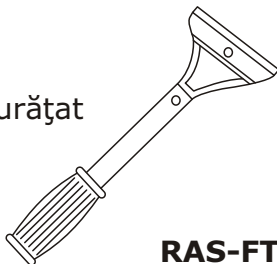


60/30C2



60/60C2

Raschetă pentru curățat suprafață de lucru fry-top.



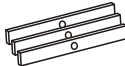
RAS-FT

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
RAS-FT	100x300x30	0,3

Kit 2 sertare pentru suport deschis.

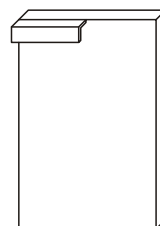
Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
60/30C2	300x490x400	6
60/60C2	600x490x400	11

Lame de schimb pentru raschetă.

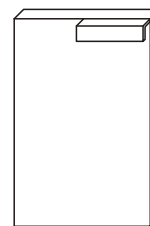


10L-RAS

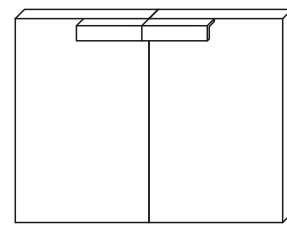
10L-RAS	Kit 10 lame; pentru raschetă
---------	------------------------------



60/30PDX

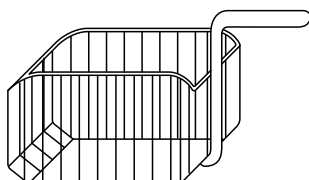


60/30PSX



60/60P2

Coș pentru friteuză.



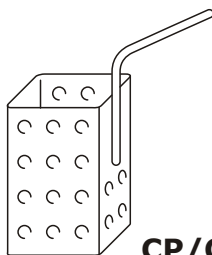
C1/2FR

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
C1/2FR	110x255x110	1
C1FRG	230x255x110	1
C1FRE	220x300x110	1

Ușă stânga/ dreapta (set 2 uși), pentru suport deschis.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
60/30PDX	300x400x20	1,5
60/30PSX	300x400x20	1,5
60/60P2	600x400x20	3

Coș pentru mașină de fierț paste.



CP/C8

Cod	Tip	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
CP/C8	1/8	100x140x160	0,6



60/30RC
60/60RC

Plan pentru suport-cadru.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
60/30RC	235x485x30	1
60/60RC	535x485x30	2

2. LINIA 650



Mașină de gătit pe gaz, cu 4/6 ochiuri, bază deschisă pe ambele părți, arzătoare din fontă, robinete gaz cu flacără pilot și termocuplă.



CEG/70



CEG/110

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)	Nr. ochiuri x putere
CEG/70	700x650x850	47	2x3,6kW+2x5kW 
CEG/110	1100x650x850	65	3x3,6kW+3x5kW 



65/70CFG













65/110CFG



65/110CFGG

Mașină de gătit pe gaz, cu cuptor și/sau dulap neutru, arzătoare din fontă, aprindere piezoelectrică, robinete gaz cu flacără de siguranță și termocuplă, dimensiuni interne dulap neutru 340x540x390h mm.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Dimensiuni cuptor (L x l x H mm)	Temperatură cuptor	Greutate (Kg)	Nr. ochiuri x putere	Putere cuptor
65/70CFG	700x650x850	530x540x280	150°C-300°C	90	2x3,6kW+2x5kW 	5kW 
65/110CFG	1100x650x850	340x540x390	150°C-300°C	124	3x3,6kW+3x5kW 	5kW 
65/70CFGE	700x650x85	530x340x325	-	90	2x3,6kW+2x5kW 	3,96kW 
65/110CFGE	1100x650x850	530x340x325	-	124	3x3,6kW,+3x5kW 	3,96kW 
65/110CFGG	1100x650x850	-	-	130	3x3,6kW+3x5kW 	7,5kW 

Preparare caldă



65/70TPFG








65/110TPFG



65/70TPG

Mașină de gătit cu plită unică/plită unică, 2 ochiuri, cuptor și dulap neutru/plită unică și cuptor, arzătoare din fontă, robinete gaz cu flacără de siguranță și termocuplă, aprindere piezoelectrică, dimensiuni interne dulap neutru: 340x540x390h mm.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Dimensiuni cuptor (L x l x H mm)	Temperatură cuptor (°C)	Greutate (Kg)	Nr. ochiuri x putere	Putere cuptor
65/70TPFG	700x650x850	530x540x280	150°C-300°C	109	1x8,2kW 	5kW 
65/110TPFG	1100x650x850	530x540x280	150°C-300°C	125	1x3,6kW+1x5kW+1x8,2kW 	5kW 
65/70TPG	700x650x280	-	-	50	8,2kw 	-



Mașină de gătit pe gaz, model de banc, arzătoare din fontă, flacără pilot, grilă plan de coacere din fontă.



65/40PCG




65/70PCG

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)	Nr. ochiuri x putere
65/40PCG	400x650x280	26	1x3,6kW+1x5kW 
65/70PCG	700x650x280	43	2x3,6kW+2x5kW 

Mașină de gătit pe gaz, cu 1 arzător, model de banc, arzător din fontă, robinet gaz cu flacără pilot și termocuplă, grilă plan de coacere din fontă.



65/40PG/40P

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)	Nr. ochiuri x putere
65/40PG/40P	400x650x280	21	1x7,5kW 



65/40PCE







65/70PCE



65/70CFE

Mașină de gătit electrică, model de banc sau cu cuptor, posibilitatea reglării temperaturii pentru fiecare plită, indicator luminos în funcționare.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Dimensiuni cuptor (L x l x H mm)	Greutate (Kg)	Nr. plite x putere	Putere cuptor
65/70CFE	700x650x850	530x340x325	80	4x2,6kW 	3,96kW 
65/40PCE	400x650x280	-	16	2x1,5kW 	-
65/70PCE	700x650x280	-	30	4x1,5kW 	-



Mașină de gătit cu plită vitroceramică, cu 2/4 zone independente de coacere, protecție la temperaturi ridicate.



65/70PVE



65/40PVE

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)	Nr. ochiuri x putere
65/40PVE	400x650x280	20	1x2,1kW+1x2,5kW 
65/70PVE	700x650x280	35	2x2,1kW+2x2,5kW 













Fry-top pe gaz, model de banc, plan de coacere din inox/inox cromat, canal pentru colectare grăsimi.



65/40 FTRG



65/70 FTG

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Suprafață	Greutate (Kg)	Putere (kW)
65/40FTG	400x650x280	netedă	39	5,7 
65/40FTG-CR	400x650x280	netedă cromată	41	5,7 
65/40FTRG	400x650x280	striată	41	5,7 
65/40FTRG-CR	400x650x280	striată cromată	41	5,7 
65/70FTG	700x650x280	netedă	75	11,4 
65/70FTG-CR	700x650x280	netedă cromată	76	11,4 
65/70FTRG	700x650x280	1/2 netedă, 1/2 striată	76	11,4 
65/70FTRG-CR	700x650x280	cromată, 1/2 netedă, 1/2 striată	76	11,4 
65/70FTRRG	700x650x280	striată	76	11,4 
65/70FTRRG-CR	700x650x280	striată cromată	76	11,4 
65/40FTGS	400x650x280	netedă, plană	39	5,7 
65/70FTGS	700x650x280	netedă, plană	75	11,4 









Fry-top electric, model de banc, plan de coacere din inox/inox cromat, canal pentru colectare grăsimi.



65/40FTE



65/40FTES

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Suprafață	Greutate (Kg)	Temperatură (°C)	Putere (kW)	Alimentare (V)
65/40FTE	400x650x280	netedă	38	50°C - 300°C	4,5 	380
65/40FTE-CR	400x650x280	netedă cromată	40	50°C - 300°C	4,5 	380
65/40FTRE	400x650x280	striată	41	50°C - 300°C	4,5 	380
65/40FTRE-CR	400x650x280	striată cromată	40	50°C - 300°C	4,5 	380
65/70FTE	700x650x280	netedă	74	50°C - 300°C	9 	380
65/70FTE-CR	700x650x280	netedă cromată	75	50°C - 300°C	9 	380
65/40FTES	400x650x280	netedă plană	38	50°C - 300°C	4,5 	380
65/70FTES	700x650x280	netedă plană	74	50°C - 300°C	9 	380

Fry-top electric, model de banc, plan de coacere din inox/inox cromat, canal pentru colectare grăsimi.



65/70FTRE

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Suprafață	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Alimentare (V)
65/70FTRE	700x600x280	1/2 netedă, 1/2 striată	75	9 ⚡	380
65/70FTRE-CR	700x600x280	1/2 netedă, 1/2 striată	75	9 ⚡	380
65/70FTRRE	700x600x280	striată	70	9 ⚡	380
65/70FTRRE-CR	700x600x280	striată cromată	70	9 ⚡	380

Grătar pe gaz, model de banc, grilă din fontă, arzătoare inox, robinete gaz cu flacăra pilot și termocuplă, aprindere piezoelectrică, cuvă pentru colectare grăsimi.



65/40GRG



65/70GRG

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Suprafață	Greutate (Kg)	Putere (kW)
65/70GRG	700x650x280	striată	59	15 🔥
65/40GRG	400x650x280	striată	34	7,5 🔥

Grătar cu rocă vulcanică, model de banc, sertar extraibil din inox pentru colectare grăsimi, arzătoare inox cu flacăra pilot și aprindere piezoelectrică.



65/40GRL



65/70GRL

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)	Putere (kW)
65/40GRL	400x650x280	45	5,5 🔥
65/70GRL	700x650x280	59	11 🔥



Friteuză pe gaz, model de banc, în dotare: coșuri cu dimensiunile 230x255x110h mm.



65/40FRG



65/70FRG

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Dimensiuni cos (L x l x H mm)	Nr. cuve x capacitate	Greutate (Kg)	Putere (kW)
65/40FRG	400x650x280	230x255x110	1 x 8 litri	25	6,3 
65/70FRG	700x650x280	230x255x110	2 x 8 litri	47	12,6 



Friteuză electrică, model de banc, în dotare: coșuri cu dimensiunile 220x300x110h mm.



65/41FRE




65/71FRE

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Dimensiuni cos (L x l x H mm)	Nr. cuve x capacitate	Greutate (Kg)	Temperatură (°C)	Putere (kW)	Alimentare (V)
65/41FRE	400x650x280	220x300x110	1 x 10 litri	25	100°C - 180°C	7,5 	380
65/71FRE	700x650x280	220x300x110	2 x 10 litri	47	100°C - 180°C	15 	380

Aparat pentru menținut cartofii calzi, model de banc, plan de lucru, cuvă și fund fals realizate din inox 18/10, întrerupător general, rezistență ceramică cu raze infraroșii.



65/40SPE

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Alimentare (V)
65/40SPE	400x650x280	22	1 	220

Mașină de fiert paste, model de banc, plan de lucru din inox AISI 304, cuvă din inox AISI 316, comutator cu 4 poziții.



65/40CPE



65/70CPE

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Nr. cuve x capacitate	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Alimentare (V)
65/40CPE	400x650x280	1x20 litri	24	6 ⚡	380
65/70CPE	700x650x280	1x40 litri	36	9 ⚡	380

Bain-marie electric, cu cuvă GN1/1 sau GN1/2, plan de lucru, cuvă și fund fals, realizate din inox, termostat reglabil.



65/40BME



65/70BME

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Capacitate cuve	Temperatură (°C)	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Alimentare (V)
65/40BME	400x650x280	1xGN1/1-h 15	30°C-90°C	22	1,5 ⚡	220
65/70BME	800x900x240	1xGN2/1-h 15	30°C-90°C	30	3 ⚡	380

Tigaie basculantă, model de banc, cuvă din inox AISI 304, rabatabilă manual, întrerupător general, termostat reglabil, încălzire cu 3 rezistențe.



65/70BRE

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Capacitate (litri)	Temperatură (°C)	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Alimentare (V)
65/70BRE	700x650x280	30	50°C-300°C	64	6,3 ⚡	380

Element neutru cu sertar, realizat din inox.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
65/40PLC	400x650x280	19
65/70PLC	700x650x280	26



65/40PLC



65/70PLC

Suport-cadru, pentru susținere elemente linia 650.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
65/40CV	400x540x570	4
65/70CV	700x540x570	5



65/70CV

Suport deschis, realizat din inox (opțional uși și sertare).

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
65/40B	400x540x570	9
65/70B	700x540x570	11



65/40B



65/70B+65/70P2

Suport deschis, cu 2 compartimente, realizat din inox (opțional uși și sertare).

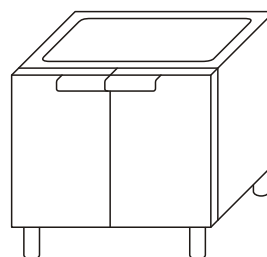
Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
65/80B	800x540x570	13
65/110B	1100x540x570	18
65/140B	1400x540x570	21



65/110B+65/70P2+65/70C2

Bază caldă, cu 2 uși, realizată din inox.

65/70BE



Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Alimentare (V)
65/70BE	700x565x570	19	0,9	220

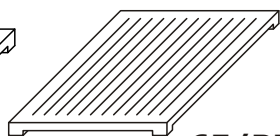
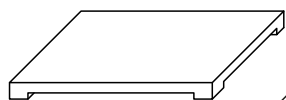
2.1. ACCESORII PENTRU LINIA 650

Grilă reducție,
pentru mașini de gătit.



G/RID

Cod	Dimensiuni (L x l mm)
G/RID	260x260



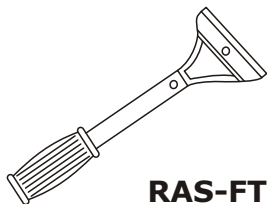
65/PL1F

65/PB2F

Plită netedă/striată, pentru 1 sau 2
arzătoare.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Model plită
65/PL1F	320x270x15	plată, pentru 1 ochi
65/PB2F	320x560x50	striată, pentru 2 ochiuri

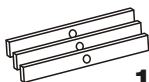
Rașchetă pentru
curățat suprafața de
lucru fry-top.



RAS-FT

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
RAS-FT	100x300x30	0,3

Lame de schimb
pentru rașchetă.



10L-RAS

10L-RAS	Kit 10 lame, pentru rașchetă
---------	------------------------------

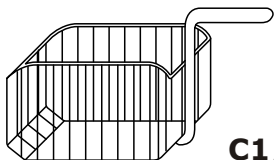
Rocă pentru grătar
cu rocă vulcanică.



40/50

40/50	Rocă vulcanică (vrac 1 Kg)
-------	----------------------------

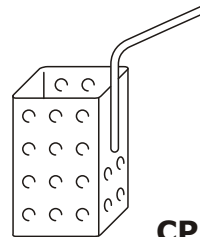
Coș pentru
friteuză.



C1/2FR

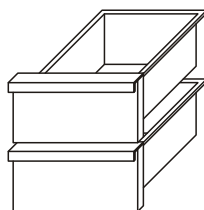
Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
C1/2FR	110x255x110	1
C1FRG	230x255x110	1
C1FRE10	220x300x110	1

Coș pentru
mașină de fiert paste.

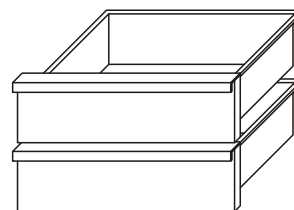


CP/C4

Cod	Tip	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
CP/C4	1/4	140x140x160	0,6



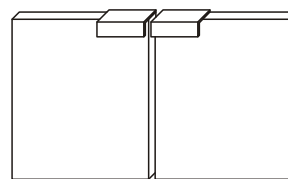
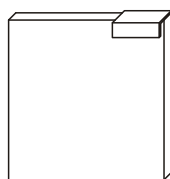
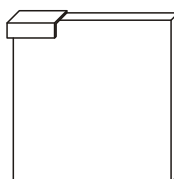
65/40C2



65/70C2

Set 2 sertare pentru suport deschis.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
65/40C2	400x540x400	9
65/70C2	700x540x400	15



65/40PDX 65/40PSX

65/70P2

Ușă stânga/dreapta, set 2 uși, pentru
suport deschis.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
65/40PDX	400x400x20	2
65/40PSX	400x400x20	2
65/70P2	700x400x20	4

Spălător cu 1
cuvă, realizat din inox
AISI 510, prevăzut cu
robinet pentru apă
caldă/rece.

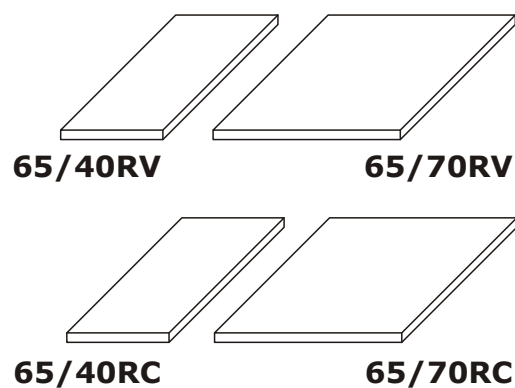


65/70L

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Dimensiuni cuvă (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
65/70L	700x650x280	500x400x150	18

Plan de lucru pentru suport-cadru sau bază deschisă.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
65/40RV	335x535x30	1,5
65/70RV	635x535x30	2,7
65/40RC	335x535x30	1,5
65/70RC	635x535x30	2,7



3. LINIA 700






**70/40PCG
65/40PDX**

70/110PCG

**70/70PCG
65/70P2**

Mașină de gătit pe gaz, suport cu bază deschisă (opțional uși), arzătoare din fontă, distribuție gaz prin supapă de siguranță cu termocuplă.









Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)	Nr. ochiuri x putere
70/40PCG	400x700x850	39	1x3,7kW+1x5,5kW 
70/70PCG	700x700x850	64	2x3,7kW+2x5,5kW 
70/110PCG	1100x700x850	83	4x3,7kW+2x5,5kW 



70/70CFG

70/110CFG

Mașină de gătit pe gaz, cu cuptor/cuptor și dulap închis, arzătoare din fontă, cuptor cu cameră și ușă izolate, încălzire cu arzător cu flacără stabilizată, aprindere piezoelectrică, temperatură reglabilă.






Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Dimensiuni cuptor (L x l x H mm)	Temperatură cuptor (°C)	Greutate (Kg)	Nr. ochiuri x putere	Putere cuptor
70/70CFG	700x700x850	530x540x280	150°C-300°C	95	2x3,7kW+2x5,5kW 	5kW 
70/110CFG	1100x700x850	530x540x280	150°C-300°C	130	4x3,7kW+2x5,5kW 	5kW 
70/70CFGE	700x700x850	530x540x280	-	95	2x3,7kW+2x5,5kW 	3.96kW 
70/110CFGE	1100x700x850	530x540x280	-	130	4x3,7kW+2x5,5kW 	3.96kW 



70/70TPFG

70/110TPFG

Mașină de gătit pe gaz, cu plită unică/plită unică și cuptor/plită unică, 2 ochiuri, cuptor și dulap închis, zone termice diferențiate, cuptor cu cameră și ușă izolate, încălzire cu arzător cu flacără stabilizată, aprindere piezoelectrică, temperatură reglabilă.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Dimensiuni cuptor (L x l x H mm)	Greutate (Kg)	Putere	Putere cuptor
70/70TPG	700x700x850	-	76	1x8,2kW 	-
70/70TPFG	700x700x850	530x540x280	99	1x8,2kW 	5kW 
70/110TPFG	1100x700x850	530x540x280	134	1x3,7kW+1x5,5kW+1x8,2kW 	5kW 

Mașină de gătit electrică, cu suport deschis/cuptor, plite din fontă, 6 posibilități de reglare a temperaturii pentru fiecare plită, indicator luminos în funcționare, cuptor cu cameră și uși izolate, convecție forțată, încălzire cu rezistențe termostatare, temperatură reglabilă.



70/70PCE

70/70CFE

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Temperatură cuptor (°C)	Greutate (Kg)	Nr. plite x putere	Putere cuptor
70/40PCE	400x700x850	-	38	2x2,6kW ⚡	-
70/70PCE	700x700x850	-	57	4x2,6kW ⚡	-
70/70CFE	700x700x850	100°C-300°C	87	4x2,6kW ⚡	3,96kW ⚡

Mașină de gătit electrică, cu plite pătrate, suport deschis/cuptor, dimensiuni plită 220x200 mm, indicator luminos în funcționare, cuptor cu cameră și uși izolate, convecție forțată, încălzire cu rezistențe termostatare, temperatură reglabilă.



70/40PCEQ+
65/40PDX

70/70CFEQ

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Temperatură cuptor (°C)	Greutate (Kg)	Nr. plite x putere	Putere cuptor
70/40PCEQ	400x700x850	-	38	2x2,6kW ⚡	-
70/70PCEQ	700x700x850	-	57	4x2,6kW ⚡	-
70/70CFEQ	700x700x850	100°C-300°C	87	4x2,6kW ⚡	3,96kW ⚡

Mașină de gătit cu plită vetroceramică, cu suport deschis/cuptor, plan de coacere ermetic, ușor de curățat, zone de coacere cu dispozitiv de protecție în caz de supraîncălzire, cuptor cu cameră și uși izolate, convecție forțată, încălzire cu rezistențe termostatare, temperatură reglabilă.



