Indice

Index

COTTURA ORIZZONTALE - *HORIZONTAL COOKING*

- FLAT PRO pag. 6
- DOMINA PRO 700 pag. 8
- DOMINA PRO 900 pag. 68
- DROP-IN pag. 121
- MAGISTRA PLUS 700 pag. 130
- MAGISTRA PLUS 900 pag. 178
- MINIMA 600 pag. 210

APPARECCHI VARI DI COTTURA - *EQUIPMENT FOR COOKING*

- FORNELLONI - *STOCKPOT STOVE* pag. 234
- FRIGGITRICI- *FRYERS* pag. 235
- SALAMANDRE - *SALAMANDERS* pag. 238

FORNI - *OVENS* pag. 241

flat Pro

Stile e funzionalità a misura di chef.

Chef-friendly style and functionality.

Scopri un mondo di possibilità con **flat Pro**,
il piano unico completamente personalizzabile.

Discover a world of possibilities with **flat Pro**,
the unique, fully customisable top.

ELEGANZA E IGIENE AI MASSIMI LIVELLI

EXQUISITE ELEGANCE AND HYGIENE EXCELLENCE

EXPERIENCE

flat Pro è il nuovo sistema cucina personalizzabile studiato per soddisfare le esigenze di chi vive e utilizza la cucina ogni giorno, grazie alla sua superficie perfettamente piana, priva di giunzioni o ostacoli.

Il profilo frontale ed il pannello comandi sono integrati in un unico elemento, qualunque siano le dimensioni personalizzate che sceglierete, garantendo il massimo della pulizia e dell'igiene.

Le basi igieniche H2 sono state attentamente progettate senza giunzioni, viti e ostacoli, assicurando uno spazio al 100% sicuro e igienico per la tua cucina.

flat Pro *is the new customisable kitchen system designed to meet the needs of people who live in and use the kitchen every day, thanks to its perfectly flat surface, free of joints or obstacles. It is designed in this way to meet the needs of people who use their kitchen every day.*

The front profile and control panel are seamlessly integrated into a single unit, regardless of the custom dimensions you choose, ensuring maximum cleanability and hygiene.

The H2 hygienic base units have been carefully designed without joints, screws and obstacles, ensuring a 100% safe and hygienic space for your kitchen.

ROBUSTEZZA SENZA COMPROMESSI

RELIABILITY

Con uno spessore di 3 mm, il piano in acciaio AISI 304 di **flat Pro** è sinonimo di massima solidità e durata nel tempo. La possibilità di saldare le applicazioni al piano assicura un'ulteriore solidità e impedisce qualsiasi infiltrazione indesiderata.
La struttura rinforzata del piano contribuisce a garantire stabilità e resistenza nel corso degli anni.

Ogni dettaglio è curato con la massima attenzione, utilizzando tecnologie sviluppate, testate e certificate nella produzione delle cucine customizzate, assicurando gli alti livelli di qualità e affidabilità che da sempre contraddistinguono MBM in tutto il mondo. Con **flat Pro**, avrai la certezza di disporre di un piano unico e robusto, pronto ad affrontare le sfide quotidiane della tua cucina.

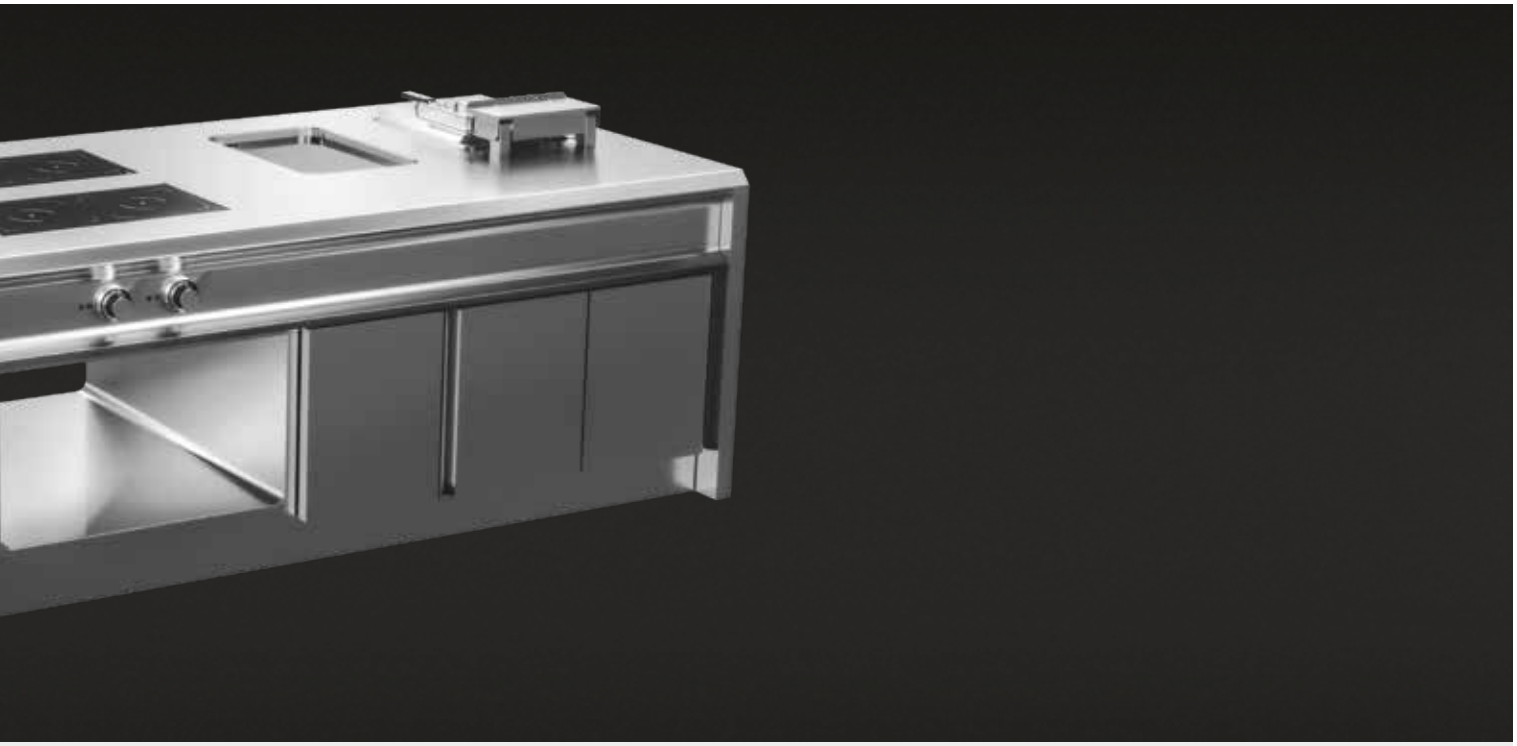
FLESSIBILITÀ E STILE: PERSONALIZZA LA TUA CUCINA
FLEXIBILITY AND STYLE: CUSTOMISE YOUR KITCHEN

Il sistema a incasso drop-in offre la possibilità di personalizzare **Flat Pro** in base alle esigenze del cliente, garantendo massima flessibilità.
Personalizzazione su misura: con **Flat Pro** avrai a disposizione innumerevoli opzioni per curare ogni dettaglio e ottenere soluzioni uniche che soddisfano le più diverse esigenze.
Grazie a una vasta gamma di accessori, è possibile rendere la cucina completamente funzionale, adattandola alle diverse necessità.
Esprimi il tuo stile: scegli tra una varietà di colori, con trattamento di verniciatura professionale antigraffio e resistente alle alte temperature, per personalizzare porte e pannello comandi. Tutto viene selezionato personalmente dallo chef per dare vita alla cucina dei suoi sogni.

*The drop-in system allows **Flat Pro** to be tailored to the customer's needs, ensuring maximum flexibility.*

***Made to measure:** with **Flat Pro** you have countless ways to fine-tune every detail and achieve unique solutions that meet the most different requirements. A wide range of accessories allows you to make the kitchen fully functional, adapting it to different needs.*

***Express your style:** choose from a variety of colours for the professional scratch and heat resistant coating of the doors and control panel. Everything is personally selected by the chef to bring their dream kitchen to life.*



ROBUSTNESS WITHOUT COMPROMISE

*At 3 mm thick, the **Flat Pro** AISI 304 steel top is synonymous with maximum solidity and durability. The possibility of welding the applications to the top provides additional strength and prevents any unwanted infiltration.*

*The reinforced structure of the top helps to ensure stability and durability over the years. Meticulous attention is paid to every detail, and developed, tested and certified technology is used in the production of customised kitchens to ensure the high levels of quality and reliability for which MBM is known worldwide. With **Flat Pro**, you have the guarantee of a unique and robust top ready to face the daily challenges of your kitchen.*

Contattare il nostro uffcio prevendita per progetti e quotazioni:
Please contact our presales office for projects and quotations:
presales@itweurotec.it

Consultare il capitolo **Drop-in** di questo listino per scoprire i nostri moduli.
*Refer to the **Drop-in** chapter of this price list to discover our modules.*

domina Pro | 700

The real value for your kichen

Solidità

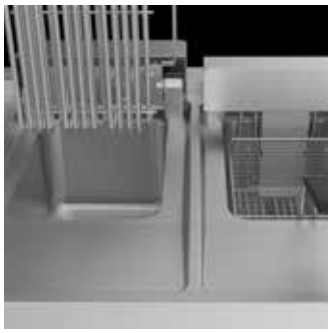
- **Nuova manopola e nuova maniglia**
  per cogliere la robustezza a partire dai dettagli
- **Nuova struttura**
  progettata per garantire massima solidità
- **Fondo in acciaio**
  per rendere ogni macchina più resistente
- **Grado di protezione IPX5**
  per assicurare la protezione di tutti i componenti e la durata nel tempo delle nostre macchine

Prestazioni

- **Bruciatori ad alta potenza**
  con efficienza certificata al 60%
- **Nuove friggitrici elettriche**
  ad alta reattività
- **Nuovi frytop più potenti**
  per garantire una migliore uniformità
- **Nuova griglia pietralavica con diversi livelli**
  per ottenere migliori risultati di cottura

Pulibilità

- **Nuove friggitrici elettriche con resistenze sollevabili**
  per avere la massima pulibilità della vasca
- **Nuovo frytop con paraspruzzi amovibile**
  rende la superficie piana e semplice da pulire
- **Numero limitato di viti**
  per avere superfici senza ostacoli
- **Fondo amovibile**
  per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine



Facilità di manutenzione

- **Nuovo camino senza viti**
  facilmente amovibile
- **Nuovo testa a testa**
  per installazioni in tempi record
- **Comparto tecnico posteriore**
  per facilitare il collegamento alle utenze
- **Fondo amovibile**
  per accedere facilmente all'area sottostante delle macchine

Solidity

- ***New knob and handles starting***
  with the finer details, to secure robustness
- ***New design structure***
  to guarantee maximum solidity
- ***Bottom in stainless steel***
  to make the machine more resistant
- ***IPX5***
  to guarantee protection to all our components and the durability of our machines

Performances

- ***High power burners***
  with 60% certified efficiency
- ***New electric fryers***
  to ensure maximum reactivity
- ***New powerful frytop***
  to guarantee better uniformity
- ***New lavastone grids with levels***
  for superior cooking results

Cleanability

- ***New electric fryers with tilting heating elements***
  for ease of cleaning of the tank
- ***New frytop built in with removable backsplash***
  to improve the cleaning procedure
- ***Limited number of screws***
  for smooth and wipeable surfaces
- ***Removable bottom***
  to facilitate cleaning the area underneath the machines

Ease of maintenance

- ***New chimney without screws***
  easily removable
- ***New head-to-head connection***
  for speedy and uncomplicated installations
- ***Rear technical compartment***
  to facilitate connection to utilities
- ***Removable bottom***
  to allow easy access to the lower part of the equipment

Profondità: *73 cm*
Modularità: *40-70-110 cm*
Spessore del piano: *1,5 mm*
IPX5

Depth: *73 cm*
Modularity: *40-70-110 cm*
Worktop thickness: *1,5 mm*
IPX5

Cucine a Gas

Gas Ranges

Flex Burners
5,5 kW - 7 kW

La gamma di cucine a gas **DOMINA PRO 700** si compone di modelli 2/4/6 fuochi Flex Burners disponibili nella versione monoblocco su armadio aperto, su forno statico (gas o elettrico) e su forno a gas maxi, o nella versione top. Bruciatori da 7 kW o 5,5 kW. I forni comprendono reggigriglie 3 livelli e 1 griglia inclusa. Forni elettrici dotati di 2 resistenze separate, una sul cielo (grill) e una sul fondo.

Prestazioni
- Bruciatore Flex Burner ad alta potenza: da 5,5 kW o 7 kW
- Efficienza certificata al 60%
- Fiamma orizzontale: distribuzione uniforme del calore, ottimale anche per cotture delicate
- Accensione elettronica (optional), per ottimizzare l'utilizzo dei fuochi

Pulibilità
- Piano imbutito a tenuta stagna, spigoli raggiati e invaso stampato per garantire la massima pulibilità
- Troppo pieno (optional), per facilitare la pulizia dell'invaso
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione
- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

*The **DOMINA PRO 700** gas ranges line consists of models with 2/4/6 Flex Burner available as freestanding unit on an open cabinet, with gas or electric static oven or with gas maxi oven, or Top version. Burners of 7 kW or 5,5 kW. The ovens have 3 levels rack support and include 1 grid. The electric ovens have 2 separated heating elements, one on top (grill) and one on the bottom.*

Performances
- *High power Flex Burner: of 5.5 kW or 7 kW*
- *60% certifi ed efficiency*
- *Horizontal flame: uniform heat distribution, also ideal for delicate cooking*
- *Electric ignition (option) to optimize the use of burners*

Cleanability
- *Watertight pressed worktop, pressed edges and moulded top to facilitate cleaning operations*
- *Drain kit (option) to facilitate the cleaning of the pressed worktop*
- *Limited number of screws to have surfaces without obstacles*
- *Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines*

Ease of maintenance
- *New chimney without screws quickly removable*
- *Rear technical compartment to facilitate connection to utilities*
- *Quick removal of the front panel for a immediate access to components*

IPX5

Monoblocco su armadio aperto - *Free standing on open stand*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Forno *Oven Dim.*	Bruciatori *Burners*		Forno *Oven*		kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	5,5 kW	7 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³	€
	FB74AXS 2 fuochi *2 burners*	40x73x85	-	2	-	-	-	11	-	43	0,4	
	FB74AXL 2 fuochi *2 burners*	40x73x85	-	-	2	-	-	14	-	43	0,4	
	FB77AXS 4 fuochi *4 burners*	70x73x85	-	4	-	-	-	22	-	67	0,8	
	FB77AXL 4 fuochi *4 burners*	70x73x85	-	-	4	-	-	28	-	67	0,8	

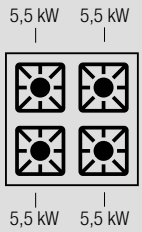
domina Pro|700 Cucine a Gas - *Gas Ranges*

IPX5

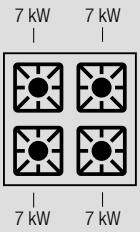
	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Forno *Oven Dim.*	Bruciatori *Burners*		Forno *Oven*		kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	5,5 kW	7 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³	€
	FB711AXS 6 fuochi *6 burners*	110x73x85	-	6	-	-	-	33	-	94	1,1	
	FB711AXL 6 fuochi *6 burners*	110x73x85	-	-	6	-	-	42	-	94	1,1	

Monoblocco su forno - *Free standing with oven*

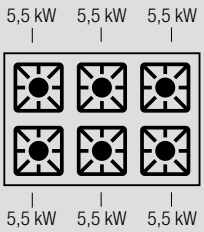
	FB77FGXS 4 fuochi, forno a Gas *4 burners, gas oven*	70x73x85	56x63x30	4	-	6	-	28	-	94	0,8	
	FB77FGXL 4 fuochi, forno a Gas *4 burners, gas oven*	70x73x85	56x63x30	-	4	6	-	34	-	94	0,8	
	FB77FEXS 4 fuochi, forno elettrico *4 burners, electric oven*	70x73x85	56x63x30	4	-	-	5,3	22	400V/3N 50/60Hz	95	0,8	
	FB77FEXL 4 fuochi, forno elettrico *4 burners, electric oven*	70x73x85	56x63x30	-	4	-	5,3	28	400V/3N 50/60Hz	95	0,8	
	FB77FEVXS 4 fuochi, forno elettrico ventilato *4 burners, electric ventilated oven*	70x73x85	56x37x32	4	-	-	2,6	22	230V/1N 50/60Hz	87	0,8	
	FB77FEVXL 4 fuochi, forno elettrico ventilato *4 burners, electric ventilated oven*	70x73x85	56x37x32	-	4	-	2,6	28	230V/1N 50/60Hz	87	0,8	



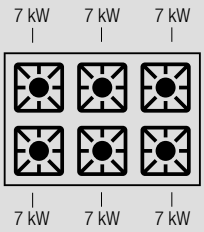
FB77FGXS
FB77FEXS
FB77FEVXS



FB77FGXL
FB77FEXL
FB77FEVXL



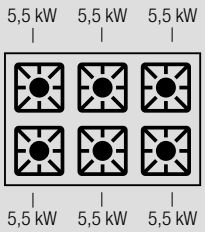
FB711AXS



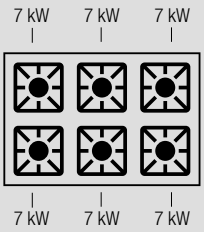
FB711AXL

IPX5

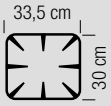
Modello *Model*	Dim. *Dim.* (LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Dim.Forno *Oven Dim.* (LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Bruciatori *Burners* 5,5 kW	7 kW	Forno *Oven* Gas kW	El. kW	kW Tot. *Total kW* kW	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.* Kg	Volume *Volume* m³	Prezzo *Price*
FB711AFGXS 6 fuochi, forno a Gas *6 burners, gas oven*	110x73x85	56x63x30	6	-	6	-	39	-	131	1,1	
FB711AFGXL 6 fuochi, forno a Gas *6 burners, gas oven*	110x73x85	56x63x30	-	6	6	-	48	-	131	1,1	
FB711AFEXS 6 fuochi, forno elettrico *6 burners, electric oven*	110x73x85	56x63x30	6	-	-	5,3	33	400V/3N 50/60Hz	134	1,1	
FB711AFEXL 6 fuochi, forno elettrico *6 burners, electric oven*	110x73x85	56x63x30	-	6	-	5,3	42	400V/3N 50/60Hz	134	1,1	
FB711FGMXS 6 fuochi, forno a Gas extra largo 1 porta *6 burners, extra large gas oven 1 door*	110x73x85	77x64x36	6	-	8	-	41	-	121	1,1	
FB711FGMXL 6 fuochi, forno a Gas extra largo 1 porta *6 burners, extra large gas oven 1 door*	110x73x85	77x64x36	-	6	8	-	50	-	121	1,1	
FB711FGMGXL 6 fuochi, forno a Gas extra largo con grill, 1 porta *6 burners, extra large gas oven with grill, 1 door*	110x73x85	77x64x36	-	6	8	5 grill	50	-	121	1,1	



FB711AFGXS
FB711AFEXS
FB711FGMXS

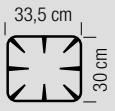


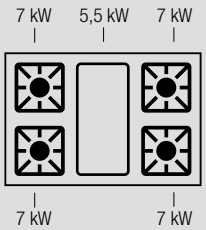
FB711AFGXL - FB711AFEXL
FB711FGMXL - FB711FGMGXL



domina Pro|700 Cucine a Gas - *Gas Ranges*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Forno *Oven Dim.*	Bruciatori *Burners*		Forno *Oven*		kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
IPX5		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	5,5 kW	7 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m^3	€
	FB711MFG4XL 4 fuochi, piastra centrale 5,5 kW, forno a Gas, 1 porta *4 burners, central plate 5,5 kW, gas oven, 1 door*	110x73x85	56x63x30	-	4	6	-	39,5	-	150	1,1	





FB711MFG4XL

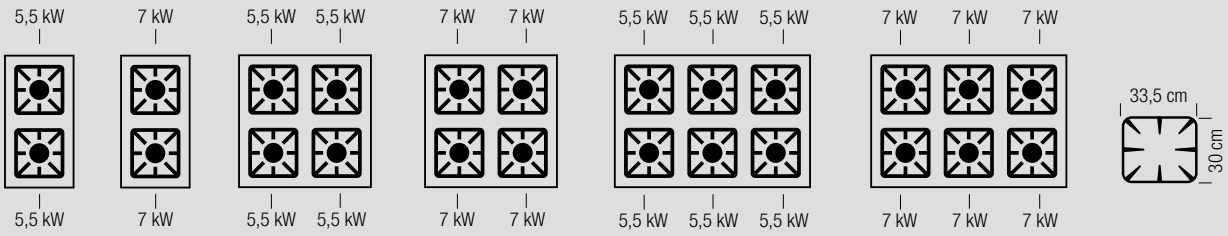
IPX5

Top - *Top*

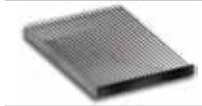
	Modello *Model*	Dim. *Dim.* (LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Dim. Forno *Oven Dim.* (LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Bruciatori *Burners* 5,5 kW	Bruciatori *Burners* 7 kW	Forno *Oven* Gas kW	Forno *Oven* El. kW	kW Tot. *Total kW* kW	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.* Kg	Volume *Volume* m³	Prezzo *Price* €
	FB74TXS 2 fuochi *2 burners*	40x73x25	-	2	-	-	-	11	-	32	0,2	
	FB74TXL 2 fuochi *2 burners*	40x73x25	-	-	2	-	-	14	-	32	0,2	
	FB77TXS 4 fuochi *4 burners*	70x73x25	-	4	-	-	-	22	-	54	0,32	
	FB77TXL 4 fuochi *4 burners*	70x73x25	-	-	4	-	-	28	-	54	0,32	
	FB711TXS 6 fuochi *6 burners*	110x73x25	-	6	-	-	-	33	-	70	0,5	
	FB711TXL 6 fuochi *6 burners*	110x73x25	-	-	6	-	-	42	-	70	0,5	

FLEX BURNER 5,5 kW: I modelli Flex Burner con potenza 5,5 kW rispondono alla normativa antincendio richiesta in alcuni mercati che prevede la realizzazione di cucine con portata termica complessiva non superiore a 35 kW (30.000kcal/h).

FLEX BURNER 5,5 kW: *Flex Burner models with 5,5 kW power are suitable for those kitchen where fire regulations require a total thermal flow not exceeding 35 kW (30.000kcal/h).*



Accessori - *Accessories*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	kg	m³	
	S Kit scarico per piano cottura 2 fuochi per modelli su armadio e su forno *Drain kit of the cooking top 2 burners for cupboard and on ovens models*				
	Per ordini aggiungere la *S* alla fine del codice - *By order, please add *S* at the and of the article number*				
	S2 Kit scarico per piano cottura 4 fuochi per modelli su armadio e su forno *Drain kit of the cooking top 4 burners for cupboard and on ovens models*				
	Per ordini aggiungere la *S2* alla fine del codice - *By order, please add *S2* at the and of the article number*				
	S3 Kit scarico per piano cottura 6 fuochi per modelli su armadio e su forno *Drain kit of the cooking top 6 burners for cupboard and on ovens models*				
	Per ordini aggiungere la *S3* alla fine del codice - *By order, please add *S3* at the and of the article number*				
	AE Opzione accensione elettronica (230V/1N/50-60 Hz) *Electric ignition option (230V/1N/50-60 Hz)*				
Per ordini aggiungere la *AE* alla fine del codice - *By order, please add *AE* at the and of the article number*					
	-23 Alimentazione speciale (230V / 3) *Special supply (230V / 3)*				***on the price list***
Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*					
	A777103 Piastra liscia, monofuoco (AISI 430) *Smooth plate, 1 burner (AISI 430)*	30x33,5x0,8	6,5	0,01	
	**A777104** Piastra rigata monofuoco (AISI 430) *Lined plate 1 burner (AISI 430)*	30x33,5x0,8	6	0,01	
	A777125* Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio *Water column for cupboard models*	5x70x65	5,2	0,03	
	A777126* colonnina d'acqua posteriore per modelli top *Water column for top models*	5x70x65	5,2	0,03	
	A777127* colonnina d'acqua posteriore per modelli su forno *Water column for models on oven*	5x70x65	5,2	0,03	

*** I modelli 711 con forno e vano armadio consentono il montaggio della colonnina d'acqua solo sul lato sinistro**
**** 711 models with oven and cupboard compartment allow the installation of the water column only on the left side***

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

(A777103 - A777104)

Cucine elettriche

Electric Ranges

La gamma di cucine elettriche **DOMINA PRO 700** si compone di modelli 2/4/6 piastre, disponibili nella versione monoblocco (su armadio aperto e su forno statico elettrico) e nella versione top. Piastre in ghisa tonde, quadre o ribassate. Termostato di servizio a 6 (+1) posizioni. I forni comprendono reggigriglie 3 livelli e 1 griglia inclusa. Forni elettrici dotati di 2 resistenze separate, una sul cielo (grill) e una sul fondo.

Prestazioni
- Piastre a riscaldamento rapido da 50 °C a 400 °C
- Commutatore a 6 (+1) posizioni per regolare la potenza di ogni piastra

Pulibilità
- Piano imbutito a tenuta stagna, spigoli raggiati e invaso stampato per garantire la massima pulibilità
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione
- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

*The **DOMINA PRO 700** electric range consists of models with 2/4/6 plates available as freestanding unit (on open cabinet and on electric static oven) or top versions. Cast iron round, squared or flush-mounted plates. Heating elements with 6 (+1) positions thermostat. The ovens have 3 levels rack support and include 1 grid. The electric ovens have 2 separated heating elements, one on top (grill) and one on the bottom.*

Performances
- *Fast-heating hot plates from 50 °C to 400 °C*
- *6 (+1) position switch to regulate the power of each plate*

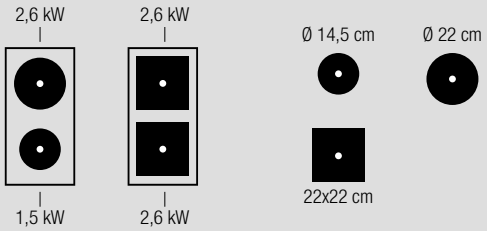
Cleanability
- *Watertight pressed worktop, pressed edges and moulded top to facilitate cleaning operations*
- *Limited number of screws to have surfaces without obstacles*
- *Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines*

Ease of maintenance
- *New chimney without screws quickly removable*
- *Rear technical compartment to facilitate connection to utilities*
- *Quick removal of the front panel for a immediate access to components*

IPX5

Monoblocco su armadio aperto - *Free standing on open stand*

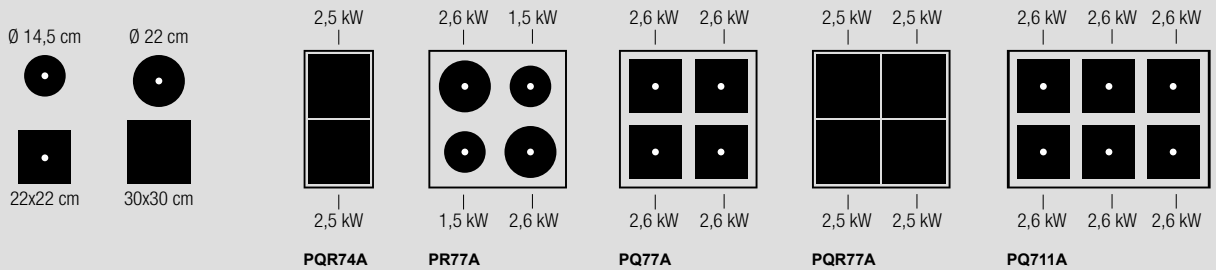
	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Forno *Oven Dim.*	Piastre *Plates*			Forno *Oven*		kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³	
	PR74A 2 piastre tonde *2 round plates*	40x73x85	-	1	1	-	-	-	4,1	400V/3N 50/60Hz	35	0,4	
	PQ74A 2 piastre quadre *2 square plates*	40x73x85	-	-	2	-	-	-	5,2	400V/3N 50/60Hz	45	0,4	



domina Pro|700 Cucine elettriche - *Electric Ranges*

IPX5

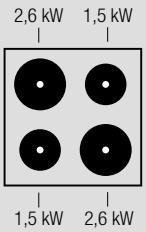
	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Forno *Oven Dim.*	Piastre *Plates*			Forno *Oven*		kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³	€
	PQR74A 2 piastre quadre ribassate *2 square plates lowered*	40x73x85	-	-	-	2	-	-	5	400V/3N 50/60Hz	58	0,4	
	PR77A 4 piastre tonde *4 round plates*	70x73x85	-	2	2	-	-	-	8,2	400V/3N 50/60Hz	60	0,8	
	PQ77A 4 piastre quadre *4 square plates*	70x73x85	-	-	4	-	-	-	10,4	400V/3N 50/60Hz	69	0,8	
	PQR77A 4 piastre quadre ribassate *4 square plates lowered*	70x73x85	-	-	-	4	-	-	10	400V/3N 50/60Hz	92	0,8	
	PQ711A 6 piastre quadre *6 square plates*	110x73x85	-	-	6	-	-	-	15,6	400V/3N 50Hz	136	1,1	



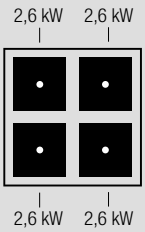
IPX5

Monoblocco su forno - *Free standing with oven*

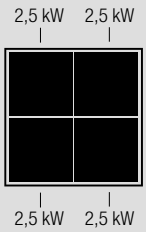
	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Forno *Oven Dim.*	Piastre *Plates*			Forno *Oven*		kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³	
	PR77FE 4 piastre tonde su forno elettrico *4 round plates on electric oven*	70x73x85	56x66x31	2	2	-	-	5,3	13,5	400V/3N 50Hz	90	0,8	
	PQ77FE 4 piastre quadre su forno elettrico *4 square plates on electric oven*	70x73x85	56x66x31	-	4	-	-	5,3	15,7	400V/3N 50/60Hz	99	0,8	
	PQR77FE 4 piastre quadre ribassate su forno elettrico *4 square plates lowered on electric oven*	70x73x85	56x66x31	-	-	4	-	5,3	15,3	400V/3N 50/60Hz	125	0,8	
	PQR77FEV 4 piastre quadre ribassate su forno elettrico ventilato *4 square plates lowered on electric ventilated oven*	70x73x85	56x37x32	-	-	4	-	2,6	12,6	230V/1N 50/60Hz	117	0,8	
	PR711FE 6 piastre tonde su forno elettrico *6 round plates on electric oven*	110x73x85	56x66x31	3	3	-	-	5,3	17,6	400V/3N 50/60Hz	136	1,1	



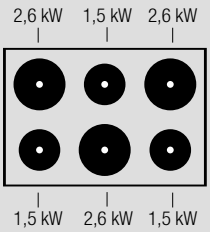
PR77FE



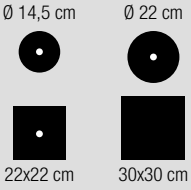
PQ77FE



PQR77FE; PQR77FEV



PR711FE



domina Pro|700 Cucine elettriche - *Electric Ranges*

IPX5

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Forno *Oven Dim.*	Piastre *Plates*			Forno *Oven*		kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³	€
	PQ711FE 6 piastre quadre su forno elettrico *6 square plates on electric oven*	110x73x85	56x66x31	-	6	-	-	5,3	20,9	400V/3N 50Hz	142	1,1	

Top - *Top*

	PR74T 2 piastre tonde *2 round plates*	40x73x25	-	1	1	-	-	-	4,1	400V/3N 50/60Hz	20	0,2	
	PQ74T 2 piastre quadre *2 square plates*	40x73x25	-	-	2	-	-	-	5,2	400V/3N 50/60Hz	27	0,2	
	PR77T 4 piastre tonde *4 round plates*	70x73x25	-	2	2	-	-	-	8,2	400V/3N 50/60Hz	40	0,3	
	PQ77T 4 piastre quadre *4 square plates*	70x73x25	-	-	4	-	-	-	10,4	400V/3N 50/60Hz	49	0,3	

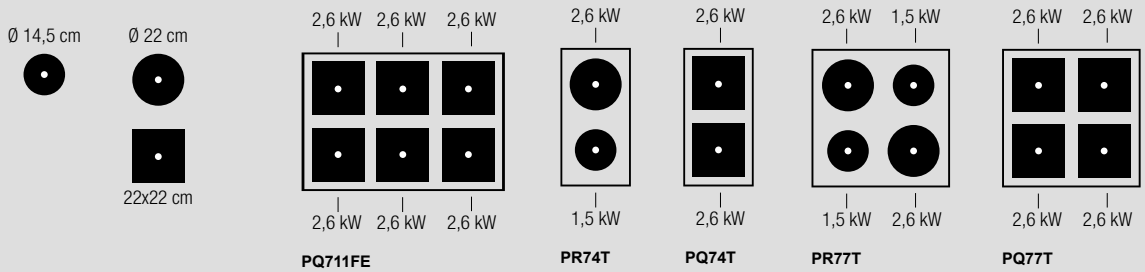
Accessori - *Accessories*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	kg	m³	
	-23 Alimentazione speciale (230V / 3) *Special supply (230V / 3)*				

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

	A777125* Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio *Water column for cupboard models*	5x70x65	5,2	0,03	
	A777126* colonnina d'acqua posteriore per modelli top *Water column for top models*	5x70x65	5,2	0,03	
	A777127* colonnina d'acqua posteriore per modelli su forno *Water column for models on oven*	5x70x65	5,2	0,03	

*** I modelli 711 con forno e vano armadio consentono il montaggio della colonnina d'acqua solo sul lato sinistro - Non installabile sui modelli con piastre ribassate PQR**
**** 711 models with oven and cupboard compartment allow the installation of the water column only on the left side - Not available for models with lowered PQR plates***



Tuttapiastra

Solid Top

La gamma di cucine tuttapiastra **DOMINA PRO 700** comprende vari modelli con o senza fuochi laterali, su armadio aperto e su forno oppure nella versione top. Funzionamento a gas o elettrico. Modelli gas con piastra in ghisa 10 mm di spessore con anello centrale mobile e superficie di 40 dm², modelli elettrici con piastra in acciaio dolce 15 mm di spessore. I forni comprendono reggigriglie 3 livelli e 1 griglia inclusa. Forni elettrici dotati di 2 resistenze separate, una sul cielo (grill) e una sul fondo.

