



PRODUCTOS SNACK



Pequeños equipos para grandes actuaciones.

Small equipment
for great performances.



**Productos
snack**



**ASADOR VERTICAL
ELÉCTRICO**
DE-2A



**ASADOR VERTICAL
A GAS**
DG-8A



SALAMANDRA ABIERTA
SE-40M



**SALAMANDRA CON
ALTURA REGULABLE**
SL-600ET



SNACK

MOD. / COD.	DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BEZEICHNUNG / DESCRIPTION / DESCRIPCIÓN DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONS / DIMENSIONES	POTENZA / POWER / LEISTUNG / PUISSANCE / POTENCIA VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAJE	⚡ kW kcal/h	⚡ kW V~ Hz	PREZZO / PRICE € PREIS / PRIX / PRECIO € KG / M³
SA-400 EM 20016510	SALAMANDRA Aperta sul fronte, 1 zona di cottura, 1 griglia cm. 35x32,5 - 1 teglia GN 2/3 h 20 • Salamander - Open on the front side, 1 cooking area 1 grid 35x32,5 - 1 GN 2/3 h 20 pan • Salamander - Vorne offen, 1 Kochfläche 1 Rost cm. 35x32,5 - 1 Backform GN 2/3 h 20 • Salamandre - Avant ouverte - 1 zone de cuisson 1 grille cm 35x32,5 - 1 bac GN 2/3 h 20 • Salamandra - Abierta delante, 1 zona de cocción 1 parrilla cm. 35x32,5 - 1 bandeja GN 2/3 h. 20 cm. 51x40x36,5h		⚡ 2 kW 230V~ 50/60 Hz		623,00 17 / 0,1
SE-40 M 20016511	SALAMANDRA - Aperta sul fronte, con griglia mobile GN 2/3 • Salamander - Open on the front side, with adjustable grid GN 2/3 • Salamander - Vorne offen, mit höhenverstellbarem Rost GN 2/3 • Salamandre - Avant ouverte, avec une grille réglable GN 2/3 • Salamandra - Abierta delante, y parrilla regulable GN 2/3 cm. 59,5x37x38h		⚡ 2,2 kW 230V~ 50/60 Hz		659,00 19 / 0,11
SA-600 EM 20016610	SALAMANDRA Aperta sul fronte, 2 zone di cottura, 1 griglia cm. 53x32,5 - 1 teglia GN 1/1 h 20 • Salamander - Open on the front side, 2 cooking areas 1 grid 53x32,5 - 1 GN 1/1 h 20 pan • Salamander - Vorne offen, 2 Kochflächen 1 Rost cm. 53x32,5 - 1 Backform GN 1/1 h 20 • Salamandre - Avant ouverte - 2 zones de cuisson 1 grille cm 53x32,5 - 1 bac GN 1/1 h 20 • Salamandra - Abierta delante, 2 zonas de cocción 1 parrilla cm. 53x32,5 - 1 bandeja GN 1/1 h. 20 cm. 69x40x36,5h		⚡ 4 kW 230V~ 50/60 Hz		793,00 28 / 0,18
SA-600 ET 20016630	SALAMANDRA Aperta sul fronte, 2 zone di cottura, 1 griglia cm. 53x32,5 - 1 teglia GN 1/1 h 20 • Salamander - Open on the front side, 2 cooking areas 1 grid 53x32,5 - 1 GN 1/1 h 20 pan • Salamander - Vorne offen, 2 Kochflächen 1 Rost cm. 53x32,5 - 1 Backform GN 1/1 h 20 • Salamandre - Avant ouverte - 2 zones de cuisson 1 grille cm 53x32,5 - 1 bac GN 1/1 h 20 • Salamandra - Abierta delante, 2 zonas de cocción 1 parrilla cm. 53x32,5 - 1 bandeja GN 1/1 h. 20 cm. 69x40x36,5h		⚡ 4 kW 400V~2N 230V~3 50/60 Hz		907,00 28 / 0,18