70/40PVE

70/70CFVE

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Temperatură cuptor (°C)	Greutate (Kg)	Nr. plite x putere	Putere cuptor
70/40PVE	400x700x850	-	39	1x2,1kW+1x2,5kW ⚡	-
70/70PVE	700x700x850	-	50	2x2,1kW+2x2,5kW ⚡	-
70/70CFVE	700x700x850	100°C-300°C	80	2x2,1kW+2x2,5kW ⚡	3,96kW ⚡



70/40FTG



70/70FTGS



70/70FTG

Fry-top pe gaz, cu suport deschis, plan de coacere din inox, distribuție uniformă a căldurii, sertar extraibil pentru colectare grăsimi.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Suprafață	Greutate (Kg)	Putere (kW)
70/40FTG	400x700x850	netedă	54	5,7 🔥
70/40FTG-CR	400x700x850	netedă cromată	57	5,7 🔥
70/40FTRG	400x700x850	striată	57	5,7 🔥
70/40FTRG-CR	400x700x850	striată cromată	57	5,7 🔥
70/70FTG	700x700x850	netedă	81	11,4 🔥
70/70FTG-CR	700x700x850	netedă cromată	85	11,4 🔥
70/70FTRG	700x700x850	1/2 netedă, 1/2 striată	81	11,4 🔥
70/70FTRG-CR	700x700x850	cromată, 1/2 netedă, 1/2 striată	85	11,4 🔥
70/70FTRRG	700x700x850	striată	81	11,4 🔥
70/70FTRRG-CR	700x700x850	striată cromată	85	11,4 🔥
70/40FTGS	400x700x850	netedă plană	54	5,7 🔥
70/70FTGS	700x700x850	netedă plană	81	11,4 🔥



70/40FTRE+65/40PDX



70/70FTRE+65/70P2



70/40FTE+65/40PDX

Fry-top electric, cu suport deschis (opțional uși), plan de coacere din inox, distribuție uniformă a căldurii, sertar extraibil pentru colectare grăsimi.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Suprafață	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Alimentare (V)
70/40FTE	400x700x850	netedă	55	4,5 ⚡	380
70/40FTE-CR	400x700x850	netedă cromată	57	4,5 ⚡	380
70/40FTRE	400x700x850	striată	55	4,5 ⚡	380
70/40FTRE-CR	400x700x850	striată cromată	58	4,5 ⚡	380
70/70FTE	700x700x850	netedă	88	9 ⚡	380
70/70FTE-CR	700x700x850	netedă cromată	88	9 ⚡	380
70/70FTRE	700x700x850	1/2 netedă, 1/2 striată	88	9 ⚡	380
70/70FTRE-CR	700x700x850	cromată, 1/2 netedă, 1/2 striată	103	9 ⚡	380
70/70FTRRE	700x700x850	striată	88	9 ⚡	380
70/70FTRRE-CR	700x700x850	striată cromată	103	9 ⚡	380
70/40FTES	400x700x850	netedă plană	55	4,5 ⚡	380
70/70FTES	700x700x850	netedă plană	88	9 ⚡	380

Grătar pe gaz, cu suport deschis (opțional uși), sertar extraibil pentru colectare grăsimi.



70/40GRG

70/70GRG+65/70P2



Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Suprafață	Greutate (Kg)	Putere (kW)
70/40GRG	400x700x850	striată	51	7,5 🔥
70/70GRG	700x700x850	striată	78	15 🔥

Grătar cu rocă vulcanică, cu suport deschis (opțional uși), grilă din fontă, sertar pentru colectare grăsimi.



70/40GRL

70/70GRL+65/70P2



Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)	Putere (kW)
70/40GRL	400x700x850	62	5,5 
70/70GRL	700x700x850	79	11 

Friteuză pe gaz, pe suport închis, cuvă din inox, cu robinet de scurgere și recipient pentru colectare ulei, încălzire cu arzătoare din inox, aprindere piezoelectrică.



70/40FRG13

70/70FRG13



Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Nr. cuve x capacitate	Greutate (Kg)	Putere (kW)
70/40FRG13	400x700x850	1 x 13 litri	51	10,2 
70/70FRG13	700x700x850	2 x 13 litri	76	20,4 

Friteuză electrică, pe suport închis, cuvă din inox, cu robinet de scurgere și recipient pentru colectare ulei, încălzire cu rezistențe.



70/40FRE10

70/70FRE10

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Nr. cuve x capacitate	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Alimentare (V)
70/40FRE10	400x700x850	1 x 10 litri	44	7,5 	380
70/70FRE10	700x700x850	2 x 10 litri	71	15 	380

Aparat pentru menținut cartofii calzi, pe suport deschis, cu cuvă GN1/1.



70/40SPE

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Alimentare (V)
70/40SPE	400x700x850	35	1 ⚡	220

Mașină pentru fiert paste, plan de lucru și fund fals realizate din inox, încălzire cu arzătoare inox cu flacără pilot și aprindere piezoelectrică (pentru varianta pe gaz), sau rezistențe poziționate în interiorul cuvei, comutator cu 6 poziții pentru reglarea temperaturii (pentru varianta electrică). Coșurile nu sunt în dotare.



70/40CPG

70/70CPG

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Nr. cuve x capacitate	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Alimentare (V)
70/40CPG	400x700x850	1x40 litri	50	11,8 🔥	220
70/70CPG	700x700x850	1x40 litri	67	11,8 🔥	220
70/40CPE	400x700x850	1x40litri	45	7,6 ⚡	380
70/70CPE	700x700x850	1x40litri	62	7,6 ⚡	380

Marmită cu încălzire indirectă prin robinet cu valvă de siguranță cu flacără pilot (modelele pe gaz) și rezistențe (modelele electrice).



70/70PGI
70/70PEI

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Capacitate (litri)	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Alimentare (V)
70/70PGI	700x700x850	50	94	13,7 🔥	-
70/70PEI	700x700x850	50	90	12 ⚡	380

Bain-marie electric, pe suport deschis (opțional uși), cu cuvă tip GN1/1 sau GN2/1 (cuvele nu sunt în dotare).



70/40BME

70/70BME+65/70P2

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Număr cuve	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Alimentare (V)
70/40BME	400x700x850	o cuvă GN1/1-h 15	37	1,5 ⚡	220
70/70BME	700x700x850	o cuvă GN2/1-h 15	46	3 ⚡	380



70/70BRE

70/70BRG

Brasieră, cuvă din inox, rabatabilă manual/automat.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Capacitate (litri)	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Alimentare (V)
70/70BRG	700x700x850	44	99	10 🔥	-
70/70BRGM	700x700x850	44	99	10 🔥 /0,3 ⚡	220
70/70BRE	700x700x850	44	102	6,3 ⚡	380
70/70BREM	700x700x850	44	102	6,6 ⚡	380

Element neutru, cu sertar, bază deschisă (opțional uși), realizat din inox.

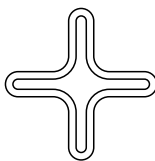


70/40PLC+65/40PDX

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
70/40PLC	400x700x850	28
70/70PLC	700x700x850	41

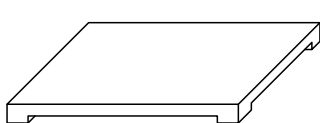
3.1. ACCESORII PENTRU LINIA 700

Grilă de reducere, pentru mașini de gătit.

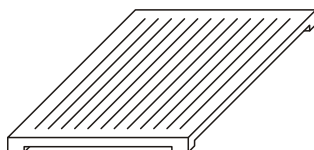


G/RID

Cod	Dimensiuni (L x l mm)
G/RID	260x260



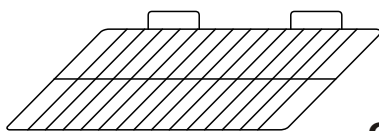
65/PL1F



65/PB2F

Plită netedă/striată, pentru 1 sau 2 arzătoare.

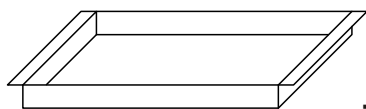
Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Model plită
65/PL1F	320x270x15	plată, pentru 1 ochi
65/PB2F	320x560x50	striată, pentru 2 ochiuri



G/F-GN1/1

Grilă GN1/1, pentru cuptor.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)
G/F-GN1/1	530x325x30

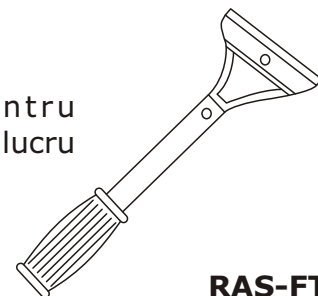


T53x53

Tavă pentru cuptor pe gaz.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)
T53X53X1	530x530x10
T53X53X2	530x530x20
T53X53X4	530x530x40
T53X53X6,5	530x530x65

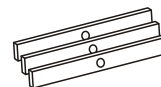
Rașchetă pentru curățat suprafață de lucru fry-top.



RAS-FT

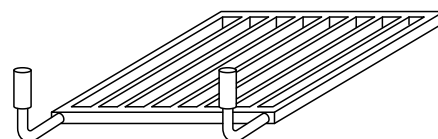
Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
RAS-FT	100x300x30	0,3

Lame de schimb pentru rașchetă.



10L-RAS

10L-RAS	Kit 10 lame, pentru rașchetă
---------	------------------------------

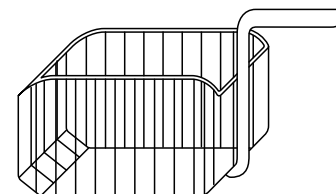


70/GVL

Grătar pentru pește, se utilizează la gratarul cu rocă vulcanică.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
40/GVL	330x620	8
70/GVL	330x620	16

Coș pentru friteuză.



**C1/2FRG13
C1FRG13**

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Capacitate (litri)	Greutate (Kg)
C1/2FRG13	125x290x140	13	1
C1FRG13	260x290x140	13	1
C1/2FR	110x255x110	-	1
C1FRE10	220x300x110	-	1

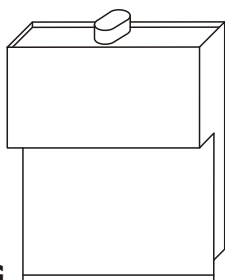
Rocă pentru
grătar cu rocă
vulcanică.



40/50

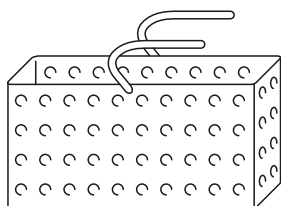
40/50	Rocă vulcanică (vrac 1 Kg)
-------	----------------------------

Coș antivânt, pentru
friteuze pe gaz.

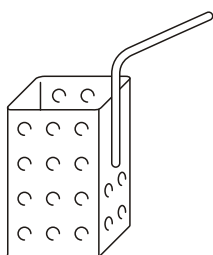


CAM/FRG

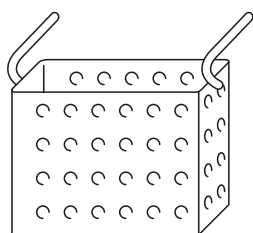
Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
CAM/FRG	700x950x150	1



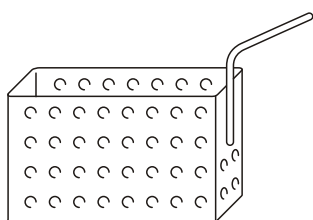
CP/C1



CP/C6



**CP-C1/3
CP-C1/2**



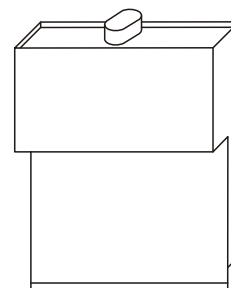
CP/C3

Coș pentru mașină de fiert paste.

Cod	Tip	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
CP/C1	1/1	490x290x200	3
CP/C6	1/4	140x140x200	1
CP/C3	1/3	290x160x200	1
CP/C1/3	1/1	290x160x200	1
CP/C1/2	1/2	240x290x200	1

Capac pentru coș de paste.

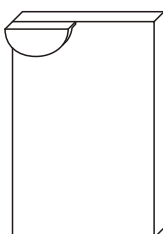
COP/CP	Capac pentru coș de paste GN1/1
--------	---------------------------------



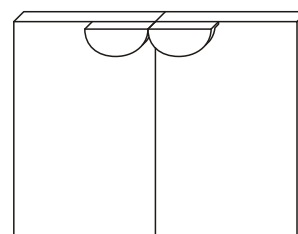
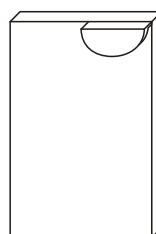
Coș antivânt, pentru
marmite pe gaz.

CAM/PGI

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
CAM/PGI	700x900x150	18



65/40PDX 65/40PSX

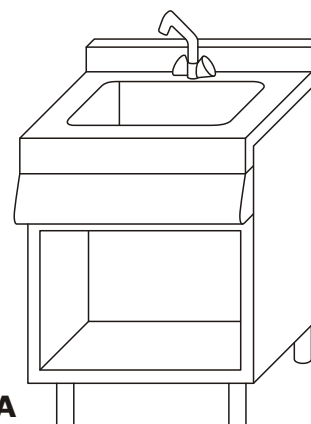


65/70P2

Ușă stânga/dreapta (set 2 uși) pentru
suport deschis.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
70/40PDX	400x400x40	3,2
70/40PSX	400x400x40	3,2
70/70P2	700x400x40	6,4

Spălător cu
1 cuvă, suport
deschis, prevăzut
cu robinet pentru
apă caldă/rece.



70/70LA

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Dimensiuni cuvă (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
70/70LA	700x700x850	500x400x150	29

4. LINIA 700 TOP







70/40PCG-T

70/70PCG-T



70/110PCG-T

Mașină de gătit pe gaz, cu 2/4/6 ochiuri sau plită unică, model de banc.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)	Nr. ochiuri x putere
70/40PCG-T	400x700x280	28	1x3,7kW+1x5,5kW 
70/70PCG-T	700x700x280	50	2x3,7kW+2x5,5kW 
70/110PCG-T	1100x700x280	65	4x3,7kW+2x5,5kW 
70/70TPG-T	700x700x280	55	1x8,2kW 





Mașină de gătit electrică, cu plite rotunde/pătrate, model de banc.



70/70PCE-T





70/40PCEQ-T

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)	Nr. plite x putere
70/40PCE-T	400x700x280	25	2x2,6kW 
70/70PCE-T	700x700x280	40	4x2,6kW 
70/40PCEQ-T	400x700x280	25	2x2,6kW 
70/70PCEQ-T	700x700x280	40	4x2,6kW 

Mașină de gătit electrică, cu plită vitroceramică, model de banc.



70/40PVE-T

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)	Nr. ochiuri x putere
70/40PVE-T	400x700x280	25	1x2,1kW+1x2,5kW 
70/70PVE-T	700x700x280	40	2x2,1kW+2x2,5kW 



70/40FTG-T















70/70FTG-T



70/70FTGS-T

Fry-top pe gaz, model de banc, prevăzut cu sertar pentru colectarea grăsimilor.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Suprafață	Greutate (Kg)	Putere (kW)
70/40FTG-T	400x700x280	netedă	41	5,7 
70/40FTG-CR-T	400x700x280	netedă cromată	43	5,7 
70/40FTRG-T	400x700x280	striată	43	5,7 
70/40FTRG-CR-T	400x700x280	striată cromată	43	5,7 
70/70FTG-T	700x700x280	netedă	78	11,4 
70/70FTG-CR-T	700x700x280	netedă cromată	79	11,4 
70/70FTRG-T	700x700x280	1/2 netedă, 1/2 striată	79	11,4 
70/70FTRG-CR-T	700x700x280	cromată, 1/2 netedă, 1/2 striată	79	11,4 
70/70FTRRG-T	700x700x280	striată	79	11,4 
70/70FTRRG-CR-T	700x700x280	striată cromată	79	11,4 
70/40FTGS-T	400x700x280	netedă plană	41	5,7 
70/70FTGS-T	700x700x280	netedă plană	76	11,4 



70/40FTRE-T















70/70FTRE-T



70/40FTE-T

Fry-top electric, model de banc, prevăzut cu sertar pentru colectarea grăsimilor.



Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Suprafață	Greutate (Kg)	Putere (kW)
70/40FTE-T	400x700x280	netedă	40	4,5 
70/40FTE-CR-T	400x700x280	netedă cromată	42	4,5 
70/40FTRE-T	400x700x280	striată	43	4,5 
70/40FTRE-CR-T	400x700x280	striată cromată	43	4,5 
70/70FTE-T	700x700x280	netedă	77	9 
70/70FTE-CR-T	700x700x280	netedă cromată	78	9 
70/70FTRE-T	700x700x280	1/2 netedă, 1/2 striată	78	9 
70/70FTRE-CR-T	700x700x280	cromată, 1/2 netedă, 1/2 striată	78	9 
70/70FTRRE-T	700x700x280	striată	78	9 
70/70FTRRE-CR-T	700x700x280	striată cromată	78	9 
70/40FTES-T	400x700x280	neteda plana	40	4,5 
70/70FTES-T	700x700x280	neteda plana	76	9 

Grătar pe gaz, model de banc.



70/40GRG-T

70/70GRG-T



Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)	Putere (kW)
70/40GRG-T	400x700x280	36	7,5 
70/70GRG-T	700x700x280	61	15 

Grătar cu rocă vulcanică, model de banc, prevăzut cu sertar pentru colectarea grăsimilor.



70/40GRL-T

70/70GRL-T

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)	Putere (kW)
70/40GRL-T	400x700x850	47	5,5 
70/70GRL-T	700x700x850	61	11 

Friteuză electrică, model de banc.



70/40FRE10T

70/70FRE10T

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Nr. cuve x capacitate	Greutate (Kg)
70/40FRE10T	400x700x280	1 x 10 litri	27
70/70FRE10T	700x700x280	2 x 10 litri	54

Aparat pentru menținut cartofii calzi, model de banc.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
70/40SPE-T	400x700x280	25

70/40SPE-T



Bain-marie electric, model de banc.



70/40BME-T

70/70BME-T

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Capacitate cuve	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Alimentare (V)
70/40BME-T	400x700x280	1x GN1/1-h 15	25	1,5 ⚡	220
70/70BME-T	700x700x280	1xGN2/1-h 15	30	3 ⚡	380

Element neutru cu sertar.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
70/40PLC-T	400x700x280	22
70/70PLC-T	700x700x280	29



70/40PLC-T

Suport deschis pentru susținere elemente linia 700 Top (opțional uși și sertare).

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
65/40B	400x540x570	9
65/70B	700x540x570	11



65/40B



65/70B+65/70P2

Suport deschis cu 2 compartimente, pentru susținere elemente linia 700 Top (opțional uși și sertare).

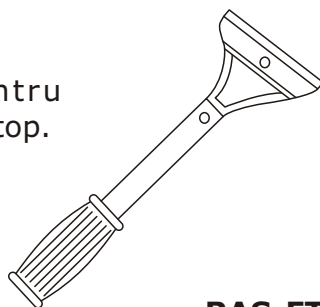
Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
65/80B	800x540x570	13
65/110B	1100x540x570	18
65/140B	1400x540x570	21



65/110B+65/70P2+65/40C2

4.1. ACCESORII PENTRU LINIA 700 TOP

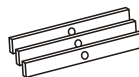
Rașchetă pentru curățare suprafață fry-top.



RAS-FT

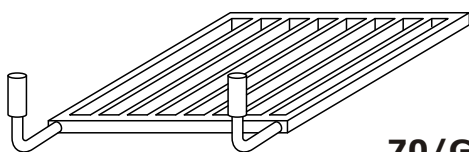
Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
RAS-FT	100x300x30	0,3

Lame de schimb pentru rașchetă.



10L-RAS

10L-RAS	Kit 10 lame, pentru rașchetă
---------	------------------------------



70/GVL

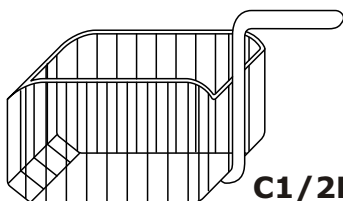
Grătar pentru pește, se utilizează la grătarul cu rocă vulcanică.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
40/GVL	330x620	8
70/GVL	330x620	16

Gratar în formă de "V" și recipient pentru colectare ulei.

40/GVL-A	Accesoriu pentru grătar 70/40GRL
70/GVL-A	Accesoriu pentru grătar 70/40GRL

Coș pentru fritează.



**C1/2FR
C1FRE**

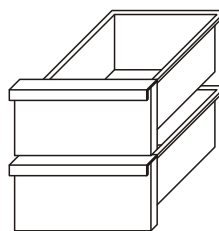
Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
C1/2FR	110x255x110	1
C1FRE	220x300x110	1

Rocă pentru grătar cu rocă vulcanică.

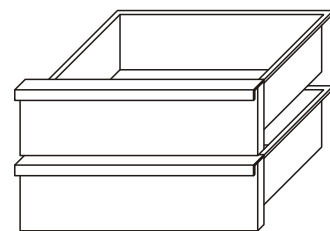


40/50

40/50	Rocă vulcanică (vrac 1 Kg)
-------	----------------------------



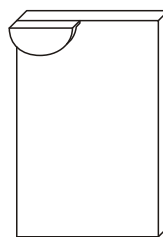
65/40C2



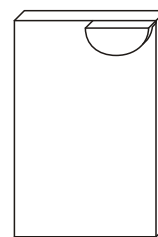
65/70C2

Set 2 sertare pentru suport deschis.

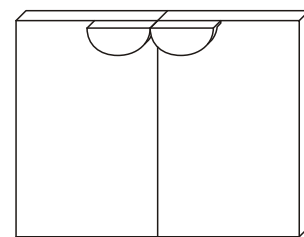
Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
65/40C2	400x540x400	9
65/70C2	700x540x400	15



65/40PDX



65/40PSX



65/70P2

Ușă dreapta/stânga (set 2 uși) pentru suport deschis.

090TNCL

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
70/40PDX	400x400x40	3,2
70/40PSX	400x400x40	3,2
70/70P2	700x400x40	6,4

5. LINIA 700 GAMMA

Mașină de gătit pe gaz, model de banc, plan de lucru din inox 18/10, grosime inox 1,2 mm, grătarul și arzătoarele (Ø 110) demontabile, realizate din



0G0FA0



1G0FA0

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Nr. ochiuri x putere
0G0FA0	350x700x240	2x6kW
1G0FA0	700x700x240	4x6kW
2G0FA0	1050x700x240	6x6kW

Mașină de gătit pe gaz, cu cuptor gaz/electric, static sau ventilat, plan de lucru din inox 18/10, grosime 1,2 mm, flacăra pilot și termocuplă.