Prestazioni
- *Versioni a gas: cotture diverse contemporaneamente, dai 500 °C dal centro sino ai 200 °C alle estremità*
- *Versioni elettriche: controllo termostatico indipendente per ogni zona di cottura, con una regolazione dagli 80 °C ai 450 °C*

Pulibilità
- *Piano imbutito a tenuta stagna, spigoli raggiati e invaso stampato per garantire la massima pulibilità*
- *Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli*
- *Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine*

Facilità di manutenzione
- *Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile*
- *Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze*
- *Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica*

*The **DOMINA PRO 700** solid top range comprises models with or without side burners available as freestanding unit, on an open cabinet, with a gas static oven, or top versions.*
Gas or electric supply. Cast iron cooking plate with a surface area of 40 dm², 10 mm thickness for gas model and steel plate 15 mm for electric model. The ovens have 3 levels rack support and include 1 grid. The electric ovens have 2 separated heating elements, one on top (grill) and one on the bottom.

Performances
- *Gas versions: possibility to differentiate cooking, temperature range from 500 °C in the centre to 200 °C in the edges*
- *Electric versions: independent thermostatic temperature control for each cooking zone, from 80 °C to 450 °C*

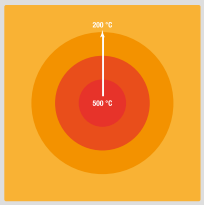
Cleanability
- *Worktop with pressed edges for liquid collection facilitate cleaning operations*
- *Limited number of screws to have surfaces without obstacles*
- *Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines*

Ease of maintenance
- *New chimney without screws quickly removable*
- *Rear technical compartment to facilitate connection to utilities*
- *Quick removal of the front panel for a immediate access to components*

IPX5

Gas - *Gas*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Forno *Oven Dim.*	Piastra di Cottura *Cooking Plate*		Forno *Oven*		kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Gas 10 kW	El. 2,25 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³	€
	TPG77A 1 piastra a gas su armadio aperto *One gas plate on open stand*	70x73x85	-	1	-	-	-	10	-	83	0,8	
	TPG77FG 1 piastra gas su forno a gas *One gas plate on gas oven*	70x73x85	56x66x31	1	-	6	-	16	-	116	0,8	



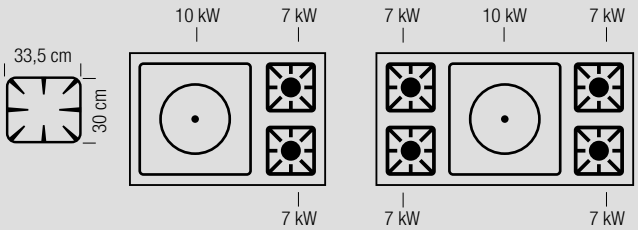
Piastra modello gas

Gas model plate

domina Pro|700 Tuttapiastra - *Solid Top*

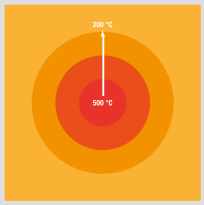
IPX5

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Forno *Oven Dim.*	Piastra di Cottura *Cooking Plate*		Forno *Oven*		kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Gas 10 kW	El. 2,25 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³	€
	TPG711FG2XL 2 fuochi destra, tuttapiastra Gas 10 kW, forno a Gas, 1 porta *2 burners, gas solid top 10 kW, gas oven, 1 door*	110x73x85	56x63x30	1	-	6	-	30	-	160	1,1	
	TPG7152FG4XL 4 fuochi, tuttapiastra Gas 10 kW, forno a Gas, 1 porta *4 burners, central gas solid top 10 kW, gas oven, 1 door*	150x73x85	2x 56x63x30	1	-	6+6	-	50	-	320	1,5	
	TPG77T 1 piastra a gas top *Gas solid top*	70x73x25	-	1	-	-	-	10	-	68	0,3	
	TPG711T2XL 2 fuochi destra, tuttapiastra Gas 10 kW *2 burners, gas solid top 10 kW*	110x73x25	-	1	-	-	-	24	-	100	0,5	
	TPG715T4XL 4 fuochi, tuttapiastra Gas centrale 10 kW *4 burners, central gas solid top 10 kW*	150x73x25	-	1	-	-	-	38	-	122	0,8	



TPG711FG2XL
TPG711T2XL

TPG7152FG4XL
TPG715T4XL



Piastra modello gas

Gas model plate

IPX5

Elettrica - *Electric*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Forno *Oven Dim.*	Piastra di Cottura *Cooking Plate*		Forno *Oven*		kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Gas 10 kW	El. 2,25 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³	€
	TPE77A Tuttapiastra elettrico su armadio aperto *Electric solid top on open stand*	70x73x85	-	-	4	-	-	9	400V/3N 50/60Hz	84	0,8	
	TPE77FE Tuttapiastra elettrico su forno elettrico *Electric solid top on electric oven*	70x73x85	56x66x31	-	4	-	5,3	14,3	400V/3N 50/60Hz	117	0,8	
	TPE77T 1 piastra elettrico top *Electric solid top*	70x73x25	-	-	4	-	-	9	400V/3N 50/60Hz	69	0,3	

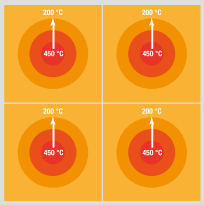
Accessori - *Accessories*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	kg	m³
	-23 Alimentazione speciale (230V / 3) *Special supply (230V / 3)*			

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

	A777125* Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio *Water column for cupboard models*	5x70x65	5,2	0,03
	A777126* colonnina d'acqua posteriore per modelli top *Water column for top models*	5x70x65	5,2	0,03
	A777127* colonnina d'acqua posteriore per modelli su forno *Water column for models on oven*	5x70x65	5,2	0,03

*** Non installabile sui modelli TPG e TPE711**
**** Not available for TPG and TPE711 models***



Piastra modello elettrico
Electric model plate

Piano in vetroceramica

Glass ceramic top

La gamma dei piani in vetro ceramica di **DOMINA PRO 700** comprende moduli con riscaldamento ad infrarosso da 2 o 4 zone.

Prestazioni
- Zone di cottura da 1.8 e 2.5 kW
- Regolazione della potenza a 3 livelli

Pulibilità
- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

*The **DOMINA PRO 700** glass ceramic top range includes modules with 2 or 4 infrared heating zones.*

Performances
- *Cooking zones power from 1,8 to 2,5 kW*
- *3 levels of power setting*

Cleanability
- *Limited number of screws to have surfaces without obstacles*
- *Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines*

Ease of maintenance
- *New chimney without screws quickly removable*
- *Rear technical compartment to facilitate connection to utilities*
- *Quick removal of the front panel for a immediate access to components*

IPX5

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Forno *Oven Dim.*	Zone Cottura *Cooking Zones*		Forno *Oven*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	1,8 kW	2,5 kW	El. kW	kW		Kg	m³	€
Monoblocco su armadio aperto - *Free standing on open stand*											
	VC74A 2 zone cottura su armadio aperto *2 cooking zones on open stand*	40x73x85	-	1	1	-	4,3	400V/3N 50/60Hz	53	0,4	
	VC77A 4 zone cottura su armadio aperto *4 cooking zones on open stand*	70x73x85	-	2	2	-	8,6	400V/3N 50/60Hz	76	0,8	

1,8 kW — Ø 18 cm

2,5 kW — Ø 25 cm

Piano in vetroceramica - *Glass ceramic Top* domina Pro

IPX5

Monoblocco su forno - *Free standing with oven*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.* (LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Dim. Forno *Oven Dim.* (LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Zone Cottura *Cooking Zones* 1,8 kW	2,5 kW	Forno *Oven* El. kW	kW Tot. *Total kW* kW	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.* Kg	Volume *Volume* m³	Prezzo *Price* €
	VC77FE 4 zone cottura su forno elettrico *4 cooking zones on electric oven*	70x73x85	56x66x31	2	2	5,3	13,9	400V/3N 50/60Hz	99	0,8	

Top - *Top*

	VC74T 2 zone cottura *2 cooking zones*	40x73x25	-	1	1	-	4,3	400V/3N 50/60Hz	27	0,2	
	VC77T 4 zone cottura *4 cooking zones*	70x73x25	-	2	2	-	8,6	400V/3N 50/60Hz	49	0,3	

Accessori - *Accessories*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.* (LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	P. Lordo *Gross W.* kg	Volume *Volume* m³	
	-23 Alimentazione speciale (230V / 3) *Special supply (230V / 3)*				

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

	A777125* Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio *Water column for cupboard models*	5x70x65	5,2	0,03	
	A777126* colonnina d'acqua posteriore per modelli top *Water column for top models*	5x70x65	5,2	0,03	
	A777127* colonnina d'acqua posteriore per modelli su forno *Water column for models on oven*	5x70x65	5,2	0,03	

*** Non installabile sui modelli VC74**
**** Not available for VC74 models***

1,8 kW — Ø 18 cm

2,5 kW — Ø 25 cm

MBM 2025

Induzione

Induction

Per un sistema di cucinare all'avanguardia in cui le elevate prestazioni si accompagnano al risparmio energetico ed alla pulibilità totale.

Prestazioni
- Zone di cottura Ø 220mm e 3.5 kW (5 kW nella versione wok)
- Regolazione della potenza a 6 livelli, per cotture speciali e delicate

Pulibilità
- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

For a state-of-the-art cooking system in which high performance is matched by power savings and complete cleaning.

Performances
- *Cooking zones Ø 220mm and 3.5 kW power (5 kW wok version)*
- *6 levels of power setting, for special or delicate cooking*

Cleanability
- *Smooth surfaces, absence of chimney and limited number of screws to have surfaces without obstacles*
- *Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines*

Ease of maintenance
- *Rear technical compartment to facilitate connection to utilities*
- *Quick removal of the front panel for a immediate access to components*

IPX5

Monoblocco su armadio aperto - *Free standing on open stand*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Induttori *Inductors*		kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	3,5 kW	5 kW	kW		Kg	m³	€
	IN74A-M1 2 induttori *2 inductors*	40x73x85	2	-	7	400V/3 50/60Hz	53	0,4	
	IN77A-M1 4 induttori *4 inductors*	70x73x85	4	-	14	400V/3 50/60Hz	76	0,8	

24x24 cm

Necessaria ventilazione del flusso d'aria nella zona inferiore
Airflow ventilation necessary in the bottom area

IPX5

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Induttori *Inductors*		kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	3,5 kW	5 kW	kW		Kg	m³	€
	INW74A Wok induzione *Wok induction*	40x73x85	-	1	5	400V/3 50/60Hz	50	0,4	
Top - *Top*									
	IN74T-M1 2 induttori *2 inductors*	40x73x25	2	-	7	400V/3 50/60Hz	38	0,2	
	IN77T-M1 4 induttori *4 inductors*	70x73x25	4	-	14	400V/3 50/60Hz	61	0,3	
	INW74T Wok induzione *Wok induction*	40x73x25	-	1	5	400V/3 50/60Hz	38	0,2	

24x24 cm

Ø 30 cm

INW74A - INW74T

Necessaria ventilazione del flusso d'aria nella zona inferiore
Airflow ventilation necessary in the bottom area

Fry top

Fry top

La gamma di frytop **DOMINA PRO 700** offre una vastissima possibilità di scelta per le cotture a contatto, con piastre lisce, rigate, lisce e rigate anche trattate al cromo, sia in versioni 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento elettrico o a gas, tutti con controllo termostatico della temperatura di lavoro. Piastre di cottura incassate nel piano per assicurare la massima pulibilità.

Prestazioni
- Uniformità della temperatura e preciso controllo termostatico da 145 °C a 290 °C (versioni a gas), e da 75 °C a 290 °C (versioni elettriche), per poter cuocere anche i cibi più delicati
- Possibilià di cotture differenziate (modulo intero) per ottimizzare la produzione

Pulibilità
- Nuove piastre di cottura incassate e saldate nel piano per assicurare la massima pulibilità
- Nuovo paraspruzzi amovibile (optional) per facilitare le operazioni di pulizia
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione
- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

*The **DOMINA PRO 700** frytop range consists of models for contact cooking with smooth, ribbed or mixed cooking surface with different modular width (half or full unit), with electric or gas heating, all with thermostatic temperature control. Cooking plate smooth or lined with polished finishing. Built-in cooking plate to ensure maximum clanability.*

Performances
- *Temperature uniformity and precise thermostatic control from 145 °C to 290 °C (gas versions), and from 75 °C to 290 °C (electric versions), to cook also delicate food*
- *Possibility to differentiate cooking to optimize the cooking workflow*

Cleanability
- *New built-in cooking plates, welded on top to guarantee maximum clanability*
- *New removable splashguard (optional) to facilitate cleaning operations*
- *Limited number of screws to have surfaces without obstacles*
- *Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines*

Ease of maintenance
- *New chimney without screws quickly removable*
- *Rear technical compartment to facilitate connection to utilities*
- *Quick removal of the front panel for a immediate access to components*

IPX5

Monoblocco su armadio aperto - *Free standing on open stand*

Modello *Model*	Piastra di Cottura *Cooking Plate* Liscia *Smooth*	Rigata *Ribbed*	Cromata *Chromed*	Dim. *Dim.* (LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Piano *Hotplate* (LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Bruciatori *Burners* 7 kW	Resistenze Elettr. *Electric Elements* 5 kW	kW Tot. *Total kW* kW	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.* Kg	Volume *Volume* m³
FTBG74AL Piastra liscia *Smooth plate*	●			40x73x85	33x54	1	-	7	-	63	0,5
FTBG74ALC Piastra liscia cromata *Chromed smooth plate*	●		●	40x73x85	33x54	1	-	7	-	63	0,5
FTBG74AR Piastra rigata *Ribbed plate*		●		40x73x85	33x54	1	-	7	-	63	0,5
FTBG74ARC Piastra rigata cromata *Chromed ribbed plate*		●	●	40x73x85	33x54	1	-	7	-	63	0,5

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop

IPX5

Modello *Model*	Piastra di Cottura *Cooking Plate* Liscia *Smooth*	Rigata *Ribbed*	Cromata *Chromed*	Dim. *Dim.* (LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Piano *Hotplate* (LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Bruciatori *Burners* 7 kW	Resistenze Elettr. *Electric Elements* 5 kW	kW Tot. *Total kW* kW	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.* Kg	Volume *Volume* m³
FTBG77AL Piastra liscia *Smooth plate*	●			70x73x85	63x54	2	-	14	-	97	0,8
FTBG77ALC Piastra liscia cromata *Chromed smooth plate*	●		●	70x73x85	63x54	2	-	14	-	97	0,8
FTBG77AR Piastra rigata *Ribbed plate*		●		70x73x85	63x54	2	-	14	-	97	0,8
FTBG77ARC Piastra rigata cromata *Chromed ribbed plate*		●	●	70x73x85	63x54	2	-	14	-	97	0,8
FTBG77ALR Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata *1/2 smooth and 1/2 ribbed plate*	●	●		70x73x85	63x54	2	-	14	-	97	0,8
FTBG77ALRC Piastra cromata 1/2 liscia e 1/2 rigata *chromed plate 1/2 smooth and 1/2 ribbed*	●	●	●	70x73x85	63x54	2	-	14	-	97	0,8

Top - *Top*

FTBG74TL Piastra liscia *Smooth plate*	●			40x73x25	33x54	1	-	7	-	43	0,2
FTBG74TLC Piastra liscia cromata *Chromed smooth plate*	●		●	40x73x25	33x54	1	-	7	-	43	0,2
FTBG74TR Piastra rigata *Ribbed plate*		●		40x73x25	33x54	1	-	7	-	43	0,2
FTBG74TRC Piastra rigata cromata *Chromed ribbed plate*		●	●	40x73x25	33x54	1	-	7	-	43	0,2

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop

IPX5

	Modello *Model*	Piastra di Cottura *Cooking Plate* Liscia *Smooth*	Rigata *Ribbed*	Cromata *Chromed*	Dim. *Dim.* (LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Piano *Hotplate* (LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Bruciatori *Burners* 7 kW	Resistenze Elettr. *Electric Elements* 5 kW	kW Tot. *Total kW* kW	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.* Kg	Volume *Volume* m³
	FTBG77TL Piastra liscia *Smooth plate*	●			70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3
	FTBG77TLC Piastra liscia cromata *Chromed smooth plate*	●		●	70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3
	FTBG77TR Piastra rigata *Ribbed plate*		●		70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3
	FTBG77TRC Piastra rigata cromata *Chromed ribbed plate*		●	●	70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3
	FTBG77TLR Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata *1/2 smooth and 1/2 ribbed plate*	●	●		70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3
	FTBG77TLRC Piastra cromata 1/2 liscia e 1/2 rigata *chromed plate 1/2 smooth and 1/2 ribbed*	●	●	●	70x73x25	63x54	2	-	14	-	75	0,3
Monoblocco su armadio aperto - *Free standing on open stand*												
	FTBE74AL Piastra liscia *Smooth plate*	●			40x73x85	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	63	0,5
	FTBE74ALC Piastra liscia cromata *Chromed smooth plate*	●		●	40x73x85	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	63	0,5
	FTBE74AR Piastra rigata *Ribbed plate*		●		40x73x85	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	63	0,5
	FTBE74ARC Piastra rigata cromata *Chromed ribbed plate*		●	●	40x73x85	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	63	0,5

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop

IPX5

Modello *Model*	Piastra di Cottura *Cooking Plate* Liscia *Smooth*	Rigata *Ribbed*	Cromata *Chromed*	Dim. *Dim.* (LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Piano *Hotplate* (LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Bruciatori *Burners* 7 kW	Resistenze Elettr. *Electric Elements* 5 kW	kW Tot. *Total kW* kW	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.* Kg	Volume *Volume* m³
FTBE77AL Piastra liscia *Smooth plate*	●			70x73x85	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	97	0,8
FTBE77ALC Piastra liscia cromata *Chromed smooth plate*	●		●	70x73x85	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	97	0,8
FTBE77AR Piastra rigata *Ribbed plate*		●		70x73x85	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	97	0,8
FTBE77ARC Piastra rigata cromata *Chromed ribbed plate*		●	●	70x73x85	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	97	0,8
FTBE77ALR Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata *1/2 smooth and 1/2 ribbed plate*	●	●		70x73x85	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	97	0,8
FTBE77ALRC Piastra cromata 1/2 liscia e 1/2 rigata *chromed plate 1/2 smooth and 1/2 ribbed*	●	●	●	70x73x85	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	97	0,8
Top - *Top*											
FTBE74TL Piastra liscia *Smooth plate*	●			40x73x25	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	43	0,2
FTBE74TLC Piastra liscia cromata *Chromed smooth plate*	●		●	40x73x25	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	43	0,2
FTBE74TR Piastra rigata *Ribbed plate*		●		40x73x25	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	43	0,2
FTBE74TRC Piastra rigata cromata *Chromed ribbed plate*		●	●	40x73x25	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	43	0,2

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop

IPX5

	Modello *Model*	Piastra di Cottura *Cooking Plate*			Dim. *Dim.*	Piano *Hotplate*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric Elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		Liscia *Smooth*	Rigata *Ribbed*	Cromata *Chromed*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	7 kW	5 kW	kW		Kg	m³
	FTBE77TL Piastra liscia *Smooth plate*	●			70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3
	FTBE77TLC Piastra liscia cromata *Chromed smooth plate*	●		●	70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3
	FTBE77TR Piastra rigata *Ribbed plate*		●		70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3
	FTBE77TRC Piastra rigata cromata *Chromed ribbed plate*		●	●	70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3
	FTBE77TLR Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata *1/2 smooth and 1/2 ribbed plate*	●	●		70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3
	FTBE77TLRC Piastra cromata 1/2 liscia e 1/2 rigata *chromed plate 1/2 smooth and 1/2 ribbed*	●	●	●	70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop

Accessori - *Accessories*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	kg	m^3	
	-23 Alimentazione speciale (230V / 3) *Special supply (230V / 3)*				

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

	A980178 Paraspruzzi amovibile per mod. 400 mm *Removable back-splash for mod. 400 mm*	37/20x10 h			
	A777094 Paraspruzzi amovibile per mod. 700 mm *Removable back-splash for mod. 700 mm*	67/20x10 h			
	A777097 Tappo in teflon per frytop *Teflon cap for fry top*	55/61x25/31 x 55 h			
	A777099 Raschietto doppia lama *Scraper double side blade*				
	A980164 Cassetto per lavaggio FTBE/G *Drawer for washing FTBE/G*				

Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop

Griglia pietralavica

Lavastone grill

La gamma di griglie pietra lavica **DOMINA PRO 700** si compone di modelli sia 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento a gas, nella versione monoblocco su base armadiata o top.

Prestazioni
- Griglia di cottura in ghisa reversibile carne/pesce
- Disponibile come accessorio il kit di sollevamento delle griglie, per consentire maggiore pendenza e differenziare la temperatura di alcune cotture

Pulibilità
- L'alzatina paraspruzzi su tre lati contiene la fuoriuscita dei grassi durante la cottura
- Disponibili come accessorio i bricchetti di pietralavica, facilmente pulibili rilasciano meno fumi nell'ambiente
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione
- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

*The **DOMINA PRO 700** Lavastone grill range consists of both 1/2 and full module models, with gas heating, available as freestanding unit or top versions.*

Performances
- *Double face cast iron grid meat/fish*
- *Grids lifting kit available as accessory to allow greater slope and differentiate the temperature cooking*

Cleanability
- *The three sides splashguard contains greases during cooking*
- *Briquettes available as an accessory, they are easy to clean and release less fumes into the environment*
- *Limited number of screws to have surfaces without obstacles*
- *Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines*

Ease of maintenance
- *New chimney without screws quickly removable*
- *Rear technical compartment to facilitate connection to utilities*
- *Quick removal of the front panel for a immediate access to components*

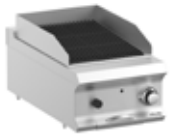
	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Griglia *Grid*	Bruciatori *Burners*	kW Tot. *Total kW*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo
IPX5		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	cm	7,5 kW	kW	Kg	m³	
Monoblocco su armadio aperto - *Free standing on open stand*								
	PLG74A Griglia in ghisa N. 1 sacco di pietralavica incluso *Cast iron grid N. 1 lavastone sack included*	40x73x85	35,2x47,5	1	7,5	55	0,5	
	PLG78A Griglia in ghisa N. 1 sacco di pietralavica incluso *Cast iron grid N. 1 lavastone sack included*	80x73x85	35,2x47,5 (x2)	2	15	98	0,8	

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Griglia pietralavica - *Lavastone grill* domina Pro

IPX5

Top - *Top*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Griglia *Grid*	Bruciatori *Burners*	kW Tot. *Total kW*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	cm	7,5 kW	kW	Kg	m³
	**PLG74T** Griglia in ghisa N. 1 sacco di pietralavica incluso *Cast iron grid N. 1 lavastone sack included*	40x73x25	35,2x47,5	1	7,5	36	0,2
	PLG78T Griglia in ghisa N. 1 sacco di pietralavica incluso *Cast iron grid N. 1 lavastone sack included*	80x73x25	35,2x47,5 (x2)	2	15	74	0,3

Accessori - *Accessories*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	kg	m³
	A800100 Sacco pietra lavica *Lavastone sack*	32x32x15	6	0,01
	A777140* 1 scatola con n. 70 bricchetti pietralavica *1 box with n. 70 lavastone briquette*			
	A777141 Kit sollevamento griglie PLG74 *Kit grids lifting PLG74*			
	A777142 Kit sollevamento griglie PLG78 *Kit grids lifting PLG78*			
	A777143 Raschietto doppia lama *Scraper double side blade*			

Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

* La scatola contiene 70 bricchetti. Utilizzare solo 50 bricchetti per PLG74 e 100 bricchetti per PLG78
** The box contains 70 briquettes. Use only 50 briquettes for PLG74 and 100 briquettes for PLG78*

Griglia ad acqua

Water grill

La gamma di griglie ad acqua **DOMINA PRO 700** si compone di modelli sia 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento elettrico o gas, nella versione monoblocco. L'evaporazione dell'acqua presente nei contenitori posti sotto le resistenze/bruciatori consente una cottura delicata e uniforme dei cibi senza alterarne il gusto.

Prestazioni
- Griglia di cottura in ghisa reversibile carne/pesce
- Il calore irradiato dalle dalle resistenze/bruciatori sviluppa vapore che sale verso gli alimenti che sono in cottura sulla griglia, assicurandone una cottura delicata e uniforme.

Pulibilità
- Facile pulizia del cassetto di raccolta del grasso grazie alla presenza di acqua al suo interno
- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

*The **DOMINA PRO 700** water grill range consists of both 1/2 or full module models, electric or gas heating, available as freestanding unit. The water contained in the containers under the electric heating elements/burner evaporates allowing delicate and uniform cooking of food and keeping flavour unchanged.*

Performances
- *Double face cast iron grid meat/fish*
- *The heat radiated by the electric heating elements/burner develops steam which rises towards the food on the grid, ensuring delicate and uniform cooking*

Cleanability
- *Easy cleaning of the grease collection drawer thanks to the presence of water inside*
- *Smooth surfaces, absence of chimney and limited number of screws to have surfaces without obstacles*
- *Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines*

Ease of maintenance
- *Rear technical compartment to facilitate connection to utilities*
- *Quick removal of the front panel for a immediate access to components*

IPX5

Monoblocco su armadio - *Free standing on stand*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Griglia *Grid*	Resistenze Elettr. *Electric Elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	cm	6 kW	kW		Kg	m³
	WGE74A Griglia ad acqua *Water grill*	40x73x85	35,2x47,5	1	6	400V/3N 50/60Hz	50	0,5
	WGE78A Griglia ad acqua *Water grill*	80x73x85	35,2x47,5 (x2)	2	12	400V/3N 50/60Hz	82	0,8

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

IPX5

Monoblocco su armadio - *Free standing on stand*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Griglia *Grid*	Bruciatori *Burners*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	cm	8,5 kW	kW		Kg	m³
	WGG74A Griglia ad acqua *Water grill*	40x73x85	35,2x47,5	1	8,5	-	50	0,5
	WGG78A Griglia ad acqua *Water grill*	80x73x85	35,2x47,5 (x2)	2	17	-	82	0,8

Accessori - *Accessories*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	kg	m³
	-23 Alimentazione speciale (230V / 3) *Special supply (230V / 3)*			

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

	A777143 Raschietto doppia lama *Scraper double side blade*			

Friggitrici

Fryers

La gamma di friggitrici **DOMINA PRO 700** si compone di modelli ad una o due vasche, con riscaldamento a gas od elettrico, disponibili nella versione monoblocco e top.

Prestazioni
- Controllo termostatico tra 105 °C e 185 °C (versioni elettriche) e tra 110 °C e 190 °C (versioni a gas)
- Ampia zona fredda per conservare l'integrità dell'olio
- Modelli con display digitale (elettrici)
- Versione HP per alte produttività
- Versioni a gas disponibili con riscaldamento indiretto (vasca a V) o diretto (tubi in vasca)

Pulibilità
- Resistenze elettriche totalmente sollevabili, per consentire una pulizia perfetta della vasca
- Vasche saldate in continuo per facilitare le operazioni di pulizia
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione
- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

*The **DOMINA PRO 700** fryers range consists of models with one or two tanks, with gas or electric heating, available as freestanding unit or top versions.*

Performances
- *Thermostatic temperature control from 105 °C to 185 °C (electric versions) and from 110 °C to 190 °C (gas versions)*
- *Large cold zone to keep the quality of the oil unchanged longer*
- *Models with digital display (electric)*
- *HP version for high productivity*
- *Gas versions available with indirect heating (V shape tank) or direct heating (internal tubes)*

Cleanability
- *Tilting heating elements, to allow a perfect cleaning of the tank*
- *Continuous welded tank to facilitate the cleaning operations*
- *Limited number of screws to have surfaces without obstacles*
- *Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines*

Ease of maintenance
- *New chimney without screws quickly removable*
- *Rear technical compartment to facilitate connection to utilities*
- *Quick removal of the front panel for a immediate access to components*

IPX5

Monoblocco su armadio chiuso - *Free standing on closed stand*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Vasca *Tank Dim.*	Capacità Vasca *Tank Capacity*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric Elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Lt	kW	kW	kW		Kg	
	FRG74A2V Riscaldamento diretto 2 vasche cap. 7+7 L 2 cestelli A770045 *Direct heating 2 bowls cap. 7+7 L 2 baskets A770045*	40x73x118	14x34x30	7+7	6,25+6,25	-	12,5	-	62	
	FRG74A Riscaldamento diretto 1 vasca cap. 14 L 1 cestello A770046 *Direct heating 1 bowl cap. 14 L 1 basket A770046*	40x73x118	28x34x30	14	12,5	-	12,5	-	57	

N.1 vasca raccogli olio inclusa nelle friggitrici monoblocco
N.1 oil tank included in monobloc fryers

IPX5

Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Vasca *Tank Dim.*	Capacità Vasca *Tank Capacity*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric Elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³
FRVG74A Riscaldamento indiretto 1 vasca cap. 14 L 1 cestello A777177 *Indirect heating* *1 bowl cap. 14 L* *1 basket A777177*	40x73x118	31x43x40	14	15	-	15	230V/1N 50/60Hz	59	0,6
FRG77A Riscaldamento diretto 2 vasche cap. 14+14 L 2 cestelli A770046 *Direct heating* *2 bowls cap. 14+14 L* *2 baskets A770046*	70x73x118	28x34x30	14+14	12,5+12,5	-	25	-	97	1
FRE74A2V Riscaldamento diretto 2 vasche cap. 6+6 L 2 cestelli A650008 *Direct heating* *2 bowls cap. 6+6 L* *2 baskets A650008*	40x73x85	14x34x21	6+6	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50/60Hz	58	0,5
FRBE74A Riscaldamento diretto 1 vasca cap. 12 L 1 cestello A650006 *Direct heating* *1 bowl cap. 12 L* *1 basket A650006*	40x73x85	24x34x21,5	12	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	53	0,5
FRBE77A Riscaldamento diretto 2 vasche cap. 12+12 L 2 cestelli A650006 *Direct heating* *2 bowls cap. 12+12 L* *2 baskets A650006*	70x73x85	24x34x21,5	12+12	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	72	0,8

N.1 vasca raccogli olio inclusa nelle friggitrici monoblocco
N.1 oil tank included in monobloc fryers

IPX5

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Vasca *Tank Dim.*	Capacità Vasca *Tank Capacity*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric Elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³
	FRBE74AD Display digitale Riscaldamento diretto 1 vasca cap. 12 L 1 cestello A650006 *Digital display* *Direct heating* *1 bowl cap. 12 L* *1 basket A650006*	40x73x85	24x34x21,5	12	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	53	0,5
	FRBE77AD Display digitale Riscaldamento diretto 2 vasche cap. 12+12 L 2 cestelli A650006 *Digital display* *Direct heating* *2 bowls cap. 12+12 L* *2 baskets A650006*	70x73x85	24x34x21,5	12+12	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	72	0,8
	FRBE74AHP HP alta produttività Riscaldamento diretto 1 vasca cap. 15 L 1 cestello A777177 *HP high productivity* *Direct heating* *1 bowl cap. 15 L* *1 basket A777177*	40x73x85	31x42x29	15	-	15	15	400V/3N 50/60Hz	55	0,5

IPX5

Top - *Top*

Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Vasca *Tank Dim.*	Capacità Vasca *Tank Capacity*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric Elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€
FRG74T Riscaldamento diretto 1 vascha cap. 9 L 1 cestello A660019 *Direct heating 1 bowls cap.9 L 1 baskets A660019*	40x73x58	25x34x20	9	7,5	-	7,5	-	31	0,4	
FRG77T Riscaldamento diretto 2 vasche cap. 9+9 L 2 cestelli A660019 *Direct heating 2 bowls cap. 9+9 L 2 baskets A660019*	70x73x58	25x34x20	9+9	7,5+7,5	-	15	-	55	07	
FRE74T2V Riscaldamento diretto 2 vasche cap. 6+6 L 2 cestelli A777057 *Direct heating 2 bowls cap. 6+6 L 2 baskets A777057*	40x73x25	14x34x21	6+6	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50/60Hz	35	0,2	
FRBE74T Riscaldamento diretto 1 vasca cap. 12 L 1 cestello A650006 *Direct heating 1 bowl cap. 12 L 1 basket A650006*	40x73x25	24x34x21,5	12	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	30	0,2	
FRBE77T Riscaldamento diretto 2 vasche cap. 12+12 L 2 cestelli A650006 *Direct heating 2 bowls cap. 12+12 L 2 baskets A650006*	70x73x25	24x34x21,5	12+12	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	53	0,3	

Accessori - *Accessories*

Cesti per friggitrici a gas - *Basket for gas fryers*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Prezzo *Prezzo*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	
	A770045 Cestello 1/2 vasca per modelli FRG74A2V, FRVG74A, FRBE74AHP, FRG74A e FRG77A *Basket 1/2 bowl for models FRG74A2V, FRVG74A, FRBE74AHP, FRG74A and FRG77A*	12x29,5x12	
	A770046 Cestello 1/1 intero per modelli FRG74A e FRG77A *Basket 1/1 for models FRG74A and FRG77A*	26x29,5x12	
	A777177 Cestello vasca intera per modello FRVG74A *Basket whole tank for model FRVG74A*	29,5x29x13	
	A660019 Cestello vasca intera per modelli FRG74T e FRG77T *Basket whole tank for models FRG74T and FRG77T*	22,5x28x11,5	

Cesti per friggitrici elettriche - *Basket for electric fryers*

	A777057 Cestello vasca intera per modelli FRE74A2V e FRE74T2V *Basket whole tank for models FRE74A2V and FRE74T2V*	12x29,5x12	
	A650008 Cestello 1/2 vasca per modelli FRBE74A, FRBE77A, FRBE74AD, FRBE77AD, FRBE74T e FRBE77T *Basket 1/2 bowl for models FRBE74A, FRBE77A, FRBE74AD, FRBE77AD, FRBE74T and FRBE77T*	11x26x11,5	
	A650006 Cestello vasca intera per modelli FRBE74A, FRBE77A, FRBE74AD, FRBE77AD, FRBE74T e FRBE77T *Basket whole tank for models FRBE74A, FRBE77A, FRBE74AD, FRBE77AD, FRBE74T and FRBE77T*	22,5x26x11,5	
	A777177 Cestello vasca intera per modello FRBE74AHP, FRVG74A *Basket whole tank for model FRBE74AHP, FRVG74A*	29,5x29x13	

Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Accessori - *Accessories*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Prezzo *Prezzo*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	

Per friggitrici monoblocco - *For monobloc fryers*

	A777133 Vasca raccogli olio per friggitrici monoblocco *Oil tank for monobloc fryers*	30x48,5x15,5	
	A777194 Tubo scarico olio per FRBE74AHP e FRVG74A *Oil drain pipe for FRBE74AHP and FRVG74A*		
	-23 Alimentazione speciale (230V / 3) *Special supply (230V / 3)*		

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

Scaldapatate

Chip scuttle

DOMINA PRO 700 offre un modello scaldapatate in versione top dotato di resistenze per mantenimento calore ed elemento riscaldante infrarosso superiore.