SE-70 M 20016631	SALAMANDRA - Aperta sul fronte, con griglia mobile GN 1/1 • Salamander - Open on the front side, with adjustable grid GN 1/1 • Salamander - Vorne offen, mit höhenverstellbarem Rost GN 1/1 • Salamandre - Avant ouverte, avec une grille réglable GN 1/1 • Salamandra - Abierta delante, y parrilla regulable GN 1/1 cm. 87,5x37x38h		⚡ 4,4 kW 400V~3N 50/60 Hz		875,00 50 / 0,17
SL-600 EM 20016810	SALAMANDRA - Parte superiore regolabile Aperta su 3 lati 2 zone di cottura - 1 griglia cm. 58x34 • Salamander - Upper part adjustable - 3 open sides 2 cooking areas - 1 grid 58x34 • Salamander - Oberteil einstellbar - 3 offene Seite 2 Kochflächen 1 Rost cm. 58x34 • Salamandre - Partie supérieure réglable - 3 côtés ouverts 2 zones de cuisson - 1 grille cm 58x34 • Salamandra - Parte superior regulable - Abierta 3 lados 2 zonas de cocción - 1 parrilla cm. 58x34 cm. 60x50x51h		⚡ 4 kW 230V~ 50/60 Hz		1.736,00 47 / 0,21
SL-600 ET 20016830	SALAMANDRA - Parte superiore regolabile Aperta su 3 lati 2 zone di cottura - 1 griglia cm. 58x34 • Salamander - Upper part adjustable - 3 open sides 2 cooking areas - 1 grid 58x34 • Salamander - Oberteil einstellbar - 3 offene Seite 2 Kochflächen 1 Rost cm. 58x34 • Salamandre - Partie supérieure réglable - 3 côtés ouverts 2 zones de cuisson - 1 grille cm 58x34 • Salamandra - Parte superior regulable - Abierta 3 lados 2 zonas de cocción - 1 parrilla cm. 58x34 cm. 60x50x51h		⚡ 4 kW 400V~2N 230V~3 50/60 Hz		1.805,00 47 / 0,21
SLC-600EM 20016811	SALAMANDRA VETROCERAMICA - Parte superiore regolabile Aperta su 3 lati - 2 zone di cottura - 1 griglia cm. 58x34 • Ceramic glass Salamander - Upper part adjustable - 3 open sides 2 cooking areas - 1 grid 58x34 • Ceran-Salamander - Oberteil einstellbar - 3 offene Seite 2 Kochflächen - 1 Rost cm. 58x34 • Salamandre à vitroceramique - Partie supérieure réglable - 3 côtés ouverts 2 zones de cuisson - 1 grille cm 58x34 • Salamandra vitrocerámica - Parte superior regulable - Abierta 3 lados 2 zonas de cocción - 1 parrilla cm. 58x34 cm. 60x50x51h		⚡ 3 kW 230V~ 50/60 Hz		2.083,00 50 / 0,21
SLC-600ET 20016831	SALAMANDRA VETROCERAMICA - Parte superiore regolabile Aperta su 3 lati - 2 zone di cottura - 1 griglia cm. 58x34 • Ceramic glass Salamander - Upper part adjustable - 3 open sides 2 cooking areas - 1 grid 58x34 • Ceran-Salamander - Oberteil einstellbar - 3 offene Seite 2 Kochflächen - 1 Rost cm. 58x34 • Salamandre à vitroceramique - Partie supérieure réglable - 3 côtés ouverts 2 zones de cuisson - 1 grille cm 58x34 • Salamandra vitrocerámica - Parte superior regulable - Abierta 3 lados 2 zonas de cocción - 1 parrilla cm. 58x34 cm. 60x50x51h		⚡ 3 kW 400V~2N 230V~3 50/60 Hz		2.106,00 50 / 0,21



SNACK

MOD. _____ DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA kW kcal/h kw V~ PREZZO/PRICE €
 COD. _____ DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE 50/60 Hz PREIS/PRIX/PRECIO €
 KG / M³