1G1FA0G

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Capacitate cuptor	Tip cuptor	Nr. ochiuri x putere	Putere cuptor	Alimentare (V)
1G1FA0G	700x700x900	GN 2/1	static	4x6kW	6kW	220
1G1FA0GV	700x700x900	3 x GN 1/1	ventilat	4x6kW	6kW	220
1G1FA0E	700x700x900	3 x GN 1/1	static	4x6kW	5,2kW	380
1G1FA0EV	700x700x900	3 x GN 1/1	ventilat	4x6kW	5,2kW	380

Mașină de gătit pe gaz, cu 2 ochiuri, plită unică și cuptor, plan de lucru din inox 18/10, grosime inox 1,2 mm, grătarul și 2 arzătoare Ø 110 din fontă emailată - demontabile, cuptor termostatat din inox.







1G1FAPG

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Capacitate cuptor	Putere cuptor	Nr. ochiuri x putere
1G1FAPG	700x700x900	3 x GN 1/1	5,5kW	2x6kW 1x5,5kW

Mașină de gătit pe gaz, cu 6 ochiuri, cuptor static/cu convecție și dulap neutru cu o ușă, plan de lucru din inox 18/10, grosime 1,2 mm, grătarul și arzătoarele (Ø110) demontabile, din fontă emailată.




2G1FA0GV

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Capacitate cuptor	Nr. ochiuri x putere	Putere cuptor
2G1FA0G	1050x700x900	3 x GN 2/1	6x6kW 	6kW 
2G1FA0GV	1050x700x900	3 x GN 1/1	6x6kW 	6kW 

Mașină de gătit pe gaz, cu 4 ochiuri, plită unică centrală, cuptor static și dulap neutru cu o ușă, plan de lucru din inox 18/10, grosime 1,2 mm, grătarul și arzătoarele (Ø110) demontabile, din fontă emailată.



2G1FAPG

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Capacitate cuptor	Nr. ochiuri x putere
2G1FAPG	1050x700x900	3 x GN 2/1	4x6kW+1x6kW 




Mașină de gătit pe gaz, cu plită unică/plită unică și cuptor/plită unică, 2 ochiuri, cuptor și dulap neutru cu o ușă, plan de lucru din inox.



1G1TP0G



2G1TP3G

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Capacitate cuptor	Greutate (Kg)	Temperatură cuptor (°C)	Putere totală (kW)
1G0TP0	700x700x240	-	76	max. + 450°C	10 
1G1TP0G	700x700x900	GN 2/1	99	termostatat 120°C-280°C, max. + 450°C	14,5 
2G1TP3G	1050x700x900	GN 2/1	134	termostatat 120°C-280°C	28 

Mașină de gătit electrică, model de banc, cu plite rotunde/pătrate, realizate din fontă, plan de lucru din inox 18/10, grosime 1,2 mm, plite cu dispozitiv de protecție termică.



0G0PE2



1G0PE1

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Tip plită	Nr. plite x putere	Putere instalată	Alimentare (V)
0G0PE1	350x700x240	rotundă	1x2kW+1x2,6kW ⚡	4,6kW	380
1G0PE1	700x700x240	rotundă	2x2kW+2x2,6kW ⚡	9,2kW	380
2G0PE1	1050x700x240	rotundă	3x2kW+3x2,6kW ⚡	13,8kW	380
0G0PE2	350x700x240	pătrată	2x2,6kW ⚡	5,2kW	380
1G0PE2	700x700x240	pătrată	4x2,6kW ⚡	10,4kW	380
2G0PE2	1050x700x240	pătrată	6x2,6kW ⚡	15,6kW	380

Mașină de gătit electrică, cu plite rotunde, cuptor static/cu convecție și/sau dulap neutru închis, plan de lucru din inox 18/10, grosime 1,2 mm, plite din fontă, prevăzute cu dispozitiv de protecție termică.



1G1PE1E

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Capacitate	Nr. plite x putere	Putere instalată	Alimentare (V)
1G1PE1E	700x700x900	GN 2/1	2x2kW+2x2,6kW ⚡	14,4kW	380
2G1PE1E	1050x700x900	GN 2/1	3x2kW+3x2,6kW ⚡	19,2kW	380
1G1PE1EV	700x700x90	GN 3/1	2x2kW+2x2,6kW ⚡	14,4kW	380
2G1PE1EV	1050x700x900	GN 3/1	3x2kW+3x2,6kW ⚡	19,2kW	380

Mașină de gătit electrică, cu 4 plite pătrate și cuptor static/cu convecție, plan de lucru din inox 18/10, grosime 1,2 mm, plite din fontă, prevăzute cu dispozitiv de protecție termică.



1G1PE2EV

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Capacitate cuptor	Nr. plite x putere	Putere instalată	Alimentare (V)
1G1PE2E	700x700x900	GN 2/1	4x2,6kW ⚡	15,6kW	380
1G1PE2EV	700x700x90	GN 3/1	4x2,6kW ⚡	15,6kW	380

Mașină de gătit electrică, cu 6 plite pătrate și cuptor static/cu convecție, plan de lucru din inox 18/10, grosime 1,2 mm, plite din fontă, prevăzute cu dispozitiv de protecție termică.



2G1PE2EV

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Capacitate cuptor	Nr. plite x putere	Putere instalată	Alimentare (V)
2G1PE2E	1050x700x900	GN 2/1	6x2,6kW ⚡	21kW	380
2G1PE2EV	1050x700x900	GN 3/1	6x2,6kW ⚡	21kW	380

Mașină de gătit cu plită ceramică, model de banc, încălzire cu rezistențe cu infraroșu, 2/4 zone de coacere, plan de lucru din inox 18/10, grosime 1,2 mm.



1G0PEVTR

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Putere rezistenta	Putere instalată	Alimentare (V)
0G0PEVTR	350x700x240	1x1,8kW+1x2,4kW ⚡	4,2kW	380
1G0PEVTR	700x700x240	2x1,8kW+2x2,4kW ⚡	8,4kW	380



0G0FT2G



0G0FT4G



1G0FT4G

Fry-top pe gaz, model de banc, realizat din inox 18/10, grosime 1,2 mm, încălzire cu arzătoare independente comandate de robinet termostatic.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Suprafață	Temperatură (°C)	Putere (kW)
0G0FT1G	350x700x240	netedă	120°C - 340°C	5,5 🔥
0G0FT2G	350x700x240	striată	120°C - 340°C	5,5 🔥
0G0FT4G	350x700x240	netedă cromată	120°C - 280°C	5,5 🔥
0G0FT5G	350x700x240	striată cromată	120°C - 280°C	5,5 🔥
1G0FT1G	700x700x240	netedă	120°C - 340°C	11 🔥
1G0FT2G	700x700x240	striată	120°C - 340°C	11 🔥
1G0FT3G	700x700x240	mixtă, netedă+striată	120°C - 340°C	11 🔥
1G0FT4G	700x700x240	netedă cromată	120°C - 340°C	11 🔥
1G0FT6G	700x700x240	mixtă, netedă+striată	120°C - 340°C	11 🔥



1G0FT4E



0G0FT4E



0G0FT2E

Fry-top electric, model de banc, realizat din inox 18/10, grosime 1,2 mm, încălzire cu rezistențe din inox (AISI 309) poziționate sub planul de lucru.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Suprafață	Temperatură (°C)	Putere (kW)	Alimentare (V)
0G0FT1E	350x700x240	netedă	100°C - 270°C	5,1 ⚡	380
0G0FT2E	350x700x240	striată	100°C - 270°C	5,1 ⚡	380
0G0FT4E	350x700x240	netedă cromată	100°C - 260°C	5,1 ⚡	380
0G0FT5E	350x700x240	striată cromată	100°C - 260°C	5,1 ⚡	380
1G0FT1E	700x700x240	netedă	120°C - 340°C	10,2 ⚡	380
1G0FT2E	700x700x240	striată	120°C - 340°C	10,2 ⚡	380
1G0FT3E	700x700x240	mixtă, netedă+striată	120°C - 340°C	10,2 ⚡	380
1G0FT4E	700x700x240	netedă cromată	120°C - 340°C	10,2 ⚡	380
1G0FT6E	700x700x240	mixtă, netedă+striată	120°C - 340°C	10,2 ⚡	380

Grătar pe gaz, cu rocă ceramică, model de banc, plan de lucru din inox 18/10, grosime 1,2 mm, grilă de susținere realizată din fontă, încălzire cu 2 arzătoare independente, cu flacără pilot, termocuplă și aprindere piezoelectrică.



1G0GRG

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Putere (kW)
1G0GRG	700x700x240	12 🔥

Friteuză pe gaz, model de banc, plan de lucru din inox 18/10, grosime 1,2 mm, termostat de siguranță, control termostatic al temperaturii.







0G0FR5G

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Nr. cuve x capacitate	Putere (kW)
0G0FR5G	350x700x240	1 x 7 litri	7 🔥
1G0FR6G	700x700x240	2 x 7 litri	14 🔥

Friteuză pe gaz, pe suport închis, realizată din inox 18/10, controlul temperaturii cu termostat, comenzi manuale sau electronice cu panou frontal de comandă, display pentru afișarea temperaturii.







1G1FR4G

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Nr. cuve x capacitate	Temperatură (°C)	Putere (kW)
0G1FR3G	350x700x900	1 x 12 litri	100°C - 185°C	11 
1G1FR4G	700x700x900	2 x 12 litri	100°C - 185°C	22 
0G1FR3GD	350x700x900	1 x 12 litri	0°C - 190°C	11 
1G1FR4GD	700x700x900	2 x 12 litri	0°C - 190°C	22 

Friteuză electrică, model de banc, realizată din inox 18/10, controlul temperaturii cu termostat, comenzi manuale sau electronice cu panou frontal de comandă, display pentru afișarea temperaturii.





1G0FR4E

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Nr. cuve x capacitate	Temperatură (°C)	Putere (kW)	Alimentare (V)
0G0FR3E	350x700x240	1 x 9 litri	100°C - 185°C	7,3 	380
1G0FR4E	700x700x240	2 x 9 litri	100°C - 185°C	14,6 	380
0G0FR3ED	350x700x240	1 x 9 litri	0°C - 190°C	7,3 	380
1G0FR4ED	700x700x240	2 x 9 litri	0°C - 190°C	14,6 	380

Bain-marie electric, model de banc, realizat din inox 18/10, încălzire indirectă controlată de termostat și termostat de siguranță.



0G0BME

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Nr. cuve	Temperatură (°C)	Putere (kW)	Alimentare (V)
0G0BME	350x700x240	1	30°C-100°C	1,45 	220
1G0BME	700x700x240	2	30°C-100°C	2,9 	220

Mașină pentru fiert paste, pe suport închis, realizată din inox 18/10, încălzire directă cu arzătoare inox comandate cu robinet supapă, prevăzută cu robinet de admisie apă. Coșurile nu sunt incluse.



1G1CP1G



1G1CP2G

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Nr. cuve x capacitate	Putere (kW)	Alimentare (V)
0G1CP1G	350x700x900	1x26 litri	10	-
1G1CP2G	700x700x900	2x26 litri	20	-
1G1CP1G	700x700x900	1x40 litri	16	-
0G1CP1E	350x700x900	1x26litri	9	380

Brasieră, structură inox 18/10, încălzire cu arzător tubular comandat de termostat, flacără pilot și termocuplă (pentru varianta rabatabilă manual).



1G1BR1G

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Tip cuvă	Capacitate (litri)	Putere (kW)	Alimentare (V)
1G1BR1G	700x700x900	rabatabilă manual	30	12	-
0G1BR3G	350x700x900	fixă 1/1	14	7	-
1G1BR3G	700x700x900	fixă 2/1	30	14	-
1G1BR1E	700x700x900	rabatabilă electric	30	9	380
0G1BR3E	350x700x900	fixă 1/1	14	5	380
1G1BR3E	700x700x900	fixă 2/1	30	10	380






1G1PI1G



1G1PD1G

Marmită cu încălzire directă/indirectă, realizată din inox 18/10, recipient din inox AISI 30, încălzire cu arzător comandat de un robinet supapă cu flacără pilot și termocuplă (pentru varianta cu încălzire directă), generare de vapori de joasă presiune prin intermediul unei rezistențe acționate de un robinet supapă cu flacără pilot și termocuplă sau comutator cu 6 poziții (pentru varianta cu încălzire indirectă).

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Capacitate (litri)	Putere (kW)	Alimentare (V)
1G1PD1G	700x700x900	60	12 	-
1G1PI1G	700x700x900	60	12 	-
1G1PI1E	700x700x900	60	9 	380

Element neutru, fără sertar, realizat din inox 18/10.

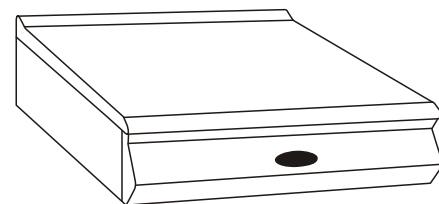
Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
15G0TN	150x700x240	6,73
20G0TN	200x700x240	8
25G0TN	250x700x240	8,5
30G0TN	300x700x240	9
0G0TN	350x700x240	15
1G0TN	700x700x240	-



1G0TN

Element neutru cu sertar, realizat din inox 18/10.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)
1G0TC1	700x700x240



1G0TC1

Element neutru, prevăzut cu orificiu pentru coloană de apă, realizat din inox 18/10 (opțional coloană pentru apă caldă/rece).

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)
0G0TNCL	350x700x240

0G0TNCL+CEA



Suport pentru susținere elemente din linia Gamma, deschis sau cu sertar, realizat din inox 18/10.



1GIVG



0GIVC2

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)
0GIVG	350x700x660
1GIVG	700x700x660
0GIVC1	350x700x660
0GIVC2	350x700x660
2GIVG	1050x700x660
0GITG	350x700x660
1GITG	700x700x660
2GITG	1050x700x660



1GITG

Spălător cu 1 cuvă, pe suport închis, realizat din inox 18/10 (opțional baterie).

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Dimensiuni cuvă (L x l x H mm)
0G1L	350x700x900	290x400x200

0G1L+CEMTV



5.1. ACCESORII PENTRU LINIA 700 GAMMA

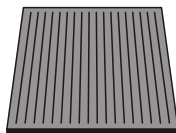
Plită din fontă, se poziționează deasupra unui arzător.



DPF

Cod	Grosime x diametru (mm)	Greutate (Kg)
DPF	15x180	2

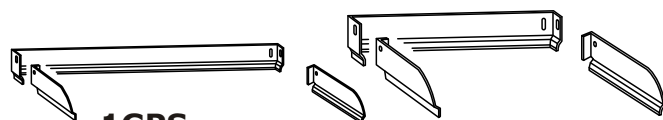
PLSG



PRSG

Plită netedă/striată, realizată din fontă, se poziționează deasupra unui arzător.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Model plită
PLSG	324x280x32	plată, pentru 1 ochi
PRSG	324x280x32	striată, pentru 1 ochi

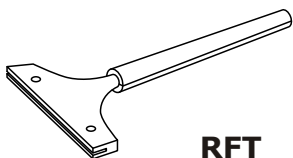


1GPS

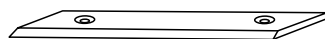
0GPS

Ramă de protecție pentru fry-top.

0GPS	Ramă protecție grătar, din inox, pentru fry-top 35 cm
1GPS	Ramă protecție grătar, din inox, pentru fry-top 70 cm



RFT



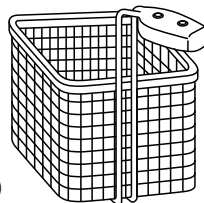
KLL

Rașchetă pentru curățare suprafață fry-top, cu lame de schimb.

RFT	Rașchetă pentru fry-top, greutate 0.25 Kg
KLL	Kit 10 lame netede, pentru rașchetă

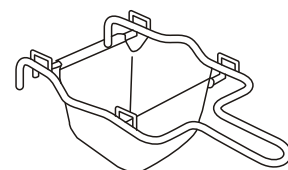
Set 2 coșuri, pentru friteuză de 7/9 litri.

KCFR9



Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Capacitate (litri)
KCFR7V	112x298x85	2 x 7
KCFR9	112x298x115	2 x 9

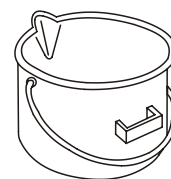
Filtru pentru ulei.



FO

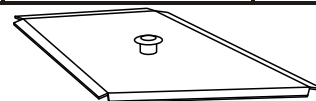
Cod	Greutate (Kg)
FO	1

Recipient pentru colectare ulei.



RO

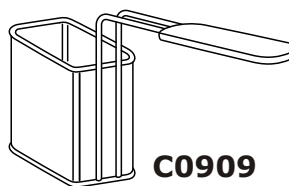
Cod	Dimensiuni (L x H mm)	Capacitate (litri)
RO	350x315	30



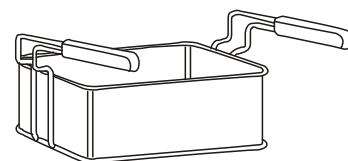
GCV26

Capac pentru mașină de fiert paste, realizat din inox AISI 304.

Cod	Pentru mașină cu capacitate
GCV26	26 litri
GCV40	40 litri

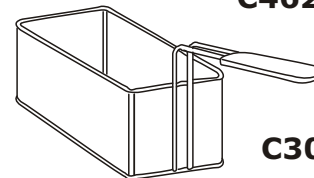


C0909



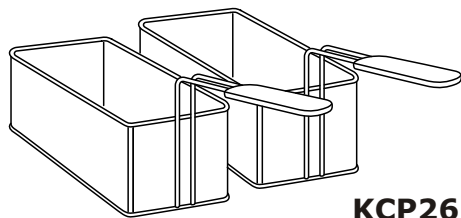
C4627G

Coș pentru mașină de fiert paste.



C3011

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Pentru mașină cu capacitate
C3023	230x306x200	26 litri
C1127	110x270x200	40 litri
C2427	240x270x200	40 litri
C4627G	260x450x200	40 litri
C0909	85x85x200	-
C3011	110x306x200	-

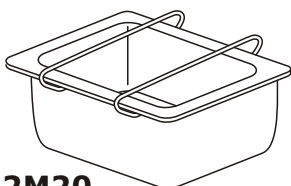


KCP26

Coș pentru mașină de fiert paste.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Pentru mașină cu capacitate	Ambalaj
KCP26	110x306x200	26 litri	set 2 cosuri
KCP40G	110x270x200	40 litri	set 4 cosuri

Cuvă GN1/1, GN1/2, pentru brasiere, realizată din inox.



B12M20

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)
B12M20	325X265X200
B11M20	530X325X200



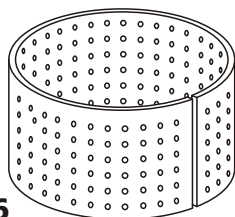
**CVBR35
CVBR70**

Capac pentru brasiere fixe de 350/700 mm, realizat din inox.

CVBR35	Capac inox, pentru brasiere fixe
CVBR70	Capac inox, pentru brasiere fixe

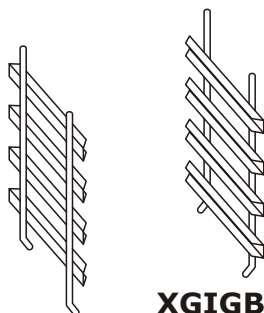
Coș pentru marmită de 60 litri.

CPX6



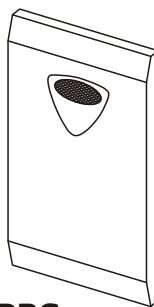
Cod	Greutate (Kg)	Pentru marmită cu capacitate
CPX6	14	60 litri

Set ghidaje pentru cuve GN.

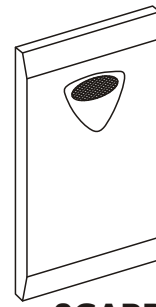


XGIGB

XGIGB	Set ghidaje inox, pentru cuve GN
-------	----------------------------------



OGAPBS



OGAPBD

Ușă batantă stânga/dreapta, realizată din inox, pentru suport deschis.

OGAPBS	Ușă stânga, pentru elemente din linia Gamma
OGAPBD	Ușă dreapta, pentru elemente din linia Gamma

Spălător cu o cuvă, pe suport închis, realizat din inox 18/10 (opțional baterie).

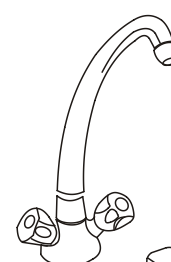


OG1L+CEMTV

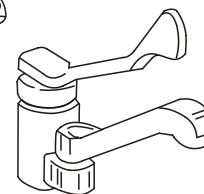
Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Dimensiuni cuvă (L x l x H mm)
OG1L	350x700x900	290x400x200



CEA



CEMTV



CEGTV

Accesorii pentru spălător: coloană de apă, baterie cu robinete, baterie cu mâner.

Cod	Dimensiuni (H mm)	Greutate (Kg)
CEA	-	3
CEMTV	240	2
CEGTV	290	2

6. LINIA 900



90/80CEG









90/120CEG



90/80PCG









Mașină de gătit pe gaz, cu suport deschis, arzătoare din fontă, grila plan de coacere din fontă, robinet de siguranță cu termocuplă și flacără pilot.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)	Nr. ochiuri x putere
90/80CEG	800x900x850	99	2x3,7kW+1x7,5kW+1x5,5kW 
90/120CEG	1200x900x850	145	3x3,7kW+1x7,5kW+2x5,5kW 
90/40PCG	400x900x850	65	1x7,5kW+1x5,5kW 
90/80PCG	800x900x850	104	2x7,5kW+2x5,5kW 
90/120PCG	1200x900x850	147	2x7,5kW+4x5,5kW 
90/160PCG	1600x900x850	192	4x7,5kW+4x5,5kW 

Mașină de gătit pe gaz, cu cuptor/cuptor și dulap închis/cuptor dublu, arzătoare din fontă, grilă plan de coacere din fontă, robinet de siguranță cu termocuplă și flacără pilot, cuptor cu ușa cu pereți dubli, încălzire cu arzător cu flacără stabilizată, aprindere piezoelectrică, distribuție gaz cu ajutorul unei supape termostactice de siguranță cu termocuplă.