Prestazioni
- Doppio riscaldamento, sia inferiore che superiore per maggiore uniformità

Pulibilità
- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Filtro perforato estraibile, lavabile in lavastoviglie

Facilità di manutenzione
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

***DOMINA PRO 700** offers a model of chip scuttle, top version, with electric heating elements to maintain heating and infrared heating element on top.*

Performances
- *Double heating, on bottom and top for a better uniformity*

Cleanability
- *Smooth surfaces, absence of chimney and limited number of screws to have surfaces without obstacles*
- *Removable perforated filter, dishwasher safe*

Ease of maintenance
- *Rear technical compartment to facilitate connection to utilities*
- *Quick removal of the front panel for a immediate access to components*

IPX5

Top - *Top*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Vasca *Tank Dim.*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	kW		Kg	m³	
	SP74T Scaldapatate elettrico *Electric chip scuttle*	40x73x50	31x51x16	1,35	230V/1N 50/60Hz	23,5	0,2	

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Cuocipasta

Pasta cooker

La gamma di cuocipasta **DOMINA PRO 700** si compone di modelli ad una vasca da 26 e 40 litri di capacità, con riscaldamento a gas od elettrico, disponibili nella versione monoblocco e top.

Prestazioni
- Versioni a gas: bruciatore inox esterno alla vasca ad alta potenza, elettrovalvola per carico acqua
- Versioni elettriche: resistenze all'interno della vasca, per aumentare l'efficienza

Pulibilità
- Piano con imbutitura perimetrale per la raccolta dei liquidi e per facilitare la pulizia
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione
- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

*The **DOMINA PRO 700** pasta cooker range comprises models with one tank of 26 or 40 liters of capacity, with gas or electric heating, available as freestanding unit or top versions.*

Performances
- *Gas versions: high power stainless steel burner, outside the tank, electro-valve for water loading*
- *Electric version: heating elements inside the tank to increase the efficiency*

Cleanability
- *Moulded edge for collection of liquids and to facilitate cleaning*
- *Limited number of screws to have surfaces without obstacles*
- *Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines*

Ease of maintenance
- *New chimney without screws quickly removable*
- *Rear technical compartment to facilitate connection to utilities*
- *Quick removal of the front panel for a immediate access to components*

IPX5

Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Vasca *Tank Dim.*	Capacità Vasca *Tank Capacity*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric Elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€
Monoblocco su armadio chiuso - *Free standing on closed stand*										
CPG74A 1 vasca cap. 26 L cestelli non inclusi *1 tank cap. 26 L basket not included*	40x73x85	31x34x30	26	8,5	-	8,5	230V/1N 50/60Hz	50	0,5	
CPG77A 1 vasca cap. 40 L cestelli non inclusi *1 tank cap. 40 L basket not included*	70x73x85	51x31x30	40	13,3	-	13,3	230V/1N 50/60Hz	68	0,8	

domina Pro|700 Cuocipasta - *Pasta cooker*

IPX5

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Vasca *Tank Dim.*	Capacità Vasca *Tank Capacity*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric Elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€
	CPE74A 1 vasca cap. 26 L cestelli non inclusi *1 tank cap. 26 L basket not included*	40x73x85	31x34x30	26	-	5,5	5,5	400V/3N 50/60Hz	44	0,5	
	CPE77A 1 vasca cap. 40 L cestelli non inclusi *1 tank cap. 40 L basket not included*	70x73x85	51x31x30	40	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	58	0,8	

Top (solo versione a sbalzo) - *Top (for hanging version only)*

	CPG77T 1 vasca cap. 40 L cestelli non inclusi *1 tank cap. 40 L basket not included*	70x73x58	51x31x30	40	13,3	-	13,3	230V/1N 50/60Hz	60	0,8	
	CPE77T 1 vasca cap. 40 L cestelli non inclusi *1 tank cap. 40 L basket not included*	70x73x58	51x31x30	40	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	50	0,8	

Accessori - *Accessories*

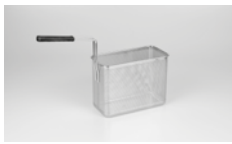
Modello *Model*

-23
Alimentazione speciale (230V / 3)
Special supply (230V / 3)

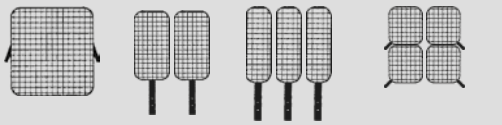
Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

Accessori - *Accessories*

Cestello cuocipasta
Basket for pasta cooker

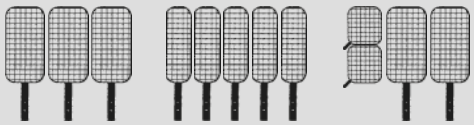
	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	€
	**A770049**	14,5x29x21,5	
	A770050	49x29x21,5	
	B800003	14,5x16x21,5	
	B800004	14,5x16x21,5	
	B800005	9,5x29x21,5	
	B800006	16x29x21,5	
	B800007	33x29x21,5	
	A777109 Coperchio per cuocipasta 40x73 cm *Lid for pasta cooker 40x73 cm*	39x33x1,5/4,5	
	A980117 Coperchio per cuocipasta 70x73 cm *Lid for pasta cooker 70x73 cm*	53x33x1,5/4,5	

1/2 modulo mod. CPG74A - CPE74A



B800007 A770049 B800005 B800004 + B800003

1 modulo mod. CPG77A - CPG77T
CPE77A - CPE77T



B800006 B800005 B800004 + B800006

Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Multifunzione

Multifunction

DOMINA PRO 700 offre un modello di multifunzione in versione monoblocco con riscaldamento elettrico. Funzionamento versatile e flessibile come brasiera, frytop, cuocipasta, bagnomaria.

Prestazioni
- Uniformità della temperatura e controllo termostatico da 90 °C a 300 °C, per poter garantire diverse tipologie di cottura
- Possibilità di multiplo utilizzo come brasiera, frytop, cuocipasta, bagnomaria.

Pulibilità
- Elettrovalvola per il carico dell'acqua facilita le operazioni di pulizia della vasca
- Tappo in teflon rimovibile facilita lo scarico liquidi direttamente nella bacinella con apposito coperchio con foro
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

*The **DOMINA PRO 700** offers a multifunctional model in a monoblock version with electric heating. Versatile and flexible operations as a braising pan, frytop, pasta cooker, bain-marie.*

Performances
- *Temperature uniformity and thermostatic control from 90 °C to 300 °C, in order to guarantee different types of cooking*
- *Possibility of multiple use as a braising pan, frytop, pasta cooker, bain-marie.*

Cleanability
- *Solenoid valve for water filling to facilitate the tank cleaning operations*
- *Removable Teflon cap facilitates the discharge of liquids directly into the basin with a special lid with a hole*
- *Limited number of screws to have surfaces without obstacles*
- *Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines*

Ease of maintenance
- *Rear technical compartment to facilitate connection to utilities*
- *Quick removal of the front panel for a immediate access to components*

IPX5

Monoblocco su armadio aperto - *Free standing on open stand*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Vasca *Tank Dim.*	Cap. Vasca *Tank*	Resistenze Elettr. *Electric Elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Lt	kW	kW		Kg	m³	€
	MFE74A 1 vasca cap.15lt. coperchio vasca, bacinella GN 1/1 + coperchio con foro, guide laterali vano armadio, tappo teflon inclusi *1 tank cap.15lt, tank lid, GN1/1 bowl + lid with hole, cabinet side guides, teflon cap all included*	40x73x85	31x45,5x16	15	4,7	4,7	400V/3N 50/60Hz	44	0,5	

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Accessori - *Accessories*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	€
	A777198* Cestello cuocipasta GN 2/3 *Basket for pasta cooker GN 2/3*	33x29x15,5	
	A777199 Griglia di supporto cestello cuocipasta *Basket for pasta cooker support grid*	-	
	A777205 Bacinella 2/3 forata per cottura al vapore *2/3 perforated container for steam cooking*	-	
	A777207* Cestello cuocipasta 1/3 *Basket for pasta cooker 1/3*	14x29x15	
	A777197 Paletta per multifunzione *Multifunction paddle*	-	
	A777200 Paratia vasca multifunzione *Multifunctional bath bulkhead*	-	
	-23 Alimentazione speciale (230V / 3) *Special supply (230V / 3)*		

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

** Per l'utilizzo dei cestelli cuocipasta è necessario l'acquisto della griglia di supporto cestelli A777199*
To use the pasta cooker baskets, the basket support grid A777199 must be purchased

Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Brasiere

Braising pan

La gamma di brasiere **DOMINA PRO 700** si compone di modelli monoblocco, con riscaldamento a gas e con riscaldamento elettrico, vasca in acciaio inox. Rubinetto di carico acqua posto sul fronte della macchina.

Prestazioni
- Controllo termostatico della temperatura. Da 90 °C a 320 °C (versioni gas), da 50 °C a 300 °C (versioni elettriche).

Pulibilità
- Piano facilmente pulibile grazie al totale ribaltamento della vasca
- Angoli raggiati facilitano le operazioni di pulizia della vasca
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli

Facilità di manutenzione
- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

*The **DOMINA PRO 700** braising pan range consists of freestanding models with gas or electric heating, and stainless steel tank. Water load tap placed in front of the unit.*

Performances
- *Temperature thermostatic control. From 90 °C to 320 °C (gas version), from 50 °C to 300 °C (electric version)*

Cleanability
- *Easy to clean top tanks to the complete tilting of the tank*
- *Rounded corners facilitate the tank cleaning*
- *Limited number of screws to have surfaces without obstacles*

Ease of maintenance
- *New chimney without screws quickly removable*
- *Rear technical compartment to facilitate connection to utilities*
- *Quick removal of the front panel for a immediate access to components*

IPX5

Monoblocco ribaltabile / rovesciamento manuale - *Free standing tilting / manual turnover*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Vasca *Tank Dim.*	Cap. Vasca *Tank*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric Elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€
	BRG78A Vasca inox cap. 50 L, gas *Stainless steel tank cap. 50 L, gas*	80x73x85	73x48x15	50	13,5	-	13,5	-	113	0,85	
	BRE78A Vasca inox cap. 50 L, elettrica *Stainless steel tank cap. 50 L, elettrica*	80x73x85	73x48x15	50	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	118	0,85	

Accessori - *Accessories*

Modello *Model*	Prezzo *Prezzo*
	€
-23 Alimentazione speciale (230V / 3) *Special supply (230V / 3)*	**+3%** sul prezzo di listino *on the price list*

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Pentole

Boiling pan

La gamma di pentole **DOMINA PRO 700** si compone di modelli da 50 lt di capacità, con riscaldamento indiretto, a gas o elettrico. Il vapore a bassa pressione prodotto nell'intercapedine riscalda uniformemente la superficie del recipiente.

Prestazioni
- Controllo termostatico della temperatura che consente cotture delicate

Pulibilità
- Il piano imbutito, privo di giunture e con spigoli arrotondati, facilita la pulizia del piano di lavoro
- La struttura della vasca consente una pulizia perfetta e rapida
- Filtro rubinetto scarico facilmente amovibile e molto facile da pulire
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli

Facilità di manutenzione
- Possibilità di effettuare manutenzioni senza svuotare la vasca, grazie al nuovo pannello frontale che evita la rimozione del rubinetto di scarico
- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

*The **DOMINA PRO 700** boiling pan range consists of 50 Lt models with gas or electric indirect heating. The low pressure steam in the interspace heats evenly the surface of the pan.*

Performances
- *Temperature thermostatic control allows delicate cooking*

Cleanability
- *Moulded watertight worktop, jointsless, with rounded corners, facilitate the top cleaning*
- *The tank structure allows perfect and fast cleaning*
- *The drain tap filter easily removable and very easy to clean*
- *Limited number of screws to have surfaces without obstacles*

Ease of maintenance
- *No need to empty the tank before maintenance operations thanks to the new front panel which avoids to remove of the drain tap*
- *Inspectable drain tap to facilitate ordinary cleaning operations*
- *New chimney without screws quickly removable*
- *Rear technical compartment to facilitate connection to utilities*
- *Quick removal of the front panel for a immediate access to components*

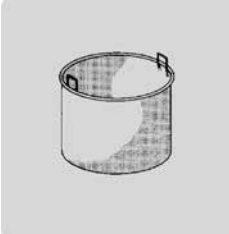
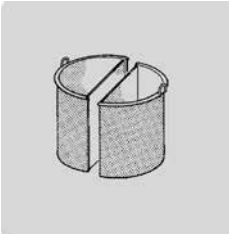
IPX5

Monoblocco - *Free standing*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Pentola *Pan Dimensions*	Cap. Pentola *Pan Capacity*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric Elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(ØxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€
	PEG7750I Vasca inox cap. 50 L, gas *Stainless steel tank cap. 50 L, gas*	70x73x85	ø40x42	50	12,5	-	12,5	-	91	0,8	
	PEE7750I Vasca inox cap. 50 L, elettrica *Stainless steel tank cap. 50 L, elettrica*	70x73x85	ø40x42	50	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	93	0,8	

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Accessori - *Accessories*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	n° settori *n° sectors*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*		€
	**B700006** Cestello colapasta 50 L *Colander basket 50 L*	Ø 35 x 36	1	
	**B700007** Cestello colapasta 50 L *Colander basket 50 L*	Ø 35 x 36	2	
	A777112 Coperchio con doppio isolamento *Double insulation lid*	Ø 40		
	-23 Alimentazione speciale (230V / 3) *Special supply (230V / 3)*			

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Bagnomaria

Bain-marie

La gamma di bagnomaria **DOMINA PRO 700** si compone di modelli con riscaldamento elettrico, disponibili nella versione monoblocco e top.

Prestazioni
- Controllo termostatico tra 0 °C e 90 °C

Pulibilità
- Vasca con angoli arrotondati facile da pulire
- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

*The **DOMINA PRO 700** bain-marie range is composed of electric models, available as freestanding unit or top versions.*

Performances
- *Thermostatic control 0 °C - 90 °C*

Cleanability
- *Tank with rounded corners easy to clean*
- *Smooth surfaces, absence of chimney and limited number of screws to have surfaces without obstacles*
- *Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines*

Ease of maintenance
- *Rear technical compartment to facilitate connection to utilities*
- *Quick removal of the front panel for a immediate access to components*

IPX5

Monoblocco su armadio aperto - *Free standing on open stand*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Vasca *Tank Dim.*	Capacità Vasca *Tank Capacity*	Resistenze Elettr. *Electric Elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*		kW	kW		Kg	m³	
	BME74A 1 vasca GN 1/1 (bacinelle escluse) *1 bowl GN 1/1 (without basins)*	40x73x85	31x51x16	GN 1/1	1,5	1,5	230V/1N 50/60Hz	34	0,5	
	BME78A 1 vasca GN 2/1 (bacinelle escluse) *1 bowl GN 2/1 (without basins)*	80x73x85	63x51x16	GN 2/1	3	3	230V/1N 50/60Hz	50	0,8	

domina Pro 700 Bagnomaria - *Bain-marie*

IPX5

Top - *Top*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Vasca *Tank Dim.*	Capacità Vasca *Tank Capacity*	Resistenze Elettr. *Electric Elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*		kW	kW		Kg	m^3	
	BME74T 1 vasca GN 1/1 (bacinelle escluse) *1 bowl GN 1/1 (without basins)*	40x73x25	31x51x16	GN 1/1	1,5	1,5	230V/1N 50/60Hz	20	0,2	
	BME78T 1 vasca GN 2/1 (bacinelle escluse) *1 bowl GN 2/1 (without basins)*	80x73x25	63x51x16	GN 2/1	3	3	230V/1N 50/60Hz	30	0,3	

Accessori - *Accessories*

Bacinella inox con coperchio per bagnomaria - *Stainless steel container with lid*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	
	A800040 Cap. 21 L GN 1/1 *Cap. 21 L GN 1/1*	53x32,5x15	
	A800041 Cap. 13 L GN 2/3 *Cap. 13 L GN 2/3*	35,5x32,5x15	
	A800042 Cap. 9,5 L GN 1/2 *Cap. 9,5 L GN 1/2*	32,5x26,5x15	
	A800043 Cap. 5 L GN 1/3 *Cap. 5 L GN 1/3*	32,5x17,5x15	
	-23 Alimentazione speciale (230V / 3) *Special supply (230V / 3)*		**+3%** sul prezzo di listino *on the price list*

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article*

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

A800040 - A800041
A800042 - A800043

Elementi neutri

Neutral worktop

La gamma di elementi neutri **DOMINA PRO 700** si compone di modelli monoblocco su armadio aperto e modelli top.

Pulibilità
- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

*The **DOMINA PRO 700** neutral worktop range is composed of monobloc models on open cupboard and top models.*

Cleanability
- *Limited number of screws to have surfaces without obstacles*
- *Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines*

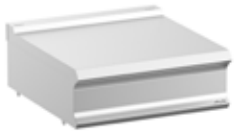
	Modello *Model*	**Dim.** *Dim.*	**Cassetto** *Drawer*	**P. Lordo** *Gross W.*	**Volume** *Volume*	**Prezzo** *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*		Kg	m^3	€
Monoblocco su armadio aperto - *Free standing on open stand*						
	N72AW	20x73x85		34	0,5	
	N74A	40x73x85		30	0,5	

domina Pro|700 Elementi neutri - *Neutral worktop*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Cassetto *Drawer*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*		Kg	m^3	
	N74AC	40x73x85	•	34	0,5	
	N77A	70x73x85		45	0,8	
	N77AC	70x73x85	•	48	0,8	

Top - *Top*

	N705T	15x73x25		7	0,03	
	N71T	10x73x25		5	0,02	
	N72T	20x73x25		10	0,1	

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Cassetto *Drawer*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*		Kg	m^3	
	N74T	40x73x25		18	0,2	
	N74TC	40x73x25	•	21	0,2	
	**N77T**	70x73x25		25	0,3	
	N77TC	70x73x25	•	28	0,3	

Accessori - *Accessories*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	kg	m^3
	A777125 Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio *Water column for cupboard models*	32x49x1	5	0,03
	A777126 Colonnina d'acqua posteriore per modelli top *Water column for top models*	32x49x1	5	0,03

Basi refrigerate ventilate

Ventilated refrigerated bases

La gamma di basi refrigerate ventilate **DOMINA PRO 700** si compone di modelli con 2/3 cassetti o 2/3 porte. Predisposti a supportare elementi di cottura.

Prestazioni
- Possibilità di impostare la temperatura da -2 °C a +10 °C
- Funzione sbrinamento automatico
- display intuitivo con visualizzazione temperatura

Pulibilità
- Superfici liscie, facili da pulire

*The **DOMINA PRO 700** range of ventilated refrigerated bases consistes of models with 2/3 drawers or 2/3 doors. They are designed to carry cooking top units.*

Performances
- *Possibility to set the temeprature from -2 °C to +10 °C*
- *Automatic defrosting function*
- *Intuitive display with temperature display*

Cleanability
- *Flat surfaces, easy to clean*

	Modello *Model*	**Dim.** *Dim.*	**kW Tot.** *Total kW*	**Aliment.** *Supply*	**P. Lordo** *Gross W.*	**Volume** *Volume*	**Prezzo** *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	kW		Kg	m³	
	BR772C 2 cassetti *2 drawers*	120x70x60	0,35	230V/1N 50Hz*	80	0,9	
	BR772P 2 porte *2 doors*	120x70x60	0,35	230V/1N 50Hz*	80	0,9	
	BR773C 3 cassetti *3 drawers*	160x70x60	0,45	230V/1N 50Hz*	115	0,9	
	BR773P 3 porte *3 doors*	160x70x60	0,45	230V/1N 50Hz*	115	0,9	

* Modello disponibile anche 60 Hz 230-380V. Richiedere al momento dell'ordine. Sovrapprezzo +10%

* *Model available also 60 Hz 230-380V. To be required when ordering. Surcharge +10%*

Basi armadiate

Support / cupboards bases

La gamma di basi armadiate **DOMINA PRO 700** si compone di modelli 1/2 modulo e modulo intero.

Pulibilità

- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

*The **DOMINA PRO 700** cupboard bases consists of 1/2 modul and full modul models.*

Cleanability

- *Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Kg	m^3	
Basi armadiate chiuse - *Support / cupboard bases*					
	NSA71 Con spazio tecnico posteriore *With rear technical slot*	10x64x60	8	0,1	
	NSA72 Con spazio tecnico posteriore *With rear technical slot*	20x64x60	10	0,1	

Basi armadiate aperte senza porte - *Support / cupboard bases without doors*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Kg	m^3	€
	NSA74 Supporto armadiato cm 40 con spazio tecnico posteriore *Open counter cm 40* *with rear technical slot*	40x59,5x60	18	0,2	
	NSA77 Supporto armadiato cm 70 con spazio tecnico posteriore *Open counter cm 70* *with rear technical slot*	70x59,5x60	22	0,3	
	NSA78 Supporto armadiato cm 80 con spazio tecnico posteriore *Open counter cm 80* *with rear technical slot*	80x59,5x60	24	0,4	
	NSA711 Supporto armadiato cm 110 con spazio tecnico posteriore *Open counter cm 110* *with rear technical slot*	110x59,5x60	32	0,5	

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Kg	m^3	€
Accessori di completamento basi armadiate - *Cupboard bases accessories*					
	A777123 Kit cassettiera 2 cassetti GN 1/1 per NSA74 *Pair of drawers GN 1/1 for NSA74*	40x58x21,5/44	15	0,09	
	A777124 Kit cassettiera 2 cassetti GN 2/1 per NSA77 *Pair of drawers GN 2/1 for NSA77*	70x58x21,5/44	19,7	0,2	
	A777135 Kit cassettiera 2 cassetti GN 1/1 per vani a giorno monoblocco L.40 cm *Kit 2 drawers GN 1/1 for monobloc open cupboard L.40 cm*	40x58x21,5/44	15	0,09	
	A777134 Kit cassettiera 2 cassetti GN 2/1 per vani a giorno monoblocco L.70 cm *Kit 2 drawers GN 2/1 for monobloc open cupboard L.70 cm*	70x58x21,5/44	19,7	0,2	
	A777118 Porta armadio 40 cm (1 porta) *Door for cupboard 40 cm (1 door)*	39x44x3,2	5	0,05	
	A777119 Kit porte armadio 70 cm (2 porte) *Door kit for cupboard 70 cm (2 doors)*	2x (34x44x3,2)	9	0,06	
	A777170 Porta armadio 40 cm (1 porta) per utilizzo con guida laterale vano armadio A777115 *Door for cupboard 40 cm (1 door)* *to be used with lateral guide for cupboard A777115*	39x44x3,2	5	0,05	
	A777171 Kit porte armadio 70 cm (2 porte) per utilizzo con guida laterale vano armadio A777115 *Door kit for cupboard 70 cm (2 doors)* *to be used with lateral guide for cupboard A777115*	2x (34x44x3,2)	9	0,06	

Configurazione porte standard - *Standard doors configuration*

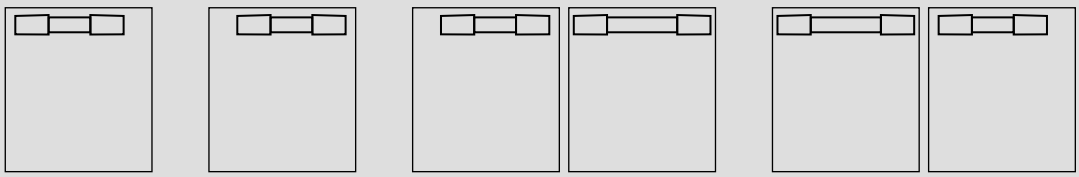
Modulo *Module*	**40 cm**	**70 cm**	**80 cm**	**110 cm**
Codici da ordinare *Codes to order*	**n. 1 cod. A777118**	**n. 1 cod. A777119**	**n. 2 cod. A777118**	**n. 1 cod. A777119** **+** **n. 1 cod. A777118**

Configurazione porte per utilizzo con guida laterale vano armadio - *Doors configuration with the lateral guide for cupboard*

Codici da ordinare *Codes to order*	**n. 1 cod. A777170**	**n. 1 cod. A777171**	**n. 2 cod. A777170**	**n. 1 cod. A777171** **+** **n. 1 cod. A777170**

Accessori di completamento basi armadiate - *Cupboard bases accessories*

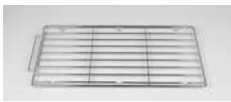
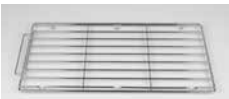
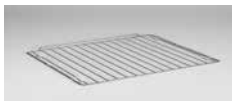
	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Kg	m^3	€
	A980179 Porta armadio 40 cm (1 porta) con maniglia decentrata a sinistra per consentire la totale apertura della porta in presenza di un fianco di chiusura laterale destro A777139 o A777128. Grazie all'apertura completa è garantito anche l'utilizzo con guida laterale vano armadio A777115) *Door for cupboard 40 cm (1 door) with off-centre handle on the left to allow full opening of the door in the presence of a right-hand side panel A777139 or A777128. Thanks to the full opening, use is also guaranteed with lateral guide for cupboard A777115*	39x44x3,2	5	0,05	
	A980180 Porta armadio 40 cm (1 porta) con maniglia decentrata a destra per consentire la totale apertura della porta in presenza di un fianco di chiusura laterale sinistro A777139 o A777128. Grazie all'apertura completa è garantito anche l'utilizzo con guida laterale vano armadio A777115 *Door for cupboard 40 cm (1 door) with off-centre handle on the right to allow full opening of the door in the presence of a left-hand side panel A777139 or A777128. Thanks to the full opening, use is also guaranteed with lateral guide for cupboard A777115*	39x44x3,2	5	0,05	
	A777221 Kit porte armadio 70 cm (2 porte). Porta di destra con maniglia decentrata a sinistra per consentire la totale apertura della porta in presenza di un fianco di chiusura laterale destro A777129 o A777128. Grazie all'apertura completa è garantito anche l'utilizzo con guida laterale vano armadio A777115 *Door kit for cupboard 70 cm (2 doors). Right-hand door with off-centre handle to the left to allow full opening of the door in the presence of a right-hand side panel A777129 or A777128. Thanks to the full opening, use is also guaranteed with lateral guide for cupboard A777115*	2x (34x44x3,2)	9	0,06	
	A777222 Kit porte armadio 70 cm (2 porte). Porta di sinistra con maniglia decentrata a destra per consentire la totale apertura della porta in presenza di un fianco di chiusura laterale sinistro A777129 o A777128. Grazie all'apertura completa è garantito anche l'utilizzo con guida laterale vano armadio A777115 *Door kit for cupboard 70 cm (2 doors). Left-hand door with off-centre handle to the right to allow full opening of the door in the presence of a left-hand side panel A777129 or A777128. Thanks to the full opening, use is also guaranteed with lateral guide for cupboard A777115*	2x (34x44x3,2)	9	0,06	



A980179 A980180 A777221 A777222

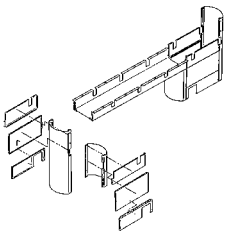
	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Resistenze Elettr. *Electric Elements*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	kW	Kg	m^3	€

Accessori di completamento basi armadiate - *Cupboard bases accessories*

	A777115 Guida laterale cromata vano armadio *Chromed lateral guide for cupboard*	58,5x2,5x38,5				
	**A770011** Griglia vano armadio GN 1/1 *Cupboard shelf GN 1/1*	32,5x59x3				
	**A777201** Griglia vano armadio GN 2/1 *Cupboard shelf GN 2/1*	53x62,5x4,7				
	**AFC0003** Griglia forno inox GN 1/1 *S/S oven grid GN 1/1*	53x32,5x3				
	A770013 Griglia forno statico GN 2/1 *Static oven shelf GN 2/1*	53x62,5x4,7				
	A777116 Kit riscaldatore GN 1/1 per basi armadiate da L. 40 con griglia GN 1/1 inclusa. Temperatura regolabile fino a 90° con termostato *Kit heating group for cabinet GN 1/1 suitable for open counter bases W. 40 with GN 1/1 grid included. Adjustable temperature up to 90° with thermostat*	23x59,5x5	0,8	5	0,05	
	A777117 Kit riscaldatore GN 2/1 per basi armadiate da L.70/80 con griglia GN 2/1 inclusa. Temperatura regolabile fino a 90° con termostato *Kit heating group for cabinet GN 2/1 suitable for open counter bases W. 70/80. Adjustable temperature up to 90° with thermostat*	53x59,5x5	1,6	7	0,06	
	A777131 N. 2 ruota fissa inox *N. 2 s/s fixed caster*	Ø 10				
	A777132 N. 2 ruota girevole inox con freno *N. 2 s/s swivel caster with brake*	Ø 10				
	A770107 Kit piede singolo per ancoraggio *Kit single foot for anchoring*					
	A980118 Kit 4 piedi (h. 50 mm) per installazione su zoccolatura piena (h.100 mm) *Kit 4 feet (h. 50 mm) for installation on a solid masonry plinth (h.100 mm)*					
	A777136 Kit 4 piedi h. 200-250 mm *Kit 4 feet h. 200-250 mm*					

Accessori per struttura a sbalzo doppio o in linea - prof. 70 cm

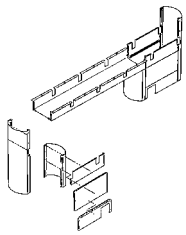
Double or single overhang support accessories - depth 70 cm

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Kg	m³	
Trave supporto gruppo a sbalzo doppio o singolo - *Beam for double or single overhang support*					
	A777040	180	85	2,5	
	A777160	210	100	3	
	A777161	250	110	3,5	
	A777162	290	120	4	
	A777163	330	128	5	
	A777044	360	135	5	
Traversa porta top - *Top-holder bar*					
	A777045	60x5x8	3	0,1	
Piede inox per struttura in appoggio - *S/S foot*					
	A990016	65x25x20	12	0,1	
Rivestimento inox per soluzione sbalzo doppio - *S/S covering for double overhang*					
	**A777148**	180			
	A777164	210			
	A777165	250			
	A777166	290			
	A777167	330			
	A777144	360			

Accessori per struttura a sbalzo doppio - prof. 70 cm

Double overhang support accessories - depth 70 cm

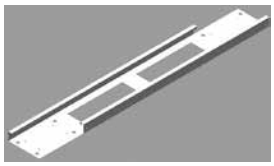
Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Kg	m³	
Rivestimento inox per soluzione sbalzo in linea - *S/S covering for wall overhang*				
A777153	180			
A777172	210			
A777173	250			
A777174	290			
A777175	330			
A777149	360			



Kit di ancoraggio trave di supporto al pavimento - prof. 70 cm

Basament anchorage kit to the floor - depth 70 cm

Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Kg	m³
Kit per trave - *Kit for beam*			
A990061 mod. A7770040 (n. 2 piastre + dima) *mod. A7770040 (n. 2 plates + template)*	180x70/90	15	0,07
A990136 mod. A777160 (n. 2 piastre + dima) *mod. A777160 (n. 2 plates + template)*	210x70/90	18	0,1
A990137 mod. A777161 (n. 2 piastre + dima) *mod. A777161 (n. 2 plates + template)*	250x70/90	22	0,12
A990138 mod. A777162 (n. 2 piastre + dima) *mod. A777162 (n. 2 plates + template)*	290x70/90	25	0,15
A990139 mod. A777163 (n. 2 piastre + dima) *mod. A777163 (n. 2 plates + template)*	330x70/90	27	0,18
A990065 mod. A7770044 (n. 2 piastre + dima) *mod. A7770044 (n. 2 plates + template)*	360x70/90	28	0,18



Accessori vari di completamento
Additional accessories

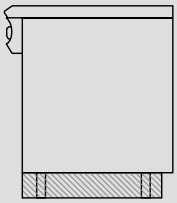
	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Kg	m³	€
Testata DX per monoblocco - *Monobloc terminal panel (right side)*					
	A777137	73,5x0,3x7,5	1	0,01	
Testata SX per monoblocco - *Monobloc terminal panel (left side)*					
	A777138	73,5x0,3x7,5	1	0,01	
Corrimano portapiatti - *Handrail for dishes*					
	A777086	40x7x4			
	A777087	70x7x4			
	A777088	80x7x4			
	A777089	110x7x4			
	A777090	120x7x4			
	A777091	140x7x4			
	A777092	150x7x4			
Griglia posategami - *Stand grate for pots*					
	A777179	110			
	A777178	140			
	A777155	160			
Kit unione piantane - *Joining kit of stand grate basement*					
	A777180 di macchine schiena/schiena a sbalzo *for back / back cantilevered machines*				
	A777182 di macchine schiena/schiena monoblocco *for back / back monobloc machines*				
	A777181 di macchine affiancate *for side by side machines*				

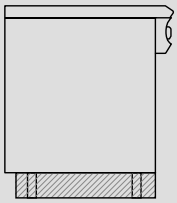
Accessori vari di completamento - Zoccolo

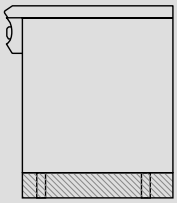
Additional accessories - Plinth

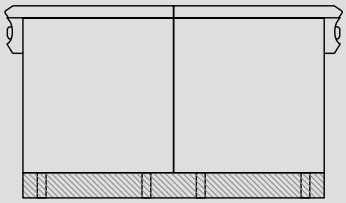
	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Kg	m³	€
Zoccolo anteriore - *Front plinth*					
	A777029	40x14x2			
	A777030	70x14x2			
	A777031	80x14x2			
	A777032	110x14x2			
	A777033	120x14x2			
	A777034	140x14x2			
	A777035	150x14x2			
Zoccolo laterale destro (spazio utile per passaggio cavi) ***Right plinth (useful space for cable passage)***					
	A777036	55x2x14,5			
Zoccolo laterale sinistro (spazio utile per passaggio cavi) ***Left plinth (useful space for cable passage)***					
	A777037	55x2x14,5			
Zoccolo laterale destro/sinistro (per chiusura totale) ***Right/left plinth (for total closing)***					
	A777073	62x2x14,5			
Zoccolo laterale destro/sinistro per installazione schiena/schiena 700+700 (per chiusura totale) ***Right/left plinth for back to back installations 700+700 (total closing)***					
	A777070	124x2x14,5			

Zoccoli per versioni monoblocco
Plinth for monobloc versions


A777036


A777037


A777073


A777070

Accessori vari di completamento
Additional accessories

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Kg	m³	€
Fianco di chiusura laterale destro - *Right side closing*					
	A777129	73x5x73,5	11		
Fianco di chiusura laterale sinistro - *Left side closing*					
	A777139	73x5x73,5	11		
Fianco di chiusura laterale destro/sinistro per installazione doppia 70/70 - *Right/left side closing for double installation 70/70*					
	A777128	146x5x73.5	22		
	23 (230 V/ 3F) alimentazione speciale, da specificare al momento dell'ordine *special supply, to be specified at the order*				

Supplemento verniciatura porta (lucida) - *Door painting surcharge (gloss)*****

	rosso *red*	blu *blue*	nero *black*
Richiedere al momento dell'ordine ***To be required when ordering***	RAL. 3003	RAL. 5005	RAL. 9005

* Il costo si applica ad ogni elemento verniciato - *Additional cost for each painted element*

*** Verniciatura non disponibile per Griglia ad acqua, Brasiere, Pentole, Basi refrigerate, Cassetti - Painting not available for Water grill, Braising and Boiling pan, Refrigerated bases, Drawers*

domina Pro | 900

The real value for your kichen

Solidità

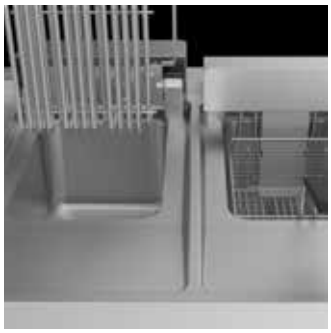
- **Nuova manopola e nuova maniglia**
  per cogliere la robustezza a partire dai dettagli
- **Nuova struttura**
  progettata per garantire massima solidità
- **Fondo in acciaio**
  per rendere ogni macchina più resistente
- **Grado di protezione IPX5**
  per assicurare la protezione di tutti i componenti e la durata nel tempo delle nostre macchine

Prestazioni

- **Bruciatori ad alta potenza**
  con efficienza certificata al 60%
- **Nuove friggitrici elettriche**
  ad alta reattività
- **Nuovi frytop più potenti**
  per garantire una migliore uniformità
- **Nuova griglia pietralavica con diversi livelli**
  per ottenere migliori risultati di cottura

Pulibilità

- **Nuove friggitrici elettriche con resistenze sollevabili**
  per avere la massima pulibilità della vasca
- **Nuovo frytop con paraspruzzi amovibile**
  rende la superficie piana e semplice da pulire
- **Numero limitato di viti**
  per avere superfici senza ostacoli
- **Fondo amovibile**
  per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine



Facilità di manutenzione

- **Nuovo camino senza viti**
  facilmente amovibile
- **Nuovo testa a testa**
  per installazioni in tempi record
- **Comparto tecnico posteriore**
  per facilitare il collegamento alle utenze
- **Fondo amovibile**
  per accedere facilmente all'area sottostante delle macchine

Solidity

- ***New knob and handles starting***
  with the finer details, to secure robustness
- ***New design structure***
  to guarantee maximum solidity
- ***Bottom in stainless steel***
  to make the machine more resistant
- ***IPX5***
  to guarantee protection to all our components and the durability of our machines

Performances

- ***High power burners***
  with 60% certified efficiency
- ***New electric fryers***
  to ensure maximum reactivity
- ***New powerful frytop***
  to guarantee better uniformity
- ***New lavastone grids with levels***
  for superior cooking results

Cleanability

- ***New electric fryers with tilting heating elements***
  for ease of cleaning of the tank
- ***New frytop built in with removable backsplash***
  to improve the cleaning procedure
- ***Limited number of screws***
  for smooth and wipeable surfaces
- ***Removable bottom***
  to facilitate cleaning the area underneath the machines

Ease of maintenance

- ***New chimney without screws***
  easily removable
- ***New head-to-head connection***
  for speedy and uncomplicated installations
- ***Rear technical compartment***
  to facilitate connection to utilities
- ***Removable bottom***
  to allow easy access to the lower part of the equipment

Profondità: *90 cm*
Modularità: *40-80-120 cm*
Spessore del piano: *2 mm*

Depth: *90 cm*
Modularity: *40-80-120 cm*
Worktop thickness: *2 mm*

Cucine a Gas

Gas Ranges

Flex Burners
5,5 kW - 7 kW - 11 kW

La gamma di cucine a gas **DOMINA PRO 900** si compone di modelli 2/4/6 fuochi Flex Burners disponibili nella versione monoblocco su armadio aperto, su forno statico (gas o elettrico) e su forno a gas maxi, o nella versione top. Bruciatori da 5,5 kW, 7 kW o 11 kW. I forni comprendono reggigriglie 3 livelli e 1 griglia inclusa. Forni elettrici dotati di 2 resistenze separate, una sul cielo (grill) e una sul fondo.