TS-3
20030310

TOSTIERA MONOFASE con 3 pinze
 • Toaster singlephase with 3 toast holders
 • Toaster einphasig mit 3 Zangen
 • Toasteur monophasé avec 3 pinces
 • **Tostadora monofásica con 3 pinzas cm. 48x25x24h**



1,7 kW
230V~
50/60 Hz

338,00
7 / 0,04

TS-6
20030610

TOSTIERA MONOFASE con 6 pinze
 • Toaster singlephase with 6 toast holders
 • Toaster einphasig mit 6 Zangen
 • Toasteur monophasé avec 6 pinces
 • **Tostadora monofásica con 6 pinzas cm. 48x25x36h**



2,55 kW
230V~
50/60 Hz

533,00
10 / 0,06

CT4/R EM
20040410

GRILL TOAST - Piastre rigate in ghisa cm. 34x23
 • Grill toast - Grooved plate cm. 34X23
 • Kontakt-Grill - Gerillte Platte aus Gußeisen cm. 34X23
 • Grill toast - Plaque rainurées cm. 34X23
 • **Grill-toast - Plancha estriada de fundición 34X23 cm cm. 42x36x20h**



2,2 kW
230V~
50/60 Hz

714,00
19 / 0,05

CT8/R EM
20040810

GRILL TOAST DOPPIO - Piastre rigate in ghisa cm. 48x23
 • Double Grill toast - Grooved plate cm. 48x23
 • Kontakt-Grill - Gerillte Platte aus Gußeisen cm. 48x23
 • Double grill toast - Plaque rainurées cm. 48x23
 • **Grill-toast doble - Plancha estriada de fundición 48x23 cm cm. 57x36x20h**



3,6 kW
230V~
50/60 Hz

993,00
34 / 0,01

CT8/R ET
20040830

cm. 57x36x20h

3,6 kW
400V~2N
50/60 Hz

993,00
34 / 0,01

PI35
_17PI001

PIASTRA INDUZIONE Ø225mm
 • Induction plate Ø225mm
 • Induktionsplatte Ø225mm
 • Plaque à induction Ø225mm
 • **Placa inducción Ø225mm cm. 33x41x10h**



3,5 kW
230V~
50/60 Hz

751,00
15 / 0,03

SP-5
20050510

SCALDAPIAZZI - 5 piatti
 • Hot plates set - 5 plates
 • Platten-Tellervorwärmer - 5 platten
 • Chauffe-plates - 5 plates
 • **Calienta platos - 5 platos cm. 37x25x32h**




0,7 kW
230V~
50/60 Hz

645,00
19 / 0,06

SP-10
20051010

SCALDAPIAZZI - 10 piatti
 • Hot plates set - 10 plates
 • Platten-Tellervorwärmer - 10 platten
 • Chauffe-plates - 10 plates
 • **Calienta platos - 10 platos cm. 37x25x53h**