90/80CFG

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Dimensiuni cuptor (L x l x H mm)	Temperatură cuptor (°C)	Greutate (Kg)	Nr. ochiuri x putere	Putere cuptor
90/80CFG	800x900x850	530x650x280	150°C-300°C	154	2x5,5kW+2x7,5kW 	7,7kW 
90/120CFG	1200x900x850	530x650x280	150°C-300°C	199	4x5,5kW+2x7,5kW 	7,7kW 
90/120CFGG	1200x900x850	970x660x330		200	4x5,5kW+2x7,5kW 	12kW 
90/160CFG	1600x900x850	530x650x280	150°C-300°C	286	4x5,5kW+4x7,5kW 	2x7,7kW 

Mașină de gătit pe gaz, cu cuptor/ cuptor și dulap/cuptor dublu, arzătoare din fontă, grilă plan de coacere din fontă, robinet de siguranță cu termocuplă și flacără pilot, cuptor electric cu convecție, ușă cu pereți dubli, încălzire cu 3 rezistențe termostatate, întrerupător general, termostat și flacără pilot.









90/120CFGE

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Dimensiuni cuptor (L x l x H mm)	Temperatură cuptor (°C)	Greutate (Kg)	Nr. ochiuri x putere	Putere cuptor
90/80CFGE	800x900x850	530x340x325	100°C-300°C	139	2x5,5kW+2x7,5kW 	3,96kW 
90/120CFGE	1200x900x850	530x340x325	100°C-300°C	185	4x5,5kW+2x7,5kW 	3,96kW 
90/160CFGE	1600x900x850	530x340x325	100°C-300°C	258	4x5,5kW+4x7,5kW 	2x3,96kW 



90/160CFGES

Mașină de gătit pe gaz, cu cuptor/ cuptor și dulap/cuptor dublu, arzătoare din fontă, grilă plan de coacere din fontă, robinet de siguranță cu termocuplă și flacără pilot, cuptor electric static, ușă cu pereți dubli, încălzire cu 3 rezistențe cu termostat reglabil, întrerupător pornit/oprit, termostat și flacără pilot.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Dimensiuni cuptor (L x l x H mm)	Temperatură cuptor (°C)	Greutate (Kg)	Nr. ochiuri x putere	Putere cuptor
90/80CFGES	800x900x850	530x650x280	100°C-300°C	144	2x5,5kW+2x7,5kW 	6kW 
90/120CFGES	1200x900x850	530x650x280	100°C-300°C	185	4x5,5kW+2x7,5kW 	6kW 
90/160CFGES	1600x900x850	530x650x280	100°C-300°C	258	4x5,5kW+4x7,5kW 	2x6kW 





90/80TPFG



90/120TPFG

Mașină de gătit pe gaz, cu plită unică/plită unică și cuptor/plită unică, 2 ochiuri, cuptor și dulap închis, suprafață de coacere din inox, cu zone termice diferențiate, încălzire cu arzător central din fontă, flacăra pilot și aprindere piezoelectrică.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)	Nr. ochiuri x putere	Putere cuptor
90/80TPG	800x900x850	121	1x8,2kW	-
90/80TPFG	800x900x850	166	1x8,2kW	7,7kW 
90/120TPFG	1200x900x850	226	1x5,5kW+1x7,5kW+1x8,2kW	7,7kW 






90/40PCE



90/80PCE+2x90/40P

Mașină de gătit electrică, cu plite pătrate, pe suport deschis (opțional uși), plite din fontă cu margine din inox, 6 posibilități de reglare a temperaturii pentru fiecare plită.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Dimensiuni plită (L x l mm)	Greutate (Kg)	Nr. plite x putere
90/40PCE	400x900x850	300x300	63	1x3kW+1x4kW 
90/80PCE	800x900x850	300x300	103	3x3kW+1x4kW 
90/120PCE	1200x900x850	300x300	145	4x3kW+x4kW 



90/120CFE



**90/80CFE
90/80CFES**

Mașină de gătit electrică, cu plite pătrate, cuptor/cuitor și dulap închis, plite din fontă cu margine din inox, 6 posibilități de reglare a temperaturii pentru fiecare plită, cuptor electric static/cu convecție.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Dimensiuni cuptor (L x l x H mm)	Dimensiuni plită (L x l mm)	Temperatură cuptor (°C)	Greutate (Kg)	Nr. plite x putere	Putere cuptor
90/80CFE	800x900x850	530x340x325	300x300	100°C-300°C	130	3x3kW+1x4kW ⚡	3,96kW ⚡
90/80CFES	800x900x850	530x650x280	300x300	100°C-300°C	141	3x3kW+1x4kW, ⚡	6kW ⚡
90/120CFE	1200x900x850	530x340x325	300x300	100°C-300°C	183	4x3kW+2x4kW ⚡	3,96kW ⚡
90/120CFES	1200x900x850	530x650x280	300x300	100°C-300°C	183	4x3kW+2x4kW ⚡	6kW ⚡



90/40PVE



**90/80CFVE
90/80CFVES**

Mașină de gătit cu plită vitroceramică/cu inducție, pe suport deschis (opțional uși) sau cuptor electric static/cu convecție, 2 sau 4 zone independente de coacere.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Dimensiuni cuptor (L x l x H mm)	Temperatură cuptor (°C)	Greutate (Kg)	Nr. plite x putere	Putere cuptor
90/40PVE	400x900x850	-	-	55	1x2,5kW+1x3,4kW ⚡	-
90/80PVE	800x900x850	-	-	76	2x2,5kW+2x3,4kW ⚡	-
90/80CFVE	800x900x850	530x340x325	100°C-300°C	124	2x2,5kW+2x3,4kW ⚡	3,96kW ⚡
90/80CFVES	800x900x850	530x650x280	100°C-300°C	124	2x2,4kW+2x3,4kW ⚡	6kW ⚡
90/40IND	400x900x850	-	-	70	2x5kW ⚡	-
90/80IND	800x900x850	-	-	105	4x5kW ⚡	-











Fry-top pe gaz, cu suport deschis (opțional uși), plan de coacere din inox cu distribuție uniformă a căldurii, flacăra pilot, aprindere piezoelectrică, alimentare gaz cu ajutorul unui supape de siguranță cu termocuplă.



90/40FTG



90/80FTRG+2x90/40P

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Suprafață	Greutate (Kg)	Putere (kW)
90/40FTG	400x900x850	netedă	84	6,9 
90/40FTRG	400x900x850	striată	74	6,9 
90/80FTG	800x900x850	netedă	128	13,8 
90/80FTRG	800x900x850	1/2 netedă, 1/2 striată	128	13,8 
90/80FTRRG	800x900x850	striată	128	13,8 
90/40FTG-CR	400x900x850	netedă cromată	84	6,9 
90/40FTRG-CR	400x900x850	striată cromată	74	6,9 
90/80FTG-CR	800x900x850	netedă cromată	128	13,8 
90/80FTRG-CR	800x900x850	1/2 netedă, 1/2 striată	128	13,8 
90/80FTRRG-CR	800x900x850	striată cromată	128	13,8 











Fry-top electric, cu suport deschis (opțional uși), plan de coacere din inox cu distribuție uniformă a căldurii, fiecare zonă de coacere este prevăzută cu 3 rezistențe reglate cu termostat.



90/40FTE



90/80FTR+2x90/40PE

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Suprafață	Greutate (Kg)	Temperatură (°C)	Putere (kW)	Alimentare (V)
90/40FTE	400x900x850	netedă	76	50°C - 300°C	6,6 	380
90/40FTRE	400x900x850	striată	76	50°C - 300°C	6 	380
90/80FTE	800x900x850	netedă	128	50°C - 300°C	13,2 	380
90/80FTRE	800x900x850	1/2 netedă, 1/2 striată	128	50°C - 300°C	13,2 	380
90/80FTRRE	800x900x850	striată	128	50°C - 300°C	12 	380
90/40FTE-CR	400x900x850	netedă cromată	78	50°C - 300°C	6,6 	380
90/40FTRE-CR	400x900x850	striată cromată	76	50°C - 300°C	6,6 	380
90/80FTE-CR	800x900x850	netedă cromată	128	50°C - 300°C	13,2 	380
90/80FTRE-CR	800x900x850	striată	128	50°C - 300°C	13,2 	380
90/80FTRRE-CR	800x900x850	striată cromată	128	50°C - 300°C	12 	380



90/40GRL



90/80GRL

Grătar cu rocă vulcanică, pe suport deschis (opțional uși), grilă plan de coacere din inox, sertar pentru colectare grăsimi, flacără pilot, aprindere piezoelectrică.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)	Putere (kW)
90/40GRL	400x900x850	86	8,5
90/80GRL	800x900x850	126	17



90/40FRG13
90/40FRG22



90/80FRG13
90/80FRG22

Friteuză pe gaz, cu suport închis, plan de lucru și cuvă realizate din inox AISI 304, robinet de scurgere poziționat în interiorul compartimentului neutru, alimentarea cu gaz se realizează prin intermediul unei supape de siguranță termostată, cu termocuplă, termostat de siguranță.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Nr. cuve x capacitate	Greutate (Kg)	Putere (kW)
90/40FRG13	400x900x850	1 x 13 litri	66	10,2
90/40FRG22	400x900x850	1 x 22 litri	73	13,6
90/80FRG13	800x900x850	2 x 13 litri	109	20,4
90/80FRG22	800x900x850	2 x 22 litri	124	27,2

Friteuză electrică, pe suport închis, plan de lucru și cuvă realizate din inox AISI 304, robinet de scurgere poziționat în interiorul compartimentului neutru, încălzire cu rezistențe, întrerupător general, termostat de siguranță.



90/40FRE15



90/80FRE15

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Nr. cuve x capacitate	Greutate (Kg)	Temperatură (°C)	Putere (kW)	Alimentare (V)
90/40FRE15	400x900x850	1 x 15 litri	61	100°C - 190°C	10,2 ⚡	380
90/80FRE15	800x900x850	1 x 15 litri	100	100°C - 190°C	20,4 ⚡	380

Aparat pentru menținut cartofii calzi, pe suport deschis.



90/40SPE

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
90/40SPE	400x900x850	45

Mașină pentru fiert paste, plan de lucru și suport coșuri realizate din inox 18/10, cuvă din inox AISI 316, încălzire cu arzător din inox, plasat sub cuvă, flacără pilot, aprindere piezoelectrică (pentru modelele pe gaz), comutator cu 4 poziții, flacără pilot (pentru modelele electrice). Coșurile nu sunt în dotare.



90/80CPG



90/40CPE

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Nr. cuve x capacitate	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Alimentare (V)
90/40CPG	400x900x850	1x40 litri	65	11,8 🔥	-
90/80CPG	800x900x850	2x40 litri	112	23,6 🔥	-
90/40CPE	400x900x850	1x40litri	56	7,6 ⚡	380
90/80CPE	800x900x850	2x40litri	89	15,2 ⚡	380





Bain-marie, pe suport deschis (opțional uși), plan de lucru, cuvă și fund realizate din inox 18/10, încălzire cu arzător din inox poziționat sub cuvă, alimentarea cu gaz se realizează cu ajutorul unui robinet termostatat cu valvă de siguranță, flacără pilot, aprindere piezoelectrică (pentru modelele pe gaz), încălzire cu rezistențe, întrerupător general, termostat reglabil (pentru modelele electrice). Cuvele nu sunt incluse.



90/40BMG
90/40BME



90/80BMG
90/80BME + 2x90/40P

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Dimensiuni cuvă (L x l mm)	Temperatură (°C)	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Alimentare (V)
90/40BMG	400x900x850	305x630x155	30°C-90°C	55	3,5 	-
90/80BMG	800x900x850	700x630x155	30°C-90°C	87	7 	-
90/40BME	400x900x850	305x630x155	30°C-90°C	52	2,2 	220
90/80BME	800x900x850	705x630x155	30°C-90°C	85	4,4 	380













90/120BRG
90/120BRE



90/80BRG
90/80BRGM
90/80BRE









Tigaie basculantă, rabatabilă manual/automat, cuvă din inox, încălzire cu arzătoare cu flacără stabilizată, poziționate sub cuvă, valvă de siguranță termostatică, flacără pilot, aprindere piezoelectrică (pentru modelele pe gaz), încălzire cu rezistențe poziționate sub cuvă, întrerupător general, termostat reglabil, flacără pilot (pentru modelele electrice).

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Capacitate (litri)	Temperatură (°C)	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Alimentare (V)
90/80BRG	800x900x850	70	90°C-300°	150	16 	-
90/120BRG	1200x900x850	112	90°C-300°C	202	21 	-
90/80BRGM	800x900x850	70	90°C-300°C	158	16  /0,3 	220
90/120BRGM	1200x900x850	112	90°C-300°C	210	21  /0,3 	220
90/80BRE	800x900x850	70	50°C-300°C	156	10 	380
90/120BRE	1200x900x850	112	50°C-300°C	204	15 	380
90/80BREM	800x900x850	164	50°C-300°C	164	10,3 	380
90/120BREM	1200x900x850	212	90°C-300°C	212	15,32 	380

Marmită pe gaz simplă/sub presiune, cu încălzire directă/indirectă, carcasă, plan de lucru, cuvă și capac realizate din inox 18/10, valve de siguranță cu manometru, robinet apă, încălzire cu arzătoare, flacăra pilot, aprindere piezoelectrică.







**90/80PGI
90/80PGD**

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Capacitate (litri)	Greutate (Kg)	Putere (kW)
90/80PGD100	800x900x850	100	114	24 
90/80PGD150	800x900x850	150	118	24 
90/80PGI100	800x900x850	100	139	24 
90/80PGI150	800x900x850	150	143	24 
90/80PGDA100	800x900x850	100	120	24 
90/80PGDA150	800x900x850	150	124	24 
90/80PGIA100	800x900x850	100	145	24 
90/80PGIA150	800x900x850	150	149	24 

Marmită electrică simplă/sub presiune, cu încălzire directă/indirectă, carcasă, plan de lucru, cuvă și capac realizate din inox 18/10, valve de siguranță cu manometru, robinet apă, încălzire cu rezistențe, comutator cu 4 poziții, flacăra pilot, termostat de siguranță.



**90/80PEI
90/80PEIA**

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Capacitate (litri)	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Alimentare V
90/80PEI100	800x900x850	100	124	16 	380
90/80PEI150	800x900x850	150	128	16 	380
90/80PEIA100	800x900x850	100	130	16 	380
90/80PEIA150	800x900x850	150	134	16 	380

Element neutru cu sertar, bază deschisă, plan de lucru din inox.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
90/40PLC	400x900x850	62
90/80PLC	800x900x850	77

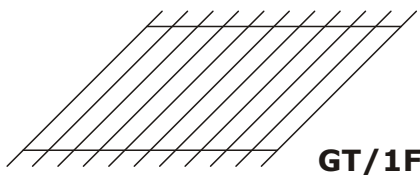


90/40PLC



90/80PLC

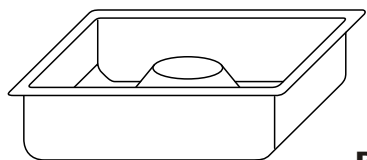
6.1. ACCESORII PENTRU LINIA 900



GT/1F

Grilă din inox pentru mașină de gătit.

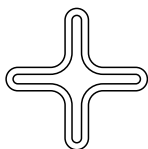
Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)
GT/1F	347x347x40



BI/1F

Cuvă din inox pentru mașină de gătit.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)
BI/1F	330x330x80

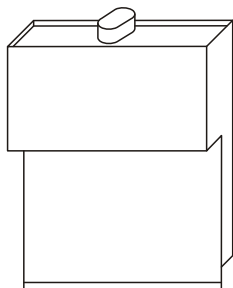


G/RID

Grilă de reducere, pentru mașină de gătit.

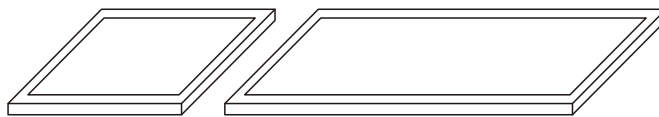
Cod	Dimensiuni (L x l mm)
G/RID	260x260

Coș antivânt pentru mașină de gătit cu plită unică.



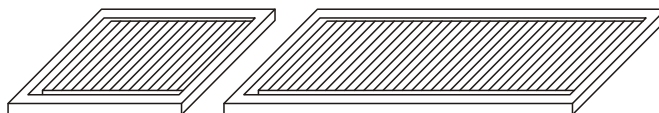
90/80CAM/TPG

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
90/80CAM/TPG	800x840x170	18



90/PL1F

90/PL2F

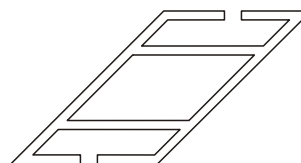


90/PR1F

90/PR2F

Plită netedă/striată, pentru 1 sau 2 arzătoare.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Model plită	Greutate (Kg)
90/PL1F	370x370x12	netedă, pentru 1 arzător	12
90/PL2F	370x820x12	netedă, pentru 2 arzătoare	29
90/PR1F	370x370x12	striată, pentru 1 arzător	12
90/PR2F	370x820x12	striată, pentru 2 arzătoare	29



90/G-RID

Grilă de reducere, pentru mașină de gătit.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)
90/G-RID	367x108x20

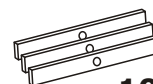
Rașchetă pentru curățat suprafață fry-top.



RAS-FT

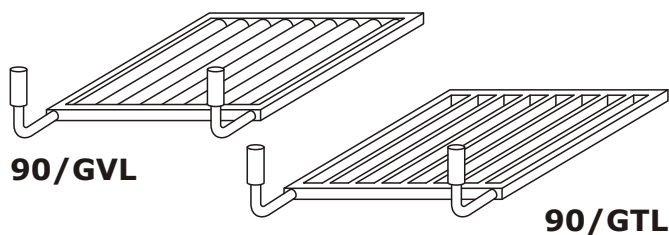
Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
RAS-FT	100x300x30	0,3

Lame de schimb pentru rașchetă.



10L-RAS

10L-RAS	Kit 10 lame, pentru rașchetă
---------	------------------------------



90/GVL

90/GTL

Grătar pentru carne/pește, se utilizează la grătarul cu rocă vulcanică.

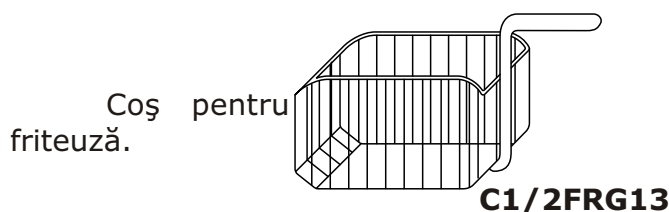
Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
90/GTL	360x700	8
90/GVL	360x700	7

Rocă pentru grătar cu rocă vulcanică.



40/50

40/50	Rocă vulcanică (vrac 1 kg)
-------	----------------------------

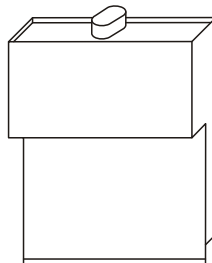


Coș pentru fritează.

C1/2FRG13

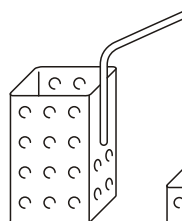
Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Capacitate (litri)	Greutate (Kg)
C1/2FRG13	125x290x140	13	1
C1FRG13	260x290x140	13	1
C1/2FRG22	150x400x140	22	1,5
C1/2FR	110x255x110	10	1
C1FRE10	220x300x110	10	1
C1/1FRE15	235x390x120	15	-
C1/2FRE15	125x380x110	15	-
C1/1FRE22	320x400x120	22	-

Coș antivânt, pentru friteuze.

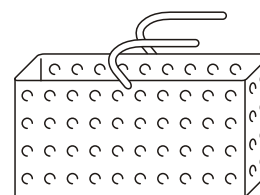


90/80CAM/FRG

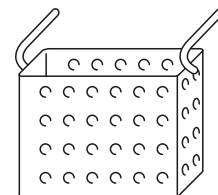
Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
90/80CAM/FRG	800x840x170	18
90/80CAM/FRG22	800x840x170	18



CP/C6



CP-C1



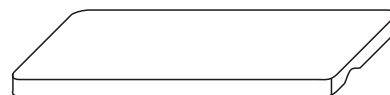
CP-C1/3

CP-C1/2

Coș pentru mașină de fiert paste.

Cod	Tip	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
CP/C1	1/1	490x290x200	3
CP/C1/3	1/3	290x160x200	1
CP/C1/2	1/2	240x290x200	1
CP/C6	1/6	140x140x200	1

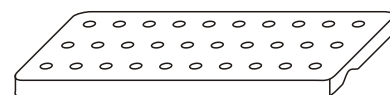
COP/CP	Capac pentru coș de paste GN1/1
--------	---------------------------------



PN-90CP

Plan din polietilenă pentru mașină de fiert paste.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
PN-90CP	395x210x20	2

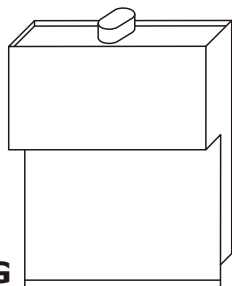


GC-90CP

Picurător din inox pentru mașină de fiert paste.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
GC-90CP	395x255x15	0,8

Coș antivânt,
pentru mașină de fiert
paste pe gaz.