Prestazioni
- Bruciatore Flex Burner ad alta potenza: da 5,5 kW, 7 kW o 11 kW
- Efficienza certificata al 60%
- Fiamma orizzontale: distribuzione uniforme del calore, ottimale anche per cotture delicate
- Accensione elettronica (optional), per ottimizzare l'utilizzo dei fuochi

Pulibilità
- Piano imbutito a tenuta stagna, spigoli raggiati e invaso stampato per garantire la massima pulibilità
- Troppo pieno (optional), per facilitare la pulizia dell'invaso
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione
- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

*The **DOMINA PRO 900** gas ranges line consists of models with 2/4/6 Flex Burner available as freestanding unit on an open cabinet, with gas or electric static oven or with gas maxi oven, or Top version. Burners of 5,5 kW, 7 kW o 11 kW. The ovens have 3 levels rack support and include 1 grid. The electric ovens have 2 separated heating elements, one on top (grill) and one on the bottom.*

Performances
- *High power Flex Burner: 5,5 kW, 7 kW or 11 kW*
- *60% certifi ed efficiency*
- *Horizontal flame: uniform heat distribution, also ideal for delicate cooking*
- *Electric ignition (option) to optimize the use of burners*

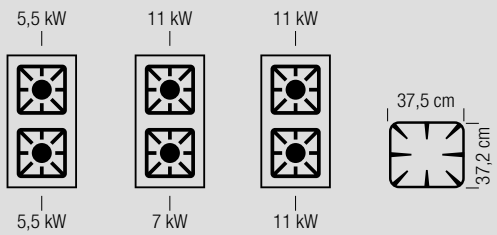
Cleanability
- *Watertight pressed worktop, pressed edges and moulded top to facilitate cleaning operations*
- *Drain kit (option) to facilitate the cleaning of the pressed worktop*
- *Limited number of screws to have surfaces without obstacles*
- *Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines*

Ease of maintenance
- *New chimney without screws quickly removable*
- *Rear technical compartment to facilitate connection to utilities*
- *Quick removal of the front panel for a immediate access to components*

IPX5

Monoblocco su armadio aperto - *Free standing on open stand*

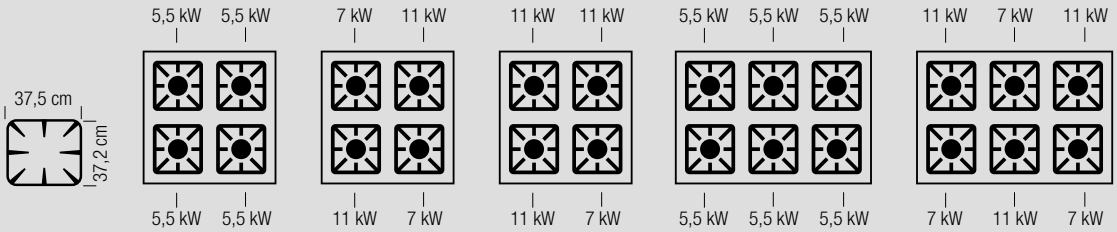
Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Forno *Oven Dim.*	Bruciatori *Burners*			Forno *Oven*		kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	5,5 kW	7 kW	11 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³	€
FB94AXXS 2 fuochi *2 burners*	40x90x85	-	2	-	-	-	-	11	-	51	0,5	
FB94AXL 2 fuochi *2 burners*	40x90x85	-	-	1	1	-	-	18	-	51	0,5	
FB94AXXL 2 fuochi *2 burners*	40x90x85	-	-	-	2	-	-	22	-	51	0,5	



Cucine a Gas - *Gas Ranges*

IPX5

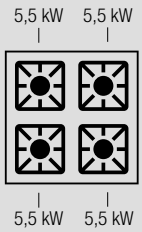
Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Forno *Oven Dim.*	Bruciatori *Burners*			Forno *Oven*		kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	5,5 kW	7 kW	11 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³	€
FB98AXXS 4 fuochi *4 burners*	80x90x85	-	4	-	-	-	-	22	-	80	1	
FB98AXL 4 fuochi *4 burners*	80x90x85	-	-	2	2	-	-	36	-	80	1	
FB98AXXL 4 fuochi *4 burnersW*	80x90x85	-	-	1	3	-	-	40	-	80	1	
FB912AXXS 6 fuochi *4 burners*	120x90x85	-	6	-	-	-	-	33	-	113	1,4	
FB912AXXL 6 fuochi *4 burners*	120x90x85	-	-	3	3	-	-	54	-	113	1,4	



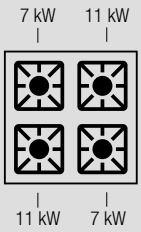
IPX5

Monoblocco su forno - *Free standing with oven*

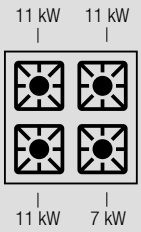
Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Forno *Oven Dim.*	Bruciatori *Burners* 5,5 kW	7 kW	11 kW	Forno *Oven* Gas kW	El. kW	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*						kW		Kg	m³	€
FB98FGXXS 4 fuochi, forno a Gas *4 burners, gas oven*	80x90x85	54x69,5x29	4	-	-	7	-	29	-	112	1	
FB98FGXL 4 fuochi, forno a Gas *4 burners, gas oven*	80x90x85	54x69,5x29	-	2	2	7	-	43	-	112	1	
FB98FEXXS 4 fuochi, forno elettrico *4 burners, electric oven*	80x90x85	54x69,5x29	4	-	-	-	6	22	400V/3N 50/60Hz	112	1	
FB98FEXL 4 fuochi, forno elettrico *4 burners, electric oven*	80x90x85	54x69,5x29	-	2	2	-	6	36	400V/3N 50/60Hz	112	1	
FB98FGXXL 4 fuochi, forno a Gas *4 burners, gas oven*	80x90x85	54x69,5x29	-	1	3	7	-	47	-	112	1	
FB912AFGXXL 6 fuochi, forno a Gas *6 burners, gas oven*	120x90x85	54x69,5x29	-	3	3	7	-	61	-	153	1,4	
FB912AFEXXS 6 fuochi, forno elettrico *6 burners, electric oven*	120x90x85	54x69,5x29	6	-	-	-	6	33	400V/3N 50/60Hz	153	1,4	
FB912AFEXXL 6 fuochi, forno elettrico *6 burners, electric oven*	120x90x85	54x69,5x29	-	3	3	-	6	54	400V/3N 50/60Hz	153	1,4	



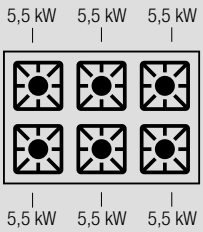
FB98FGXXS
FB98FEXXS



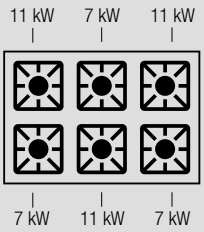
FB98FGXL
FB98FEXL



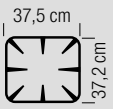
FB98FGXXL



FB912AFEXXS



FB912AFGXXL
FB912AFEXXL



MBM 2025

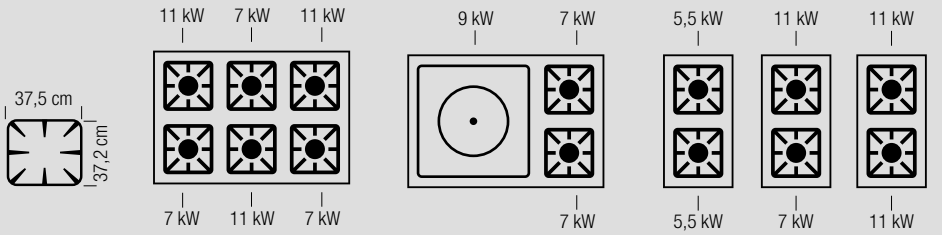
Cucine a Gas - *Gas Ranges*

IPX5

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Forno *Oven Dim.*	Bruciatori *Burners*			Forno *Oven*		kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	5,5 kW	7 kW	11 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³	€
	FB912FGMXXL 6 fuochi, forno a Gas extra largo 1 porta *6 burners, extra large gas oven 1 door*	120x90x85	100x69,5x29	-	3	3	10	-	64	-	180	1,4	
	FB912FGMGXXL 6 fuochi, forno a Gas extra largo con grill, 1 porta *6 burners, extra large gas oven with grill, 1 door*	120x90x85	100x69,5x29	-	3	3	10	5 grill	64	400V/3N 50/60Hz	182	1,4	
	TPG912FGXL 2 fuochi,tuttapiastra, forno a Gas, 1 porta *2 burners, solid top, gas oven, 1 door*	120x90x85	54x69,5x29	-	1	1	7	-	37	400V/3N 50/60Hz	180	1,4	

Top - *Top*

	FB94TXXS 2 fuochi *2 burners*	40x90x25	-	2	-	-	-	-	11	-	43	0,25	
	FB94TXL 2 fuochi *2 burners*	40x90x25	-	-	1	1	-	-	18	-	43	0,25	
	FB94TXXL 2 fuochi *2 burners*	40x90x25	-	-	-	2	-	-	22	-	43	0,25	



FB912FGMXXL - FB912FGMGXXL | TPG912FGXL | FB94TXXS | FB94TXL | FB94TXXL

IPX5

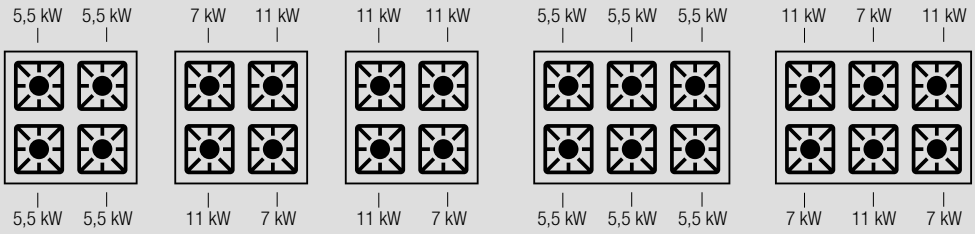
Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Forno *Oven Dim.*	Bruciatori *Burners*			Forno *Oven*		kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	5,5 kW	7 kW	11 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³	€
FB98TXXS 4 fuochi *4 burners*	80x90x25	-	4	-	-	-	-	22	-	71	0,4	
FB98TXL 4 fuochi *4 burners*	80x90x25	-	-	2	2	-	-	36	-	71	0,4	
FB98TXXL 4 fuochi *4 burners*	80x90x25	-	-	1	3	-	-	40	-	71	0,4	
FB912TXXS 6 fuochi *6 burners*	120x90x25	-	6	-	-	-	-	33	-	99	0,65	
FB912TXXL 6 fuochi *6 burners*	120x90x25	-	-	3	3	-	-	54	-	99	0,65	

FACILITÀ DI CONFIGURAZIONE: Possibilità di cambiare la configurazione della macchina (posizione Flex Burners) direttamente sul posto.
MASSIMA FLESSIBILITÀ: Possibilità di ridurre la potenza (kW) della macchina direttamente sul posto semplicemente acquistando kit ugelli e corpo bruciatore 5,5 kW o 7 kW. Contatta l'ufficio ricambi ecs@itweurotec.it

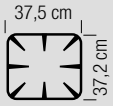
EASY CONFIGURATION: *Possibility to change the configuration of the machine (Flex Burners position) directly on site.*
MAXIMUM FLEXIBILITY: *Possibility to reduce the power (kW) of the machine directly on site simply buying nozzles and 5,5 kW or 7 kW burner's body kit. Please contact spare parts department ecs@itweurotec.it*

FLEX BURNER 5,5 kW: I modelli Flex Burner con potenza 5,5 kW rispondono alla normativa antincendio richiesta in alcuni mercati che prevede la realizzazione di cucine con portata termica complessiva non superiore a 35 kW (30.000kcal/h).

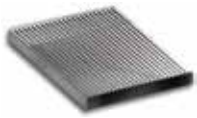
FLEX BURNER 5,5 kW: *Flex Burner models with 5,5 kW power are suitable for those kitchen where fire regulations require a total thermal flow not exceeding 35 kW (30.000kcal/h).*



FB98TXXS FB98TXL FB98TXXL FB912TXXS FB912TXXL



Accessori - *Accessories*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	kg	m³	€
	S Kit scarico per piano cottura 2 fuochi *Drain kit of the cooking top 2 burners*				
Per ordini aggiungere la *S* alla fine del codice - *By order, please add *S* at the and of the article number*					
	S2 Kit scarico per piano cottura 4 fuochi *Drain kit of the cooking top 4 burners*				
Per ordini aggiungere la *S2* alla fine del codice - *By order, please add *S2* at the and of the article number*					
	S3 Kit scarico per piano cottura 6 fuochi *Drain kit of the cooking top 6 burners*				
Per ordini aggiungere la *S3* alla fine del codice - *By order, please add *S3* at the and of the article number*					
	AE Opzione accensione elettronica (230V/1N/50-60 Hz) *Electric ignition option (230V/1N/50-60 Hz)*				
Per ordini aggiungere la *AE* alla fine del codice - *By order, please add *AE* at the and of the article number*					
	-23 Alimentazione speciale (230V / 3) *Special supply (230V / 3)*				
Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*					
	A980119 Piastra liscia 1 fuoco *Smooth plate 1 burner*	37x37	7,5	0,1	
	**A980120** Piastra rigata 1 fuoco *Lined plate 1 burner*	37x37	6,7	0,1	
	A777125 Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio *Water column for cupboard models*	5x70x65	5,2	0,03	
	A777126 Colonnina d'acqua posteriore per modelli top e su forno *Water column for top and oven models*	5x70x65	5,2	0,03	

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

(A980119 - A980120)

Cucine elettriche

Electric Ranges

La gamma di cucine elettriche **DOMINA PRO 900** si compone di modelli 2/4/6 piastre, disponibili nella versione monoblocco (su armadio aperto e su forno statico elettrico) e nella versione top. Piastre in ghisa tonde, quadre o ribassate. Termostato di servizio a 6 (+1) posizioni. I forni comprendono reggigriglie 3 livelli e 1 griglia inclusa. Forni elettrici dotati di 2 resistenze separate, una sul cielo (grill) e una sul fondo.

Prestazioni
- Piastre a riscaldamento rapido da 50 °C a 400 °C
- Commutatore a 6 (+1) posizioni per regolare la potenza di ogni piastra
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm

Pulibilità
- Piano imbutito a tenuta stagna, spigoli raggiati e invaso stampato per garantire la massima pulibilità
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione
- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

*The **DOMINA PRO 900** electric range consists of models with 2/4/6 plates available as freestanding unit (on open cabinet and on electric static oven) or top versions. Cast iron round, squared or flush-mounted plates. Heating elements with 6 (+1) positions thermostat. The ovens have 3 levels rack support and include 1 grid. The electric ovens have 2 separated heating elements, one on top (grill) and one on the bottom.*

Performances
- *Fast-heating hot plates from 50 °C to 400 °C*
- *6 (+1) position switch to regulate the power of each plate*
- *AISI 304 stainless steel worktop, thickness 2 mm*

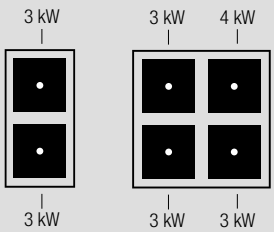
Cleanability
- *Watertight pressed worktop, pressed edges and moulded top to facilitate cleaning operations*
- *Limited number of screws to have surfaces without obstacles*
- *Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines*

Ease of maintenance
- *New chimney without screws quickly removable*
- *Rear technical compartment to facilitate connection to utilities*
- *Quick removal of the front panel for a immediate access to components*

IPX5

Monoblocco su armadio aperto - *Free standing on open stand*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Forno *Oven Dim.*	Piastre *Plates*		Forno *Oven*		kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	3 kW	4 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³	
	PQ94A 2 piastre quadre *2 square plates*	40x90x85	-	2	-	-	-	6	400V/3N 50/60Hz	78	0,5	
	PQ98A 4 piastre quadre *4 square plates*	80x90x85	-	3	1	-	-	13	400V/3N 50/60Hz	102	1	



PQ94A PQ98A

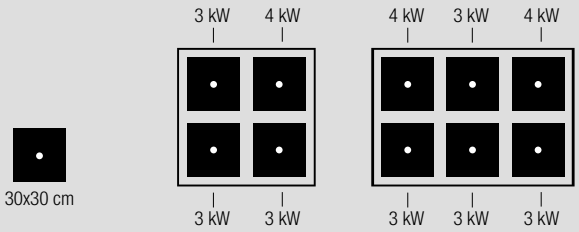
Cucine elettriche - *Electric Ranges*

IPX5

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Forno *Oven Dim.*	Piastre *Plates*		Forno *Oven*		kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	3 kW	4 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³	
	PQ912A 6 piastre quadre *6 square plates*	120x90x85	-	4	2	-	-	20	400V/3N 50/60Hz	126	1,4	

Monoblocco su forno - *Free standing with oven*

	PQ98FE 4 piastre quadre con forno elettrico *4 square plates with electric oven*	80x90x85	54x69,5x29	3	1	-	6	19	400V/3N 50/60Hz	142	1	
	PQ912FEM 6 piastre quadre con forno elettrico extra largo *6 square plates with extra large electric oven*	120x90x85	100x69,5x29	4	2	-	10	30	400V/3N 50/60Hz	198	1,4	
	PQ912AFE 6 piastre quadre con forno elettrico armadio 1 porta *6 square plates with electric oven cupboard 1 door*	120x90x85	54x69,5x29	4	2	-	6	26	400V/3N 50/60Hz	187	1,4	



PQ98FE

PQ912A; PQ912FEM; PQ912AFE

IPX5

Top - *Top*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.* (LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Dim. Forno *Oven Dim.* (LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Piastre *Plates* 3 kW	Piastre *Plates* 4 kW	Forno *Oven* Gas kW	Forno *Oven* El. kW	kW Tot. *Total kW* kW	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.* Kg	Volume *Volume* m³	Prezzo *Price*
	PQ94T 2 piastre quadre *2 square plates*	40x90x25	-	2	-	-	-	6	400V/3N 50/60Hz	68	0,25	
	PQ98T 4 piastre quadre *4 square plates*	80x90x25	-	3	1	-	-	13	400V/3N 50/60Hz	92	0,4	
	PQ912T 6 piastre quadre *6 square plates*	120x90x25	-	4	2	-	-	20	400V/3N 50/60Hz	115	0,65	

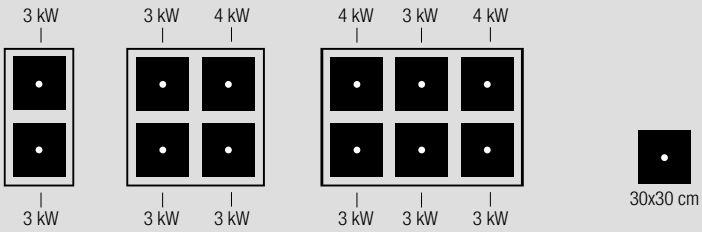
Accessori - *Accessories*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.* (LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	P. Lordo *Gross W.* kg	Volume *Volume* m³
	-23 Alimentazione speciale (230V / 3) *Special supply (230V / 3)*			

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

	A777125* Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio *Water column for cupboard models*	5x70x65	5,2	0,03
	A777126* Colonnina d'acqua posteriore per modelli top e su forno *Water column for top and oven models*	5x70x65	5,2	0,03

*** Non installabile sul modello PQ912FEM**
**** Not available for PQ912FEM models***



Tuttapiastra

Solid Top

La gamma di cucine tuttapiastra **DOMINA PRO 900** comprende vari modelli con o senza fuochi laterali, su armadio aperto e su forno oppure nella versione top. Funzionamento a gas o elettrico. Modelli gas con piastra in ghisa 10 mm di spessore con anello centrale mobile e superficie di 40 dm², modelli elettrici con piastra in acciaio dolce 15 mm di spessore. I forni comprendono reggigriglie 3 livelli e 1 griglia inclusa. Forni elettrici dotati di 2 resistenze separate, una sul cielo (grill) e una sul fondo.

Prestazioni
- *Versioni a gas: cotture diverse contemporaneamente, dai 500 °C dal centro sino ai 200 °C alle estremità*
- *Versioni elettriche: controllo termostatico indipendente per ogni zona di cottura, con una regolazione dagli 80 °C ai 450 °C*
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm

Pulibilità
- *Piano imbutito a tenuta stagna, spigoli raggiati e invaso stampato per garantire la massima pulibilità*
- *Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli*
- *Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine*

Facilità di manutenzione
- *Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile*
- *Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze*
- *Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica*

*The **DOMINA PRO 900** solid top range comprises models with or without side burners available as freestanding unit, on an open cabinet, with a gas static oven, or top versions.*
Gas or electric supply. Cast iron cooking plate with a surface area of 40 dm², 10 mm thickness for gas model and steel plate 15 mm for electric model. The ovens have 3 levels rack support and include 1 grid. The electric ovens have 2 separated heating elements, one on top (grill) and one on the bottom.

Performances
- *Gas versions: possibility to differentiate cooking, temperature range from 500 °C in the centre to 200 °C in the edges*
- *Electric versions: independent thermostatic temperature control for each cooking zone, from 80 °C to 450 °C*
- *AISI 304 stainless steel worktop, thickness 2 mm*

Cleanability
- *Worktop with pressed edges for liquid collection facilitate cleaning operations*
- *Limited number of screws to have surfaces without obstacles*
- *Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines*

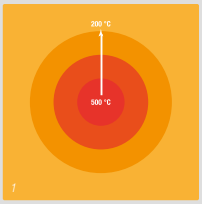
Ease of maintenance
- *New chimney without screws quickly removable*
- *Rear technical compartment to facilitate connection to utilities*
- *Quick removal of the front panel for a immediate access to components*

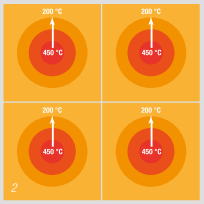
IPX5

Monoblocco su armadio aperto - *Free standing on open stand*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Forno *Oven Dim.*	Forno *Oven*		Piastra *Plate*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Gas kW	El. kW	kW	kW		Kg	m³	€
	TPG98A 1 piastra a gas su armadio aperto *One gas plate on open stand*	80x90x85	-	-	-	12	12	-	100	1	
	TPE98A 1 piastra elettrica su armadio aperto *One electric plate on open stand*	80x90x85	-	-	-	3,5x4 (14)	14	400V/3N 50/60Hz	143	1	

1. Piastra modello gas
   Gas model plate
2. Piastra modello elettrico
   Electric model plate





IPX5

Monoblocco su forno - *Free standing with oven*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.* (LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Dim. Forno *Oven Dim.* (LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Forno *Oven* Gas kW	Forno *Oven* El. kW	Piastra *Plate* kW	kW Tot. *Total kW* kW	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.* Kg	Volume *Volume* m³	Prezzo *Price* €
	TPG98FG 1 piastra a gas su forno a gas *One gas plate on gas oven*	80x90x85	54x69,5x32	7	-	12	19	-	125	1	
	TPE98FE 1 piastra elettrica su forno elettrico *One electric plate on electric oven*	80x90x85	54x69,5x32	-	6	3,5x4 (14)	20	400V/3N 50/60Hz	125	1	

Top - *Top*

	TPG98T 1 piastra a gas *One gas plate*	80x90x25	-	-	-	12	12	-	85	0,4	
	TPE98T 1 piastra elettrica *One electric plate*	80x90x25	-	-	-	3,5x4 (14)	14	400V/3N 50/60Hz	121	0,4	

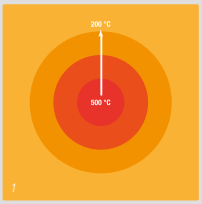
Accessori - *Accessories*

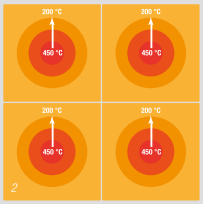
	Modello *Model*	Dim. *Dim.* (LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	P. Lordo *Gross W.* kg	Volume *Volume* m³	
	-23 Alimentazione speciale (230V / 3) *Special supply (230V / 3)*				

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

	A777125* Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio *Water column for cupboard models*	5x70x65	5,2	0,03	
	A777126* Colonnina d'acqua posteriore per modelli top e su forno *Water column for top and oven models*	5x70x65	5,2	0,03	

*** Non installabile sui modelli a gas**
**** Not available for gas models***





1. Piastra modello gas
   Gas model plate
2. Piastra modello elettrico
   Electric model plate

Induzione

Induction

Per un sistema di cucinare all'avanguardia in cui le elevate prestazioni si accompagnano al risparmio energetico ed alla pulibilità totale.

Prestazioni
- Zone di cottura Ø 220mm e 3.5 kW
- Regolazione della potenza a 6 livelli, per cotture speciali e delicate
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm

Pulibilità
- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

For a state-of-the-art cooking system in which high performance is matched by power savings and complete cleaning.

Performances
- *Cooking zones Ø 220mm and 3.5 kW power*
- *6 levels of power setting, for special or delicate cooking*
- *AISI 304 stainless steel worktop, thickness 2 mm*

Cleanability
- *Smooth surfaces, absence of chimney and limited number of screws to have surfaces without obstacles*
- *Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines*

Ease of maintenance
- *Rear technical compartment to facilitate connection to utilities*
- *Quick removal of the front panel for a immediate access to components*

IPX5

Monoblocco su armadio aperto - *Free standing on open stand*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Induttori *Inductors*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	5 kW	kW		Kg	m³	€
	IN94A-M1 2 induttori su armadio aperto *2 inductors on open stand*	40x90x85	2	10	400V/3N 50/60Hz	78	0,5	
	IN98A-M1 4 induttori su armadio aperto *4 inductors on open stand*	80x90x85	4	20	400V/3N 50/60Hz	102	1	

26x26 cm

Necessaria ventilazione del flusso d'aria nella zona inferiore
Airflow ventilation necessary in the bottom area

IPX5

Top - *Top*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Induttori *Inductors*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	5 kW	kW		Kg	m³	€
	IN94T-M1 2 induttori *2 inductors*	40x90x25	2	10	400V/3N 50/60Hz	58	0,25	
	IN98T-M1 4 induttori *4 inductors*	80x90x25	4	20	400V/3N 50/60Hz	83	0,4	

Fry top

Fry top

La gamma di frytop **DOMINA PRO 900** offre una vastissima possibilità di scelta per le cotture a contatto, con piastre lisce, rigate, lisce e rigate anche trattate al cromo, sia in versioni 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento elettrico o a gas, tutti con controllo termostatico della temperatura di lavoro. Piastre di cottura incassate nel piano per assicurare la massima pulibilità.