1,4 kW
230V~
50/60 Hz

1.095,00
34 / 0,13



SNACK

MOD. / COD.	DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BEZEICHNUNG / DESCRIPTION / DESCRIPCIÓN DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONS / DIMENSIONES	POTENZA / POWER / LEISTUNG / PUISSANCE / POTENCIA VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAJE	⚡ kW kcal/h	⚡ kw V~ Hz	PREZZO / PRICE PREIS / PRIX / PRECIO € KG / M ³
	"GYROS" A GAS • Gas "GYROS" / • Gas "GYROS" • "GYROS" à gaz / • "GYROS" a gas				
DG-4A 20242450	Quantità carne: 10÷20 Kg • Piece of meat: 10÷20 Kg / • Fleischbestückung: 10÷20 Kg • Morceau de viande: 10÷20 kg / • Cantidad de carne: 10÷20 kg. cm. 53x64x65h		⚡ 7 Kw 6.020 kcal/h		1.449,00 31 / 0,30
			⚡ 0,005 kw 230V~ 50/60 Hz		
DG-6A 20242650	Quantità carne: 10÷30 Kg • Piece of meat: 10÷30 Kg / • Fleischbestückung: 10÷30 Kg • Morceau de viande: 10÷30 kg / • Cantidad de carne: 10÷30 kg. cm. 53x64x81h		⚡ 10,5 kW 9.030 kcal/h		1.649,00 33 / 0,37
			⚡ 0,005 kw 230V~ 50/60 Hz		
DG-8A 20242750	Quantità carne: 18÷50 Kg • Piece of meat: 18÷50 Kg / • Fleischbestückung: 18÷50 Kg • Morceau de viande: 18÷50 kg / • Cantidad de carne: 18÷50 kg. cm. 53x64x97h		⚡ 14 kW 12.040 kcal/h		1.871,00 37 / 0,44
			⚡ 0,005 kw 230V~ 50/60 Hz		
DG-8A/V 20242751	Con vetri. Quantità carne: 18÷50 Kg • With glasses. Piece of meat: 18÷50 Kg / • Mit Gläsern. Fleischbestückung: 18÷50 Kg • Avec verres. Morceau de viande: 18÷50 kg / • Con cristales. Cantidad de carne: 18÷50 Kg cm. 53x64x107h		⚡ 14 kW 12.040 kcal/h		2.825,00 48 / 0,44
			⚡ 0,005 kw 230V~ 50/60 Hz		
DG-10A 20242850	Quantità carne: 20÷70 Kg / • Piece of meat: 20÷70 Kg / • Fleischbestückung: 20÷70 Kg • Morceau de viande: 20÷70 kg / • Cantidad de carne: 20÷70 kg. cm. 53x64x115h		⚡ 17,5 kW 15.050 kcal/h		2.299,00 38 / 0,49
			⚡ 0,005 kw 230V~ 50/60 Hz		
	"GYROS" ELETTRICI • Electric "GYROS" / • Elektro-GYROS • "GYROS" électrique / • "GYROS" eléctricos				
DE-1A/S 20240810	Quantità carne: 6÷10 Kg • Piece of meat: 6÷10 Kg / • Fleischbestückung: 6÷10 Kg • Morceau de viande: 6÷10 kg / • Cantidad de carne: 6÷10 kg. cm. 40x45x57h		⚡ 3 kW 230V~ 50/60 Hz		1.064,00 25 / 0,15
DE-1A 20240930	Quantità carne: 10÷20 Kg • Piece of meat: 10÷20 Kg / • Fleischbestückung: 10÷20 Kg • Morceau de viande: 10÷20 kg / • Cantidad de carne: 10÷20 kg. cm. 53x64x65h		⚡ 4,9 kW 400V~3N 50/60 Hz		1.176,00 30 / 0,30
DE-2A 20241030	Quantità carne: 10÷30 Kg • Piece of meat: 10÷30 Kg / • Fleischbestückung: 10÷30 Kg • Morceau de viande: 10÷30 kg / • Cantidad de carne: 10÷30 kg. cm. 53x64x81h		⚡ 6,6 kW 400V~3N 50/60 Hz		1.388,00 34 / 0,37
DE-3A 20241130	Quantità carne: 18÷50 Kg / • Piece of meat: 18÷50 Kg / • Fleischbestückung: 18÷50 Kg • Morceau de viande: 18÷50 kg / • Cantidad de carne: 18÷50 kg. cm. 53x64x97h		⚡ 9,9 kW 400V~3N 50/60 Hz		1.522,00 40 / 0,43
DE-3A/V 20241131	Con vetri. Quantità carne: 18÷50 Kg • With glasses. Piece of meat: 18÷50 Kg / • Mit Gläsern. Fleischbestückung: 18÷50 Kg • Avec verres. Morceau de viande: 18÷50 kg / • Con cristales. Cantidad de carne: 18÷50 Kg cm. 53x64x107h		⚡ 9,9 kW 400V~3N 50/60 Hz		2.483,00 44 / 0,49
DE-4A 20241230	Quantità carne: 20÷70 Kg • Piece of meat: 20÷70 Kg / • Fleischbestückung: 20÷70 Kg • Morceau de viande: 20÷70 kg / • Cantidad de carne: 20÷70 kg. cm. 53x64x115h		⚡ 11,5 kW 400V~3N 50/60 Hz		1.855,00 44 / 0,49