90/80CAM/CPG

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
90/80CAM/CPG	800x840x170	18

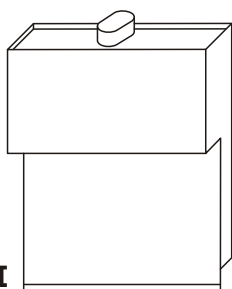
Pâlnie
scurgere apă,
pentru marmite.



IMB/P 100
IMB/P 150

Cod	Dimensiuni (Ø x Ø x H mm)	Capacitate (litri)
IMB/P100	100x150x440	100
IMB/P150	100x150x280	150

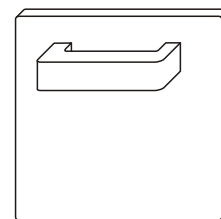
Coș antivânt,
pentru marmită pe
gaz.



90/80CAM/PGI

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
90/80CAM/PGI	800x900x850	18

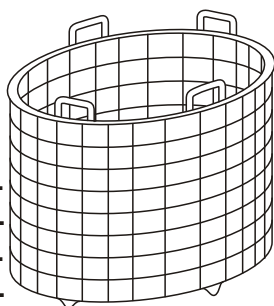
Ușă pentru suport
cu bază deschisă.



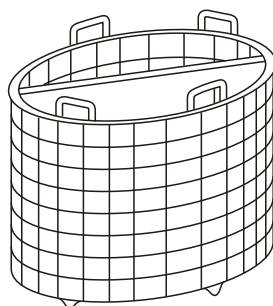
90/40P

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
90/40P	400x400x40	3,5

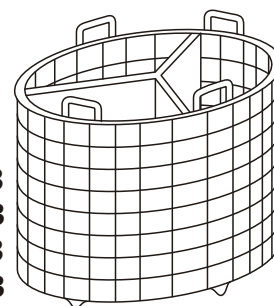
CP/101
CR/101
CP/151
CR/151



CP/102
CR/102
CP/152
CR/152



CP/103
CR/103
CP/153
CR/153



Coș paste, cu 1, 2 sau 3 compartimente, se folosește la marmite.





Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Diametru găuri (mm)	Nr. compartimente	Capacitate marmită (litri)
CP/101	520x370	5	1	100
CR/101	520x370	3	1	100
CP/151	520x440	5	1	150
CR/151	520x440	3	1	150
CP/102	520x370	5	2	100
CR/102	520x370	3	2	100
CP/152	520x440	5	2	150
CR/152	520x440	3	2	150
CP/103	520x370	5	3	100
CR/103	520x370	3	3	100
CP/153	520x440	5	3	150
CR/153	520x440	3	3	150

7. LINIA 900 ALPHA

Mașină de gătit pe gaz, model de banc, plan de lucru din inox 18/10, grătarul și arzătoarele din fontă, comandă cu robinet supapă, lampă pilot și termocuplă.



090FAA

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Nr. ochiuri	Greutate (Kg)	Putere (kW)
090FAA	400x900x240	2	23	17 
190FAA	800x900x240	4	58	34 
290FAA	1200x900x240	6	90	51 
190FAB	800x900x240	2	58	24 







Mașină de gătit pe gaz, plan de lucru din inox 18/10, grătar și arzătoare din fontă, comandă cu robinet supapă, lampă pilot și termocuplă, cuptor static termostatat din inox AISI 430, ghidaje inox-demontabile (opțional set 4 picioare reglabile în înălțime).



291FAG+KPW





391FAG+KPW

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Nr. ochiuri	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Nr. cuptoare
191FAAG	800x900x720	4	150	41,5 	1 
291FAG	1200x900x720	6	165	58,5 	1 
391FAG	1600x900x720	8	210	83 	2 

Mașină de gătit pe gaz, cu 2 ochiuri, plită unică și cuptor, plan de lucru din inox 18/10, grătar și arzătoarele din fontă emailată, comandă cu robinet supapă, lampă pilot și termocuplă, cuptor static termostatat din inox AISI 430, ghidaje inox demontabile (opțional set 4 picioare reglabile în înălțime).





191FABG+KPW

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Nr. ochiuri	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Nr. cuptoare
191FABG	800x900x720	2	150	31,5 	1 

Mașină de gătit pe gaz, cu plită unică, model de banc, plan de lucru din inox 18/10, grosime 2 mm, încălzire cu arzător comandat de robinet cu valvă, flacără pilot, termocuplă și aprindere piezoelectrică (pentru modelul 090FAVA).



190TPO

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)	Temperatură (°C)	Putere (kW)
090FAVA	400x900x240	28	max. 400°C	7 
190TPO	800x900x240	115	max. 500°C	12 







191TPG+KPW



291TPCG+KPW



Mașină de gătit pe gaz, cu plită unică și cuptor/plită unică, 2 ochiuri și cuptor, realizată din inox 18/10, grosime 2 mm, plită din inox special, grilă plan de lucru și arzătoare din fontă, flacără pilot, termocuplă (opțional set 4 picioare reglabile în înălțime).

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)	Temperatură cuptor (°C)	Putere (kW)	Nr. cuptoare
191TPG	800x900x720	170	80°C - 320°C	19,5 	1 
291TPCG	1200x900x720	190	-	36,5 	1 

Mașină de gătit electrică, cu plite pătrate, model de banc, plan de lucru din inox 18/10, grosime 2 mm, plite prevăzute cu dispozitiv de protecție termică, acționate de comutator cu 5 poziții.



090PE4

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)	Nr. plite x putere	Alimentare (V)
090PE4	400x900x240	42	2x4 kW 	380
190PE4	800x900x240	50	4x4 kW 	380

Mașină de gătit electrică, cu 4 plite pătrate și cuptor, plan de lucru din inox, grosime 2 mm, plite prevăzute cu dispozitiv de protecție termică, acționate de comutator cu 5 poziții, cuptor static din inox AISI 430 cu ghidaje inox demontabile (opțional set 4 picioare reglabile în înălțime).



191PE4E+KPW

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Temperatură (°C)	Greutate (Kg)	Nr. plite x putere	Putere totală	Alimentare (V)
191PE4E	800x900x720	30°C - 300°C	125	4x4kW ⚡	21,4kW ⚡	380



091VT1I+KPW



191VT1I+KPW

Mașină de gătit electrică, cu plită vetroceramică, cu inducție, pe suport închis, structură inox 18/10, grosime 2 mm, 2/4 zone independente de coacere, senzor pentru oale, dispozitiv automat de control, răcire forțată a componentelor electronice (opțional set 4 picioare reglabile în înălțime).










Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Nr. uși	Nr. plite x putere	Alimentare (V)
091VT1I	400x900x720	1	2x5kW ⚡	380
191VT1I	800x900x720	2	4x5kW ⚡	380

Fry-top pe gaz, model de banc, realizat din inox 18/10, grosime 2 mm, plan de coacere din fier lucios, încălzire cu arzătoare comandate de valvă termostată.



190FT6G










190FT4G

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Suprafață	Greutate (Kg)	Temperatură (°C)	Putere (kW)
090FT1G	400x900x240	netedă	60	140°C - 340°C	9 
090FT2G	400x900x240	striată	60	140°C - 340°C	9 
190FT1G	800x900x240	netedă	80	140°C - 340°C	18 
190FT2G	800x900x240	striată	80	140°C - 340°C	18 
190FT3G	800x900x240	mixtă, netedă+striată	80	140°C - 340°C	18 
090FT4G	400x900x240	netedă cromată	65	120°C - 280°C	9 
090FT5G	400x900x240	striată cromată	65	120°C - 280°C	9 
190FT4G	800x900x240	netedă cromată	85	120°C - 280°C	18 
190FT6G	800x900x240	mixtă, netedă+striată cromată	85	120°C - 280°C	18 

Fry-top electric, model de banc, realizat din inox 18/10, grosime 2 mm, plan de coacere din fier lucios, încălzire cu rezistențe din inox AISI304L, controlul temperaturii cu termostat.



090FT2E



Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Suprafață	Greutate (Kg)	Temperatură (°C)	Putere (kW)	Alimentare (V)
090FT1E	400x900x240	netedă	60	100°C - 270°C	6,6 	380
090FT2E	400x900x240	striată	60	100°C - 270°C	6,6 	380
190FT1E	800x900x240	netedă	95	100°C - 270°C	13,2 	380
190FT2E	800x900x240	striată	80	100°C - 270°C	13,2 	380
190FT3E	800x900x240	mixtă, netedă+striată	80	100°C - 270°C	13,2 	380
090FT4E	400x900x240	netedă	65	100°C - 270°C	6,6 	380
090FT5E	400x900x240	striată cromată	65	100°C - 270°C	6,6 	380
190FT4E	800x900x240	netedă cromată	80	100°C - 270°C	13,2 	380
190FT6E	800x900x240	striată cromată	85	100°C - 270°C	13,2 	380

Grătar cu rocă ceramică, model de banc, realizat din inox 18/10, grosime 2 mm, grilă din fontă, încălzire cu arzător pe gaz, cu flacăra pilot, termocuplă, aprindere piezoelectrică.



090GRG

190GRG









Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)	Putere (kW)
090GRG	400x900x240	25	6,8 
190GRG	800x900x240	105	18 

Friteuză pe gaz, cu suport închis, structură inox 18/10, grosime 2 mm, comenzi manuale/electronice, controlul temperaturii cu termostat (la modelele cu comenzi manuale), panou electronic de comandă pentru controlul și vizualizarea temperaturii (la modelele cu comenzi electronice) (opțional set 4 picioare reglabile în înălțime).



191FR2GD+KPW

091FR1G+KPW

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Nr. cuve x capacitate	Greutate (Kg)	Temperatură (°C)	Putere instalată (kW)	Putere (kW)	Alimentare (V)
091FR1G	400x900x720	1 x 22 litri	70	100°C - 190°C	0,03	21 	220
191FR2G	800x900x720	2 x 22 litri	118	100°C - 190°C	0,05	42 	220
091FR3G	400x900x720	1 x 12 litri	70	100°C - 190°C	0,03	11 	220
191FR4G	800x900x720	2 x 12 litri	120	100°C - 190°C	0,05	22 	220
091FR1GD	400x900x720	1 x 22 litri	70	0°C - 190°C	0,03	21 	220
191FR2GD	800x900x720	2 x 22 litri	120	0°C - 190°C	0,06	42 	220
091FR3GD	400x900x720	1 x 12 litri	70	0°C - 190°C	0,03	11 	220
191FR4GD	800x900x720	2 x 12 litri	120	0°C - 190°C	0,06	22 	220

Friteuză electrică, cu suport închis, structură inox 18/10, grosime 2 mm, comenzi manuale/electronice, controlul temperaturii cu termostat (la modelele cu comenzi manuale), panou electronic de comandă pentru controlul și vizualizarea temperaturii (la modelele cu comenzi electronice) (opțional set 4 picioare reglabile în înălțime).



191FR2ED+KPW

091FR1E+KPW

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Nr. cuve x capacitate	Greutate (Kg)	Temperatură (°C)	Putere (kW)	Alimentare (V)
091FR1E	400x900x720	1 x 21 litri	70	105°C - 185°C	18 ⚡	380
191FR2E	800x900x720	2 x 21 litri	88	105°C - 185°C	36 ⚡	380
091FR3E	400x900x720	1 x 9 litri	70	105°C - 185°C	7,3 ⚡	380
191FR4E	800x900x720	2 x 9 litri	88	105°C - 185°C	14,6 ⚡	380
091FR1ED	400x900x720	1 x 21 litri	70	0-190°C	18 ⚡	380
191FR2ED	800x900x720	2 x 21 litri	85	0-190°C	36 ⚡	380
091FR3ED	400x900x720	1 x 9 litri	70	0-190°C	7,3 ⚡	380
191FR4ED	800x900x720	2 x 9 litri	85	0-190°C	14,6 ⚡	380



Mașină pentru fiert paste, realizată din inox 18/10, grosime 2 mm, cuvă din inox AISI 316L, încălzire cu arzătoare inox, prevăzută cu robinet pentru alimentare cu apă (opțional set 4 picioare reglabile în înălțime).

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Nr. cuve x capacitate	Greutate (Kg)	Putere (kW)
091CP1G	400x900x720	1x40 litri	90	15 🔥
191CP1G	800x900x720	1x80 litri	94	30 🔥
191CP2G	800x900x720	2x40 litri	120	30 🔥

Mașină automată de fiert paste, plan de lucru din inox 18/10, grosime 2mm, cuvă și coș perforat realizate din inox (opțional set 4 picioare reglabile în înălțime).

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Capacitate	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Alimentare (V)
191CP1GA	800x900x720	150 litri	200	25 🔥	380

Mașină de fiert paste, realizată din inox 18/10, grosime 2 mm, cuvă din inox AISI 316L, încălzire directă cu rezistență poziționată în interiorul cuvei, comandată de comutator cu 5 poziții (opțional set 4 picioare reglabile în înălțime).





Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Nr. cuve x capacitate	Putere (kW)	Alimentare (V)
091CP1E	400x900x720	1x40 litri	12 ⚡	380

Bain-marie, model de banc, realizat din inox 18/10, grosime 2 mm, încălzire indirectă controlată de termostat, termostat de siguranță. Cuvele nu sunt incluse.



090BM1G

190BM2G

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Capacitate cuve	Temperatură (°C)	Greutate (Kg)	Putere (kW)
090BM1G	400x900x240	1	30°C-90°C	16	5 
190BM2G	800x900x240	2	30°C-90°C	35	8 
090BM1E	400x900x240	1	30°C-90°C	29	3 
190BM2E	800x900x240	2	30°C-90°C	35	6 

















191BR1G+KPW

291BR2GA+KPW

191BR2GA+KPW

Tigaie basculantă, rabatabilă manual/automat, realizată din inox 18/10, grosime 2 mm, cuvă din inox AISI304, fund din fier/inox, încălzire cu arzător poziționat în interiorul cuvei, termostat pentru controlul temperaturii (opțional set 4 picioare reglabile în înălțime).

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Capacitate (litri)	Temperatură (°C)	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Putere instalată (kW)	Alimentare (V)
191BR1G	800x900x720	85	100°C-270°C	174	20 	0,03 	220
191BR2G	800x900x720	85	100°C-270°C	160	20 	0,03 	220
291BR1G	1200x900x720	132	100°C-270°C	220	30 	0,03 	220
291BR2G	1200x900x720	132	100°C-270°C	225	30 	0,03 	220
191BR1GA	800x900x720	85	100°C-270°C	160	20 	0,12 	220
291BR1GA	1200x900x720	132	100°C-270°C	240	30 	0,15 	220
291BR2GA	1200x900x720	132	100°C-270°C	255	30 	0,15 	220

Tigaie basculantă, rabatabilă manual/automat, realizată din inox 18/10, grosime 2 mm, cuvă din inox AISI304, fund din fier/inox, încălzire cu rezistențe, termostat pentru controlul temperaturii (opțional set 4 picioare reglabile în înălțime).



291BR2EA+KPW

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Capacitate (litri)	Temperatură (°C)	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Alimentare (V)
191BR1E	800x900x720	85	100°C-270°C	186	12 ⚡	380
191BR2E	800x900x720	85	100°C-270°C	160	12 ⚡	380
291BR1E	1200x900x720	132	100°C-270°C	220	18 ⚡	380
291BR2E	1200x900x720	132	100°C-270°C	255	18 ⚡	380
191BR2EA	800x900x720	85	100°C-270°C	160	12 ⚡	380
291BR2EA	1200x900x720	132	100°C-270°C	255	18 ⚡	380



191PD2G+KPW

291PD3+KPW



291PI3G+KPW

Marmită pe gaz, cu încălzire directă/indirectă, simplă sau sub presiune, realizată din inox 18/10, grosime 2 mm, cuvă din inox, încălzire cu arzătoare comandate de robinete cu valvă (opțional set 4 picioare reglabile în înălțime).

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Capacitate (litri)	Greutate (Kg)	Putere (kW)
191PD1G	800x900x720	100	140	24 🔥
191PD2G	800x900x720	150	115	24 🔥
291PD3G	1200x900x720	250	290	38 🔥
191PI1G	800x900x720	100	135	24 🔥
191PI2G	800x900x720	150	150	24 🔥
291PI3G	1200x900x720	250	290	35 🔥
191PI1GA	800x900x720	100	155	24 🔥
191PI2GA	800x900x720	150	145	24 🔥

Marmită electrică, cu încălzire directă/indirectă, simplă sau sub presiune, realizată din inox 18/10, grosime 2 mm, cuvă din inox, încălzire cu rezistențe (opțional set 4 picioare reglabile în înălțime).



191PI2E+KPW

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Capacitate (litri)	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Alimentare (V)
191PI2E	800x900x720	150	135	14 ⚡	380
291PI3E	1200x900x720	250	290	24 ⚡	380
191PI2EA	800x900x720	150	135	14 ⚡	380

Marmită pe vapori, simplă sau sub presiune, realizată din inox 18/10, grosime 2 mm, încălzire indirectă cu vapori produși de un generator extern (opțional set 4 picioare reglabile în înălțime).



191PI2V+KPW

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Capacitate (litri)	Greutate (Kg)	Consum abur (Kg/h)
191PI2V	800x900x720	145	135	25
191PI2VA	800x900x720	145	145	25



190PN

190TN

Plan neutru, realizat din inox AISI 304, grosime 2 mm.

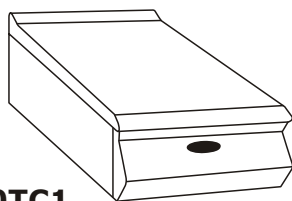
Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
090PN	400x900x60	24
090TN	400x900x240	25
190PN	800x900x60	30
190TN	800x900x240	60



090TNCL

Element neutru, cu coloană pentru apă, realizat din inox 18/10, grosime 2 mm.

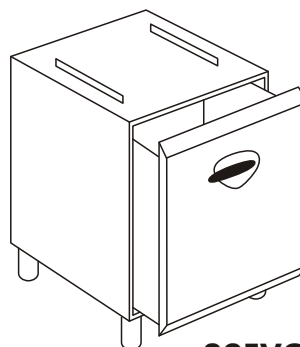
Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)
090TNCL	400x900x240



090TC1

Element neutru cu sertar(e), realizat din inox 18/10, grosime 2mm.

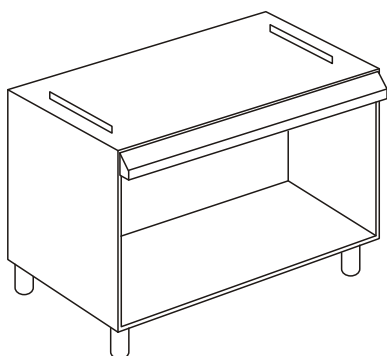
Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
090TC1	400x900x240	38
190TC2	800x900x240	60



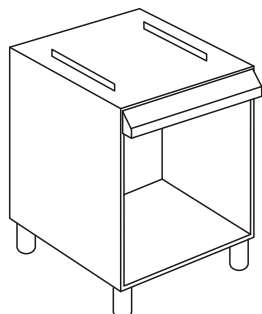
09IVC+KPW1

Suport cu sertar mare, realizat din inox 18/10 (opțional set 4 picioare reglabile în înălțime).

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
09IVC1	400x900x480	28



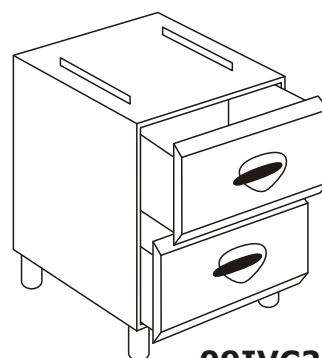
19IVG+KPW



09IVG+KPW

Suport deschis, pentru susținere elemente linia 900, structură inox (opțional set 4 picioare reglabile în înălțime).

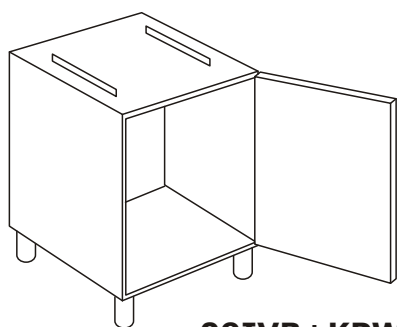
Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
09IVG	400x900x480	23
19IVG	800x900x480	40



09IVC2+KPW

Suport cu 2 sertare mici, realizat din inox 18/10, (opțional set 4 picioare reglabile în înălțime).

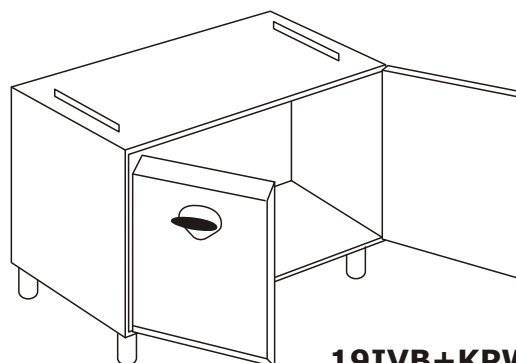
Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
09IVC2	400x900x480	40



09IVB+KPW

Suport cu ușă batantă, realizat din inox 18/10 (opțional set 4 picioare reglabile în înălțime).

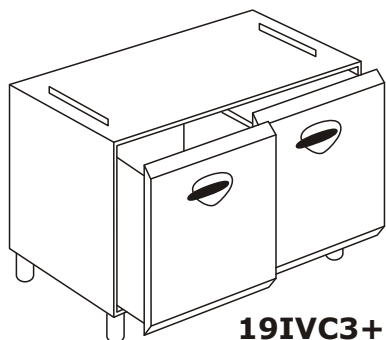
Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
09IVB	400x900x480	30



19IVB+KPW

Suport cu 2 uși batante, realizat din inox 18/10, (opțional set 4 picioare reglabile în înălțime).