Prestazioni
- Uniformità della temperatura e preciso controllo termostatico da 145 °C a 290 °C (versioni a gas), e da 75 °C a 290 °C (versioni elettriche), per poter cuocere anche i cibi più delicati
- Possibilià di cotture differenziate (modulo intero) per ottimizzare la produzione
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm

Pulibilità
- Nuove piastre di cottura incassate e saldate nel piano per assicurare la massima pulibilità
- Nuovo paraspruzzi amovibile (optional) per facilitare le operazioni di pulizia
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione
- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

*The **DOMINA PRO 900** frytop range consists of models for contact cooking with smooth, ribbed or mixed cooking surface with different modular width (half or full unit), with electric or gas heating, all with thermostatic temperature control. Cooking plate smooth or lined with polished finishing. Built-in cooking plate to ensure maximum clanability.*

Performances
- *Temperature uniformity and precise thermostatic control from 145 °C to 290 °C (gas versions), and from 75 °C to 290 °C (electric versions), to cook also delicate food*
- *Possibility to differentiate cooking to optimize the cooking workflow*
- *AISI 304 stainless steel worktop, thickness 2 mm*

Cleanability
- *New built-in cooking plates, welded on top to guarantee maximum clanability*
- *New removable splashguard (optional) to facilitate cleaning operations*
- *Limited number of screws to have surfaces without obstacles*
- *Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines*

Ease of maintenance
- *New chimney without screws quickly removable*
- *Rear technical compartment to facilitate connection to utilities*
- *Quick removal of the front panel for a immediate access to components*

IPX5

Monoblocco su armadio aperto - *Free standing on open stand*

	Modello *Model*	Piastra di cottura *Cooking plate*			Dim. *Dim.*	Piano *Hotplate*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		Liscia *Smooth*	Rigata *Ribbed*	Cromata *Chromed*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	9,2 kW	7 kW	kW		Kg	m³
	FTBG94AL Piastra liscia *Smooth plate*	●			40x90x85	33x69x1,5	1	-	9,2	-	82	0,5
	FTBG94ALC Piastra liscia cromata *Chromed smooth plate*	●		●	40x90x85	33x69x1,5	1	-	9,2	-	82	0,5

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop

IPX5

Modello *Model*	Piastra di cottura *Cooking plate*			Dim. *Dim.*	Piano *Hotplate*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume	Prezzo *Price*
	Liscia *Smooth*	Rigata *Ribbed*	Cromata *Chromed*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	9,2 kW	7 kW	kW		Kg	m³	€
FTBG94AR Piastra rigata *Lined plate*		•		40x90x85	33x69x1,5	1	-	9,2	-	82	0,5	
FTBG98AL Piastra liscia *Smooth plate*	•			80x90x85	70x69x1,5	2	-	18,4	-	135	1	
FTBG98ALC Piastra liscia cromata *Chromed smooth plate*	•		•	80x90x85	70x69x1,5	2	-	18,4	-	135	1	
FTBG98AR Piastra rigata *Lined plate*		•		80x90x85	70x69x1,5	2	-	18,4	-	135	1	
FTBG98ALR Piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata *2/3 smooth nd 1/3 ined plate*	•	•		80x90x85	70x69x1,5	2	-	18,4	-	135	1	

IPX5

Modello *Model*	Piastra di cottura *Cooking plate*			Dim. *Dim.*	Piano *Hotplate*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
	Liscia *Smooth*	Rigata *Ribbed*	Cromata *Chromed*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	9,2 kW	7 kW	kW		Kg	m³	€
FTBG98ALRC Piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata cromata *2/3 smooth and 1/3 lined chromed plate*	●	●	●	80x90x85	70x69x1,5	2	-	18,4	-	135	1	

Monoblocco su armadio aperto - *Free standing on open stand*

FTBE94AL Piastra liscia *Smooth plate*	●			40x90x85	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	82	0,5	
FTBE94ALC Piastra liscia cromata *Chromed smooth plate*	●		●	40x90x85	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	82	0,5	
FTBE94AR Piastra rigata *Lined plate*		●		40x90x85	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	82	0,5	
FTBE98AL Piastra liscia *Smooth plate*	●			80x90x85	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	135	1	

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop

IPX5

Modello *Model*	Piastra di cottura *Cooking plate*			Dim. *Dim.*	Piano *Hotplate*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
	Liscia *Smooth*	Rigata *Ribbed*	Cromata *Chromed*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	9,2 kW	7 kW	kW		Kg	m³	€
FTBE98ALC Piastra liscia cromata *Chromed smooth plate*	●		●	80x90x85	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	135	1	
FTBE98AR Piastra rigata *Lined plate*		●		80x90x85	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	135	1	
FTBE98ALR Piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata *2/3 smooth nd 1/3 ined plate*	●	●		80x90x85	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	135	1	
FTBE98ALRC Piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata cromata *2/3 smooth and 1/3 lined chromed plate*	●	●	●	80x90x85	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	135	1	

Top - *Top*

FTBG94TL Piastra liscia *Smooth plate*	●			40x90x25	33x69x1,5	1	-	9,2	-	62	0,25	

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop

IPX5

Modello *Model*	Piastra di cottura *Cooking plate*			Dim. *Dim.*	Piano *Hotplate*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
	Liscia *Smooth*	Rigata *Ribbed*	Cromata *Chromed*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	9,2 kW	7 kW	kW		Kg	m³	€
FTBG94TLC Piastra liscia cromata *Chromed smooth plate*	●		●	40x90x25	33x69x1,5	1	-	9,2	-	62	0,25	
FTBG94TR Piastra rigata *Lined plate*		●		40x90x25	33x69x1,5	1	-	9,2	-	62	0,25	
FTBG98TL Piastra liscia *Smooth plate*	●			80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4	
FTBG98TLC Piastra liscia cromata *Chromed smooth plate*	●		●	80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4	
FTBG98TR Piastra rigata *Lined plate*		●		80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4	

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop

IPX5

	Modello *Model*	Piastra di cottura *Cooking plate*			Dim. *Dim.*	Piano *Hotplate*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		Liscia *Smooth*	Rigata *Ribbed*	Cromata *Chromed*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	9,2 kW	7 kW	kW		Kg	m³	€
	FTBG98TLR Piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata *2/3 smooth nd 1/3 ined plate*	●	●		80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4	
	FTBG98TLRC Piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata cromata *2/3 smooth and 1/3 lined chromed plate*	●	●	●	80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4	
	FTBE94TL Piastra liscia *Smooth plate*	●			40x90x25	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	62	0,25	
	FTBE94TLC Piastra liscia cromata *Chromed smooth plate*	●		●	40x90x25	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	62	0,25	
	FTBE94TR Piastra rigata *Lined plate*		●		40x90x25	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	62	0,25	

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop

IPX5

Modello *Model*	Piastra di cottura *Cooking plate*			Dim. *Dim.*	Piano *Hotplate*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
	Liscia *Smooth*	Rigata *Ribbed*	Cromata *Chromed*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	9,2 kW	7 kW	kW		Kg	m³	€
FTBE98TL Piastra liscia *Smooth plate*	●			80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50Hz	100	0,4	
FTBE98TLC Piastra liscia cromata *Chromed smooth plate*	●		●	80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50Hz	100	0,4	
FTBE98TR Piastra rigata *Lined plate*		●		80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50Hz	100	0,4	
FTBE98TLR Piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata *2/3 smooth nd 1/3 ined plate*	●	●		80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50Hz	100	0,4	
FTBE98TLRC Piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata cromata *2/3 smooth and 1/3 lined chromed plate*	●	●	●	80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50Hz	100	0,4	

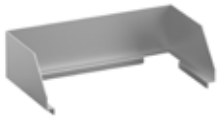
Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop

Accessori - *Accessories*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	kg	m³	€
	-23 Alimentazione speciale (230V / 3) *Special supply (230V / 3)*				

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

	**A980178** Paraspruzzi amovibile per mod. 400 mm *Removable back-splash for mod. 400 mm*	37/20x10 h			
	A980128 Paraspruzzi amovibile per mod. 800 mm *Removable back-splash for mod. 800 mm*	77/20x10 h			
	A777097 Tappo in teflon per frytop *Teflon cap for fry top*	55/61x25/31 x 55 h			
	A777099 Raschietto doppia lama *Scraper double side blade*				
	A980164 Cassetto per lavaggio FTBE/G *Drawer for washing FTBE/G*				

Griglia pietralavica

Lavastone grill

La gamma di griglie pietra lavica **DOMINA PRO 900** si compone di modelli sia 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento a gas, nella versione monoblocco su base armadiata o top.

Prestazioni
- Griglia di cottura in ghisa reversibile carne/pesce
- Disponibile come accessorio il kit di sollevamento delle griglie, per consentire maggiore pendenza e differenziare la temperatura di alcune cotture
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm

Pulibilità
- L'alzatina paraspruzzi su tre lati contiene la fuoriuscita dei grassi durante la cottura
- Disponibili come accessorio i bricchetti di pietralavica, facilmente pulibili rilasciano meno fumi nell'ambiente
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione
- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

*The **DOMINA PRO 900** Lavastone grill range consists of both 1/2 and full module models, with gas heating, available as freestanding unit or top versions.*

Performances
- *Double face cast iron grid meat/fish*
- *Grids lifting kit available as accessory to allow greater slope and differentiate the temperature cooking*
- *AISI 304 stainless steel worktop, thickness 2 mm*

Cleanability
- *The three sides splashguard contains greases during cooking*
- *Briquettes available as an accessory, they are easy to clean and release less fumes into the environment*
- *Limited number of screws to have surfaces without obstacles*
- *Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines*

Ease of maintenance
- *New chimney without screws quickly removable*
- *Rear technical compartment to facilitate connection to utilities*
- *Quick removal of the front panel for a immediate access to components*

IPX5

Monoblocco su armadio aperto - *Free standing on open stand*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Griglia *Grid*	Bruciatori *Burners*	kW Tot. *Total kW*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	10 kW	kW	Kg	m³	
	PLG94A Griglia pietralavica *Lavastone grill*	40x90x85	64x37x3	1	10	72	0,5	
	PLG98A Griglia pietralavica *Lavastone grill*	80x90x85	64x37x3 (x2)	2	20	113	1	

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Griglia pietralavica - *Lavastone grill*

IPX5

Top (solo versione a sbalzo) - *Top (for hanging version only)*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Griglia *Grid*	Bruciatori *Burners*	kW Tot. *Total kW*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	10 kW	kW	Kg	m³	€
	PLG94T* Griglia pietralavica *Lavastone grill*	40x90x34,5	64x37x3	1	10	60	0,25	
	PLG98T* Griglia pietralavica *Lavastone grill*	80x90x34,5	64x37x3 (x2)	2	20	95	0,4	

* I modelli top non possono essere installati su base aperta
** The top versions cannot be installed on open base*

Accessori - *Accessories*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	kg	m³	€
	A800100 Sacco pietra lavica *Lavastone sack*	32x32x15	6	0,01	
	A777140** 1 scatola con n. 70 bricchetti pietralavica *1 box with n. 70 lavastone briquette*				
	A980167 Kit sollevamento griglie PLG94 *Kit grids lifting PLG94*				
	A980168 Kit sollevamento griglie PLG98 *Kit grids lifting PLG98*				
	A777187 Raschietto *Scraper*				

Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

** La scatola contiene 70 bricchetti. Utilizzare solo 65 bricchetti per PLG94 e 130 bricchetti per PLG98
*** The box contains 70 briquettes. Use only 65 briquettes for PLG94 and 130 briquettes for PLG98*

Griglia ad acqua

Water grill

La gamma di griglie ad acqua **DOMINA PRO 900** si compone di modelli sia 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento elettrico, nella versione monoblocco. L'evaporazione dell'acqua presente nei contenitori posti sotto le resistenze consente una cottura delicata e uniforme dei cibi senza alterarne il gusto.

Prestazioni
- Griglia di cottura in ghisa reversibile carne/pesce
- Il calore irradiato dalle resistenze sviluppa vapore che sale verso gli alimenti che sono in cottura sulla griglia, assicurandone una cottura delicata e uniforme.

Pulibilità
- Facile pulizia del cassetto di raccolta del grasso grazie alla presenza di acqua al suo interno
- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

*The **DOMINA PRO 900** water grill range consists of both 1/2 or full module models, electric heating, available as freestanding unit. The water contained in the containers under the electric heating elements evaporates allowing delicate and uniform cooking of food and keeping flavour unchanged.*

Performances
- *Double face cast iron grid meat/fish*
- *The heat radiated by the electric heating elements develops steam which rises towards the food on the grid, ensuring delicate and uniform cooking*

Cleanability
- *Easy cleaning of the grease collection drawer thanks to the presence of water inside*
- *Smooth surfaces, absence of chimney and limited number of screws to have surfaces without obstacles*
- *Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines*

Ease of maintenance
- *Rear technical compartment to facilitate connection to utilities*
- *Quick removal of the front panel for a immediate access to components*

IPX5

Monoblocco su armadio - *Free standing on stand*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Griglia *Grid*	Resistenze Elettr. *Electric Elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	cm	6 kW	kW		Kg	m³	€
	WGE94A Griglia ad acqua *Water grill*	40x90x85	64x37x3	1	7	400V/3N 50/60Hz	72	0,5	
	WGE98A Griglia ad acqua *Water grill*	80x90x85	64x37x3 (x2)	2	14	400V/3N 50/60Hz	113	1	

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Accessori - *Accessories*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	kg	m^3
	-23 Alimentazione speciale (230V / 3) *Special supply (230V / 3)*			

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

	A777143 Raschietto doppia lama *Scraper double side blade*			

Friggitrici

Fryers

La gamma di friggitrici **DOMINA PRO 900** si compone di modelli ad una o due vasche, con riscaldamento a gas od elettrico, disponibili nella versione monoblocco e top.

Prestazioni
- Controllo termostatico tra 105 °C e 185 °C (versioni elettriche) e tra 110 °C e 190 °C (versioni a gas)
- Ampia zona fredda per conservare l'integrità dell'olio
- Modelli con display digitale (elettrici)
- Versione HP per alte produttività
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm
- Versioni a gas disponibili con riscaldamento indiretto (vasca a V) o diretto (tubi in vasca)

Pulibilità
- Resistenze elettriche totalmente sollevabili, per consentire una pulizia perfetta della vasca
- Vasche stampate e saldate in continuo per facilitare le operazioni di pulizia
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione
- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

*The **DOMINA PRO 900** fryers range consists of models with one or two tanks, with gas or electric heating, available as freestanding unit or top versions.*

Performances
- *Thermostatic temperature control from 105 °C to 185 °C (electric versions) and from 110 °C to 190 °C (gas versions)*
- *Large cold zone to keep the quality of the oil unchanged longer*
- *Models with digital display (electric)*
- *HP version for high productivity*
- *AISI 304 stainless steel worktop, thickness 2 mm*
- *Gas versions available with indirect heating (V shape tank) or direct heating (internal tubes)*

Cleanability
- *Tilting heating elements, to allow a perfect cleaning of the tank*
- *Moulded and continuous-welded tank to facilitate the cleaning operations*
- *Limited number of screws to have surfaces without obstacles*
- *Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines*

Ease of maintenance
- *New chimney without screws quickly removable*
- *Rear technical compartment to facilitate connection to utilities*
- *Quick removal of the front panel for a immediate access to components*

IPX5

Monoblocco su armadio chiuso - *Free standing on closed stand*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Vasca *Tank Dim.*	Capacità Vasca *Tank capacity*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€
	FRG94A Riscaldamento diretto 1 vasca cap. 18 L 1 cestello A980165 *Direct heating 1 bowl cap. 18 L 1 basket A980165*	40x90x118	30x40x31,5	18	18	-	18	-	69	0,5	
	FRG98A Riscaldamento diretto 2 vasche cap. 18 L 2 cestelli A980166 1 cestello A980165 *Direct heating 2 bowl cap. 18 L 2 baskets A980166 1 basket A980165*	80x90x118	30x40x31,5	18+18	18+18	-	36	-	114	1	

N.1 vasca raccogli olio inclusa nelle friggitrici monoblocco
N.1 oil tank included in monobloc fryers

IPX5

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Vasca *Tank Dim.*	Capacità Vasca *Tank capacity*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€
	FRVG94A Riscaldamento indiretto 1 vasca cap. 20,5 L 1 cestello A980170 *Indirect heating* *1 bowl cap. 20,5 L* *1 basket A980170*	40x90x118	31x61x40	20,5	20,5	-	20,5	230V/1N 50/60Hz	69	0,5	
	FRE94A2V Riscaldamento diretto 2 vasche cap.8 L 2 cestelli A770045 *Direct heating* *2 bowl cap. 8 L* *2 baskets A770045*	40x90x85	14x34x21	8+8	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50/60Hz	56	0,5	
	FRBE94A Riscaldamento diretto 1 vasca cap. 18 L 1 cestello A980136 *Direct heating* *1 bowl cap. 18 L* *1 basket A980136*	40x90x85	30x40x20	18	-	16	16	400V/3N 50/60Hz	56	0,5	
	FRBE98A Riscaldamento diretto 2 vasche cap. 18 L 2 cestelli A980137 1 cestello A980136 *Direct heating* *2 bowl cap. 18 L* *2 baskets A980137* *1 basket A980136*	80x90x85	30x40x20	18+18	-	16+16	32	400V/3N 50/60Hz	91	1	
	FRBE94AD Display digitale Riscaldamento diretto 1 vasca cap. 18 L 1 cestello A980136 *Digital display* *Direct heating* *1 bowl cap. 18 L* *1 basket A980136*	40x90x85	30x40x20	18	-	16	16	400V/3N 50/60Hz	56	0,5	

N.1 vasca raccogli olio inclusa nelle friggitrici monoblocco
N.1 oil tank included in monobloc fryers

Friggitrici - *Fryers*

IPX5

Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Vasca *Tank Dim.*	Capacità Vasca *Tank capacity*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€
FRBE98AD Display digitale Riscaldamento diretto 2 vasche cap. 18 L 2 cestelli A980137 1 cestello A980136 *Digital display Direct heating 2 bowl cap. 18 L 2 baskets A980137 1 basket A980136*	80x90x85	30x40x20	18+18	-	16+16	32	400V/3N 50/60Hz	91	1	
FRBE94AHP Display digitale Riscaldamento diretto 1 vasca cap. 20 L 1 cestello A980170 *Digital display Direct heating 1 bowl cap. 20 L 1 basket A980170*	40x90x85	31x61x40	20	-	22,5	22,5	400V/3N 50/60Hz	59	0,5	

Top (solo versione a sbalzo) - *Top (for hanging version only)*

FRG94T Riscaldamento diretto 1 vasca cap. 18 L 1 cestello A980165 *Direct heating 1 bowl cap. 18 L 1 basket A980165*	40x90x90	30x40x31,5	18	18	-	18	-	60	0,5	
FRG98T Riscaldamento diretto 2 vasche cap. 18 L 2 cestelli A980166 1 cestello A980165 *Direct heating 2 bowl cap. 18 L 2 baskets A980166 1 basket A980165*	80x90x90	30x40x31,5	18+18	18+18	-	36	-	101	1	
FRBE94T Riscaldamento diretto 1 vasca cap. 18 L 1 cestello A980136 *Direct heating 1 bowl cap. 18 L 1 basket A980136*	40x90x58	30x40x20	18	-	16	16	400V/3N 50/60Hz	50	0,5	
FRBE98T Riscaldamento diretto 2 vasche cap. 18 L 2 cestelli A980137 1 cestello A980136 *Direct heating 2 bowl cap. 18 L 2 baskets A980137 1 basket A980136*	80x90x58	30x40x20	18+18	-	16+16	32	400V/3N 50/60Hz	85	1	

Accessori - *Accessories*

Modello *Model*	Prezzo *Prezzo*
	€
-23 Alimentazione speciale (230V / 3) - Valido su tutti i modelli escluso FRBE94AHP *Special supply (230V / 3) - Valid on all models except FRBE94AHP*	**+3%** sul prezzo di listino *on the price list*

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

Accessori - *Accessories*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	€
Cesti per friggitrici a gas - *Basket for gas fryers*			
	A980165 Cestello 1/1 intero per modelli a gas FRG94A, FRG98A, FRG94T, FRG98T *Basket 1/1 for models FRG94A, FRG98A, FRG94T, FRG98T*	27x36x14	
	A980166 Cestello 1/2 vasca per modelli a gas FRG94A, FRG98A, FRG94T, FRG98T *Basket 1/2 for models FRG94A, FRG98A, FRG94T, FRG98T*	13x36x14	
	A980170 Cestello 1/1 intero per FRVG94A, FRBE94AHP *Basket 1/1 for models FRVG94A, FRBE94AHP*	28x45,5x13	
	A980171 Cestello 1/2 vasca per FRVG94A, FRBE94AHP *Basket 1/2 for models FRVG94A, FRBE94AHP*	13x45,5x13	
Cesti per friggitrici elettriche - *Basket for electric fryers*			
	A980136 Cestello 1/1 intero per modelli FRBE94A, FRBE98A, FRBE94AD, FRBE98AD, FRBE94T, FRBE98T *Basket 1/1 for models FRBE94A, FRBE98A, FRBE94AD, FRBE98AD, FRBE94T, FRBE98T*	27x32,5x13,5	
	A980137 Cestello 1/2 vasca per modelli FRBE94A, FRBE98A, FRBE94AD, FRBE98AD, FRBE94T, FRBE98T *Basket 1/2 for models FRBE94A, FRBE98A, FRBE94AD, FRBE98AD, FRBE94T, FRBE98T*	13x32,5x13,5	
	A770045 Cestello 1/2 vasca per modello FRE94A2V *Basket 1/2 bowl for model FRE94A2V*	12x29,5x12	
	A980170 Cestello 1/1 intero per FRBE94AHP, FRVG94A *Basket 1/1 for models FRBE94AHP, FRVG94A*	28x45,5x13	
	A980171 Cestello 1/2 vasca per FRBE94AHP, FRVG94A *Basket 1/2 for models FRBE94AHP, FRVG94A*	13x45,5x13	
Per friggitrici monoblocco - *For monobloc fryers*			
	A980131 Vasca raccogli olio per friggitrici monoblocco *Oil tank for monobloc fryers*	30x67x15,5	
	A777194 Tubo scarico olio per FRVG94A e FRBE94AHP *Oil drain pipe for FRVG94A and FRBE94AHP*		
Per installazione a sbalzo - *For hanging installation*			
	A980138 Vasca raccogli olio + ruote per installazione a sbalzo *Oil tank + wheels for hanging installation*	30x67x22	

Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Cuocipasta

Pasta cooker

La gamma di cuocipasta **DOMINA PRO 900** si compone di modelli ad una vasca da 26 e 40 litri di capacità, con riscaldamento a gas od elettrico, disponibili nella versione monoblocco e top.

Prestazioni
- Versioni a gas: bruciatore inox esterno alla vasca ad alta potenza, elettrovalvola per carico acqua
- Versioni elettriche: resistenze all'interno della vasca, per aumentare l'efficienza
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm

Pulibilità
- Piano con imbutitura perimetrale per la raccolta dei liquidi e per facilitare la pulizia
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione
- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

*The **DOMINA PRO 900** pasta cooker range comprises models with one tank of 26 or 40 liters of capacity, with gas or electric heating, available as freestanding unit or top versions.*

Performances
- *Gas versions: high power stainless steel burner, outside the tank, electro-valve for water loading*
- *Electric version: heating elements inside the tank to increase the efficiency*
- *AISI 304 stainless steel worktop, thickness 2 mm*

Cleanability
- *Moulded edge for collection of liquids and to facilitate cleaning*
- *Limited number of screws to have surfaces without obstacles*
- *Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines*

Ease of maintenance
- *New chimney without screws quickly removable*
- *Rear technical compartment to facilitate connection to utilities*
- *Quick removal of the front panel for a immediate access to components*

IPX5

Monoblocco su armadio chiuso - *Free standing on closed stand*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Vasca *Tank Dim.*	Capacità Vasca *Tank capacity*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³
	CPG94A 1 vasca cap.40 L cestelli non inclusi *1 tank cap. 40 L basket not included*	40x90x85	30,5x51x27,5	40	13,3	-	13,3	230V/1N 50/60Hz	57	0,5
	CPG98A 2 vasche cap. 40 L cestelli non inclusi *2 tanks cap. 40 L basket not included*	80x90x85	30,5x51x27,5	40+40	13,3+13,3	-	26,6	230V/1N 50/60Hz	94	1

IPX5

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Vasca *Tank Dim.*	Capacità Vasca *Tank capacity*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³
	CPE94A 1 vasca cap.40 L cestelli non inclusi *1 tank cap. 40 L basket not included*	40x90x85	30,5x51x27,5	40	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	51	0,5
	CPE98A 2 vasche cap. 40 L cestelli non inclusi *2 tanks cap. 40 L basket not included*	80x90x85	30,5x51x27,5	40+40	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	81	1

Top (solo versione a sbalzo) - *Top (for hanging version only)*

	CPE94T 1 vasca cap.40 L cestelli non inclusi *1 tank cap. 40 L basket not included*	40x90x58	30,5x51x27,5	40	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	45	0,5
	CPE98T 2 vasche cap. 40 L cestelli non inclusi *2 tanks cap. 40 L basket not included*	80x90x58	30,5x51x27,5	40+40	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	75	1

Accessori - *Accessories*

Modello *Model*	
-23 Alimentazione speciale (230V / 3) *Special supply (230V / 3)*	*on the price list*

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

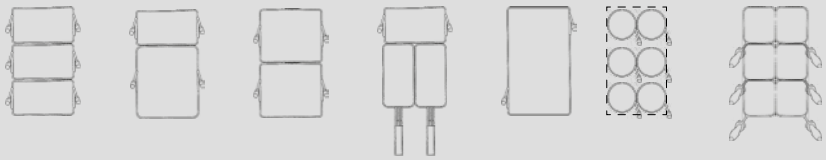
Accessori - *Accessories*

Cestelli cuocipasta - *Baskets for pasta cooker*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	
	A770049	14,5x29x21,5	
	A770050	49x29x21,5	
	A800104	16x29x21,5	
	A800105	24x29x21,5	
	A800108	ø 14,5 x H 20	
	B800003	14,5x16x21,5	
	B800004	14,5x16x21,5	
	B800007	33x29x21,5	
	A980117 Coperchio per cuocipasta *Lid for pasta cooker*	52,8x32,7x4,58	

Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Combinazione cestelli cuocipasta
Basket for pasta cooker



A800104 | A800104 + B800007 | A800105 | A800104 + A770049 | A770050 | A800108 | B800004 + B800003

Brasiere

Braising pan

La gamma di brasiere **DOMINA PRO 900** si compone di modelli monoblocco, con riscaldamento a gas e con riscaldamento elettrico, vasca in acciaio inox. Rubinetto di carico acqua posto sul fronte della macchina.

Prestazioni
- Controllo termostatico della temperatura. Da 90 °C a 320 °C (versioni gas), da 50 °C a 300 °C (versioni elettriche).
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm

Pulibilità
- Piano facilmente pulibile grazie al totale ribaltamento della vasca
- Angoli raggiati facilitano le operazioni di pulizia della vasca
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli

Facilità di manutenzione
- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

*The **DOMINA PRO 900** braising pan range consists of freestanding models with gas or electric heating, and stainless steel tank. Water load tap placed in front of the unit.*

Performances
- *Temperature thermostatic control. From 90 °C to 320 °C (gas version), from 50 °C to 300 °C (electric version)*
- *AISI 304 stainless steel worktop, thickness 2 mm*

Cleanability
- *Easy to clean top tanks to the complete tilting of the tank*
- *Rounded corners facilitate the tank cleaning*
- *Limited number of screws to have surfaces without obstacles*

Ease of maintenance
- *New chimney without screws quickly removable*
- *Rear technical compartment to facilitate connection to utilities*
- *Quick removal of the front panel for a immediate access to components*

IPX5

Monoblocco ribaltabile / rovesciamento manuale - *Free standing tilting / manual turnover*

Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Vasca *Tank Dim.*	Cap. Vasca *Tank*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³
BRG98A Vasca inox cap. 80 L rovesciamento man. *S/S pan cap. 80 L, manual turnover*	80x90x85	79x69x20	80	20	0,02	20	230V/1N 50/60Hz	164	1,1
BRE98A Vasca inox cap. 80 L rovesciamento man. *S/S pan cap. 80 L, manual turnover*	80x90x85	79x69x20	80	-	12	12	400V/3N 50/60Hz	160	1,1

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

IPX5

Monoblocco ribaltabile / rovesciamento automatico - *Free standing tilting / automatic turnover*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Vasca *Tank Dim.*	Cap. Vasca *Tank*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³
	BRG912A* Vasca inox cap. 120 L rovesciamento automatico *S/S pan cap. 120 L, automatic turnover*	120x94,2x96,5	101,3x66x24,5	120	29	0,3	29	230V/1N 50/60Hz	210	1,4
	BRE912A* Vasca inox cap. 120 L rovesciamento automatico *S/S pan cap. 120 L, automatic turnover*	120x94,2x96,5	101,3x66x24,5	120	-	20,3	20,3	400V/3N 50/60Hz	210	1,4

Top (solo versione a sbalzo) - *Top (for hanging version only)*

	BRG912T Vasca inox cap. 80 L rovesciamento man. *S/S pan cap. 80 L, manual turnover*	120x90x25	80x69x20	80	21	0,02	21	230V/1N 50/60Hz	170	1
	BRE912T Vasca inox cap. 80 L rovesciamento man. *S/S pan cap. 80 L, manual turnover*	120x90x25	80x69x20	80	-	12	12	400V/3N 50/60Hz	154	1

Accessori - *Accessories*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	kg	m³
	A980007 Supporto per brasiera a sbalzo *Basament for tilting bratt pans tops*	103,5x79,5x13	22	0,7
	A980008 Supporto per brasiera a pavimento *Floor tilting bratt pans support*	120x82x60	30	1,1
	-23 Alimentazione speciale (230V / 3) *Special supply (230V / 3)*			*on the price list*

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

*** Le brasiere BRE912A / BRG912A saranno ordinabili a partire dal 01.04.2024**
**** The braising pans BRE912A / BRG912A will be orderable from 01.04.2024***

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Pentole

Boiling pan

La gamma di pentole **DOMINA PRO 900** si compone di modelli da 50 lt di capacità, con riscaldamento indiretto, a gas o elettrico. Il vapore a bassa pressione prodotto nell'intercapedine riscalda uniformemente la superficie del recipiente.

Prestazioni
- Controllo termostatico della temperatura che consente cotture delicate
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm

Pulibilità
- Il piano imbutito, privo di giunture e con spigoli arrotondati, facilita la pulizia del piano di lavoro
- La struttura della vasca consente una pulizia perfetta e rapida
- Filtro rubinetto scarico facilmente amovibile e molto facile da pulire
- Numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli

Facilità di manutenzione
- Possibilità di effettuare manutenzioni senza svuotare la vasca, grazie al nuovo pannello frontale che evita la rimozione del rubinetto di scarico
- Nuovo camino senza viti rapidamente amovibile
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

*The **DOMINA PRO 900** boiling pan range consists of 50 Lt models with gas or electric indirect heating. The low pressure steam in the interspace heats evenly the surface of the pan.*

Performances
- *Temperature thermostatic control allows delicate cooking*
- *AISI 304 stainless steel worktop, thickness 2 mm*

Cleanability
- *Moulded watertight worktop, jointsless, with rounded corners, facilitate the top cleaning*
- *The tank structure allows perfect and fast cleaning*
- *The drain tap filter easily removable and very easy to clean*
- *Limited number of screws to have surfaces without obstacles*

Ease of maintenance
- *No need to empty the tank before maintenance operations thanks to the new front panel which avoids to remove of the drain tap*
- *Inspectable drain tap to facilitate ordinary cleaning operations*
- *New chimney without screws quickly removable*
- *Rear technical compartment to facilitate connection to utilities*
- *Quick removal of the front panel for a immediate access to components*

IPX5

Monoblocco - *Free standing*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. pentola *Pan dimensions*	Cap. Pentola *Pan capacity*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(ØxH) cm	Lt	kW		Kg	m^3
	PEG98A100 Riscaldamento diretto cap. 100 L. *Direct heating cap. 100 L.*	80x90x85	60x42	100	21	-	118	1,1
	PEG98A150 Riscaldamento diretto cap. 150 L. *Direct heating cap. 150 L.*	80x90x85	60x54	150	21	-	123	1,1
	PEG98A100I Riscaldamento indiretto cap. 100 L. *Indirect heating cap. 100 L.*	80x90x85	60x42	100	21	-	143	1,1
	PEG98A150I Riscaldamento indiretto cap. 150 L. *Indirect heating cap. 150 L.*	80x90x85	60x54	150	21	-	148	1,1

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

IPX5

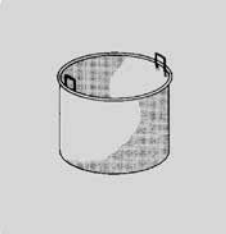
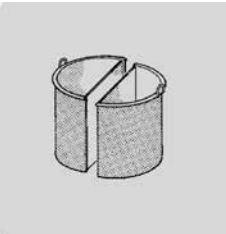
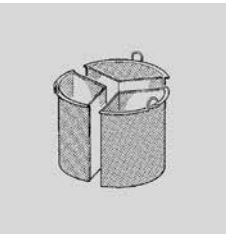
	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. pentola *Pan dimensions*	Cap. Pentola *Pan capacity*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(ØxH) cm	Lt	kW		Kg	m³	€
	PEE98A100I Riscaldamento indiretto cap. 100 L. *Indirect heating cap. 100 L.*	80x90x85	60x42	100	14,4	400V/3N 50/60Hz	128	1,1	
	PEE98A150I Riscaldamento indiretto cap. 150 L. *Indirect heating cap. 150 L.*	80x90x85	60x54	150	14,4	400V/3N 50/60Hz	134	1,1	

Top (solo versione a sbalzo) - *Top (for hanging version only)*

	PEG98T100 Riscaldamento diretto cap. 100 L. *Direct heating cap. 100 L.*	80x90x70	60x42	100	21	-	113	1,1	
	PEG98T150 Riscaldamento diretto cap. 150 L. *Direct heating cap. 150 L.*	80x90x70	60x54	150	21	-	118	1,1	
	PEG98T100I Riscaldamento indiretto cap. 100 L. *Indirect heating cap. 100 L.*	80x90x70	60x42	100	21	-	138	1,1	
	PEG98T150I Riscaldamento indiretto cap. 150 L. *Indirect heating cap. 150 L.*	80x90x70	60x54	150	21	-	143	1,1	
	PEE98T100I Riscaldamento indiretto cap. 100 L. *Indirect heating cap. 100 L.*	80x90x70	60x42	100	14,4	400V/3N 50/60Hz	123	1,1	
	PEE98T150I Riscaldamento indiretto cap. 150 L. *Indirect heating cap. 150 L.*	80x90x70	60x54	150	14,4	400V/3N 50/60Hz	129	1,1	

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Accessori - *Accessories*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	n° settori *n° sectors*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*		€
	**A800052** Cestello colapasta 100 L *Colander basket 100 L*	Ø 50 x 41	1	
	A800055 Cestello colapasta 150 L *Colander basket 150 L*	Ø 50 x 48	1	
	**A800053** Cestello colapasta 100 L *Colander basket 100 L*	Ø 50 x 41	2	
	A800056 Cestello colapasta 150 L *Colander basket 150 L*	Ø 50 x 48	2	
	**A800054** Cesto colapasta 100 L *Colander basket 100 L*	Ø 50 x 41	3	
	A800057 Cesto colapasta 150 L *Colander basket 150 L*	Ø 50 x 48	3	
	A980121 Coperchio con doppio isolamento *Double insulation lid*	Ø 60		
	-23 Alimentazione speciale (230V / 3) *Special supply (230V / 3)*			

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Bagnomaria

Bain-marie

La gamma di bagnomaria **DOMINA PRO 900** si compone di modelli con riscaldamento elettrico, disponibili nella versione monoblocco e top.

Prestazioni
- Controllo termostatico tra 0 °C e 90 °C
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm

Pulibilità
- Vasca con angoli arrotondati facile da pulire
- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

*The **DOMINA PRO 900** bain-marie range is composed of electric models, available as freestanding unit or top versions.*

Performances
- *Thermostatic control 0 °C - 90 °C*
- *AISI 304 stainless steel worktop, thickness 2 mm*

Cleanability
- *Tank with rounded corners easy to clean*
- *Smooth surfaces, absence of chimney and limited number of screws to have surfaces without obstacles*
- *Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines*

Ease of maintenance
- *Rear technical compartment to facilitate connection to utilities*
- *Quick removal of the front panel for a immediate access to components*

IPX5

Monoblocco su armadio aperto - *Free standing on open stand*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Vasca *Tank Dim.*	Capacità Vasca *Tank capacity*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*		kW	kW		Kg	m³	€
	BME94A 1 vasca GN 4/3 altezza 150 mm *1 tank GN 4/3 height 150 mm*	40x90x85	31x69x16	GN 4/3	2,5	2,5	230V/1N 50Hz	45	0,5	
	BME98A 1 vasca GN 8/3 altezza 150 mm *1 tank GN 8/3 height 150 mm*	80x90x85	63x69x16	GN 8/3	6	6	400V/3N 50/60Hz	68	1	

IPX5

Top - *Top*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Vasca *Tank Dim.*	Capacità Vasca *Tank capacity*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*		kW	kW		Kg	m³	€
	BME94T 1 vasca GN 4/3 altezza 150 mm *1 tank GN 4/3 height 150 mm*	40x90x25	31x69x16	GN 4/3	2,5	2,5	230V/1N 50Hz	36	0,25	
	BME98T 1 vasca GN 8/3 altezza 150 mm *1 tank GN 8/3 height 150 mm*	80x90x25	63x69x16	GN 8/3	6	6	400V/3N 50/60Hz	50	0,4	

Accessori - *Accessories*

Bacinella inox con coperchio per bagnomaria - *Stainless steel container with lid*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	€
	A800040 Cap. 21 L GN 1/1 *Cap. 21 L GN 1/1*	53x32,5x15	
	A800041 Cap. 13 L GN 2/3 *Cap. 13 L GN 2/3*	35,5x32,5x15	
	A800042 Cap. 9,5 L GN 1/2 *Cap. 9,5 L GN 1/2*	32,5x26,5x15	
	A800043 Cap. 5 L GN 1/3 *Cap. 5 L GN 1/3*	32,5x17,5x15	
	-23 Alimentazione speciale (230V / 3) *Special supply (230V / 3)*		

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article*

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

A800040 - A800041
A800042 - A800043

Elementi neutri

Neutral worktop

La gamma di elementi neutri **DOMINA PRO 900** si compone di modelli monoblocco su armadio aperto e modelli top.