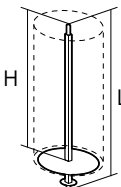
VETRINE

MOD. _____ DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA kW kcal/h PREZZO/PRICE €
 COD. _____ DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE Hz V~ PREIS/PRIX/PRECIO €
 KG / M³

K50 COLTELLO ELETTRICO 0,09 kW **1.054,00**
 20243050 • Electric knife / • Elektromesser 230V~ 8 / 0,02
 • Couteau électrique / • Cuchillo electrico 50/60 Hz



ASTA C/PIATTO **75,00**
 • Spit with plate / • Spiess mit teller
 • Hampe avec plat / • **Asador con plato**
 PER / For / Für / Pour / **Para**



A1/S DE-1AS L = cm 45 Ø 20x30h **75,00**
 20243007
A1 DG-4A - DE-1A L = cm 45,5 Ø 35x33h **88,00**
 20243008
A2 DG-6A - DE-2A L = cm 61,5 Ø 35x50h **121,00**
 20243010
A3 DG-8A - DE-3A L = cm 78 Ø 35x63h **139,00**
 20243011
A3/V DG-8A/V - DE-3A/V L = cm 87 Ø 35x63h **149,00**
 202430110010V
A4 DG-10A - DE-4A L = cm 94 Ø 35x80h **170,00**
 20243013

VTC-1 VETRINETTA CALDA +30/+90 °C - capacità: GN1/1 h65mm 1,63 kW **2.325,00**
 50156011 • Heated display unit +30/+90 °C - capacity: GN1/1 h65mm 230V~ 61 / 0,39
 • Heiße-Theken +30/+90 °C - Kapazität: GN1/1 h65mm
 • Vitrines chaudes +30/+90 °C - capacité: GN1/1 h65mm
 • **Vitrina caliente +30/+90 °C -**
capacidad: GN1/1 h65mm
cm. 45x 77,5x59h



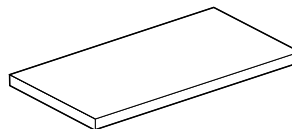
VTC-2 VETRINETTA CALDA +30/+90 °C - capacità: GN2/1 h65mm 2,43 kW **2.543,00**
 50156012 • Heated display unit +30/+90 °C - capacity: GN2/1 h65mm 230V~ 74 / 0,57
 • Heiße-Theken +30/+90 °C - Kapazität: GN2/1 h65mm
 • Vitrines chaudes +30/+90 °C - capacité: GN2/1 h65mm
 • **Vitrina caliente +30/+90 °C -**
capacidad: GN2/1 h65mm
cm. 75x 77,5x59h



VTC-3 VETRINETTA CALDA +30/+90 °C - capacità: GN3/1 h65mm 3,45 kW **2.869,00**
 50156013 • Heated display unit +30/+90 °C - capacity: GN3/1 h65mm 230V~ 83 / 0,79
 • Heiße-Theken +30/+90 °C - Kapazität: GN3/1 h65mm
 • Vitrines chaudes +30/+90 °C - capacité: GN3/1 h65mm
 • **Vitrina caliente +30/+90 °C -**
capacidad: GN3/1 h65mm
cm. 108x 77,5x59h



FP/VTC FONDO PIANO GN1/1 PER VTC **139,00**
 50156010 • Flat bottom GN1/1 for VTC 3 / 0,01
 • Flacher Boden GN1/1 für VTC
 • Fond plat GN1/1 pour VTC
 • **Fondo plano GN1/1 para VTC**
cm. 32,5x 52,7x 1h



VTR-2 VETRINETTA REFRIGERATA +2/+10 °C - capacità: GN2/1 h65mm 0,43 kW **3.124,00**
 50157502 • Refrigerated display +2/+10 °C - capacity: GN2/1 h65mm 230V~ 85 / 0,57
 • Kühlvitrine +2/+10 °C - Kapazität: GN2/1 h65mm
 • Vitrine réfrigérée +2/+10 °C - capacité: GN2/1 h65mm
 • **Vitrina refrigerada +2/+10 °C -**
capacidad: GN2/1 h65mm
cm. 75x 77,5x59h