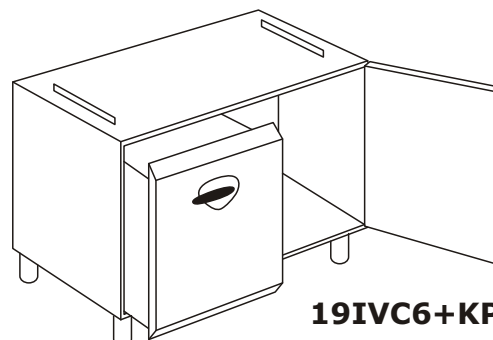
Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
19IVB	800x900x480	40



19IVC3+KPW

Suport cu 2 sertare mari, realizat din inox 18/10, (opțional set 4 picioare reglabile în înălțime).

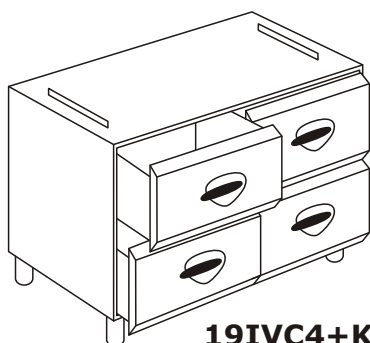
Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
19IVC3	800x900x480	45



19IVC6+KPW

Suport cu ușă batantă și sertar mare, realizat din inox 18/10, (opțional set 4 picioare reglabile în înălțime).

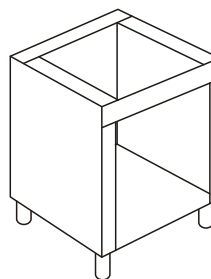
Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
19IVC6	800x900x480	53



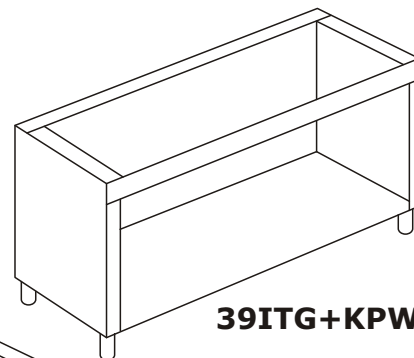
19IVC4+KPW

Suport cu 4 sertare mici, realizat din inox 18/10, (opțional set 4 picioare reglabile în înălțime).

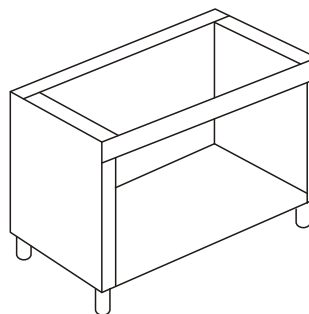
Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
19IVC4	800x900x480	50



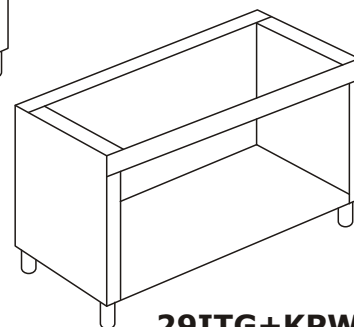
09ITG+KPW



39ITG+KPW



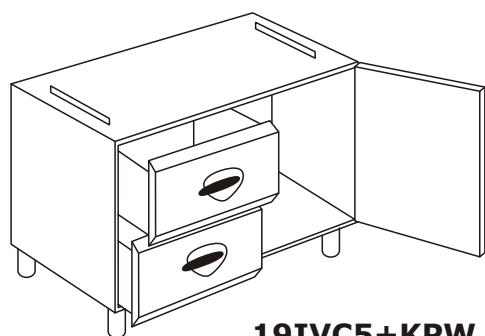
19ITG+KPW



29ITG+KPW

Suport cu bază deschisă, realizat din inox 18/10, (opțional set 4 picioare reglabile în înălțime).

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
09ITG	400x900x480	15
19ITG	800x900x480	26
29ITG	1200x900x480	40
39ITG	1600x900x480	35



19IVC5+KPW

Suport cu un sertar mare și 2 sertare mici, realizat din inox 18/10, (opțional set 4 picioare reglabile în înălțime).

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
19IVC5	800x900x480	53

7.1. ACCESORII PENTRU LINIA 900 ALPHA

PLS



PRS



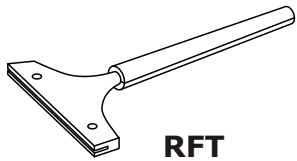
Plită pentru 1 arzător, realizată din fontă.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Model plită	Greutate (Kg)
PLS	388x322x30	radiantă netedă	9
PRS	388x322x30	radiantă striată	9

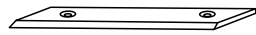


1PS

0PS	Ramă protecție grătar, din inox, pentru fry-top 40 cm
1PS	Ramă protecție grătar, din inox, pentru fry-top 80 cm



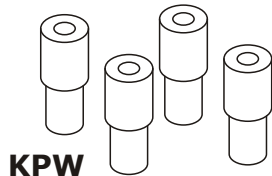
RFT



KLL

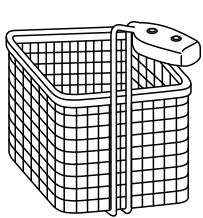
RFT	Rașchetă pentru fry-top, greutate 0.25 Kg
KLL	Kit 10 lame netede, pentru rașchetă

Picioare inox.

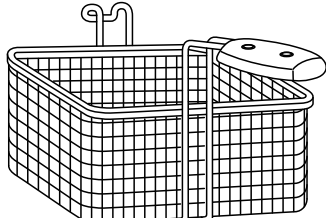


KPW

KPW	Set 4 bucăți.
-----	---------------



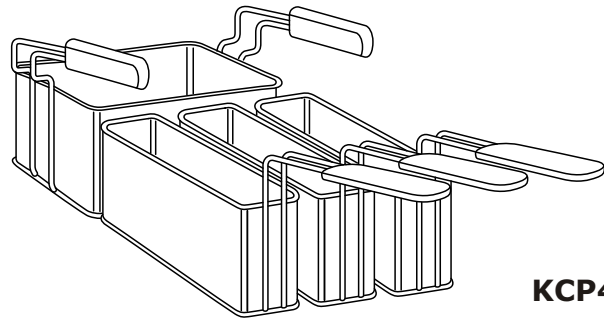
KCFR9



C3830AD

Coș pentru friteuză.

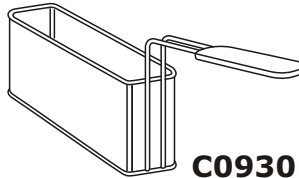
Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)
C3830AD	380x300x120
KCFR9	112x298x115
KCFR12	112x298x124



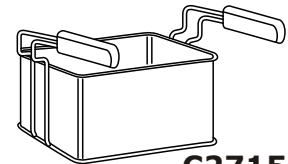
KCP40

Coș pentru mașină de fiert paste.

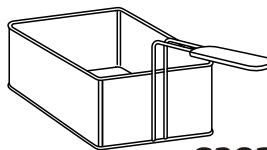
Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Pentru mașină cu capacitate	Greutate (Kg)	Ambalaj
KCP40	3 coșuri 82x296x200 + 1 coș 127x260x200	40 litri	4	set 4 coșuri



C0930



C2715



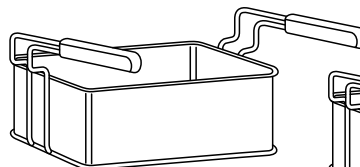
C2830



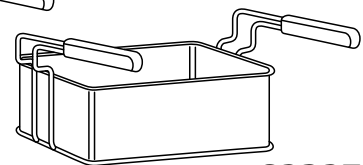
C1830

Coș pentru mașină de fiert paste.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
C2715	127x260x200	1,5
C0930	82x296x200	0,8
C1830	170x296x200	1,6
C2830	265x296x200	1,2



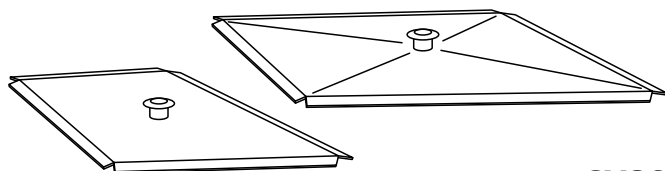
C4627



C2327

Coș pentru mașină de fiert paste.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Pentru mașină cu capacitate
C4627	260x450x200	40 litri
C2327	260x210x200	40 litri



CV40

CV80

Capac pentru coș de mașină de fierț paste.

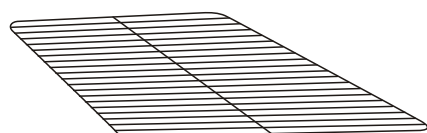
Cod	Pentru mașină cu capacitate	Greutate (Kg)
CV40	40 litri	1
CV80	80 litri	1

Cărucior servire, pentru mașină de fierț paste/brasieră, cadru din inox, 4 roți pivotante (din care 2 cu frână).



CSCB

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)
CSCB	630x510x900



OFFBM

1FFBM

Fund fals pentru cuvă bain-marie, realizat din inox.

Cod	Greutate (Kg)
OFFBM	1
1FFBM	3

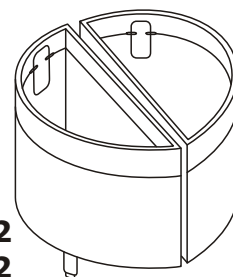
Coș perforat, pentru marmitele cu capacitate de 250 litri, realizat din inox.



1/3CPX25

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Capacitate marmită (litri)
1/3CPX25	320x520x540	250

Strecurătoare paste, pentru recipiente de 100 litri, două sectoare distincte, realizată din inox.

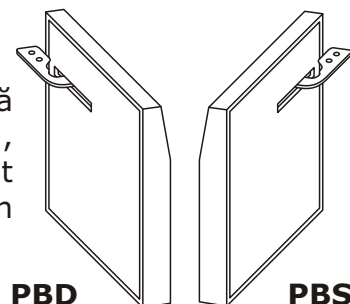


CPX102

CPX152

Cod	Dimensiuni (LxH mm)	Capacitate recipiente (litri)	Greutate (Kg)
CPX102	530x350	100	10
CPX152	530x450	150	14

Ușă batantă stânga/dreapta, pentru suport deschis, realizată din inox.

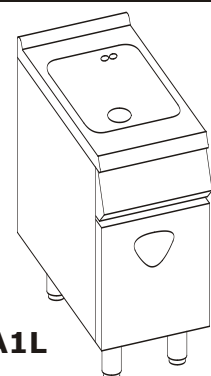


PBD

PBS

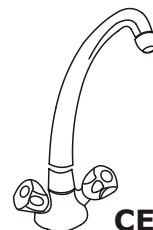
Cod	Greutate (Kg)
PBD	3
PBS	3

Spălător cu 1 cuvă, pe dulap închis, realizat din inox 18/10, grosime 2 mm.



0A1L

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Dimensiuni cuvă (L x l x H mm)
0A1L	400x900x900	290x400x200



CEMTV



CEGTV

Baterie cu robineti/mâner.

Cod	Dimensiuni (H mm)	Greutate (Kg)
CEMTV	240	2
CEGTV	290	2

8. LINIA 1100







110/160PCG

110/80PCG

110/40PCG

Mașină de gătit pe gaz, suport cu deschidere pe ambele părți, arzătoare și grilă din fontă, distribuție gaz prin robinet de siguranță, termocuplă și flacără pilot.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)	Nr. ochiuri x putere
110/40PCG	400x1100x850	67	1x5,5kW+1x7,5kW 
110/80PCG	800x1100x850	100	2x5,5kW+2x7,5kW 
110/120PCG	1200x1100x850	147	4x5,5kW+2x7,5kW 
110/160PCG	1600x1100x850	185	4x5,5kW+4x7,5kW 









110/130CFG

110/90CFG

110/170CFG

Mașină de gătit pe gaz, cu cuptor/cuptor și dulap închis/2 cuptoare, deschidere pe ambele părți, arzătoare și grilă din fontă, distribuție gaz prin robinet de siguranță, termocuplă și flacără pilot, cuptor cu ușă cu pereți dubli, arzător cu flacără stabilizată, robinet de siguranță cu termocuplă, aprindere piezoelectrică și flacără pilot.




Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Dimensiuni cuptor (L x l x H mm)	Temperatură (°C)	Greutate (Kg)	Nr. ochiuri x putere	Putere cuptor
110/90CFG	900x1100x850	530x860x280	150°C-300°C	189	2x5,5kW+2x7,5kW 	10kW 
110/130CFG	1300x1100x850	530x860x280	150°C-300°C	250	4x5,5kW+2x7,5kW 	10kW 
110/170CFG	1700x1100x850	530x860x280	150°C-300°C	363	4x5,5kW+4x7,5kW 	2x10kW 

Mașină de gătit, cu plită unică, suport deschis (opțional uși)/plită unică și cuptor, deschidere pe ambele părți, plită cu inel central extraibil, arzător din fontă, aprindere piezoelectrică, cuptor cu ușă cu pereți dubli, arzător cu flacără stabilizată, robinet de siguranță cu termocuplă.



110/90TPFG





**110/90TPG+
4x110/45P**

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Dimensiuni (plită mm)	Temperatură cuptor	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Putere cuptor
110/90TPG	900x1100x850	760x760	-	185	8,2 	-
110/90TPFG	900x1100x850	760x760	150°C-300°C	207	8,2 	10 kW 







Mașină de gătit, cu cuptor electric static/cuptor electric static și dulap închis, deschidere pe ambele părți, arzătoare din fontă, distribuție gaz prin robinet de siguranță, cu termocuplă și flacără pilot.





110/130CFGES

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)	Nr. ochiuri x putere	Putere cuptor
110/80CFGES	800x1100x850	189	2x5,5kW+2x7,5kW 	9kW 
110/130CFGES	1300x1100x850	250	x5,5kW+2x7,5kW 	9kW 

Mașină de gătit, cu plite pătrate, suport deschis /cuptor electric static/cuptor electric static și dulap închis, acces pe ambele părți.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Dimensiuni cuptor (L x l x H mm)	Greutate (Kg)	Nr. plite x putere	Putere cuptor
110/50PCE	500x1100x850	-	67	1x3kW+1x4kW 	-
110/90PCE	900x1100x850	-	100	3x3kW+1x4kW 	-
110/90CFES	900x1100x850	530x860x280	189	3x3kW+1x4kW 	9kW 
110/130CFES	1300x1100x850	530x860x280	250	4x3kW+2x4kW 	9kW 

Mașină de gătit cu plită vetroceramică, pe suport deschis pe ambele părți.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)	Nr. ochiuri x putere	Alimentare (V)
110/50PVE	500x1100x850	58	1x2,5kW+1x3,4kW 	380
110/90PVE	900x1100x850	79	2x2,5kW+2x3,4kW 	380



110/50FTRG



110/90FTRG

Fry-top pe gaz, pe suport deschis pe ambele părți, arzător cu flacără stabilizată, alimentarea cu gaz se face cu ajutorul unor robinete cu valvă de siguranță, termocuplă, flacără pilot.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Suprafață	Greutate (Kg)	Putere (kW)
110/50FTG	500x1100x850	netedă	87	6,9
110/50FTRG	500x1100x850	striată	87	6,9
110/90FTG	900x1100x850	netedă	140	13,8
110/90FTRG	900x1100x850	1/2 netedă, 1/2 striată	140	13,8
110/90FTRRG	900x1100x850	striată	140	13,8

Fry-top pe gaz, pe suport deschis pe ambele părți, arzător cu flacără stabilizată, alimentarea cu gaz prin robinet termostat de siguranță, cu termocuplă, aprindere piezoelectrică.



110/50FTG-CR

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Suprafață	Greutate (Kg)	Temperatură (°C)	Putere (kW)
110/50FTG-CR	500x1100x850	netedă	91	150°C - 300°C	6,9
110/50FTRG-CR	500x1100x850	striată cromată	91	150°C - 300°C	6,9
110/90FTG-CR	900x1100x850	netedă cromată	150	150°C - 300°C	13,8
110/90FTRG-CR	900x1100x850	cromată, 1/2 netedă, 1/2 striată	150	150°C - 300°C	13,8
110/90FTRRG-CR	900x1100x850	striată cromată	150	150°C - 300°C	13,8

110/50FTE-CR



110/90FTE-CR



110/50FTRE

110/90FTRE+4x110/45P

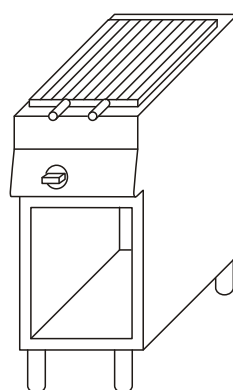
Fry-top electric, pe suport deschis pe ambele părți (opțional uși).

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Suprafață	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Alimentare (V)
110/50FTE	500x1100x850	netedă	87	6,6 ⚡	380
110/50FTE-CR	500x1100x850	netedă cromată	87	6,6 ⚡	380
110/50FTRE	500x1100x850	netedă	87	6,6 ⚡	380
110/50FTRE-CR	500x1100x850	striată cromată	87	6,6 ⚡	380
110/90FTE	900x1100x850	netedă	140	13,2 ⚡	380
110/90FTE-CR	900x1100x850	netedă cromată	150	13,2 ⚡	380
110/90FTRE	900x1100x850	1/2 netedă, 1/2 striată	140	13,2 ⚡	380
110/90FTRE-CR	900x1100x850	cromată, 1/2 netedă, 1/2 striată	150	13,2 ⚡	380
110/90FTRE	900x1100x850	striată	140	13,2 ⚡	380
110/90FTRE-CR	900x1100x850	striată cromată	140	13,2 ⚡	380

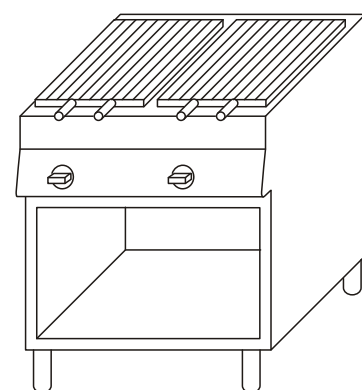
72

Preparare caldă

Grătar cu rocă vulcanică, pe suport deschis pe ambele părți.



110/40GRL






110/80GRL

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)	Putere (kW)
110/40GRL	400x1100x850	90	8,5 🔥
110/80GRL	800x1100x850	130	17 🔥

Friteuză, pe suport închis, acces pe ambele părți, încălzire ulei cu arzătoare cu flacără orizontală, valvă de siguranță termostată, flacără pilot, aprindere piezoelectrică (caracteristici specifice modelelor pe gaz).





110/40FRG13

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Nr. cuve x capacitate	Greutate (Kg)	Putere (kW)
110/40FRG13	400x1100x850	1 x 13 litri	75	10,2 
110/40FRE15	400x1100x850	1 x 15 litri	70	10,2 
110/80FRE15	800x1100x850	2 x 15 litri	110	20,4 

Mașină pentru fiert paste, structură externă și plan de lucru realizate din inox, arzătoare din inox cu flacără pilot, aprindere piezoelectrică (pentru modelele pe gaz), robinete frontale pentru apă.



110/50CPG

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Nr. cuve x capacitate	Greutate (Kg)	Putere (kW)
110/50CPG	500x1100x850	1x40 litri	85	11,8 
110/50CPE	500x1100x850	1x40 litri	63	7,6 

Bain-marie, pe suport închis, cu acces pe ambele părți, plan de lucru, cuvă, fund fals, din inox 18/10, robinet frontal pentru eliminare apă, încălzire cu arzător din inox poziționat sub cuvă, alimentare gaz cu ajutorul unui robinet cu valvă de siguranță, flacăra pilot și aprindere piezoelectrică (pentru modelele pe gaz).



110/50BMG
110/50BME



110/90BMG
110/90BME

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Nr. cuve	Dimensiuni cuvă (L x l mm)	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Alimentare (V)
110/50BMG	500x1100x850	1	305x630x155	74	3,5	-
110/90BMG	900x1100x850	1	705x630x155	130	7	-
110/50BME	500x1100x850	1	305x630x155	60	2,2	220
110/90BME	800x1100x850	1	705x630x155	93	4,4	380

Element neutru cu sertar, pe suport deschis pe ambele părți, realizat din inox (opțional uși).

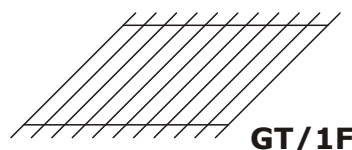


110/40PLC+2x110/40P

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
110/40PLC	400x1100x850	60
110/80PLC	800x1100x850	120

8.1. ACCESORII PENTRU LINIA 1100

Grilă din inox pentru mașină de gătit.



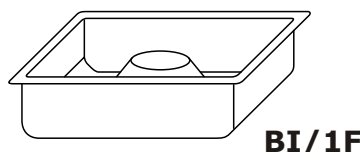
Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)
GT/1F	347x347x40

Grilă de reducție pentru mașină de gătit.



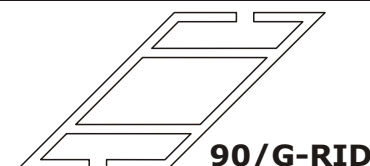
Cod	Dimensiuni (L x l mm)
G/RID	260x260

Cuvă din inox pentru mașină de gătit.



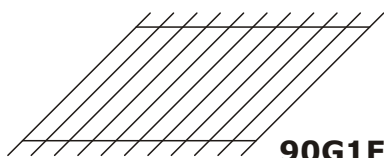
Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)
BI/1F	330x330x80

Grilă de reducție pentru mașină de gătit.



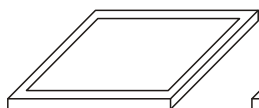
Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)
90/G-RID	367x108x20

Grilă pentru oale, se poziționează deasupra unui arzător.