Prestazioni
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm

Pulibilità
- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

*The **DOMINA PRO 900** neutral worktop range is composed of monobloc models on open cupboard and top models.*

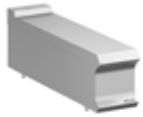
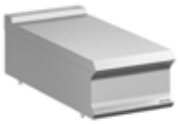
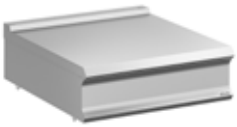
Performances
- *AISI 304 stainless steel worktop, thickness 2 mm*

Cleanability
- *Limited number of screws to have surfaces without obstacles*
- *Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines*

Monoblocco su armadio aperto - *Free standing on open stand*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Cassetto *Drawer*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*		Kg	m³	€
	N92AW	20x90x85		10	0,1	
	N94A	40x90x85		34	0,5	
	N94AC Con cassetto *With drawer*	40x90x85	•	40	0,5	
	N98A	80x90x85		51	1	

Top - *Top*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Cassetto *Drawer*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*		Kg	m³	€
	N91T	10x90x25		5	0,075	
	**N92T**	20x90x25		10	0,15	
	**N94T**	40x90x25		26	0,25	
	N94TC Con cassetto *With drawer*	40x90x25	•	29	0,25	
	**N98T**	80x90x25		40	0,4	

Accessori - *Accessories*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	kg	m³
	A777125 Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio *Water column for cupboard models*	32x49x1	5	0,03
	A777126 Colonnina d'acqua posteriore per modelli top e su forno *Water column for top and oven models*	32x49x1	5	0,03

Basi armadiate

Support / cupboards bases

La gamma di basi armadiate **DOMINA PRO 900** si compone di modelli 1/2 modulo e modulo intero.

Prestazioni
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 2 mm

Pulibilità
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

*The **DOMINA PRO 900** cupboard bases consists of 1/2 modul and full modul models.*

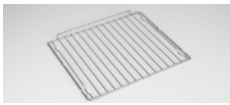
Performances
- *AISI 304 stainless steel worktop, thickness 2 mm*

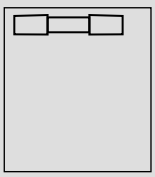
Cleanability
- *Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines*

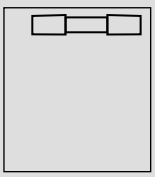
	Modello *Model*	**Dim.** *Dim.*	**P. Lordo** *Gross W.*	**Volume** *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Kg	m³
Basi armadiate chiuse - *Support / cupboard bases*				
	NSA92 Supporto armadiato cm 20 *Open counter cm 20*	20x90x60	16	0,2
Basi armadiate aperte senza porte - *Support / cupboard bases without doors*				
	NSA94 Supporto armadiato cm 40 *Open counter cm 40*	40x90x60	23	0,35
	NSA98 Supporto armadiato cm 80 *Open counter cm 80*	80x90x60	32	0,6

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Kg	m³	€

Accessori di completamento basi armadiate - *Cupboard bases accessories*

	A777118 Porta armadio 40 cm *Door for cupboard 40 cm*	39x44x3,2	5	0,05	
	A980179 Porta armadio 40 cm (1 porta) con maniglia decentrata a sinistra per consentire la totale apertura della porta in presenza di un fianco di chiusura laterale destro A777139 o A777128. Grazie all'apertura completa è garantito anche l'utilizzo con guida laterale vano armadio A777115 *Door for cupboard 40 cm (1 door) with off-centre handle on the left to allow full opening of the door in the presence of a right-hand side panel A777139 or A777128. Thanks to the full opening, use is also guaranteed with lateral guide for cupboard A777115*	39x44x3,2	5	0,05	
	A980180 Porta armadio 40 cm (1 porta) con maniglia decentrata a destra per consentire la totale apertura della porta in presenza di un fianco di chiusura laterale sinistro A777139 o A777128. Grazie all'apertura completa è garantito anche l'utilizzo con guida laterale vano armadio A777115 *Door for cupboard 40 cm (1 door) with off-centre handle on the right to allow full opening of the door in the presence of a left-hand side panel A777139 or A777128. Thanks to the full opening, use is also guaranteed with lateral guide for cupboard A777115*	39x44x3,2	5	0,05	
	A777123 Kit cassettiera 2 cassetti GN 1/1 per NSA94 *Pair of drawers GN 1/1 for NSA94*	40x58x44/21,5			
	A777135 Kit cassettiera 2 cassetti GN 1/1 per vani a giorno monoblocco L.40 cm *Kit 2 drawers GN 1/1 for monobloc open cupboard L.40 cm*	40x66x44/21,5			
	A777115 Guida laterale cromata vano armadio *Chromed lateral guide for cupboard*	58,5x2,5x38,5			
	A770011 Griglia vano armadio GN 1/1 *Cupboard shelf GN 1/1*	32,5x62,5x3			
	**A770013** Griglia forno statico GN 2/1 *Static oven shelf GN 2/1*	53x62,5x4,7			


A980179


A980180

Accessori di completamento basi armadiate - *Cupboard bases accessories*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	kW Tot. *Total kW*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	kW	Kg	m³	€
	A980129 Kit riscaldatore GN 1/1 per basi armadiate da L. 40 con griglia GN 1/1 inclusa *Kit heating group for cabinet GN 1/1 suitable for open counter bases W. 40 with GN 1/1 grid included*	23x54x5	0,8	5	0,05	
	A980130 Kit riscaldatore GN 2/1 per basi armadiate da L.70/80 con griglia GN 2/1 inclusa *Kit heating group for cabinet GN 2/1 suitable for open counter bases W. 70/80*	53x54x5	1,6	7	0,06	
	A777131 N. 2 ruota fissa inox *N. 2 s/s fixed caster*	Ø 10				
	A777132 N. 2 ruota girevole inox con freno *N. 2 s/s swivel caster with brake*	Ø 10				
	A980118 Kit 4 piedi (h. 50 mm) per installazione su zoccolatura piena (h.100 mm) *Kit 4 feet (h. 50 mm) for installation on a solid masonry plinth (h.100 mm)*					
	A777136 Kit 4 piedi h. 200-250 mm *Kit 4 feet h. 200-250 mm*					

Accessori per struttura a sbalzo doppio o in linea - prof. 90 cm

Double or single overhang support accessories - depth 90 cm

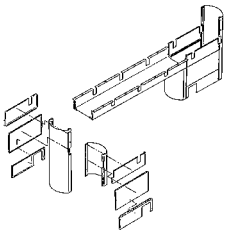
	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Kg	m³	
Trave supporto gruppo a sbalzo doppio o singolo - *Beam for double or single overhang support*					
	A980009	160	85	2,2	
	A980010	200	100	2,7	
	A980011	240	110	3,2	
	A980012	280	120	3,7	
	A980013	320	135	4,2	
	A980014	360	165	4,7	
	A980015	400	180	5,2	
	A980016	440	195	5,7	
	A980017	480	210	6,2	
	A980057	520	230	6,7	
Traversa porta top - *Top-holder bar*					
	A990008	80x5x8	5	0,1	
Piede inox per struttura in appoggio - *S/S foot*					
	A990016	65x25x20	12	0,1	

Accessori per struttura a sbalzo doppio - prof. 90 cm

Double overhang support accessories - depth 90 cm

Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	
	(LxP) cm *(LxD) cm*	Kg	m^3	

Rivestimento inox per soluzione sbalzo doppio - *S/S covering for double overhang*

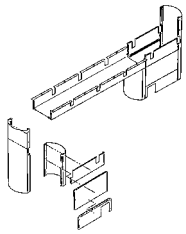


A980139	160x90			
A980140	200x90			
A980141	240x90			
A980142	280x90			
A980143	320x90			
A980144	360x90			
A980145	400x90			
A980146	440x90			
A980147	480x90			
A980148	520x90			

Accessori per struttura a sbalzo in linea - prof. 90 cm

Single overhang support accessories - depth 90 cm

Rivestimento inox per soluzione sbalzo in linea - *S/S covering for wall overhang*



Modello *Model*	**Dim.** *Dim.*	**P. Lordo** *Gross W.*	**Volume** *Volume*	
	(LxP) cm *(LxD) cm*	Kg	m^3	
A980151	160x90			
A980152	200x90			
A980153	240x90			
A980154	280x90			
A980155	320x90			
A980156	360x90			
A980157	400x90			
A980158	440x90			
A980159	480x90			
A980160	520x90			

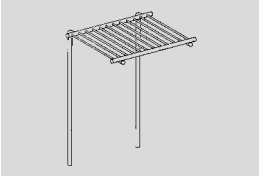
Kit di ancoraggio trave di supporto al pavimento - prof. 90/70 cm

Basament anchorage kit to the floor - depth 90/70 cm

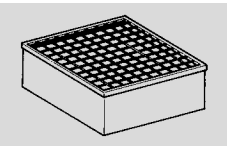
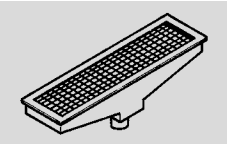
Kit per trave - *Kit for beam*

Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Kg	m³
A980037 mod. A980009 (n. 2 piastre + dima) - prof. 90 mod. A980062 (n. 2 piastre + dima) - prof. 70/90 *mod. A980009 (n. 2 plates + template) - depth 90* *mod. A980062 (n. 2 plates + template) - depth 70/90*	160x70/90	16	0,07
A980038 mod. A980010 (n. 2 piastre + dima) - prof. 90 mod. A980063 (n. 2 piastre + dima) - prof. 70/90 *mod. A980010(n. 2 plates + template) - depth 90* *mod. A980063 (n. 2 plates + template) - depth 70/90*	200x70/90	19	0,1
A980039 mod. A980011 (n. 2 piastre + dima) - prof. 90 mod. A980064 (n. 2 piastre + dima) - prof. 70/90 *mod. A980011 (n. 2 plates + template) - depth 90* *mod. A980064 (n. 2 plates + template) - depth 70/90*	240x70/90	23	0,12
A980040 mod. A980012 (n. 2 piastre + dima) - prof. 90 mod. A980065 (n. 2 piastre + dima) - prof. 70/90 *mod. A980012 (n. 2 plates + template) - depth 90* *mod. A980065 (n. 2 plates + template) - depth 70/90*	280x70/90	26	0,15
A980041 mod. A980013 (n. 2 piastre + dima) - prof. 90 mod. A980066 (n. 2 piastre + dima) - prof. 70/90 *mod. A980013 (n. 2 plates + template) - depth 90* *mod. A980066 (n. 2 plates + template) - depth 70/90*	320x70/90	29	0,18
A980042 mod. A980014 (n. 2 piastre + dima) - prof. 90 mod. A980067 (n. 2 piastre + dima) - prof. 70/90 *mod. A980014 (n. 2 plates + template) - depth 90* *mod. A980067 (n. 2 plates + template) - depth 70/90*	360x70/90	33	0,2
A980043 mod. A980015 (n. 2 piastre + dima) - prof. 90 mod. A980068 (n. 2 piastre + dima) - prof. 70/90 *mod. A980015 (n. 2 plates + template) - depth 90* *mod. A980068 (n. 2 plates + template) - depth 70/90*	400x70/90	37	0,25
A980044 mod. A980016 (n. 3 piastre + dima) - prof. 90 *mod. A980016 (n.3 plates + template) - depth 90*	440x70/90	41	0,3
A980045 mod. A980017 (n. 3 piastre + dima) - prof. 90 *mod. A980017 (n.3 plates + template) - depth 90*	480x70/90	45	0,3
A980076 mod. A980057 (n. 3 piastre + dima) - prof. 90 *mod. A980057 (n.3 plates + template) - depth 90*	520x70/90	49	0,4

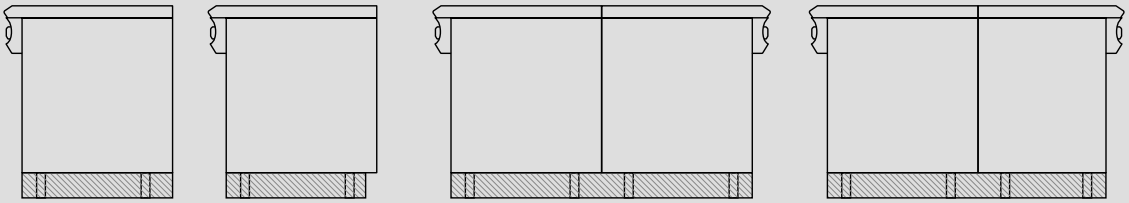
Accessori vari di completamento
Additional accessories

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Kg	m³
Testata DX per monoblocco - *Monobloc terminal panel (right side)*				
	A980134	90x0,3x7,5	1	0,01
Testata SX per monoblocco - *Monobloc terminal panel (left side)*				
	A980135	90x0,3x7,5	1	0,01
Corrimano portapiatti - *Handrail for dishes*				
	A777086	40x7x5,5		
	A777088	80x7x5,5		
	A777090	120x7x5,5		
Griglia posategami - *Stand grate for pots*				
	**A980161**	80		
	A980162	120		
	A980163	160		

Accessori vari di completamento
Additional accessories

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	
Kit per struttura doppia monoblocco per griglia posategami - *Double support kit for stand grate for pots*			
	A777182		
	A777181		
Kit per struttura doppia a sbalzo per griglia posategami - *Double overhang support kit for stand grate for pots*			
	A777180		
	**B900001** Piletta sifonata verticale inox *Floor grate with basin S/S*	40x40x15	
	**B980001** Piletta sifonata verticale inox *Floor grate with basin S/S*	80x40x15	
Zoccolo anteriore - *Front plinth*			
	A980046	40x2x14,5	
	A980047	80x2x14,5	
	A980048	120x2x14,5	
	A980049	160x2x14,5	
Zoccolo laterale destro/sinistro - *Right/Left plinth*			
	A980149 Per chiusura totale - *For total closing*	78,5x2x14,5	
	A980150 *Spazio utile per passaggio laterale cavi – Useful space for cable passage*	71x2x14,5	
Zoccolo laterale destro/sinistro per installazione schiena/schiena 900+900 (per chiusura totale) ***Right/left plinth for back to back installations 900+900 (total closing)***			
	A980173	140x2x14,5	
Zoccolo laterale destro/sinistro per installazione schiena/schiena 900+700 (per chiusura totale) ***Right/left plinth for back to back installations 900+700 (total closing)***			
	A980133	132x2x14,5	

Zoccoli per versioni monoblocco
Plinth for monobloc versions



A980149
destra/sinistra - right/left

A980150
destra/sinistra - right/left

A980173

A980133

Accessori vari di completamento
Additional accessories

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Kg	m³
Fianco di chiusura laterale destro - *Right side closing*				
	A980123	90x5x73,5	11	
Fianco di chiusura laterale sinistro - *Left side closing*				
	A980124	90x5x73,5	11	
Fianco di chiusura laterale destro/sinistro per installazione doppia 90/90 - *Right/left side closing for double installation 90/90*				
	A980125	180x5x73,5	22	
Fianco di chiusura laterale destro/sinistro per installazione doppia 90/70 - *Right/left side closing for doubale installation 90/70*				
	A980126	163x5x73,5	22	
Fianco di chiusura laterale destro/sinistro per installazione doppia 70/90 - *Right/left side closing for double installation 70/90*				
	A980127	163x5x73,5	22	

Modello *Model*	**Dim.** *Dim.*	**P. Lordo** *Gross W.*	**Volume** *Volume*	
	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Kg	m^3	
23 (230 V/ 3F) alimentazione speciale, da specificare al momento dell'ordine *special supply, to be specified at the order*				***on the price list***

Supplemento verniciatura porta (lucida) - *Door painting surcharge (gloss)*****

Richiedere al momento dell'ordine ***To be required when ordering***	**rosso** ***red*** RAL. 3003	**blu** ***blue*** RAL. 5005	**nero** ***black*** RAL. 9005	

* Il costo si applica ad ogni elemento verniciato - *Additional cost for each painted element*

*** Verniciatura non disponibile per Griglia ad acqua, Brasiere, Pentole, Basi refrigerate, Cassetti - Painting not available for Water grill, Braising and Boiling pan, Refrigerated bases, Drawers*

Drop-in

Drop-in

Flex Burners
5,5 kW - 7 kW

La gamma di moduli **Drop-in** è completa e versatile: i moduli disponibili sono compatibili con qualunque piano. Le modalità di incasso disponibili sono 3 per rispondere ad ogni esigenza:
Saldatura: per ottenere il massimo della robustezza e della pulizia dal piano.*
Filopiano: la macchina è siliconata, a filo con il piano di lavoro.
In appoggio: il modulo è avvitato al piano di lavoro, soluzione rapida e pratica da realizzare.
**Saldatura non possibile per Induzione e Vetroceramica.*

*The range of **Drop-in** modules is complete and versatile: the available modules are compatible with any plan. There are 3 installation methods available to meet every need:*
***Welded:** for maximum strength and cleanliness of the top.**
Flushed: *the machine is siliconed, flushed with the worktop.*
***Top mounted:** the modul is screwed to the worktop, quick and practical solution to implement.*
**Welding not possible for Induction and Glass ceramic top.*

Saldatura - *Welded*

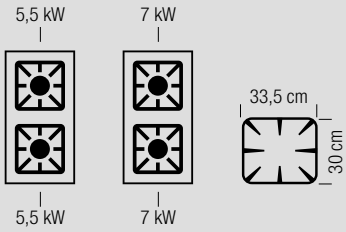
Filopiano - *Flushed*

In appoggio - *Top mounted*

IPX5

Cucine a Gas - *Gas Ranges*

Modello *Model*	Dim. *Dim.* (LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Bruciatori *Burners* 5,5 kW	Bruciatori *Burners* 7 kW	kW Tot. *Total kW* kW	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.* Kg	Volume *Volume* m³
DR-FB74XS 2 fuochi *2 burners*	40x62,5x25	2	-	11	-	32	0,075
DR-FB74XL 2 fuochi *2 burners*	40x62,5x25	-	2	14	-	32	0,075



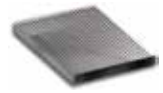
DR-FB74XS DR-FB74XL

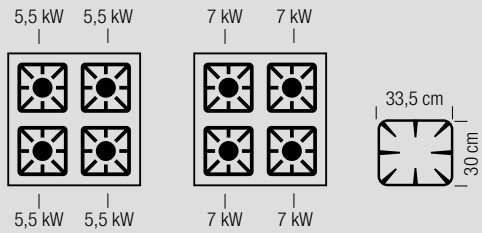
IPX5

Cucine a Gas - *Gas Ranges*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Bruciatori *Burners*		kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	5,5 kW	7 kW	kW		Kg	m³
	DR-FB77XS 4 fuochi *4 burners*	70x62,5x25	4	-	22	-	54	0,13
	DR-FB77XL 4 fuochi *4 burners*	70x62,5x25	-	4	28	-	54	0,13

Accessori - *Accessories*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	kg	m³
	A777103 Piastra liscia, monofuoco (AISI 430) *Smooth plate, 1 burner (AISI 430)*	30x33,5x0,8	6,5	0,01
	**A777104** Piastra rigata monofuoco (AISI 430) *Lined plate 1 burner (AISI 430)*	30x33,5x0,8	6	0,01



DR-FB77XS DR-FB77XL

IPX5

Cucine elettriche - *Electric Ranges*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Piastre *Plates*		kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	1,5 kW	2,6 kW	kW		Kg	m³
	DR-PQ74 2 piastre quadre *2 square plates*	40x62,5x25	-	2	5,2	400V/3 50/60Hz	25	0,07
	DR-PQ77 4 piastre quadre *4 square plates*	70x62,5x25	-	4	10,4	400V/3 50/60Hz	46	0,13

-23
Alimentazione speciale (230V / 3)
Special supply (230V / 3)

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

IPX5

Piano in vetroceramica - *Glass ceramic top*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Zone Cottura *Cooking Zones*		kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	1,8 kW	2,5 kW	kW		Kg	m³
	DR-VC74 2 zone cottura *2 cooking zones*	40x62,5x25	1	1	4,3	400V/3 50/60Hz	25	0,07

-23
Alimentazione speciale (230V / 3)
Special supply (230V / 3)

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

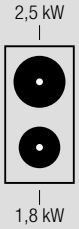
Piastre cucine elettriche
Electric ranges plates

22x22 cm

Zone cottura piano in vetroceramica
Glass ceramic top cooking zones

Ø 18 cm

Ø 25 cm



DR-VC74

IPX5

Induzione - *Induction*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Induttori *Inductors*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	3,5 kW	kW		Kg	m³	
	DR-IN74-M1* 2 induttori *2 inductors*	40x62,5x25	2	7	400V/3 50/60Hz	36	0,07	
	DR-IN77-M1* 4 induttori *4 inductors*	70x62,5x25	4	14	400V/3 50/60Hz	58	0,13	
	DR-IN74U-M1** 2 induttori *2 inductors*	40x62,5x25	2	7	400V/3 50/60Hz	36	0,07	
	DR-IN77U-M1** 4 induttori *4 inductors*	70x62,5x25	4	14	400V/3 50/60Hz	58	0,13	

* **Per installazioni in appoggio, avvitata o con bordo della macchina siliconato al piano**
For top mounted installations, screwed or with the edge of the machine siliconed to the worktop

** **Per installazioni filopiano con vetro direttamente siliconato al piano**
For flushed installations with glass directly siliconed to the top

24x24 cm

IPX5

Fry top - *Fry top*

	Modello *Model*	Piastra di Cottura *Cooking Plate* Liscia *Smooth*	Rigata *Ribbed*	Cromata *Chromed*	Dim. *Dim.* (LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Piano *Hotplate* (LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Resist.Elettr. *El. Elements* 5 kW	kW Tot. *Total kW* kW	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.* Kg	Volume *Volume* m³
	DR-FTBE74LC Piastra liscia cromata *Chromed smooth plate*	●		●	40x62,5x25/42	33x54	1	5	400V/3 50/60Hz	41	0,07
	DR-FTBE77LC Piastra liscia cromata *Chromed smooth plate*	●		●	70x62,5x25/42	63x54	2	10	400V/3 50/60Hz	72	0,13
	DR-FTBE77LRC Piastra cromata 1/2 liscia e 1/2 rigata *chromed plate 1/2 smooth and 1/2 ribbed*	●	●	●	70x62,5x25/42	63x54	2	10	400V/3 50/60Hz	72	0,13

Accessori - *Accessories*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.* (LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	P. Lordo *Gross W.* kg	Volume *Volume* m³
	A980178 Paraspruzzi amovibile per mod. 400 mm *Removable back-splash for mod. 400 mm*	37/20x10 h		
	A777094 Paraspruzzi amovibile per mod. 700 mm *Removable back-splash for mod. 700 mm*	67/20x10 h		
	A777097 Tappo in teflon per frytop *Teflon cap for fry top*	55/61x25/31 x 55 h		
	A777099 Raschietto doppia lama *Scraper double side blade*			
	-23 Alimentazione speciale (230V / 3) *Special supply (230V / 3)*			

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

IPX5

Friggitrici - *Fryers*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Vasca *Tank Dim.*	Cap.Vasca *Tank Capacity*	Resist.Elettr. *El. Elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Lt	kW	kW		Kg	m³	€
	DR-FRBE74 Riscaldamento diretto 1 vasca cap. 12 L 1 cestello A650006 *Direct heating* *1 bowl cap. 12 L* *1 basket A650006*	40x62,5x35	24x34x21,5	12	9	9	400V/3N 50/60Hz	28	0,15	
	DR-FRBE74HP HP alta produttività Riscaldamento diretto 1 vasca cap. 15 L 1 cestello A777177 *HP high productivity* *Direct heating* *1 bowl cap. 15 L* *1 basket A777177*	40x62,5x46	31x42x29	15	15	15	400V/3 50/60Hz	33	0,16	

Accessori - *Accessories*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Prezzo *Prezzo*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	
	A650006 Cestello vasca intera per modello DR-FRBE74 *Basket whole tank for model DR-FRBE74*	22,5x26x11,5	
	A650008 Cestello 1/2 vasca per modello DR-FRBE74 *Basket 1/2 bowl for model DR-FRBE74*	11x26x11,5	
	A777177 Cestello vasca intera per modello DR-FRBE74HP *Basket whole tank for model DR-FRBE74HP*	29,5x29x13	
	A770045 Cestello 1/2 vasca per modello DR-FRBE74HP *Basket 1/2 bowl for model DR-FRBE74HP*	12x29,5x12	
	A777133 Vasca raccogli olio *Oil tank*	30x48,5x15,5	
	A777194 Tubo scarico olio *Oil drain pipe*		
	-23 Alimentazione speciale (230V / 3) *Special supply (230V / 3)*		

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

IPX5

Cuocipasta - *Pasta cooker*

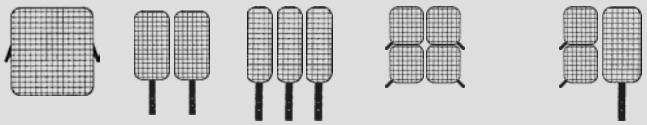
	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Vasca *Tank Dim.*	Cap.Vasca *Tank Capacity*	Resist.Elettr. *El. Elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Lt	kW	kW		Kg	m³	€
	DR-CPE74 1 vasca cap. 26 L cestelli non inclusi *1 tank cap. 26 L basket not included*	40x62,5x61	31x34x30	26	5,5	5,5	400V/3 50/60Hz	27	0,22	

Accessori - *Accessories*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*
	A770049	14,5x29x21,5
	B800003	14,5x16x21,5
	B800004	14,5x16x21,5
	B800005	9,5x29x21,5
	B800006	16x29x21,5
	A777109 Coperchio per cuocipasta 40x73 cm *Lid for pasta cooker 40x73 cm*	39x33x1,5/4,5
	-23 Alimentazione speciale (230V / 3) *Special supply (230V / 3)*	

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.



B800007 A770049 B800005 B800004 + B800003 B800004 + B800006

IPX5

Multifunzione - *Multifunction*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Vasca *Tank Dim.*	Cap.Vasca *Tank Capacity*	Resist.Elettr. *El. Elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Lt	1,55 kW	kW		Kg	m³	€
	DR-MFE74 1 vasca cap.15lt. coperchio vasca, tappo teflon incluso *1 tank cap.15lt, tank lid, teflon cap all included*	40x62,5x35	31x45,5x15,7	15	3	4,65	400V/3 50/60Hz	34	0,1	

Accessori - *Accessories*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	
	A777211 Bacinella GN 1/1 + coperchio con foro *GN1/1 bowl + lid with hole*	32,5x53x10	
	A777198* Cestello cuocipasta GN 2/3 *Basket for pasta cooker GN 2/3*	33x29x15,5	
	A777199 Griglia di supporto cestello cuocipasta *Basket for pasta cooker support grid*	-	
	A777205 Bacinella 2/3 forata per cottura al vapore *2/3 perforated container for steam cooking*	-	
	A777207 Cestello cuocipasta 1/3 *Basket for pasta cooker 1/3*	14x29x15	
	A777197 Paletta per multifunzione *Multifunction paddle*	-	
	A777200 Paratia vasca multifunzione *Multifunctional bath bulkhead*	-	
	-23 Alimentazione speciale (230V / 3) *Special supply (230V / 3)*		

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

** Per l'utilizzo dei cestelli cuocipasta è necessario l'acquisto della griglia di supporto cestelli A777199*
To use the pasta cooker baskets, the basket support grid A777199 must be purchased

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

IPX5

Bagnomaria - *Bain-marie*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Vasca *Tank Dim.*	Cap.Vasca *Tank Capacity*	Resist.Elettr. *El. Elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Lt	kW	kW		Kg	m³	€
	DR-BME74 1 vasca GN 1/1 (bacinelle escluse) *1 bowl GN 1/1 (without basins)*	40x62,5x25	31x51x16	GN 1/1	1,5	1,5	230V/1N 50/60Hz	25	0,07	

Accessori - *Accessories*

Bacinella inox con coperchio per bagnomaria - *Stainless steel container with lid*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*
	A800040 Cap. 21 L GN 1/1 *Cap. 21 L GN 1/1*	53x32,5x15
	A800041 Cap. 13 L GN 2/3 *Cap. 13 L GN 2/3*	35,5x32,5x15
	A800042 Cap. 9,5 L GN 1/2 *Cap. 9,5 L GN 1/2*	32,5x26,5x15
	A800043 Cap. 5 L GN 1/3 *Cap. 5 L GN 1/3*	32,5x17,5x15
	-23 Alimentazione speciale (230V / 3) *Special supply (230V / 3)*	

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

magistra Plus|700

The real value for your kichen

Qualità concreta

- **Nuova manopola e nuova maniglia**
  per migliorare qualità e affidabilità
- **Nuova struttura**
  progettata per garantire il massimo della qualità
- **Fondo in acciaio**
  per rendere ogni macchina più resistente

Concrete quality

- ***New knob and handles***
  to improve quality and reliability
- ***New structure***
  designed to guarantee maximum quality
- ***Bottom in stainless steel***
  to make the machine more resistant

Valori tangibili

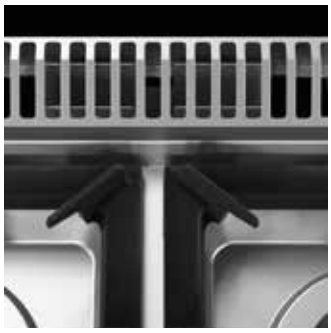
- **Bruciatori ad alta potenza**
  con efficienza certificata al 60%
- **Nuova griglia pietralavica con diversi livelli**
  per ottenere migliori risultati di cottura
- **Nuovo carico acqua**
  con elettrovalvola nei cuocipasta

Tangible values

- ***High power burners***
  with 60% certified efficiency
- ***New lavastone grids***
  with levels for superior cooking results
- ***New water loading***
  with electro-valve for pasta cookers

Facilità di manutenzione

- **Nuovo camino senza viti**
  facilmente amovibile
- **Facile connessione**
  per installazioni rapide
- **Comparto tecnico posteriore**
  per facilitare il collegamento alle utenze
- **Fondo amovibile**
  per accedere facilmente all'area sottostante delle macchine



Ease of maintenance

- **New chimney without screws**
  easily removable
- ***Easy connection***
  for speedy installations
- ***Rear technical compartment***
  to facilitate connection to utilities
- ***Removable bottom***
  to allow easy access to the lower part of the equipment

Profondità: *70 cm*
Modularità: *40-70-110 cm*
Spessore del piano: *1 mm*

Depth: *70 cm*
Modularity: *40-70-110 cm*
Worktop thickness: *1 mm*

Cucine a Gas

Gas Ranges

Flex Burners
5,5 kW - 7 kW

La gamma di cucine a gas **MAGISTRA PLUS 700** si compone di modelli 2/4/6 fuochi disponibili nella versione monoblocco su armadio aperto, su forno (gas statico o elettrico ventilato) o nella versione top. Bruciatori estraibili in ghisa smaltata, da 7 kW o 5,5 kW. I forni comprendono reggigriglie 3 livelli e 1 griglia inclusa. Forni elettrici dotati di 2 resistenze separate, una sul cielo (grill) e una sul fondo.