VTR-3 VETRINETTA REFRIGERATA +2/+10 °C 0,43 kW **3.560,00**
 50157503 capacità: GN3/1 h65mm 230V~ 104 / 0,79
 • Refrigerated display +2/+10 °C - capacity: GN3/1 h65mm
 • Kühlvitrine +2/+10 °C - Kapazität: GN3/1 h65mm
 • Vitrine réfrigérée +2/+10 °C - capacité: GN3/1 h65mm
 • **Vitrina refrigerada +2/+10 °C -**
capacidad: GN3/1 h65mm
cm. 108x 77,5x59h





BAGNOMARIA

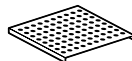
MOD. / COD.	DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BEZEICHNUNG / DESCRIPCIÓN / DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONS / DIMENSIONES	POTENZA / POWER / LEISTUNG / PUISSANCE / POTENCIA / VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAJE	$\frac{\text{kWh}}{\text{kcal/h}}$ / $\frac{\text{kW}}{\text{V~}} / \frac{\text{Hz}}$	PREZZO / PRICE / PREIS / PRIX / PRECIO / KG / M ³ €
VEC-10 50158011	VETRINA RISCALDATA - 1 PIANO • Heated display units - 1 shelf • Heisse-Vitrine - 1 Etage • Vitrine chaude - 1 etage • Vitrina calefactora individual cm. 50x35x27h		$\frac{0,4 \text{ kW}}{230\text{V~}} / \frac{11}{50/60 \text{ Hz}}$	467,00 11 / 0,07
VEC-81 50158021	cm. 80x35x27h		$\frac{0,7 \text{ kW}}{230\text{V~}} / \frac{15}{50/60 \text{ Hz}}$	591,00 15 / 0,08
VEC-20 50158012	VETRINA RISCALDATA - 2 PIANI • Heated display units - 2 shelves • Heisse-Vitrine - 2 Etagen • Vitrine chaude - 2 etages • Vitrina calefactora doble cm. 50x35x41h		$\frac{0,4 \text{ kW}}{230\text{V~}} / \frac{15}{50/60 \text{ Hz}}$	583,00 15 / 0,1
VEC-82 50158022	cm. 80x35x41h		$\frac{0,7 \text{ kW}}{230\text{V~}} / \frac{23}{50/60 \text{ Hz}}$	722,00 23 / 0,14
SV-13 25010013	BAGNOMARIA Vasca per GN 1/3, h 15 cm. • Bain-marie - Bowl for GN 1/3, h 15 cm. • Wasserbad - Becken für GN 1/3, h 15 cm. • Bain-marie - Cuve pour GN 1/3, h. 15 cm. • Baño de maría - Cuba para GN 1/3, h. 15 cm. cm. 20,5x41x22h		$\frac{0,83 \text{ kW}}{230\text{V~}} / \frac{5}{50/60 \text{ Hz}}$	284,00 5 / 0,03
SV-12 25010120	BAGNOMARIA Vasca per GN 1/2, h 15 cm. • Bain-marie - Bowl for GN 1/2, h 15 cm. • Wasserbad - Becken für GN 1/2, h 15 cm. • Bain-marie - Cuve pour GN 1/2, h. 15 cm. • Baño de maría - Cuba para GN 1/2, h. 15 cm. cm. 29,5x41x22h		$\frac{0,83 \text{ kW}}{230\text{V~}} / \frac{6}{50/60 \text{ Hz}}$	375,00 6 / 0,06
SV-23 25010230	BAGNOMARIA Vasca per GN 2/3, h 15 cm. • Bain-marie - Bowl for GN 2/3, h 15 cm. • Wasserbad - Becken für GN 2/3, h 15 cm. • Bain-marie - Cuve pour GN 2/3, h. 15 cm. • Baño de maría - Cuba para GN 2/3, h. 15 cm. cm. 38x41x22h		$\frac{1,19 \text{ kW}}{230\text{V~}} / \frac{7}{50/60 \text{ Hz}}$	404,00 7 / 0,07
SV-11 25011100	BAGNOMARIA Vasca per GN 1/1, h 15 cm. • Bain-marie - Bowl for GN 1/1, h 15 cm. • Wasserbad - Becken für GN 1/1, h 15 cm. • Bain-marie - Cuve pour GN 1/1, h. 15 cm. • Baño de maría - Cuba para GN 1/1, h. 15 cm. cm. 56x41x22h		$\frac{1,66 \text{ kW}}{230\text{V~}} / \frac{9}{50/60 \text{ Hz}}$	454,00 9 / 0,08
SV-113 25011130	BAGNOMARIA Vasca per GN 1/1 + GN 1/3, h 15 cm. • Bain-marie - Bowl for GN 1/1 + GN 1/3, h 15 cm. • Wasserbad - Becken für GN 1/1 + GN 1/3, h 15 cm. • Bain-marie - Cuve pour GN 1/1 + GN 1/3, h 15 cm. • Baño de maría - Cuba para GN 1/1 + GN 1/3, h 15 cm. cm. 73,5x41x22h		$\frac{2,49 \text{ kW}}{230\text{V~}} / \frac{11}{50/60 \text{ Hz}}$	665,00 11 / 0,12
SV-123 25011230	BAGNOMARIA Vasca per GN 1/1 + GN 2/3, h 15 cm. • Bain-marie - Bowl for GN 1/1 + GN 2/3, h 15 cm. • Wasserbad - Becken für GN 1/1 + GN 2/3, h 15 cm. • Bain-marie - Cuve pour GN 1/1 + GN 2/3, h 15 cm. • Baño de maría - Cuba para GN 1/1 + GN 2/3, h 15 cm. cm. 91x41x22h		$\frac{2,49 \text{ kW}}{230\text{V~}} / \frac{14}{50/60 \text{ Hz}}$	732,00 14 / 0,12