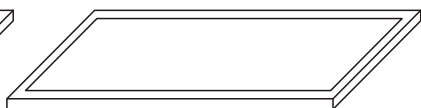


90G1F

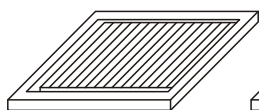
Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)
90/G1F	347x347x40



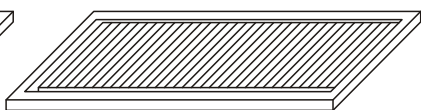
90/PL1F



90/PL2F



90/PR1F



90/PR2F

Plită netedă/striată, pentru 1/2 arzătoare.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Model plită	Greutate (Kg)
90/PL1F	370x370x12	netedă, pentru 1 arzător	12
90/PL2F	370x820x12	netedă, pentru 2 arzătoare	29
90/PR1F	370x370x12	striată, pentru 1 arzător	12
90/PR2F	370x820x12	striată, pentru 2 arzătoare	29

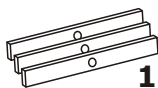
Rașchetă pentru curățat suprafață fry-top.



RAS-FT

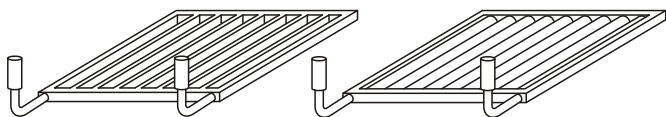
Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
RAS-FT	100x300x30	0,3

Lame de schimb pentru rașchetă.



10L-RAS

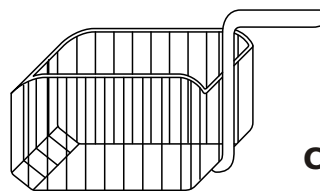
10L-RAS	Kit 10 lame, pentru rașchetă
---------	------------------------------



90/GTL

Grătar pentru carne/pește, se utilizează la grătarul cu rocă vulcanică.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
90/GTL	360x700	8
90/GVL	360x700	7

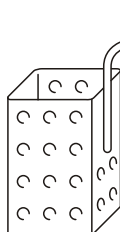


C1/2FRG13
C1FRG13

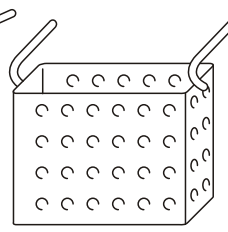
Coș pentru friteuză.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Capacitate (litri)	Greutate (Kg)
C1/2FRG13	125x290x140	13	1
C1FRG13	260x290x140	13	1
C1/2FRE15	380x125x110	10	1

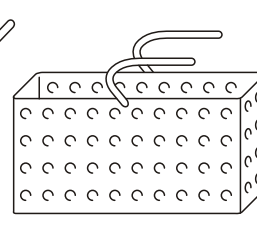
COP/CP	Capac pentru coș de paste GN1/1
--------	---------------------------------



CP/C6



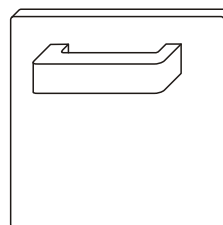
CP/C1/3
CP/C1/2



CP/C1

Coș pentru mașină de fiert paste.

Cod	Tip	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
CP/C1	1/1	490x290x200	3
CP/C6	1/6	140x140x200	1
CP/C1/3	1/1	290x160x200	1
CP/C1/2	1/1	240x290x200	1



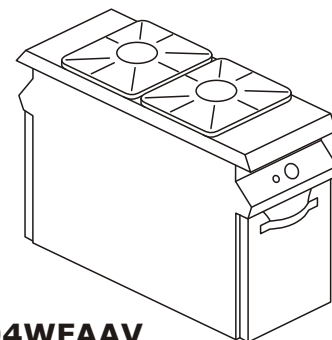
110/40P
110/50P
110/45P

Ușă pentru suport deschis.



Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
110/40P	400x400x40	7,2
110/50P	500x500x40	8,8
110/45P	450x400x40	16

9. LINIA 1100 OMEGA

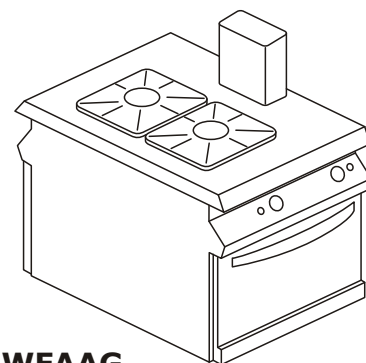
Mașină de gătit pe gaz, pe suport închis, deschidere pe ambele părți, structură inox 18/10, grosime 2 mm, grile și arzătoare din fontă.







04WFAAV

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Nr. ochiuri x putere
04WFAAV	400x1100x720	1x7kW+1x10kW 
08WFAAV	800x1100x720	2x7kW+2x10kW 

Mașină de gătit, cu cuptor pe gaz/electric, structură inox 18/10, grosime 2 mm, grilă și arzătoare din fontă.







08WFAAG

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Nr. ochiuri x putere	Putere cuptor
08WFAAG	800x1100x720	1x7kW+1x10kW 	10kW 
08WFAAE	800x1100x720	2x7kW+2x10kW 	7,6kW 

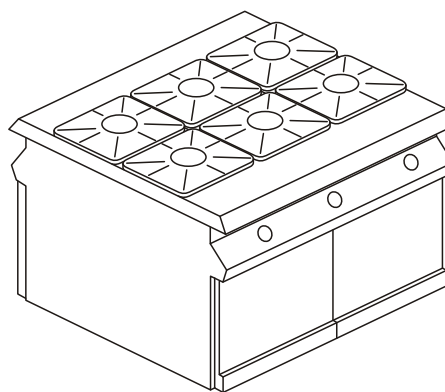
Mașină de gătit, cu cuptor pe gaz/electric și dulap închis, structură inox 18/10, grosime 2 mm, grilă și arzătoare din fontă.




12WFAAG

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Nr. ochiuri x putere	Putere cuptor
12WFAAG	1200x1100x720	2x7kW+2x10kW 	10kW 
12WFAAE	1200x1100x720	3x7kW+3x10kW 	7,6kW 

Mașină de gătit, pe dulap cald cu uși culisante, structură inox 18/10, grosime 2 mm, grilă și arzătoare din fontă.




12WFAAA

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Nr. ochiuri x putere
12WFAAA	1200x1100x720	2x7kW+2x10kW 

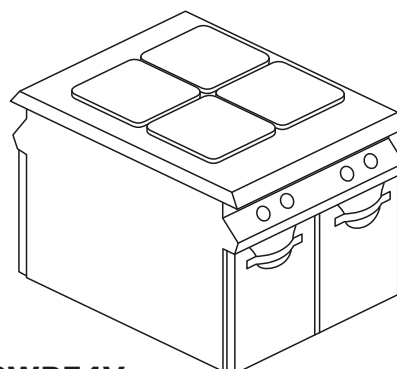
Mașină de gătit cu plită unică, pe suport închis, cu uși batante, structură inox 18/10, grosime 2 mm, plită inox, încălzire cu arzător comandat de robinet cu valvă.





10WTPGV

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Putere (kW)
10WTPGV	1000x1100x720	12 

Mașină de gătit cu plite pătrate, pe suport închis, cu acces pe ambele părți, structură inox 18/10, grosime 2 mm, plite din fontă comandate de un comutator cu 5 poziții, cu protecție termică.



08WPE4V

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Nr. uși	Nr. plite x putere
04WPE4V	400x1100x720	1	2x4kW 
08WPE4V	800x1100x720	2	4x4kW 

Mașină de gătit cu plită vetroceramică, cu inducție, structură inox 18 / 10, grosime 2 mm, suport închis cu acces pe ambele părți.



04WVT1IV

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Nr. uși	Nr. plite x putere
04WVT1IV	400x1100x720	1	2x5kW ⚡
04WVT2IV	400x1100x720	1	2x7kW ⚡
08WVT1IV	800x1100x720	2	4x5kW ⚡
08WVT2IV	800x1100x720	2	4x7kW ⚡
04WVT3RV	400x1100x720	1	2x3,4kW ⚡

78

Fry-top, pe suport închis, cu acces pe ambele părți, structură inox 18/10, grosime 2 mm, plan de lucru din inox cu 2 zone de încălzire independente.







08WFT1GV

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Suprafată	Putere (kW)
08WFT1GV	800x1100x720	netedă	14 🔥
08WFT2GV	800x1100x720	striată	14 🔥
08WFT3GV	800x1100x720	1/2 netedă, 1/2 striată	14 🔥
08WFT4GV	800x1100x720	netedă cromată	14 🔥
08WFT6GV	800x1100x720	1/2 netedă, 1/2 striată	13,8 🔥
08WFT1EV	800x1100x720	netedă	10,2 ⚡
08WFT2EV	800x1100x720	striată	10,2 ⚡
08WFT3EV	800x1100x720	1/2 netedă, 1/2 striată	10,2 ⚡
08WFT4EV	800x1100x720	netedă cromată	10,2 ⚡
08WFT6EV	800x1100x720	striată cromată	10,2 ⚡

Friteuză, cu comenzi digitale, pe suport închis, acces pe ambele părți, structură inox 18/10, grosime 2 mm.





10WFR4GD

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Nr. cuve x capacitate	Putere (kW)
06WFR3GD	600x1100x720	1 x 12 litri	11 
10WFR4GD	1000x1100x720	2 x 12 litri	22 
04WFR3ED	400x1100x720	1 x 9 litri	7,3 
08WFR4ED	800x1100x720	2 x 9 litri	14,6 

Mașină pentru fiert paste, pe suport închis, acces pe ambele părți, structură inox 18/10, grosime 2 mm, cuvă din inox, încălzire cu rezistență comandată de un comutator (pentru varianta electrică) și arzătoare comandate de un robinet cu valvă (pentru varianta pe gaz).




08WCP1GM

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Nr. cuve x capacitate	Putere (kW)
08WCP1GM	800x1100x720	1x40litri	15 
04WCP1EM	400x1100x720	1x40litri	12 

Bain-marie, pe suport închis, acces pe ambele părți, structură inox 18/10, grosime 2 mm, încălzire indirectă cu termostat.



04WBMEV

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Nr. cuve	Temperatură (°C)	Putere (kW)
04WBMEV	400x1100x720	o cuvă GN1/1+GN1/3	30°C - 90°C	3 

Suport închis, cu uși batante, acces pe ambele părți, structură inox 18/10, grosime 2 mm.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)
04WPNV	400x1100x72
04WPN4C	400x1100x72
08WPCV	800x1100x720
08WPNV	800x1100x720



08WPNV

9.1. ACCESORII PENTRU LINIA 1100 OMEGA

PLS



PRS



Plită netedă/striată din fontă, pentru mașină de gătit.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Model plită	Greutate (Kg)
PLS	388x322x30	plată	9
PRS	388x322x30	striată	9

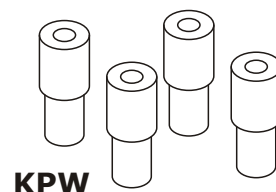
DPF



Set 2 discuri din fontă, pentru reducere flacăra, se utilizează la mașinile de gătit.

Cod	Grosime x diametru (mm)	Greutate (Kg)
DPF	15x180	2

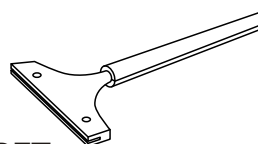
Picioare inox.



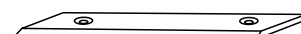
KPW

KPW

Set 4 bucăți.



RFT



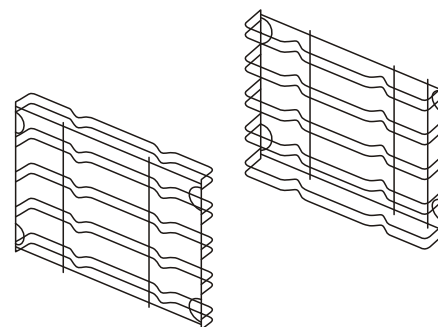
KLL

RFT

Raschetă pentru fry-top, greutate 0.25 kg

KLL

Kit 10 lame netede; pentru raschetă



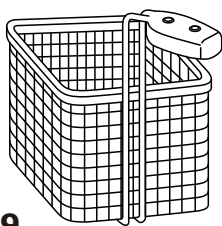
Ghidaje pentru tăvi

08WTG

08WTG

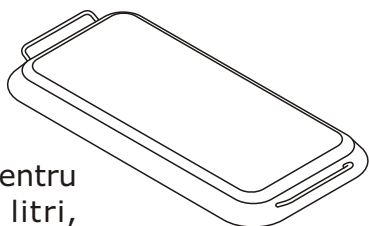
Kit ghidaje port tăvi

Coș pentru friteuză, de 9/12 litri.



KCFR9

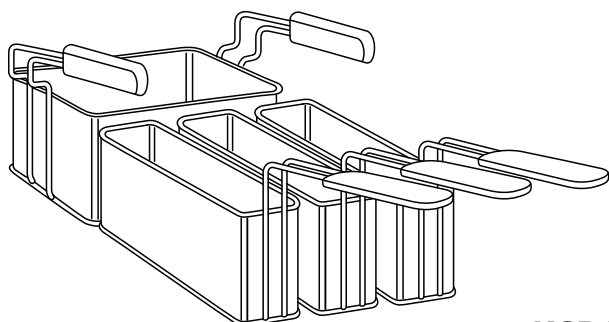
Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)
KCFR9	290x260x140
KCFR12	112x298x124



Capac pentru cuvă de 40 litri, realizat din inox.

CW40L

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Pentru mașină cu capacitate
CW40L	395x775x49	40 litri

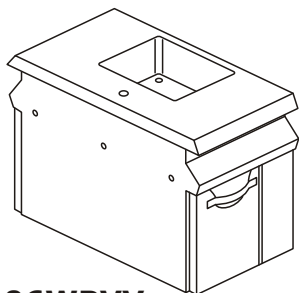


KCP40

Coș pentru mașină de fiert paste.

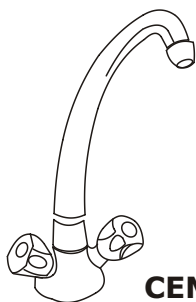
Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Pentru mașină cu capacitate	Greutate (Kg)	Ambalaj
KCP40	3 cosuri 82x296x200 + 1 cos 127x260x200	40 litri	4	set 4 coșuri

Spălător cu 1 cuvă, suport închis, cu acces pe ambele părți, structură inox 18/10, grosime 2mm.

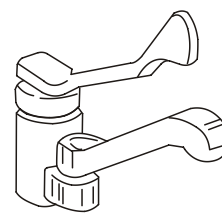


06WPVV

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Dimensiuni cuvă (L x l x H mm)
06WPVV	600x1100x720	290x400x200



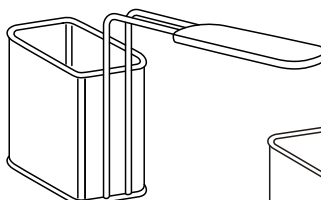
CEMTV



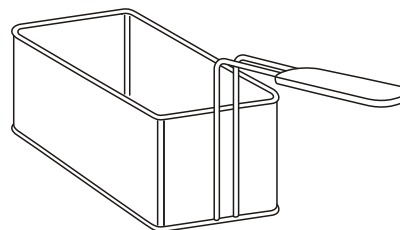
CEGTV

Baterie cu robineti/mâner, accesoriu pentru spălător.

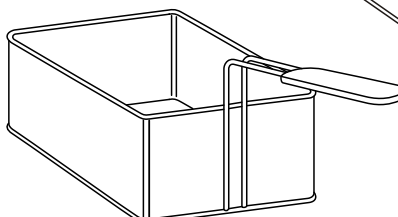
Cod	Dimensiuni (H mm)	Greutate (Kg)
CEMTV	240	2
CEGTV	290	2



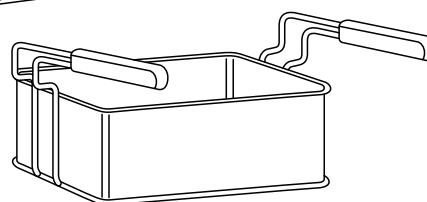
C0909



CW1830



CW2830



CW4627

Coș pentru mașină de fiert paste.



Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)
C0909	85x85x200
CW2715	127x260x200
CW0930	82x296x200
CW1830	170x296x200
CW2830	265x296x200
CW4627	260x450x200
CW2327	260x210x200

10. BUCĂTĂRIE CHINEZEASCĂ

Mașină de gătit, pentru bucătărie chinezească, plan de lucru realizat din inox 18/10, sertar extraibil pentru colectare grăsimi, inel central din fontă pentru poziționare oale, alimentarea cu gaz se realizează cu ajutorul unei valve de siguranță cu termocuplă, flacăra pilot.



65/70K+65/70P2

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)	Nr. arzătoare	Putere (kW)
65/70K	700x650x280	30	1	9,5 
70/70K-T	700x700x280	32	1	9,5 




Mașină de gătit, pentru bucătărie chinezească, model de perete, plan de lucru realizat din inox 18/10, inele și grilă plan de lucru realizate din fontă, sertare extraibile pentru colectare grăsimi, robinete gaz cu valvă de siguranță, termocuplă, flacăra pilot.



K2-120






K3-180

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)	Nr. arzătoare	Putere (kW)
K2-120	1200x700x850	98	2	19 
K3-180	1800x700x850	149	3	28,5 
K4-240	2400x700x850	181	4	38 

Mașină de gătit, pentru bucătărie chinezească, model central, plan de lucru realizat din inox 18/10, inele și grilă plan de lucru realizate din fontă, sertare extraibile pentru colectare grăsimi, robinete gaz cu valvă de siguranță, termocuplă, flacăra pilot.



K6-180

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)	Nr. arzătoare	Putere (kW)
K4-120	1200x1200x850	153	4	38 
K6-180	1800x1200x850	217	6	57 
K8-240	2400x1200x850	275	8	76 

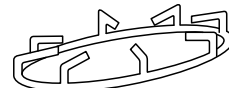
10.1. ACCESORII PENTRU BUCĂTĂRIE CHINEZEASCĂ



KA

Inel central, pentru oale, se poziționează deasupra unui arzător.

Cod	Diametru (mm)	Greutate (Kg)
KA	380	4



KG

Grilă pentru oale, se poziționează deasupra unui arzător.

Cod	Diametru (mm)	Greutate (Kg)
KG	380	3

11. MARMITE

Marmită cilindrică, fixă, cu recipient cilindric, simplă sau sub presiune, cu încălzire directă/indirectă/pe vapori, structură inox AISI 304, model PTF.



Cod	Dimensiuni (L x l mm)	Diametru (mm)	Capacitate (litri)	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Consum vapori (Kg/h)
P40430010	850x900	600	100	97	-	60
P40430040	1200x900	960	300	159	-	100
P40430080	850x900	600	100	100	-	-
P40430110	1200x900	960	300	165	-	-
P40630150	850x900	600	100	120	12 ⚡	-
P40630180	1200x900	960	300	212	36 ⚡	-
P40630220	850x900	600	100	181	12 ⚡	-
P40630250	1200x900	960	300	149	36 ⚡	-
P40030290	850x900	600	100	147	24 🔥	-
P40030320	1200x900	960	300	170	39 🔥	-
P40030360	850x900	600	100	155	24 🔥	-
P40030390	1200x900	960	300	185	39 🔥	-
P40230430	850x900	600	100	120	24 🔥	-
P40230460	1200x900	960	300	250	48 🔥	-
P40230500	850x900	600	100	155	-	-
P40230530	1200x900	960	300	260	-	-

Marmită paralelipipedică, fixă, cu recipient cilindric, simplă sau sub presiune, cu încălzire directă / indirectă / pe vapori, structură inox AISI 304, model PQF.



Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Diametru (mm)	Capacitate (litri)	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Consum vapori (Kg/h)
P41430570	800x900x850	600	100	112	-	60
P41430600	1200x1270x850	960	300	212	-	100
P41430640	800x900x850	600	100	120	-	60
P41430670	1200x1270x850	960	300	222	-	100
P41630710	800x900x850	600	100	115	12 ⚡	-
P41630740	1200x1270x850	960	300	225	36 ⚡	-
P41630780	800x900x850	600	100	115	12 ⚡	-
P41630810	1200x1270x850	960	300	247	36 ⚡	-



Marmită paralelipipedică, fixă, cu recipient cilindric, simplă sau sub presiune, cu încălzire directă / indirectă, structură inox AISI 304, model PQF.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Diametru (mm)	Capacitate (litri)	Greutate (Kg)	Putere (kW)
P41030850	800x900x850	600	100	114	24 🔥
P41030880	1200x1270x850	960	300	222	39 🔥
P41030920	800x900x850	600	100	120	24 🔥
P41030950	1200x1270x850	960	300	230	39 🔥
P41230990	800x900x850	600	100	140	24 🔥
P41231020	1200x1270x850	960	300	260	48 🔥
P41231060	800x900x850	600	100	140	24 🔥
P41231090	1200x1270x850	960	300	260	48 🔥

Marmită rotundă, cu coloane laterale, basculare automată a cuvei, încălzire directă/indirectă/pe vapori, simplă sau sub presiune, structură inox 18/10, model PTBC.



Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Diametru (mm)	Capacitate (litri)	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Consum vapori (Kg/h)	Alimentare (V)
P43431130	1500x850x1050	600	100	250	-	60	-
P43431160	1950x1200x1150	960	300	428	-	100	-
P43631200	1500x850x1050	600	100	265	12 ⚡	-	380
P43631230	1950x1200x1150	960	300	425	36 ⚡	-	380
P43031270	1500x850x1050	600	100	300	24 🔥	-	-
P43031300	1950x1200x1150	960	300	410	36 🔥	-	-
P43231340	1500x850x1050	600	100	310	38 🔥	-	-
P43231370	1950x1200x1150	960	300	440	48 🔥	-	-

Marmită rotundă, cu structură perimetrală, basculare automată a cuvei, încălzire directă/indirectă/pe vapori, simplă sau sub presiune, structură inox 18/10, model PTBM.



Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Diametru (mm)	Capacitate (litri)	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Consum vapori (Kg/h)
P43431410	1320x1140x1050	600	100	338	-	60
P43431440	1670x1410x1150	960	300	450	-	100
P43631480	1320x1140x1050	600	100	390	12 ⚡	-
P43631510	1670x1410x1150	960	300	650	36 ⚡	-
P43031550	1320x1140x1050	600	100	390	24 🔥	-
P43031580	1670x1410x1150	960	300	650	38 🔥	-
P43231620	1320x1140x1050	600	100	380	24 🔥	-
P43231650	1670x1410x1150	960	300	810	48 🔥	-



Marmită rotundă, cu nivel constant și amestecător, basculare automată a cuvei, încălzire indirectă/pe vapori, structură inox 18/10, model PTB-S.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Diametru (mm)	Capacitate (litri)	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Consum vapori (Kg/h)	Alimentare (V)
P44434670	1500x850x1050	600	100	370	-	60	-
P44434700	1950x1200x1150	960	300	800	-	100	-
P44634710	1500x850x1050	600	100	370	12 ⚡	-	380
P44634740	1950x1200x1150	960	300	800	36 ⚡	-	380



Marmită cu cuvă paralelipipedică, cu dimensiuni standard pentru gastronomie (GN), cu încălzire directă/indirectă/pe vapori, structură inox 18/10, model PGN.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Dimensiuni cuvă (L x l x H mm)	Capacitate (litri)	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Consum vapori (Kg/h)
P42431690	400x550x470	800x900x850	100	200	-	60
P42431720	1700x900x850	1400x550x470	300	290	-	100
P42631760	800x900x850	800x900x850	100	200	12 ⚡	-
P42631790	1700x900x850	1400x550x470	300	290	36 ⚡	-
P42031830	800x900x850	800x900x850	100	200	24 🔥	-
P42031860	1700x900x850	1400x550x470	300	244	55 🔥	-
P42231900	800x900x850	800x900x850	100	200	24 🔥	-
P42231930	1700x900x850	1400x550x470	300	244	55 🔥	-

Marmită paralelipipedică, cu cuvă cilindrică, fixă, cu încălzire directă / indirectă / pe vapori, structură inox 18/10, model BPF (poate fi utilizată și pe vase, având posibilitate de ancorare).



Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Diametru (mm)	Capacitate (litri)	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Consum vapori (Kg/h)	Alimentare (V)
P45431970	700x700x850	400	25	70	-	25	-
P45431980	700x700x850	400	35	75	-	25	-
P45431990	700x700x850	400	50	70	-	25	-
P45632020	700x700x850	400	25	80	6 ⚡	-	380
P45632030	700x700x850	400	35	85	6 ⚡	-	380
P45632040	700x700x850	400	50	90	6 ⚡	-	380

Marmită paralelipipedică, cu cuvă cilindrică, fixă, cu încălzire directă/indirectă, structură inox 18/10, model BPF (poate fi utilizată și pe vase, având posibilitate de ancorare).



Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Diametru (mm)	Capacitate (litri)	Greutate (Kg)	Putere (kW)
P45032070	700x700x850	400	25	72	10 🔥
P41231090	700x700x850	400	35	76	10 🔥
P41231090	700x700x850	400	50	81	10 🔥
P45232120	700x700x850	400	25	84	10 🔥
P45232130	700x700x850	400	35	89	10 🔥
P45232140	700x700x850	400	50	94	10 🔥

Marmită, basculare automată a cuvei, încălzire directă/indirectă/pe vapori, structură inox 18/10, model BPB.



Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Diametru (mm)	Capacitate (litri)	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Consum vapori (Kg/h)	Alimentare (V)
P46432170	800x900x850	400	25	120	-	25	-
P46432180	800x900x850	400	35	130	-	25	-
P46432190	800x900x850	400	50	140	-	25	-
P46832220	800x900x850	400	25	135	6 ⚡	-	380
P46832230	800x900x850	400	35	145	6 ⚡	-	380
P46832240	800x900x850	400	50	150	6 ⚡	-	380
P46032260	800x900x850	400	25	125	10 🔥	-	-
P46032270	800x900x850	400	35	135	10 🔥	-	-
P46032280	800x900x850	400	50	145	10 🔥	-	-
P46232300	800x900x850	400	25	135	10 🔥	-	-
P46232310	800x900x850	400	35	145	10 🔥	-	-
P46232320	800x900x850	400	50	150	10 🔥	-	-

Tigaie basculantă, încălzire cu arzătoare cu randament ridicat, prevăzută cu amestecător și paletе, viteză de rotație variabilă, programarea ușoară a parametrilor de lucru cu ajutorul unui panou de comandă amplasat în partea frontală.



Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Capacitate (litri)	Turație (rot/minut)	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Alimentare (V)
P49232520	1250x900x850	80	5/27	320	9 ⚡	380
P49032530	1800x1500x1400	220	5/27	780	24 🔥	-
P49036910	1000x1000x850	80	-	150	-	-
P49036920	1000x1400x850	120	-	210	-	-

12. CUPTOARE CU CONVECȚIE



FC61E



FC101E

Cuptor electric cu convecție, încălzire directă, completat cu structură port tăvi demontabilă, ușă cu geam dublu, ventilator din inox, termostat, termometru, umidificator și timer, comenzi analogice, iluminare internă

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Capacitate tăvi	Distanța între tăvi (mm)	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Alimentare (V)
FC611E	976x770x825	6 x GN1/1	72	160	9,2 ⚡	380
FC1011E	976x770x1040	10 x GN1/1	65	195	17 ⚡	380
FC1221E	1225x955x1530	12 x GN1/1	66	246	24,8 ⚡	380

Cuptor pe gaz, cu convecție, încălzire indirectă, completat cu structură port tăvi demontabilă, ușă cu geam dublu, ventilator inox, termostat, termometru, umidificator și timer, comenzi analogice, iluminare internă.











FC241G





Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Capacitate tăvi	Distanța între tăvi (mm)	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Putere (kW)	Alimentare (V)
FC611G	976x770x980	6 x GN1/1	72	182	12 🔥	0,65 ⚡	220
FC1011G	976x770x1195	10 x GN1/1	65	210	18 🔥	0,65 ⚡	220
FC1221G	1225x955x1690	24 x GN1/1	66	261	28 🔥	0,95 ⚡	380

13. CUPTOARE GASTRONOMIE COMBISTAR



Cuptoarele Combistar garantează o temperatură ideală pentru fiecare tip de produs. Căldura și umiditatea se reglează automat în camera de coacere la temperatura stabilită, cu ajutorul unui display simplu și intuitiv. Combistar poate coace cu vapori saturați până la 103°C, cu convecție forțată, până la 270°C, convecție+vapori până la 250°C, vapori supraîncălziți, până la 125°C, poate genera instantaneu, în camera de coacere, cantitatea de vapori necesară pentru a accelera procesul de coacere fără pierderi în greutate sau conținut organoleptic, poate varia presiunea internă, depășind-o pe cea atmosferică, în cazul alimentelor cu fibră tare, poate coace la temperatură joasă, poate regenera produse anterior refrigerate, menține și decongelează, etc. Combistar poate, de asemenea, răci automat, poate indica temperatura "în mijlocul produsului", reducând la minim timpii de coacere și pierderile în greutate. Modelul Combistar cuprinde 3 nivele de funcționare: nivelul 1, nivelul 2 - cu sondă "Single Point" pentru testarea produselor, nivelul 3 - display interactiv, memorie și sondă "Multi Point" pentru testarea produselor, memorie și display interactive, încălzire indirectă cu tub, structură port tăvi demontabilă, ușă cu geam dublu.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Capacitate tăvi	Putere (kW)	Putere (kW)	Alimentare (V)
FM611G1/2/3	976x770x980	6 x GN1/1	12 	0,75 	220
FM1011G1/2/3	976x770x1195	10 x GN1/1	18 	0,75 	220
FM721G1/2/3	1220x950x1690	7 x GN2/1/ 14 x GN1/1	24 	0,75 	220
FM1221G1/2/3	1220x950x1690	12 x GN2/1/ 24 x GN1/1	28 	0,95 	380

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Capacitate tăvi	Putere (kW)	Alimentare (V)
FM611E1/2/3	976x770x825	6 x GN1/1	9,2 	380
FM1011E1/2/3	976x770x1040	10 x GN1/1	17 	380
FM721E1/2/3	1220x950x1530	7 x GN2/1/ 14 x GN1/1	17 	380
FM1221E1/2/3	1220x950x1530	12 x GN2/1/ 24 x GN1/1	24,8 	380

13.1. ACCESORII PENTRU CUPTOARE COMBISTAR

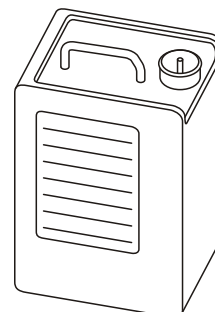


TBA610

TBG610+2xPB9

Suport deschis/cu uși, realizat din inox, pentru cuptoare FC/FM cu 6 și 10 tăvi.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Model cuptor
TBA610	900x702x610	FC/FM cu 6 si 10 tăvi
TBG610	910x750x610	FM611, FM1011, FC61, FC101

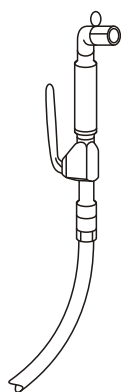


TDE10

Rezervor detergent, pentru curățare cuptoare FM.

Cod	Capacitate (litri)	Model cuptor
TDE10	10	FM nivelul 3
TBR10	10	FM nivelul 3

Duș pentru spălarea cuptor.



LDL

LDL Se folosește la curățarea camerelor de coacere a cuptoarelor.

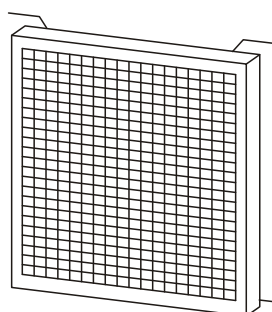


SRG10

Cărucior cu cadru pentru tăvi, realizat din inox 38/10.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Spațiu util	Model cuptor	Nr. nivele
SRG10	370x540x650	60 mm	FC/FCV/FM10X1/1 GN	10
SRG1085	370x540x650	85 mm	FC / FCV/ FM 10X1/1 GN	7

Filtru grăsime.



FG

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Model cuptor
FG	800x570x610	FC/FCV/FM

Cărucior - suport pentru farfurii, realizat din inox 18/10.



SRP101 - SRP241

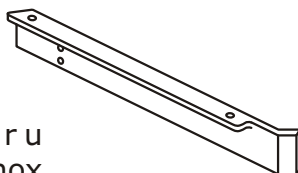
Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Model cuptor	Model cărucior	Capacitate farfurii	Greutate (Kg)
SRP101	364x620x650	FCV ED FM 10X1/1 GN	C610	27 x Ø29 mm	23
SRP241	610x728x793	FM1221	C1424	60 x Ø29 mm	23



CT101

Husă termică, realizată din PVC, pentru cărucioare farfurii.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Temperatură (°C)	Nr. tăvi
CT101	364x620x650	125°C	10



KGC1221

Ghidaj pentru cărucioare, realizat din inox 18/10.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Model cuptor
KGC1221	800x100x100	FM1221G/E

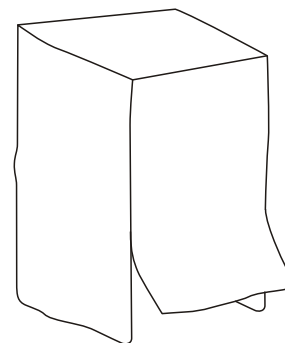
Cărucior pentru structură port tăvi, realizat din inox 18/10, 4 roți pivotante (din care 2 cu frână).



C1424

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Model cuptor	Nr. roți
C1424	670x1000x1300	FC- FCV241G/E- FM1221G/E - FM721G/E	4

Husă termică, realizată din PVC, pentru cărucioare farfurii.



CT401

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Temperatură (°C)
CT401	610x728x1306	125°C

14. CUPTOARE GASTRONOMIE

Cuptoarele gastronomice funcționează pe sistemul de coacere DELTA T.

Obiectiv: Sistemul DELTA T permite obținerea de coaceri de înaltă calitate datorită pătrunderii graduale și delicate a temperaturii în interiorul produsului. Acest proces menține neschimbate caracteristicile organoleptice și partea succulentă a produsului.

Mod de funcționare: Sistemul DELTA T funcționează prin menținerea constantă a diferenței dintre temperatura internă a produsului și temperatura din camera cuptorului. Atunci când temperatura internă a produsului crește, crește și temperatura camerei. Nu se reglează nici timpul și nici temperatura de coacere: se reglează doar diferența (DELTA) dintre temperatura dorită și temperatura produsului de obținut la sfârșitul coacerii. Sistemul de coacere DELTA T se utilizează întotdeauna cu sondă pentru testarea produsului. Sistemul DELTA T reduce scăderea în greutate prin coacere la o temperatură mai scăzută.



XB403G






XB603G



XB803G

Cuptor electric, cu convecție pe vapori, panou de comandă digital, posibilitate de memorare 70 de programe, sondă pentru testarea produsului, motor cu inversarea sensului de rotație, iluminare cu lampă halogen.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Temperatură (°C)	Capacitate tăvi	Distanța între tăvi (mm)	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Alimentare (V)
XB403G	940x820x637	260°C	5 GN1/1	67	70	9,1 	380
XB603G	940x820x828	260°C	7 GN1/1	67	90	9,1 	380
XB803G	940x820x1145	260°C	12 GN1/1	67	140	16 	380



XV303G



XV703G



XV1003G

Cuptor electric, cu convecție pe vapori, panou de comandă digital, posibilitate de memorare 70 de programe, sondă pentru testarea produsului, motor cu inversarea sensului de rotație, iluminare cu lampă halogen.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Temperatură (°C)	Capacitate tăvi	Distanța între tăvi (mm)	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Alimentare (V)
XV303G	830x696x637	260°C	5 GN1/1	67	60	5,3 ⚡	380
XV703G	830x696x967	260°C	10 GN1/1	67	100	10,6 ⚡	380
XV1003G	940x1016x1748	260°C	20 GN1/1 sau 10 GN2/1	67	196,2	28 ⚡	380



XG813G



XG613G



XG413G

Cuptor cu convecție, pe gaz, sondă pentru testarea produsului, motor cu inversarea sensului de rotație, panou de comandă digital, posibilitate de memorare 70 de programe, iluminare cu lampă halogen.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Temperatură (°C)	Capacitate tăvi	Distanța între tăvi (mm)	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Putere (kW)	Alimentare (V)
XG813G	940x820x1525	260°C	12 GN1/1	67	160	19 🔥	0,6 ⚡	220
XG613G	940x820x1205	260°C	7 GN1/1	67	110	17 🔥	0,4 ⚡	220
XG413G	940x820x1017	260°C	5 GN1/1	67	85	13 🔥	0,2 ⚡	220

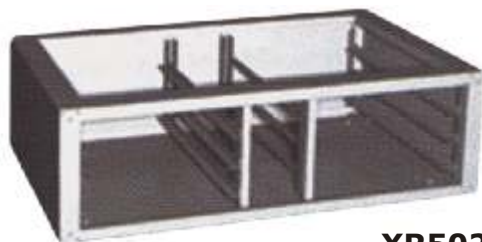
14.1. ACCESORII PENTRU CUPTOARE GASTRONOMIE



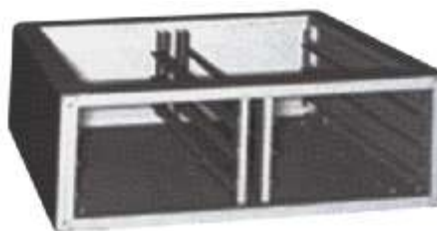
XR501



XR531



XR502



XR532

Suport pentru cuptor, închis pe 3 laturi, cu 2 compartimente.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Dimensiuni tăvi (L x l mm)	Capacitate tăvi	Distanță între tăvi (mm)	Greutate (Kg)
XR501	940x665x757	600X400	14 GN1/1	75	38
XR502	940x665x325	600X400	6 GN1/1	75	16,2
XR531	830x665x757	-	14 GN1/1	75	35
XR532	830x665x325	-	6 GN1/1	75	18



XR401



XR030



XR090

Suport pentru cuptor, cu ghidaje tăvi.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Dimensiuni tăvi (L x l mm)	Capacitate tăvi	Model cuptor	Distanță între tăvi (mm)	Greutate (Kg)
XR401	940x600x713	600X400	18 GN1/1	XB-XG: 400/600/800	75	16,2
XR402	940x600x488	600X400	12 GN1/1	XB-XG: 400/600/800	75	14,2
XR090	707x600x713	600X400	9 GN1/1	XV 303G/ XV 703G	75	12
XR091	707x600x488	-	6 GN1/1	XV 303G/ XV 703G	75	10,4
XR030	595x600x740	435x315	9	XV 203G	75	10



XR630

Suport de perete.

XR630	Accesoriu pentru cuptoare
-------	---------------------------

Kit 4 roți.

XR621



Kit 4 roți,
din care 2 cu
frână.



XR622

Cod	Înălțime (mm)
XR622	105

Cod	Înălțime (mm)	Model cuptor
XR621	105	XR401-XR402-XR090-XR091-XR030

Cărucior
pentru cuptor.



XR912

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)
XR912	740x895x690	25



XR740

Condensator
de aburi.



XC111

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Putere (kW)	Alimentare (V)
XC111	231x132x732	0,01	220



XR721



XR821

Structură port tăvi.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Capacitate tăvi	Distanță între tăvi (mm)
XR740	679x680x868	10 GN2/1 sau 20 GN1/1	67
XR721	679x425x868	12 GN1/1	67
XR821	679x425x868	10	80



XC503

Hotă pentru cuptoare.

Cod	Dimensiuni (L x l x H mm)	Greutate (Kg)	Putere (kW)	Alimentare (V)
XC503	940x1110x370	35	0,3	220

Duș.



XC201

XC201 Se folosește pentru spălarea camerelor de coacere

Dedurizator.



XC221

XC221 Prevăzut cu filtru

Pompă pentru cuptor.



ELO80

Cod	Model cuptor	Putere (kW)	Alimentare (V)
EL080	XV303G-XV203G-XG413G	0,01	220

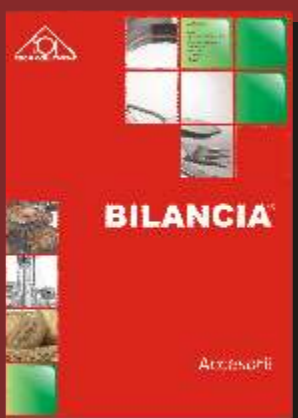
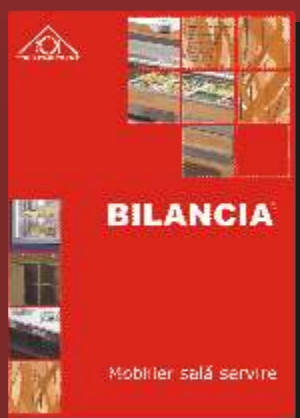
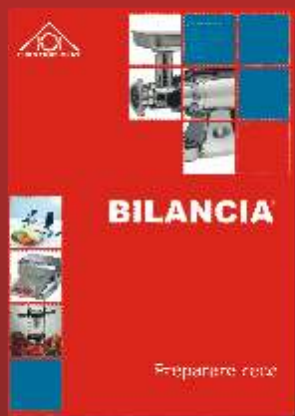
Kit reducere aer.



XC250

XC250 Cu 1 disc pentru motor, diametru 110 mm

Cataloage BILANCIA:



București - Sediul central: DN1 (București - Ploiești), Km. 19,3 - Corbeanca • Tel.: +40-(0)21-352 88 88 • Fax: +40-(0)21-352 33 33 • vinzari@bilancia.ro
București: Sector 1, Str. Hagi Ghiță, Nr. 23 • Tel.: +40-(0)21-224 33 44 • Fax: +40-(0)21-224 23 36 • vinzaridirecte@bilancia.ro
Constanța: DN 39 - Agigea, Județul Constanța • Tel.: +40-(0)241-73 77 77 • Fax: +40-(0)241-73 77 70 • constanta@bilancia.ro
Timișoara: Str.: Sarmisegetuza, Nr. 8, Județul Timiș • Tel.: +40-(0)256-29 44 88 • Tel/Fax: +40-(0)256-49 99 79 • timisoara@bilancia.ro
Iași: Str.: Păcurari, Nr. 143, Județul Iași • Tel.: +40-(0)232-21 55 91 • Fax: +40-(0)232-21 55 92 • iasi@bilancia.ro
Brașov: Calea București, Nr. 252, Județul Brașov • Tel.: +40-(0)268-33 66 52 • Fax: +40-(0)268-33 65 82 • brasov@bilancia.ro
Galați: Str.: Tecuci, Nr. 8, Bl. V4, Sc. 2, Parter, Județul Galați • Tel./Fax: +40-(0)236-46 65 93 • galati@bilancia.ro
Craiova: Str.: Felix Aderca, Nr. 3, Județul Dolj • Tel.: +40-(0)251-41 17 01 • Fax: +40-(0)251- 41 89 27 • craiova@bilancia.ro
Cluj-Napoca: Str.: Aurel Vlaicu, Nr. 11, Bl. V1, Sc. 2, Ap. 29, Județul Cluj • Tel.: +40-(0)264-44 56 83 • Fax: +40-(0)264- 44 56 84 • cluj@bilancia.ro
Sibiu: Șoseaua Alba Iulia, Bl 5, Parter, Județul Sibiu • Tel.: +40-(0)269-22 34 41, Fax: +40-(0)269-22 48 32 • sibiu@bilancia.ro
Service: București, DN1 (București - Ploiești), Km. 19,3 - Corbeanca • Tel.: +40-(0)21-352 38 68 • service@bilancia.ro