Affidabilità
- Bruciatore pilota protetto
- Bruciatori in ghisa a fiamma autostabilizzata

Prestazioni
- Alta potenza: bruciatore Flex Burner da 7 kW o 5,5 kW
- Efficienza certificata al 60%
- Fiamma orizzontale: distribuzione uniforme del calore, ottimale anche per cotture delicate

Facilità d'uso
- Massima flessibilità grazie ad un range di potenza modulabile, per adattarsi ad ogni esigenza
- Angoli raggiati
- Invaso stampato

*The **MAGISTRA PLUS 700** gas ranges line consists of models with 2/4/6 burners available as freestanding unit on an open cabinet or with oven (gas static or electric ventilated) or top versions. Cast iron removable burners of 7 kW or 5,5 kW. The ovens have 3 levels rack support and include 1 grid. The electric ovens have 2 separated heating elements, one on top (grill) and one on the bottom.*

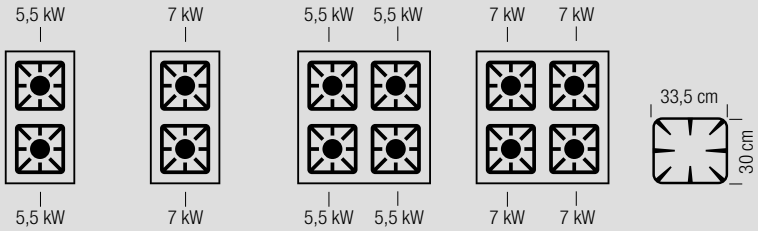
Reliability
- *Protected pilot flame*
- *Cast iron removable burners with self-stabilizing flame*

Performance
- *High power: Flex Burner of 7 kW or 5,5 kW*
- *60% certified efficiency*
- *Horizontal flame: uniform heat distribution, also ideal for delicate cooking*

Ease of use
- *Maximum flexibility thanks to an adjustable power range, to satisfy every need*
- *New cast iron pan support (individual)*
- *Rounded corners*
- *Watertight pressed worktop*

Monoblocco su armadio aperto - *Free standing on open stand*

Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Forno *Oven Dim.*	Bruciatori *Burners*		Forno *Oven*		kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	5,5 kW	7 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³
MFB74AXS 2 fuochi valvolati *2 burners with safety valve*	40x71,4x85	-	2	-	-	-	11	-	41	0,4
MFB74AXL 2 fuochi valvolati *2 burners with safety valve*	40x71,4x85	-	-	2	-	-	14	-	41	0,4
MFB77AXS 4 fuochi valvolati *4 burners with safety valve*	70x71,4x85	-	4	-	-	-	22	-	62	0,8
MFB77AXL 4 fuochi valvolati *4 burners with safety valve*	70x71,4x85	-	-	4	-	-	28	-	62	0,8

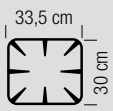


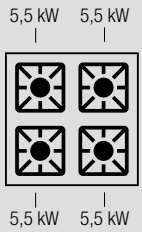
MFB74AXS MFB74AXL MFB77AXS MFB77AXL

Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Forno *Oven Dim.*	Bruciatori *Burners*		Forno *Oven*		kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	5,5 kW	7 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³
MFB711AXS 6 fuochi valvolati *6 burners with safety valve*	110x71,4x85	-	6	-	-	-	33	-	88	1,1
MFB711AXL 6 fuochi valvolati *6 burners with safety valve*	110x71,4x85	-	-	6	-	-	42	-	88	1,1

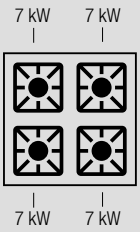
Monoblocco su forno - *Free standing with oven*

MFB77FGXS 4 fuochi valvolati, forno a Gas *4 burners with safety valve, gas oven*	70x71,4x85	56x63x30	4	-	6	-	28	-	90	0,8
MFB77FGXL 4 fuochi valvolati, forno a Gas *4 burners with safety valve, gas oven*	70x71,4x85	56x63x30	-	4	6	-	34	-	90	0,8
MFB77FEXS 4 fuochi valvolati, forno elettrico *4 burners with safety valve, electric oven*	70x71,4x85	56x63x30	4	-	-	5,3	22	400V/3N 50/60Hz	91	0,8
MFB77FEXL 4 fuochi valvolati, forno elettrico *4 burners with safety valve, electric oven*	70x71,4x85	56x63x30	-	4	-	5,3	28	400V/3N 50/60Hz	91	0,8
MFB77FEVXS 4 fuochi valvolati, forno elettrico ventilato *4 burners with safety valve, electric ventilated oven*	70x71,4x85	56x37x32	4	-	-	2,6	22	230V/1N 50/60Hz	83	0,8
MFB77FEVXL 4 fuochi valvolati, forno elettrico ventilato *4 burners with safety valve, electric ventilated oven*	70x71,4x85	56x37x32	-	4	-	2,6	28	230V/1N 50/60Hz	83	0,8

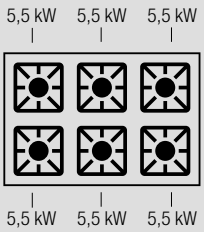




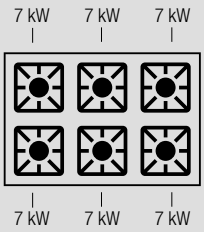
MFB77FGXS
MFB77FEVXS
MFB77FEXS



MFB77FGXL
MFB77FEVXL
MFB77FEXL

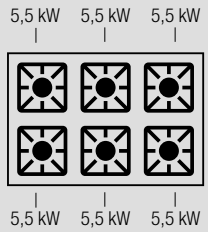


MFB711AXS

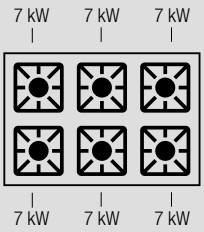


MFB711AXL

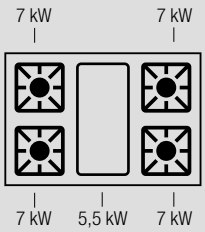
Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Forno *Oven Dim.*	Bruciatori *Burners*		Forno *Oven*		kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	5,5 kW	7 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³
MFB711AFGXS 6 fuochi valvolati, forno a Gas *6 burners with safety valve, gas oven*	110x71,4x85	56x63x30	6	-	6	-	39	-	125	1,1
MFB711AFGXL 6 fuochi valvolati, forno a Gas *6 burners with safety valve, gas oven*	110x71,4x85	56x63x30	-	6	6	-	48	-	125	1,1
MFB711AFEXS 6 fuochi valvolati, forno elettrico *6 burners with safety valve, electric oven*	110x71,4x85	56x63x30	6	-	-	5,3	33	400V/3N 50/60Hz	128	1,1
MFB711AFEXL 6 fuochi valvolati, forno elettrico *6 burners with safety valve, electric oven*	110x71,4x85	56x63x30	-	6	-	5,3	42	400V/3N 50/60Hz	128	1,1
MFB711FGMXS 6 fuochi valvolati, forno a Gas extra largo 1 porta *6 burners with safety valve, extra large gas oven 1 door*	110x71,4x85	77x64x36	6	-	8	-	41	-	115	1,1
MFB711FGMXL 6 fuochi valvolati, forno a Gas extra largo 1 porta *6 burners with safety valve, extra large gas oven 1 door*	110x71,4x85	77x64x36	-	6	8	-	50	-	115	1,1
MFB711MFG4XL 4 fuochi valvolati, piastra centrale 5,5 kW, forno a Gas, 1 porta *4 burners with safety valve, central plate 5,5 kW, gas oven, 1 door*	110x71,4x85	56x63x30	-	4	6	-	39,5	-	136	1,1



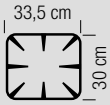
MFB711AFGXS
MFB711AFEXS
MFB711FGMXS



MFB711AFGXL
MFB711AFEXL
MFB711FGMXL



MFB711MFG4XL



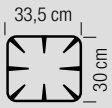
magistra Plus|700 **Cucine a Gas** - *Gas Ranges*

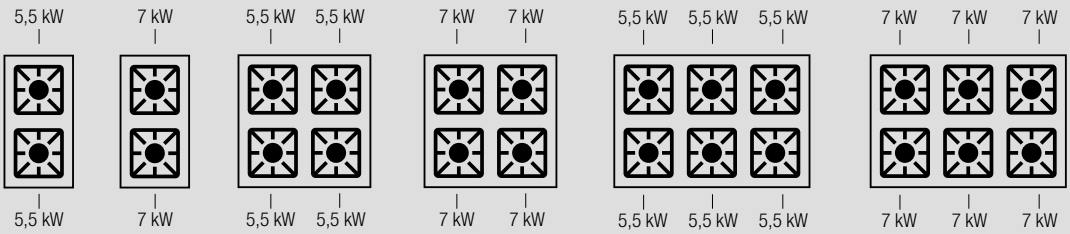
Top - *Top*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Forno *Oven Dim.*	Bruciatori *Burners*		Forno *Oven*		kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	5,5 kW	7 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³
	MFB74TXS 2 fuochi valvolati *2 burners with safety valve*	40x71,4x25	-	2	-	-	-	11	-	30	0,2
	MFB74TXL 2 fuochi valvolati *2 burners with safety valve*	40x71,4x25	-	-	2	-	-	14	-	30	0,2
	MFB77TXS 4 fuochi valvolati *4 burners with safety valve*	70x71,4x25	-	4	-	-	-	22	-	50	0,32
	MFB77TXL 4 fuochi valvolati *4 burners with safety valve*	70x71,4x25	-	-	4	-	-	28	-	50	0,32
	MFB711TXS 6 fuochi valvolati *6 burners with safety valve*	110x71,4x25	-	6	-	-	-	33	-	64	0,5
	MFB711TXL 6 fuochi valvolati *6 burners with safety valve*	110x71,4x25	-	-	6	-	-	42	-	64	0,5

FLEX BURNER 5,5 kW: I modelli Flex Burner con potenza 5,5 kW rispondono alla normativa antincendio richiesta in alcuni mercati che prevede la realizzazione di cucine con portata termica complessiva non superiore a 35 kW (30.000kcal/h).

FLEX BURNER 5,5 kW: *Flex Burner models with 5,5 kW power are suitable for those kitchen where fire regulations require a total thermal flow not exceeding 35 kW (30.000kcal/h).*



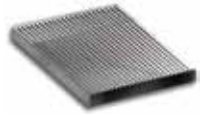


MFB74TXS MFB74TXL MFB77TXS MFB77TXL MFB711TXS MFB711TXL

Accessori - *Accessories*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	kg	m^3	
	-23 Alimentazione speciale (230V / 3) *Special supply (230V / 3)*				

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

	A777103 Piastra liscia, monofuoco (AISI 430) *Smooth plate, 1 burner (AISI 430)*	30x33,5x0,8	6,5	0,01	
	**A777104** Piastra rigata monofuoco (AISI 430) *Lined plate 1 burner (AISI 430)*	30x33,5x0,8	6	0,01	
	A777125* Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio *Water column for cupboard models*	5x70x65	5,2	0,03	
	A777126* Colonnina d'acqua posteriore per modelli top *Water column for top models*	5x70x65	5,2	0,03	
	A777127* Colonnina d'acqua posteriore per modelli su forno *Water column for oven models*	5x70x65	5,2	0,03	

*** I modelli 711 con forno e vano armadio consentono il montaggio della colonnina d'acqua solo sul lato sinistro - Non installabile sui modelli MFB74**
**** 711 models with oven and cupboard compartment allow the installation of the water column only on the left side - Not available for MFB74 model***

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

(A777103 - A777104)

Cucine elettriche

Electric Ranges

La gamma di cucine elettriche **MAGISTRA PLUS 700** si compone di modelli 2/4/6 piastre, disponibili nella versione monoblocco (su armadio aperto e su forno statico elettrico) e nella versione top. Piastre in ghisa tonde, quadre o ribassate. Termostato di servizio a 6 (+1) posizioni. I forni comprendono reggigriglie 3 livelli e 1 griglia inclusa. Forni elettrici dotati di 2 resistenze separate, una sul cielo (grill) e una sul fondo.

Affidabilità
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm

Prestazioni
- Piastre a riscaldamento rapido

Facilità d'uso
- Angoli raggiati
- Invaso stampato
- Dispositivo sicurezza anti-surriscaldamento

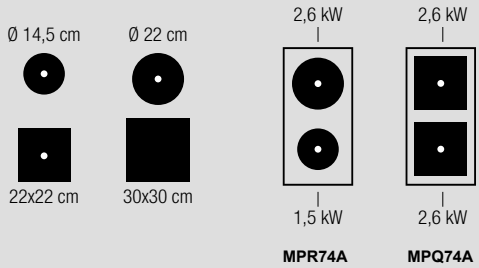
*The **MAGISTRA PLUS 700** electric range consists of models with 2/4/6 plates available as freestanding unit (on open cabinet and on electric static oven) or top versions. Cast iron round, squared or flush-mounted plates. Heating elements with 6 (+1) positions thermostat. The ovens have 3 levels rack support and include 1 grid. The electric ovens have 2 separated heating elements, one on top (grill) and one on the bottom.*

Reliability
- *AISI 304 stainless steel watertight worktop, thickness 1 mm*

Performance
- *Fast heating hot plates*

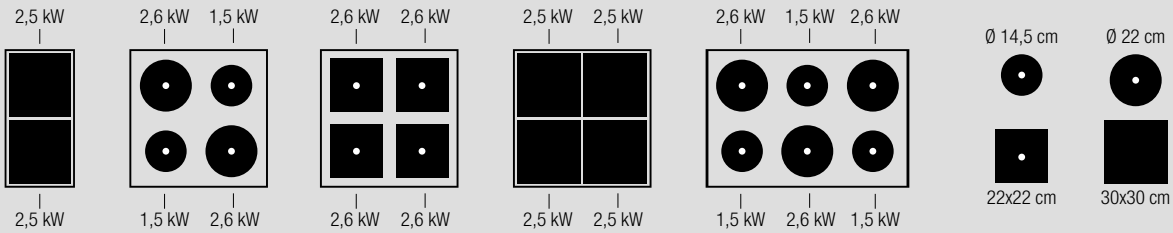
Ease of use
- *Rounded corners*
- *Watertight pressed worktop*
- *Anti-overheating safety device*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Forno *Oven Dim.*	Piastre *Plates*			Forno *Oven*		kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³
Monoblocco su armadio aperto - *Free standing on open stand*												
	MPR74A 2 piastre tonde *2 round plates*	40x71,4x85	-	1	1	-	-	-	4,1	400V/3N 50Hz	35	0,4
	MPQ74A 2 piastre quadre *2 square plates*	40x71,4x85	-	-	2	-	-	-	5,2	400V/3N 50Hz	45	0,4



Cucine elettriche - *Electric Ranges* magistra Plus

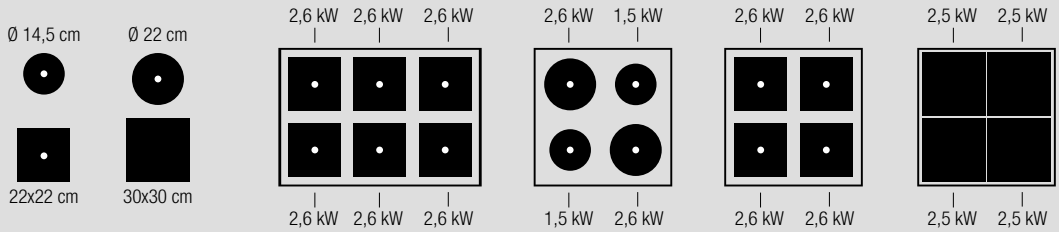
Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Forno *Oven Dim.*	Piastre *Plates*			Forno *Oven*		kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³
MPQR74A 2 piastre quadre ribassate *2 square plates lowered*	40x71,4x85	-	-	-	2	-	-	5	400V/3N 50Hz	58	0,4
MPR77A 4 piastre tonde *4 round plates*	70x71,4x85	-	2	2	-	-	-	8,2	400V/3N 50Hz	60	0,8
MPQ77A 4 piastre quadre *4 square plates*	70x71,4x85	-	-	4	-	-	-	10,4	400V/3N 50Hz	69	0,8
MPQR77A 4 piastre quadre ribassate *4 square plates lowered*	70x71,4x85	-	-	-	4	-	-	10	400V/3N 50Hz	93	0,8
MPR711A 6 piastre tonde *6 round plates*	110x71,4x85	-	3	3	-	-	-	12,3	400V/3N 50Hz	136	1,1



MPQR74A **MPR77A** **MPQ77A** **MPQR77A** **MPR711A**

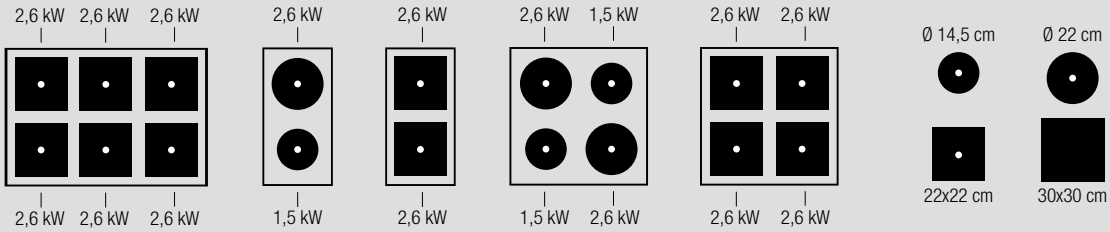
MBM 2025

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Forno *Oven Dim.*	Piastre *Plates*			Forno *Oven*		kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³
	MPQ711A 6 piastre quadre *6 square plates*	110x71,4x85	-	-	6	-	-	-	15,6	400V/3N 50Hz	136	1,1
Monoblocco su forno - *Free standing with oven*												
	MPR77FE 4 piastre tonde su forno elettrico *4 round plates on electric oven*	70x71,4x85	56x66x31	2	2	-	-	5,3	13,5	400V/3N 50Hz	90	0,8
	MPQ77FE 4 piastre quadre su forno elettrico *4 square plates on electric oven*	70x71,4x85	56x66x31	-	4	-	-	5,3	15,7	400V/3N 50Hz	99	0,8
	MPQR77FE 4 piastre quadre ribassate su forno elettrico *4 square plates lowered on electric oven*	70x71,4x85	56x66x31	-	-	4	-	5,3	15,3	400V/3N 50Hz	125	0,8
	MPQR77FEV 4 piastre quadre ribassate su forno elettrico ventilato *4 square plates lowered on electric ventilated oven*	70x71,4x85	56x37x32	-	-	4	-	2,6	12,6	400V/3N 50/60Hz	117	0,8



Cucine elettriche - *Electric Ranges* magistra Plus

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Forno *Oven Dim.*	Piastre *Plates*			Forno *Oven*		kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³	€
	MPQ711FE 6 piastre quadre su forno elettrico *6 square plates on electric oven*	110x71,4x85	56x66x31	-	6	-	-	5,3	20,9	400V/3N 50Hz	140	1,1	
Top - *Top*													
	MPR74T 2 piastre tonde *2 round plates*	40x71,4x25	-	1	1	-	-	-	4,1	400V/3N 50Hz	20	0,2	
	MPQ74T 2 piastre quadre *2 square plates*	40x71,4x25	-	-	2	-	-	-	5,2	400V/3N 50Hz	27	0,2	
	MPR77T 4 piastre tonde *4 round plates*	70x71,4x25	-	2	2	-	-	-	8,2	400V/3N 50Hz	40	0,32	
	MPQ77T 4 piastre quadre *4 square plates*	70x71,4x25	-	-	-	4	-	-	10,4	400V/3N 50Hz	49	0,32	



MBM 2025

Accessori - *Accessories*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	kg	m^3	€
	-23 Alimentazione speciale (230V / 3) *Special supply (230V / 3)*				*on the price list*

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

A777125* Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio *Water column for cupboard models*	5x70x65	5,2	0,03	
A777126* Colonnina d'acqua posteriore per modelli top *Water column for top models*	5x70x65	5,2	0,03	
A777127* Colonnina d'acqua posteriore per modelli su forno *Water column for oven models*	5x70x65	5,2	0,03	

*** I modelli 711 con forno e vano armadio consentono il montaggio della colonnina d'acqua solo sul lato sinistro - Non installabile sui modelli MPR74 - MPQ74 - MPQR**
**** 711 models with oven and cupboard compartment allow the installation of the water column only on the left side - Not available for MPR74 - MPQ74 - MPQR models***

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

(A777103 - A777104)

Tuttapiastra

Solid Top

La gamma di cucine tuttapiastra **MAGISTRA PLUS 700** si compone di modelli monoblocco, disponibili su armadio aperto o su forno, e modelli top. Funzionamento a gas o elettrico.
Modelli gas con piastra in ghisa 10 mm di spessore con anello centrale mobile e superficie di 40 dm^2, modelli elettrici con piastra in acciaio dolce 15 mm di spessore. I forni comprendono reggigriglie 3 livelli e 1 griglia inclusa. Forni elettrici dotati di 2 resistenze separate, una sul cielo (grill) e una sul fondo.

Affidabilità
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm, imbutito
- Piastra riscaldante in ghisa, spessore 10 mm

Prestazioni
- Bruciatore in ghisa da 9 kW con accensione piezoelettrico

Facilità d'uso
- Zone isotermiche per cotture differenziate

*The **MAGISTRA PLUS 700** solid top range consists of models available as freestanding unit, on open cabinet or on oven, and top. Gas or electric supply. Cast iron cooking plate with a surface area of 40 dm^2, 10 mm thickness for gas model and steel plate 15 mm for electric model. The ovens have 3 levels rack support and include 1 grid. The electric ovens have 2 separated heating elements, one on top (grill) and one on the bottom.*

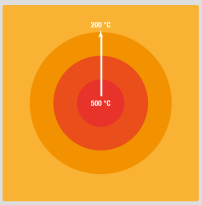
Reliability
- *AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1mm*
- *Cast iron heating plate, thickness 10 mm*

Performance
- *9 kW cast iron burner with piezo-electric ignition*

Ease of use
- *Isothermal zones for differentiated cooking*

Gas - *Gas*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Forno *Oven Dim.*	Piastra di cottura *Cooking plate*		Forno *Oven*		kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Gas 9 kW	El. 2,25 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m^3
	MTPG77A 1 piastra a gas su armadio aperto *One gas plate on open stand*	70x71,4x85	-	1	-	-	-	9	-	83	0,8
	MTPG77FG 1 piastra gas su forno a gas *One gas plate on gas oven*	70x71,4x85	56x66x31	1	-	6	-	15	-	116	0,8

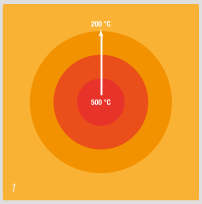


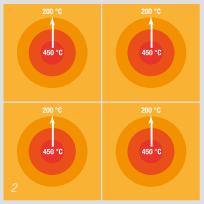
Piastra modello gas
Gas model plate

magistra Plus|700 **Tuttapiastra** - *Solid Top*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Forno *Oven Dim.*	Piastra di cottura *Cooking plate*		Forno *Oven*		kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Gas 9 kW	El. 2,25 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m^3
	MTPG77T 1 piastra a gas top *Gas solid top*	70x71,4x25	-	1	-	-	-	9	-	68	0,32
Elettrica - *Electric*											
	MTPE77A Tuttapiastra elettrico su armadio aperto *Electric solid top on open stand*	70x71,4x85	-	-	4	-	-	9	400V/3N 50Hz	84	0,8
	MTPE77FE Tuttapiastra elettrico su forno elettrico *Electric solid top on electric oven*	70x71,4x85	56x66x31	-	4	-	5,3	14,3	400V/3N 50Hz	117	0,8
	MTPE77T Tuttapiastra elettrico top *Electric solid top*	70x71,4x25	-	-	4	-	-	9	400V/3N 50Hz	69	0,32

1. Piastra modello gas
   Gas model plate
2. Piastra modello elettrico
   Electric model plate





Accessori - *Accessories*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	kg	m^3	
	-23 Alimentazione speciale (230V / 3) *Special supply (230V / 3)*				

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

	A777125* Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio *Water column for cupboard models*	5x70x65	5,2	0,03	
	A777126* Colonnina d'acqua posteriore per modelli top *Water column for top models*	5x70x65	5,2	0,03	
	A777127* Colonnina d'acqua posteriore per modelli su forno *Water column for oven models*	5x70x65	5,2	0,03	

*** Non installabile sui modelli a gas**
**** Not available for gas models***

Piano in vetroceramica

Glass ceramic top

La gamma dei piani in vetro ceramica di **MAGISTRA PLUS 700** comprende moduli con riscaldamento ad infrarosso da 2 o 4 zone. I forni comprendono reggigriglie 3 livelli e 1 griglia inclusa. Forni elettrici dotati di 2 resistenze separate, una sul cielo (grill) e una sul fondo.

Affidabilità
- Piano di lavoro AISI 304 spessore 1 mm a "tenuta"

Prestazioni
- Riscaldamento ad infrarossi con regolazione indipendente delle singole zone di cottura

Facilità d'uso
- Superficie totalmente piana
- Controllo indipendente delle singole aree di cottura

*The **MAGISTRA PLUS 700** glass ceramic top range includes modules with 2 or 4 infrared heating zones. The ovens have 3 levels rack support and include 1 grid. The electric ovens have 2 separated heating elements, one on top (grill) and one on the bottom.*

Reliability
- *AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm*

Performance
- *Heating proportional to the contact surface*

Ease of use
- *Totally flat surface*
- *Independent control of the individual cooking areas*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Forno *Oven Dim.*	Piastra *Plate*		Forno *Oven*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	1,8 kW	2,5 kW	El. kW	kW		Kg	m^3	
Monoblocco su armadio aperto - *Free standing on open stand*											
	MVC74A 2 piastre elettriche *2 electric plates*	40x71,4x85	-	1	1	-	4,3	400V/3N 50/60Hz	53	0,4	
	MVC77A 4 piastre elettriche *4 electric plates*	70x71,4x85	-	2	2	-	8,6	400V/3N 50/60Hz	76	0,8	

1,8 kW — Ø 18 cm

2,5 kW — Ø 25 cm

Piano in vetroceramica - *Glass ceramic top* magistra Plus

Monoblocco su forno - *Free standing with oven*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Forno *Oven Dim.*	Piastra *Plate*		Forno *Oven*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	1,8 kW	2,5 kW	El. kW	kW		Kg	m³	
	MVC77FE 4 piastre elettriche su forno elettrico *4 electric plates on electric oven*	70x71,4x85	56x66x31	2	2	5,3	13,9	400V/3N 50/60Hz	99	0,8	

Top - *Top*

	MVC74T 2 piastre elettriche *2 electric plates*	40x71,4x25	-	1	1	-	4,3	400V/3N 50/60Hz	27	0,2	
	MVC77T 4 piastre elettriche *4 electric plates*	70x71,4x25	-	2	2	-	8,6	400V/3N 50/60Hz	49	0,3	

Accessori - *Accessories*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	kg	m³	
	-23 Alimentazione speciale (230V / 3) *Special supply (230V / 3)*				

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

	A777125* Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio *Water column for cupboard models*	5x70x65	5,2	0,03	
	A777126* Colonnina d'acqua posteriore per modelli top *Water column for top models*	5x70x65	5,2	0,03	
	A777127* Colonnina d'acqua posteriore per modelli su forno *Water column for oven models*	5x70x65	5,2	0,03	

*** Non installabile sui modelli MVC74A**
**** Not available for MVC74A models***

1,8 kW — Ø 18 cm

2,5 kW — Ø 25 cm

Induzione

Induction

Per un sistema di cucinare all'avanguardia in cui le elevate prestazioni si accompagnano al risparmio energetico ed alla pulibilità totale.

Affidabilità
- Piano di lavoro AISI 304 spessore 1 mm a "tenuta"

Prestazioni
- Riscaldamento ad induzione solo per contatto diretto con la pentola
- Riduzione del consumo di energia pari al 50%

Facilità d'uso
- Superficie totalmente piana
- Controllo indipendente delle singole aree di cottura

For a state-of-the-art cooking system in which high performance is matched by power savings and complete cleaning.

Reliability
- *AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm*

Performance
- *Immediate heat with direct contact of the pan*
- *Reduction in energy consumption of about 50%*

Ease of use
- *Totally flat surface*
- *Independent control of the individual cooking areas*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Induttori *Inductors*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	3,5 kW	kW		Kg	m³	
Monoblocco su armadio aperto - *Free standing on open stand*								
	MIN74A-M1 2 induttori *2 inductors*	40x71,4x85	2	7	400V/3 50/60Hz	53	0,4	
	MIN77A-M1 4 induttori *4 inductors*	70x71,4x85	4	14	400V/3 50/60Hz	76	0,8	

24x24 cm

Necessaria ventilazione del flusso d'aria nella zona inferiore
Airflow ventilation necessary in the bottom area

Top - *Top*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Induttori *Inductors*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	3,5 kW	kW		Kg	m^3
	MIN74T-M1 2 induttori *2 inductors*	40x71,4x25	2	7	400V/3 50/60Hz	33	0,2
	MIN77T-M1 4 induttori *4 inductors*	70x71,4x25	4	14	400V/3 50/60Hz	56	0,3

24x24 cm

Necessaria ventilazione del flusso d'aria nella zona inferiore
Airflow ventilation necessary in the bottom area

Fry top

Fry top

La gamma di frytop **MAGISTRA PLUS 700** offre modelli per cotture a contatto, con piastre lisce, rigate, lisce e rigate, sia in versioni 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento elettrico o a gas, tutti con controllo termostatico della temperatura di lavoro. Piastra di cottura in acciaio dolce liscia o rigata con finitura levigata.

Affidabilità
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Paraspruzzi in acciaio inox AISI 304, spessore 3 mm
- Spessore piastra 15 mm

Prestazioni
- Controllo termostatico della temperatura

Facilità d'uso
- Paraspruzzi saldato
- Piastra inclinata
- Capiente cassetto raccolta
- Bruciatori/elementi riscaldanti indipendenti

*The **MAGISTRA PLUS 700** frytop range consists of models for contact cooking. Smooth, ribbed or mixed cooking surface with different modular width (half or full unit), with electric or gas heating, all with thermostatic temperature control. Cooking plate smooth or lined with polished finishing.*

Reliability
- *AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm*
- *AISI 304 stainless steel back-splash, thickness 3 mm*
- *Hotplate thickness 15 mm*

Performance
- *Thermostatic temperature control*

Ease of use
- *Welded back-splash*
- *Gently sloping hotplate*
- *Grease collection drawer*
- *Independent burners/heating elements*

Modello *Model*	Piastra di cottura *Cooking plate*			Dim. *Dim.*	Piano *Hotplate*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
	Liscia *Smooth*	Rigata *Ribbed*	Cromata *Chromed*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	5,5 kW	4 kW	kW		Kg	m³
Monoblocco su armadio aperto - *Free standing on open stand*											
MFTG74AL Piastra liscia *Smooth plate*	●			40x71,4x85	35x57	1	-	5,5	-	63	0,5
MFTG74ALC Piastra liscia cromata *Chromed smooth plate*	●		●	40x71,4x85	35x57	1	-	5,5	-	63	0,5

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop

Modello *Model*	Piastra di cottura *Cooking plate*			Dim. *Dim.*	Piano *Hotplate*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
	Liscia *Smooth*	Rigata *Ribbed*	Cromata *Chromed*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	5,5 kW	4 kW	kW		Kg	m^3
MFTG74AR Piastra rigata *Ribbed plate*		●		40x71,4x85	35x57	1	-	5,5	-	63	0,5
MFTG77AL Piastra liscia *Smooth plate*	●			70x71,4x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8
MFTG77ALC Piastra liscia cromata *Chromed smooth plate*	●		●	70x71,4x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8
MFTG77AR Piastra rigata *Lined plate*		●		70x71,4x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8
MFTG77ALR Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata *1/2 smooth and 1/2 ribbed plate*	●	●		70x71,4x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop

Modello *Model*	Piastra di cottura *Cooking plate*			Dim. *Dim.*	Piano *Hotplate*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
	Liscia *Smooth*	Rigata *Ribbed*	Cromata *Chromed*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	5,5 kW	4 kW	kW		Kg	m^3
MFTG77ALRC Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata cromata *1/2 smooth and 1/2 lined chromed plate*	●	●	●	70x71,4x85	65x57	2	-	11	-	97	0,8

Top - *Top*

MFTG74TL Piastra liscia *Smooth plate*	●			40x71,4x25	35x57	1	-	5,5	-	43	0,2
MFTG74TLC Piastra liscia cromata *Chromed smooth plate*	●		●	40x71,4x25	35x57	1	-	5,5	-	43	0,2
MFTG74TR Piastra rigata *Ribbed plate*		●		40x71,4x25	35x57	1	-	5,5	-	43	0,2
MFTG77TL Piastra liscia *Smooth plate*	●			70x71,4x25	65x57	2	-	11	-	75	0,32

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop

Modello *Model*	Piastra di cottura *Cooking plate*			Dim. *Dim.*	Piano *Hotplate*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
	Liscia *Smooth*	Rigata *Ribbed*	Cromata *Chromed*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	5,5 kW	4 kW	kW		Kg	m^3
MFTG77TLC Piastra liscia cromata *Chromed smooth plate*	●		●	70x71,4x25	65x57	2	-	11	-	75	0,32
MFTG77TR Piastra rigata *Ribbed plate*		●		70x71,4x25	65x57	2	-	11	-	75	0,32
MFTG77TLR Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata *1/2 smooth and 1/2 ribbed plate*	●		●	70x71,4x25	65x57	2	-	11	-	75	0,32
MFTG77TLRC Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata cromata *1/2 smooth and 1/2 lined chromed plate*	●	●	●	70x71,4x25	65x57	2	-	11	-	75	0,32

Monoblocco su armadio aperto - *Free standing on open stand*

MFTE74AL Piastra liscia *Smooth plate*	●			40x71,4x85	35x57	-	1	4	400V/3N 50Hz	63	0,5

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop

Monoblocco su armadio aperto - *Free standing on open stand*

Modello *Model*	Piastra di cottura *Cooking plate*			Dim. *Dim.*	Piano *Hotplate*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
	Liscia *Smooth*	Rigata *Ribbed*	Cromata *Chromed*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	5,5 kW	4 kW	kW		Kg	m^3
MFTE74ALC Piastra liscia cromata *Chromed smooth plate*	●		●	40x71,4x85	35x57	-	1	4	400V/3N 50Hz	63	0,5
MFTE74AR Piastra rigata *Ribbed plate*		●		40x71,4x85	35x57	-	1	4	400V/3N 50Hz	63	0,5
MFTE77AL Piastra liscia *Smooth plate*	●			70x71,4x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	97	0,8
MFTE77ALC Piastra liscia cromata *Chromed smooth plate*	●		●	70x71,4x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	97	0,8
MFTE77AR Piastra rigata *Ribbed plate*		●		70x71,4x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	97	0,8

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop

Modello *Model*	Piastra di cottura *Cooking plate*			Dim. *Dim.*	Piano *Hotplate*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
	Liscia *Smooth*	Rigata *Ribbed*	Cromata *Chromed*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	5,5 kW	4 kW	kW		Kg	m^3
MFTE77ALR Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata *1/2 smooth and 1/2 ribbed plate*	●	●		70x71,4x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	97	0,8
MFTE77ALRC Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata cromata *1/2 smooth and 1/2 lined chromed plate*	●	●	●	70x71,4x85	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	97	0,8

Top - *Top*

MFTE74TL Piastra liscia *Smooth plate*	●			40x71,4x25	35x57	-	1	4	400V/3N 50Hz	43	0,2
MFTE74TLC Piastra liscia cromata *Chromed smooth plate*	●		●	40x71,4x25	35x57	-	1	4	400V/3N 50Hz	43	0,2
MFTE74TR Piastra rigata *Ribbed plate*		●		40x71,4x25	35x57	-	1	4	400V/3N 50Hz	43	0,2

Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop

	Modello *Model*	Piastra di cottura *Cooking plate*			Dim. *Dim.*	Piano *Hotplate*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		Liscia *Smooth*	Rigata *Ribbed*	Cromata *Chromed*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	5,5 kW	4 kW	kW		Kg	m³
	MFTE77TL Piastra liscia *Smooth plate*	●			70x71,4x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	75	0,32
	MFTE77TLC Piastra liscia cromata *Chromed smooth plate*	●			70x71,4x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	75	0,32
	MFTE77TR Piastra rigata *Ribbed plate*		●		70x71,4x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	75	0,32
	MFTE77TLR Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata *1/2 smooth and 1/2 ribbed plate*	●		●	70x71,4x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	75	0,32
	MFTE77TLRC Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata cromata *1/2 smooth and 1/2 lined chromed plate*	●	●	●	70x71,4x25	65x57	-	2	8	400V/3N 50Hz	75	0,32

Accessori - *Accessories*

Modello *Model*

-23
Alimentazione speciale (230V / 3)
Special supply (230V / 3)

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop

Griglia pietralavica

Lavastone grill

La gamma di griglie pietra lavica **MAGISTRA PL**US 700 si compone di modelli sia 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento a gas, nella versione monoblocco su base armadiata e top. Griglia/piano cottura ghisa.