BAGNOMARIA

MOD. _____ DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA $\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{kw}{V \cdot Hz}$ PREZZO/PRICE €
 COD. _____ DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTÁJE $\frac{V}{Hz}$ PREIS/PRIX/PRECIO €
 KG / M³

FALSO FONDO FORATO
 • Perforated false bottom / • Gelochter Bodenrost
 • Faux-fond perforé / • Falso fondo agujereado



FF-13 25050013		32,00 0,4 /
FF-12 25050120		41,00 0,6 /
FF-23 25050230		45,00 0,8 /
FF-11 25051100		60,00 1,2 /
FF-113 25051130		67,00 1,7 /
FF-123 25051230		82,00 2 /

SEP-325 SEPARATORE
 25023250 • Separator / • Trenner / • Separateur / • Separador
 cm. 32,5



16,00
0,1 /

BACINELLA GN
 • Container GN / • Gastronorm-Behälter
 • Bac GN / • Cuba GN

GN-1/6 25031716	cm. 17,6x16,2x15h		33,00 0,3 /
GN-1/4 25032616	cm. 26,5x16,2x15h		34,00 0,4 /
GN-1/3 25033217	cm. 32,5x17,5x15h		43,00 0,5 /
GN-1/2 25033226	cm. 32,5x26,5x15h		53,00 0,7 /
GN-2/3 25033532	cm. 35,4x32,5x15h		58,00 0,9 /
GN-1/1 25035332	cm. 53x32,5x15h		90,00 1 /

COPERCHIO GN
 • Lid GN / • Deckel GN / • Couvercle GN / • Tapa GN

C-1/6 25041716	cm. 17,6x16,2		12,00 0,1 /
C-1/4 25042616	cm. 26,5x16,2		14,00 0,15 /
C-1/3 25043217	cm. 32,5x17,5		17,00 0,2 /
C-1/2 25043226	cm. 32,5x26,5		22,00 0,25 /
C-2/3 25043532	cm. 35,4x32,5		28,00 0,3 /
C-1/1 25045332	cm. 53x32,5		34,00 0,5 /