Affidabilità
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm

Prestazioni
- Bruciatori indipendenti (moduli interi)

Facilità d'uso
- Griglia cottura in ghisa reversibile carne/pesce
- Cassetto raccolta grassi

*The **MAGISTRA PLUS 700** lavastone grill range consists of both 1/2 or full module models, gas heating, available as freestanding unit or top version. Cast iron grid.*

Reliability
- *AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm*

Performance
- *Independent burners (full moduls)*

Ease of use
- *Double face cast iron grid meat/fish*
- *Stainless steel removable drawer for grease collection*

	Modello *Model*	**Dim.** *Dim.*	**Griglia** *Grid*	**Bruciatori** *Burners*	**kW Tot.** *Total kW*	**P. Lordo** *Gross W.*	**Volume** *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	cm	7,5 kW	kW	Kg	m^3
Monoblocco su armadio aperto - *Free standing on open stand*							
	MPLG74A Griglia in ghisa *Cast iron grid*	40x71,4x85	35,2x47,5	1	7,5	56	0,5
	MPLG78A Griglia in ghisa *Cast iron grid*	80x71,4x85	35,2x47,5 (x2)	2	15	98	0,8

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

magistra Plus|700 **Griglia pietralavica** - *Lavastone grill*

Top - *Top*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Griglia *Grid*	Bruciatori *Burners*	kW Tot. *Total kW*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	cm	7,5 kW	kW	Kg	m^3
	MPLG74T Griglia in ghisa *Cast iron grid*	40x71,4x25	35,2x47,5	1	7,5	36	0,2
	MPLG78T Griglia in ghisa *Cast iron grid*	80x71,4x25	35,2x47,5 (x2)	2	15	74	0,32

Accessori - *Accessories*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	kg	m^3	
	A800100 Sacco pietra lavica *Lavastone sack*	32x32x15	6	0,01	
	A777141 Kit sollevamento griglie MPLG74 *Kit grids lifting MPLG74*				
	A777142 Kit sollevamento griglie MPLG78 *Kit grids lifting MPLG78*				

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Griglia ad acqua

Water grill

La gamma di griglie ad acqua **MAGISTRA PLUS 700** si compone di modelli sia 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento elettrico, nella versione monoblocco. L'evaporazione dell'acqua presente nei contenitori posti sotto le resistenze consente una cottura delicata e uniforme dei cibi senza alterarne il gusto.

Affidabilità
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm

Prestazioni
- Cottura delicata grazie all'evaporazione dell'acqua

Facilità d'uso
- Griglia cottura in ghisa reversibile carne/pesce
- Cassetto contenente acqua estraibile

*The **MAGISTRA PLUS 700** water grill range consists of both 1/2 or full module models, electric heating, available as freestanding unit. The water contained in the containers under the electric heating elements evaporates allowing delicate and uniform cooking of food and keeping flavour unchanged.*

Reliability
- *AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm*

Performance
- *Delicate cooking thanks to the water evaporation*

Ease of use
- *Double face cast iron grill meat/fish*
- *Extractable drawer with water*

Monoblocco su armadio - *Free standing on stand*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Griglia *Grid*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	cm	6 kW	kW		Kg	m³	
	MWGE74A Griglia ad acqua *Water grill*	40x71,4x85	35,2x47,5	1	6	400V/3N 50/60Hz	50	0,5	
	MWGE78A Griglia ad acqua *Water grill*	80x71,4x85	35,2x47,5 (x2)	2	12	400V/3N 50/60Hz	82	0,8	

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Accessori - *Accessories*

Modello *Model*	Prezzo *Prezzo*
	€
-23 Alimentazione speciale (230V / 3) *Special supply (230V / 3)*	**+3%** sul prezzo di listino *on the price list*

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

Friggitrici

Fryers

La gamma di friggitrici **MAGISTRA PLUS 700** si compone di modelli ad una o due vasche, con riscaldamento a gas od elettrico, disponibili nella versione monoblocco e top.Termostato di sicurezza e regolazione termostatica della temperatura dell'olio (90-190°C).

Affidabilità
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Vasche stampate e saldate in continuo

Prestazioni
- Bruciatore in ghisa ad altissimo rendimento
- Arresto in caso di surriscaldamento

Facilità d'uso
- Ampia zona fredda
- Vasca raccogli-olio con filtro in acciaio inox
- Termostato di sicurezza
- Resistenze elettriche ribaltabili

*The **MAGISTRA PLUS 700** fryers range consists of models with one or two tanks, gas or electric heating, available as freestanding unit or top versions. Safety thermostat and thermostatic oil temperature regulation (90-190°C).*

Reliability
- *AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm*
- *Moulded and continuous welded tanks*

Performance
- *High output cast iron burner*
- *Shut-off in case of overheating*

Ease of use
- *Large cold zone*
- *Oil collection tank with stainless steel filter*
- *Safety thermostat*
- *Tilting electrical heating elements*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Vasca *Tank Dim.*	Capacità Vasca *Tank capacity*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³
Monoblocco su armadio chiuso - *Free standing on closed stand*										
	MFRG74A2V 2 vasche cap. 7+7 L 2 cestelli A770045 *2 bowls cap. 7+7 L* *2 baskets A770045*	40x71,4x118	14x34x30	7+7	6,25+6,25	-	12,5	-	62	0,6
	MFRG74A 1 vasca cap. 14 L 1 cestello A770046 *1 bowl cap. 14 L* *1 basket A770046*	40x71,4x118	28x34x30	14	12,5	-	12,5	-	57	0,6

N.1 vasca raccogli olio inclusa nelle friggitrici monoblocco
N.1 oil tank included in monobloc fryers

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Vasca *Tank Dim.*	Capacità Vasca *Tank capacity*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Lt	kW	kW	kW		Kg	m^3
	MFRG77A 2 vasche cap. 14+14 L 2 cestelli A770046 *2 bowls cap. 14+14 L* *2 baskets A770046*	70x71,4x118	28x34x30	14+14	12,5+12,5	-	25	-	97	1,0
	MFRE74A2V 2 vasche cap. 6+6 L 2 cestelli A777057 *2 bowls cap. 6+6 L* *2 baskets A777057*	40x71,4x85	14x34x21	6+6	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50Hz	58	0,5
	MFRE74A 1 vasca cap. 13 L 1 cestello A770046 *1 bowl cap. 13 L* *1 basket A770046*	40x71,4x85	28x34x24	13	-	9	9	400V/3N 50Hz	53	0,5
	MFRE77A 2 vasche cap. 13+13 L 2 cestelli A770046 *2 bowls cap. 13+13 L* *2 baskets A770046*	70x71,4x85	28x34x24	13+13	-	9+9	18	400V/3N 50Hz	72	0,8

N.1 vasca raccogli olio inclusa nelle friggitrici monoblocco
N.1 oil tank included in monobloc fryers

Top - *Top*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Vasca *Tank Dim.*	Capacità Vasca *Tank capacity*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Lt	kW	kW	kW		Kg	m^3
	MFRG74T 1 vascha cap. 9 L 1 cestello A660019 *Direct heating* *1 bowls cap.9 L* *1 baskets A660019*	40x71,4x58	25x34x20	9	7,5	-	7,5	-	31	0,4
	MFRG77T 2 vasche cap. 9+9 L 2 cestelli A660019 *Direct heating* *2 bowls cap. 9+9 L* *2 baskets A660019*	70x71,4x58	25x34x20	9+9	7,5+7,5	-	15	-	55	07
	MFRE74T2V 2 vasche cap. 6+6 L 2 cestelli A777057 *2 bowls cap. 6+6 L* *2 baskets A777057*	40x71,4x25	14x34x21	6+6	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50Hz	35	0,2
	MFRE74T 1 vasca cap. 12 L 1 cestello A777058 *1 bowl cap. 12 L* *1 basket A777058*	40x71,4x25	28x34x20	12	-	9	9	400V/3N 50Hz	30	0,2
	MFRE77T 2 vasche cap. 12+12 L 2 cestelli A777058 *2 bowls cap. 12+12 L* *2 baskets A777058*	70x71,4x25	28x34x20	12+12	-	9+9	18	400V/3N 50Hz	53	0,32

Accessori - *Accessories*

Cesti per friggitrici elettriche monoblocco e top e per friggitrici gas monoblocco
Basket for electric monobloc and top fryers and for gas monobloc fryers

	Modello *Model*	**Dim.** *Dim.*	
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	
	A770045 Cestello 1/2 vasca per modelli a gas MFRG74A e MFRG77A *Basket 1/2 bowl for gas models MFRG74A and MFRG77A*	12x29,5x12	
	A770046 Cestello 1/1 intero per modelli a gas MFRG74A e MFRG77A *Basket 1/1 for gas models MFRG74A and MFRG77A*	26x29,5x12	
	A660019 Cestello vasca intera per modelli a gas MFRG74T e MFRG77T *Basket whole tank for gas models MFRG74T and MFRG77T*	22,5x28x11,5	
	A777057 Cestello vasca intera per modelli elettrici MFRE74A2V e MFRE74T2V *Basket whole tank for electric models MFRE74A2V and MFRE74T2V*	12x29,5x12	
	A777058 Cestello vasca intera per modelli elettrici MFRE74T, MFRE77T, MFRE74A e MFRE77A *Basket whole tank for electric models MFRE74T, MFRE77T, MFRE74A and MFRE77A*	26x29,5x12	

Per friggitrici monoblocco - *For monobloc fryers*

	A777133 Vasca raccogli olio per friggitrici monoblocco *Oil tank for monobloc fryers*	30x48,5x12/9	
	-23 Alimentazione speciale (230V / 3) *Special supply (230V / 3)*		

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Scaldapatate

Chip scuttle

MAGISTRA PLUS 700 offre un modello scaldapatate in versione top dotato di resistenze per mantenimento calore ed elemento riscaldante infrarosso superiore.

Affidabilità
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Vasche stampate e saldate in continuo

MAGISTRA PLUS 700 *offers a model of chip scuttle, top version, with electric heating elements to maintain heating and infrared heating element on top.*

Reliability
- *AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm*
- *Moulded and continuously welded tanks*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Vasca *Tank Dim.*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	kW		Kg	m³
Top - *Top*							
	MSP74T Scaldapatate elettrico *Electric chip scuttle*	40x71,4x25	31x51x16	0,35	230V/1N 50/60Hz	20	0,2

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Cuocipasta

Pasta cooker

La gamma di cuocipasta **MAGISTRA PLUS 700** si compone di modelli monoblocco ad una vasca da 26 e 40 litri di capacità, con riscaldamento a gas od elettrico.

Affidabilità
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Vasche in AISI 316 anti-corrosione
- Vasche stampate e saldate in continuo

Prestazioni
- Bruciatore in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata

Facilità d'uso
- Imbutitura perimetrale per la raccolta di liquidi
- Invaso per raccolta amidi
- Scarico troppo-pieno per eliminazione amidi
- Angoli raggiati
- Sgocciolatoio grigliato posa-cestelli

*The **MAGISTRA PLUS 700** pasta cooker range consists of monobloc models with one tank of 26 or 40 liters of capacity, gas or electric heating.*

Reliability
- *AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm*
- *AISI 316 anti-corrosion deep drawn tank*
- *Moulded and continuous-welded tanks*

Performance
- *Stainless steel burner with self-stabilizing flame*

Ease of use
- *Moulded edge for collection of liquids*
- *Large zone for collecting starches*
- *Drain for starches removal*
- *Rounded corners*
- *Straining grid for baskets*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Vasca *Tank Dim.*	Capacità Vasca *Tank capacity*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€
Monoblocco su armadio chiuso - *Free standing on closed stand*											
	MCPG74A 1 vasca cap. 26 L cestelli non inclusi *1 tank cap. 26 L basket not included*	40x71,4x85	31x34x30	26	8,5	-	8,5	230V/1N 50/60Hz	50	0,5	
	MCPG77A 1 vasca cap. 40 L cestelli non inclusi *1 tank cap. 40 L basket not included*	70x71,4x85	51x31x30	40	13,6	-	13,6	230V/1N 50/60Hz	68	0,8	

Monoblocco su armadio chiuso - *Free standing on closed stand*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Vasca *Tank Dim.*	Capacità Vasca *Tank capacity*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Lt	kW	kW	kW		Kg	m^3
	MCPE74A 1 vasca cap. 26 L cestelli non inclusi *1 tank cap. 26 L* *basket not included*	40x71,4x85	31x34x30	26	-	5,5	5,5	400V/3N 50Hz	44	0,5
	MCPE77A 1 vasca cap. 40 L cestelli non inclusi *1 tank cap. 40 L* *basket not included*	70x71,4x85	51x31x30	40	-	9	9	400V/3N 50Hz	58	0,8

Accessori - *Accessories*

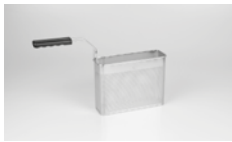
Modello *Model*

-23
Alimentazione speciale (230V / 3)
Special supply (230V / 3)

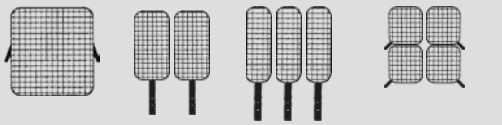
Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

Accessori - *Accessories*

Cestello cuocipasta
Basket for pasta cooker

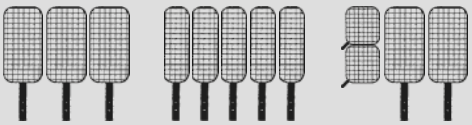
	Modello *Model*	Dim. *Dim.*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*
	A770049	14,5x29x21,5
	A770050	49x29x21,5
	B800003	14,5x16x21,5
	B800004	14,5x16x21,5
	**B800005**	9,5x29x21,5
	B800006	16x29x21,5
	B800007	33x29x21,5
	A777109 Coperchio per cuocipasta 40x73 cm *Lid for pasta cooker 40x73 cm*	39x33x1,5/4,5
	A980117 Coperchio per cuocipasta 70x73 cm *Lid for pasta cooker 70x73 cm*	53x33x1,5/4,5

MCPG74A - MCPE74A



B800007 A770049 B800005 B800004 + B800003

MCPG77A - MCPE77A



B800006 B800005 B800004 + B800006

Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Brasiere

Braising pan

La gamma di brasiere **MAGISTRA PLUS 700** si compone di modelli monoblocco, con riscaldamento a gas e con riscaldamento elettrico. Ribaltamento manuale. Rubinetto di carico acqua posto sul fronte della macchina.

Affidabilità
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm

Prestazioni
- Controllo termostatico della temperatura

Facilità d'uso
- Angoli raggiati
- Coperchio a tenuta, bilanciato
- Ampia maniglia frontale

*The **MAGISTRA PLUS 700** braising pan range consists of freestanding models with gas or electric heating. The tilting is manual. Water load tap placed in front of the unit.*

Reliability
- *AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm*

Performance
- *Thermostatic temperature control*

Ease of use
- *Rounded corners*
- *Sealed, balanced cover*
- *Large front handle*

Monoblocco ribaltabile / rovesciamento manuale - *Free standing tilting / manual turnover*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Vasca *Tank Dim.*	Cap. Vasca *Tank*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Lt	kW		Kg	m³
	MBRG78A Vasca inox cap. 50 L, gas *Stainless steel tank cap. 50 L, gas*	80x71,4x85	73x48x15	50	13,5	-	113	0,85
	MBRE78A Vasca inox cap. 50 L, elettrica *Stainless steel tank cap. 50 L, elettrica*	80x71,4x85	73x48x15	50	9	400V/3N 50Hz	118	0,85

Accessori - *Accessories*

Modello *Model*	Prezzo *Prezzo*
	€
-23 Alimentazione speciale (230V / 3) *Special supply (230V / 3)*	**+3%** sul prezzo di listino *on the price list*

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Pentole

Boiling pan

La gamma di pentole **MAGISTRA PLUS 700** si compone di modelli da 50 lt di capacità, con riscaldamento indiretto, a gas o elettrico. Il vapore a bassa pressione prodotto nell'intercapedine riscalda uniformemente la superficie del recipiente.

Affidabilità
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Fondo della vasca in AISI 316 anti-corrosione
- Pressostato

Prestazioni
- Riscaldamento indiretto

Facilità d'uso
- Imbutitura perimetrale per la raccolta liquidi
- Coperchio a tenuta, bilanciato e maniglia laterale
- Filtro rubinetto scarico facilmente amovibile

*The **MAGISTRA PLUS 700** boiling pan range consists of 50 Lt models with gas or electric indirect heating. The low pressure steam in the interspace heats evenly the surface of the pan.*

Reliability
- *AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm*
- *Anti-corrosion AISI 316 stainless steel tank's bottom*
- *Pressure gauge*

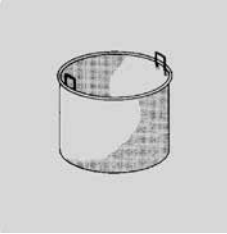
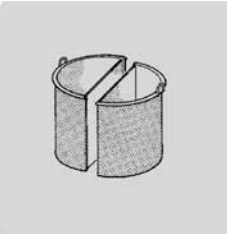
Performance
- *Indirect heating*

Ease of use
- *Drawn edges for collecting liquids*
- *Balanced lid with side handle*
- *Easily removable drain filter*

	Modello *Model*	**Dim.** *Dim.*	**Dim. pentola** *Pan dimensions*	**Cap. Pentola** *Pan capacity*	**kW Tot.** *Total kW*	**Aliment.** *Supply*	**P. Lordo** *Gross W.*	**Volume** *Volume*	
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(ØxH) cm	Lt	kW		Kg	m^3	
Monoblocco a gas - *Free standing*									
	MPEG7750I Vasca inox cap. 50 L, gas *Stainless steel tank cap. 50 L, gas*	70x71,4x85	40x42	50	12,5	-	91	0,8	
	MPEE7750I Vasca inox cap. 50 L, elettrica *Stainless steel tank cap. 50 L, elettrica*	70x71,4x85	40x42	50	9	400V/3N 50Hz	93	0,8	

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Accessori - *Accessories*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	n° settori *n° sectors*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	
	**B700006** Cestello colapasta 50 L *Colander basket 50 L*	Ø 35 x 36	1
	**B700007** Cestello colapasta 50 L *Colander basket 50 L*	Ø 35 x 36	2
	-23 Alimentazione speciale (230V / 3) *Special supply (230V / 3)*		

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Bagnomaria

Bain-marie

La gamma di bagnomaria **MAGISTRA PLUS 700** si compone di modelli con riscaldamento elettrico. Versione monoblocco e top.

Affidabilità
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Vasche stampate e saldate in continuo

Prestazioni
- Resistenze corazzate

Facilità d'uso
- Controllo tramite termostato

*The **MAGISTRA PLUS 700** bain-marie range consists of electric models. Monobloc and top version.*

Reliability
- *AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm*
- *Moulded and continuous-welded tanks*

Performance
- *Electric heating elements in armoured stainless steel*

Ease of use
- *Thermostat control*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Vasca *Tank Dim.*	Capacità Vasca *Tank capacity*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*		kW	kW		Kg	m³
Monoblocco su armadio aperto - *Free standing on open stand*									
	MBME74A 1 vasca GN 1/1 (bacinelle escluse) *1 bowl GN 1/1* *(without basins)*	40x71,4x85	31x51x16	GN 1/1	1,5	1,5	230V/1N 50Hz	34	0,5
Top - *Top*									
	MBME74T 1 vasca GN 1/1 (bacinelle escluse) *1 bowl GN 1/1* *(without basins)*	40x71,4x25	31x51x16	GN 1/1	1,5	1,5	230V/1N 50Hz	20	0,2

Accessori - *Accessories*

Bacinella inox con coperchio per bagnomaria - *Stainless steel container with lid*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*
	A800040 Cap. 21 L GN 1/1 *Cap. 21 L GN 1/1*	53x32,5x15
	A800041 Cap. 13 L GN 2/3 *Cap. 13 L GN 2/3*	35,5x32,5x15
	A800042 Cap. 9,5 L GN 1/2 *Cap. 9,5 L GN 1/2*	32,5x26,5x15
	A800043 Cap. 5 L GN 1/3 *Cap. 5 L GN 1/3*	32,5x17,5x15

-23 Alimentazione speciale (230V / 3) *Special supply (230V / 3)*	

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article*

Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Elementi neutri

Neutral worktop

La gamma di elementi neutri **MAGISTRA PLUS 700** si compone di modelli monoblocco su armadio aperto e modelli top.

Affidabilità
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Solidi piedi regolabili in AISI 304

Facilità d'uso
- Cruscotto sagomato
- Modulo con ampio cassetto (solo monoblocco)

*The **MAGISTRA PLUS 700** neutral worktop range consists of monobloc models on open cupboard and top models.*

Reliability
- *AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm*
- *AISI 304 strong feet, adjustable*

Ease of use
- *Shaped front*
- *Module with large drawer (only monobloc)*

Monoblocco su armadio aperto - *Free standing on open stand*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Cassetto *Drawer*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*		Kg	m^3	
	MN74A Elemento neutro cm 40 *Neutral element cm 40*	40x71,4x85		30	0,5	
	MN74AC Elemento neutro con cassetto cm 40 *Neutral element with drawer cm 40*	40x71,4x85	•	34	0,5	

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Cassetto *Drawer*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*		Kg	m^3
	MN77A	70x71,4x85		45	0,8
	MN77AC	70x71,4x85	•	48	0,8
Top - *Top*					
	MN72T	20x71,4x25		10	0,1
	MN74T	40x71,4x25		18	0,2
	MN74TC	40x71,4x25	•	18	0,2

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Cassetto *Drawer*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*		Kg	m^3
	MN77T	70x71,4x25		25	0,3
	MN77TC	70x71,4x25	•	25	0,3

Basi armadiate

Support / cupboards bases

La gamma di basi armadiate **MAGISTRA PLUS 700** si compone di modelli 1/2 modulo e modulo intero.

Affidabilità
- Struttura in acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Solidi piedi regolabili in AISI 304

*The **MAGISTRA PLUS 700** cupboard bases consists of 1/2 modul and full modul models.*

Reliability
- *AISI 304 stainless steel structure, thickness 1 mm*
- *AISI 304 strong feet, adjustable*

	Modello *Model*	**Dim.** *Dim.*	**P. Lordo** *Gross W.*	**Volume** *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Kg	m^3
Basi armadiate chiuse - *Support / cupboard bases*				
	NSA72 Con spazio tecnico posteriore *With rear technical slot*	20x64x60	10	0,1
Basi armadiate aperte senza porte - *Support / cupboard bases without doors*				
	NSA74 Supporto armadiato cm 40 con spazio tecnico posteriore *Open counter cm 40 with rear technical slot*	40x59,5x60	18	0,2

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Kg	m^3

Basi armadiate aperte senza porte - *Support / cupboard bases without doors*

	NSA77 Supporto armadiato cm 70 con spazio tecnico posteriore *Open counter cm 70* *with rear technical slot*	70x59,5x60	22	0,3
	NSA78 Supporto armadiato cm 80 con spazio tecnico posteriore *Open counter cm 80* *with rear technical slot*	80x59,5x60	24	0,4

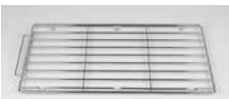
	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Kg	m^3

Accessori di completamento basi armadiate - *Cupboard bases accessories*

	A777190 Kit cassettiera 2 cassetti GN 1/1 per vani a giorno monoblocco L.40 cm *Kit 2 drawers GN 1/1 for monobloc open cupboard L.40 cm*	40x66x21,5/44	15	0,09
	A777195 Kit cassettiera 2 cassetti GN 2/1 per basi NSA L. 70 cm *Pair of drawers GN 2/1 for cupboard NSA L. 70 cm*	70x58x21,5/44	19,7	0,2
	A777189 Kit cassettiera 2 cassetti GN 1/1 per NSA74 *Kit 2 drawers GN 1/1 for NSA74*	40x66x21,5/44	15	0,09
	A777196 Kit cassettiera 2 cassetti GN 2/1 per vani a giorno monoblocco L.70 cm *Kit 2 drawers GN 2/1 for monobloc open cupboard L.70 cm*	70x58x21,5/44	19,7	0,2
	A777188 Porta armadio 40 cm (1 porta) *Door for cupboard 40 cm (1 door)*	39x44x3,2	5	0,05
	A777192 Kit porte armadio 70 cm (2 porte) *Door kit for cupboard 70 cm (2 doors)*	2x (34,5x44x3,2)	9	0,06

Configurazione porte standard - *Standard doors configuration*

Modulo *Module*	**80 cm**	**110 cm**
Codici da ordinare *Codes to order*	**n. 2 cod. A777188**	**n. 1 cod. A777192** **+** **n. 1 cod. A777188**

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Resistenze Elettr. *Electric Elements*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	kW	Kg	m^3
Accessori di completamento basi armadiate - *Cupboard bases accessories*					
	A777115 Guida laterale cromata vano armadio *Chromed lateral guide for cupboard*	58,5x2,5x38,5			
	A770011 Griglia vano armadio GN 1/1 *Cupboard shelf GN 1/1*	32,5x59x3			
	**A777201** Griglia vano armadio GN 2/1 *Cupboard shelf GN 2/1*	53x62,5x4,7			
	A777191 Kit Coprigiunto *Junction Kit*				
	A777116 Kit riscaldatore GN 1/1 per basi armadiate da L. 40 con griglia GN 1/1 inclusa *Kit heating group for cabinet GN 1/1 suitable for open counter bases W. 40 with GN 1/1 grid included*	23x59,5x5	0,8	5	0,05
	A777117 Kit riscaldatore GN 2/1 per basi armadiate da L.70/80 con griglia GN 2/1 inclusa *Kit heating group for cabinet GN 2/1 suitable for open counter bases W. 70/80*	53x59,5x5	1,6	7	0,06
	A777131 N. 2 ruota fissa inox *N. 2 s/s fixed caster*	Ø 10			
	A777132 N. 2 ruota girevole inox con freno *N. 2 s/s swivel caster with brake*	Ø 10			
	A770107 Kit piede singolo per ancoraggio *Kit single foot for anchoring*				
	A980118 Kit 4 piedi (h. 50 mm) per installazione su zoccolatura piena (h.100 mm) *Kit 4 feet (h. 50 mm) for installation on a solid masonry plinth (h.100 mm)*				
	23 (230 V/ 3F) alimentazione speciale, da specificare al momento dell'ordine *special supply, to be specified at the order*				

magistra Plus|900

The real value for your kichen

Qualità concreta

- **Nuova manopola e nuova maniglia**
  per migliorare qualità e affidabilità
- **Nuova struttura**
  progettata per garantire il massimo della qualità
- **Fondo in acciaio**
  per rendere ogni macchina più resistente

Concrete quality

- ***New knob and handles***
  to improve quality and reliability
- ***New structure***
  designed to guarantee maximum quality
- ***Bottom in stainless steel***
  to make the machine more resistant

Valori tangibili

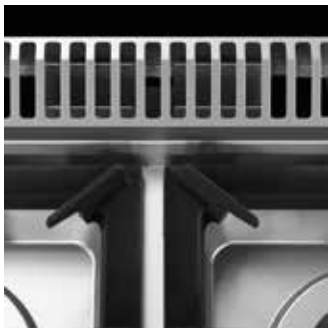
- **Bruciatori ad alta potenza**
  con efficienza certificata al 60%
- **Nuova griglia pietralavica con diversi livelli**
  per ottenere migliori risultati di cottura
- **Nuovo carico acqua**
  con elettrovalvola nei cuocipasta

Tangible values

- ***High power burners***
  with 60% certified efficiency
- ***New lavastone grids***
  with levels for superior cooking results
- ***New water loading***
  with electro-valve for pasta cookers

Facilità di manutenzione

- **Nuovo camino senza viti**
  facilmente amovibile
- **Facile connessione**
  per installazioni rapide
- **Comparto tecnico posteriore**
  per facilitare il collegamento alle utenze
- **Fondo amovibile**
  per accedere facilmente all'area sottostante delle macchine



Ease of maintenance

- **New chimney without screws**
  easily removable
- ***Easy connection***
  for speedy installations
- ***Rear technical compartment***
  to facilitate connection to utilities
- ***Removable bottom***
  to allow easy access to the lower part of the equipment

Profondità: *90 cm*
Modularità: *40-80-120 cm*
Spessore del piano: *1 mm*

Depth: *90 cm*
Modularity: *40-80-120 cm*
Worktop thickness: *1 mm*

Cucine a Gas

Gas Ranges

Flex Burners
5,5 kW - 7 kW - 11 kW

La gamma di cucine a gas **MAGISTRA PLUS 900** si compone di modelli 2/4/6 fuochi disponibili nella versione monoblocco su armadio aperto, su forno statico a gas o elettrico e su forno gas maxi. Bruciatori estraibili in ghisa smaltata, da 5,5 kW, 7 kW e 11 kW. I forni comprendono reggigriglie 3 livelli e 1 griglia inclusa. Forni elettrici dotati di 2 resistenze separate, una sul cielo (grill) e una sul fondo.

Affidabilità
- Bruciatore pilota protetto
- Bruciatori in ghisa a fiamma autostabilizzata

Prestazioni
- Efficienza certificata al 60%
- Massima Flessibilità: la posizione del bruciatore e relativi ugelli può essere cambiata direttamente in utenza (da anteriore a posteriore e viceversa)
- Fiamma orizzontale: distribuzione uniforme del calore, ottimale anche per cotture delicate

Facilità d'uso
- Massima flessibilità grazie a un range di potenza modulabile per adattarsi ad ogni esigenza
- Angoli raggiati
- Invaso stampato

*The **MAGISTRA PLUS 900** gas ranges line consists of models with 2/4/6 burners available freestanding on open stand, with gas or electric static oven and with gas maxi oven. Cast iron removable burners of 5,5 kW, 7 kW and 11 kW. The ovens have 3 levels rack support and include 1 grid. The electric ovens have 2 separated heating elements, one on top (grill) and one on the bottom.*

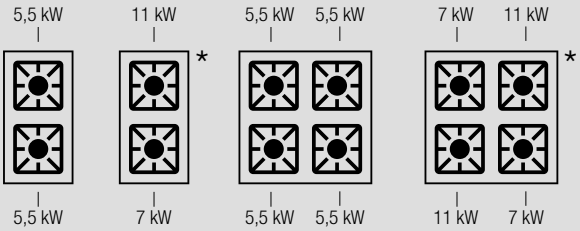
Reliability
- *Protected pilot flame*
- *Cast iron removable burners with self-stabilizing flame*

Performance
- *60% certified efficiency*
- *Maximum Flexiblity: the burner position with its nozzles can be changed directly on site (from front to back and viceversa)*
- *Horizontal flame: uniform heat distribution, also ideal for delicate cooking*

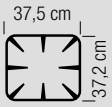
Ease of use
- *Maximum flexibility thanks to an adjustable power range, to satisfy every need*
- *Cast iron pan support (individual)*
- *Rounded corners*
- *Watertight pressed worktop*

Monoblocco su armadio aperto - *Free standing on open stand*

Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Forno *Oven Dim.*	Bruciatori *Burners*			Forno *Oven*		kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	5,5 kW	7 kW	11 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³
MFB94AXXS 2 fuochi valvolati *2 burners with safety valve*	40x90x85	-	2	-	-	-	-	11	-	48	0,5
MFB94AXL 2 fuochi valvolati *2 burners with safety valve*	40x90x85	-	-	1	1	-	-	18	-	48	0,5
MFB98AXXS 4 fuochi valvolati *4 burners with safety valve*	80x90x85	-	4	-	-	-	-	22	-	74	1
MFB98AXL 4 fuochi valvolati *4 burners with safety valve*	80x90x85	-	-	2	2	-	-	36	-	74	1



* configurazione con potenza (kW) massima consentita
** configuration with maximum power (kW) permitted*



MBM 2025

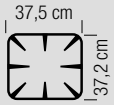
magistra Plus|900 **Cucine a Gas** - *Gas Ranges*

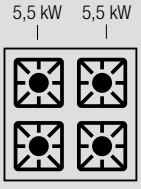
	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Forno *Oven Dim.*	Bruciatori *Burners*			Forno *Oven*		kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	5,5 kW	7 kW	11 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³
	MFB912AXXS 6 fuochi valvolati *6 burners with safety valve*	120x90x85	-	6	-	-	-	-	33	-	104	1,4
	MFB912AXXL 6 fuochi valvolati *6 burners with safety valve*	120x90x85	-	-	3	3	-	-	54	-	104	1,4

Monoblocco su forno - *Free standing with oven*

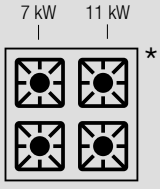
	MFB98FGXXS 4 fuochi valvolati, forno a Gas *4 burners with safety valve, gas oven*	80x90x85	54x70x30	4	-	-	7	-	29	-	106	1
	MFB98FGXL 4 fuochi valvolati, forno a Gas *4 burners with safety valve, gas oven*	80x90x85	54x70x30	-	2	2	7	-	43	-	106	1
	MFB98FEXXS 4 fuochi valvolati, forno elettrico *4 burners with safety valve, electric oven*	80x90x85	54x70x30	4	-	-	-	6	22	400V/3N 50Hz	106	1
	MFB98FEXL 4 fuochi valvolati, forno elettrico *4 burners with safety valve, electric oven*	80x90x85	54x70x30	-	2	2	-	6	36	400V/3N 50Hz	106	1
	MFB912AFGXXL 6 fuochi valvolati, forno a Gas, armadio con porta *6 burners with safety valve, gas oven, cupboard*	120x90x85	54x70x30	-	3	3	7	-	61	-	143	1,4
	MFB912AFEXXS 6 fuochi valvolati, forno elettrico, armadio con porta *6 burners with safety valve, electric oven, cupboard*	120x90x85	54x70x30	6	-	-	-	6	33	400V/3N 50Hz	143	1,4
	MFB912AFEXXL 6 fuochi valvolati, forno elettrico, armadio con porta *6 burners with safety valve, electric oven, cupboard*	120x90x85	54x70x30	-	3	3	-	6	54	400V/3N 50Hz	143	1,4

* configurazione con potenza (kW) massima consentita
* *configuration with maximum power (kW) permitted*

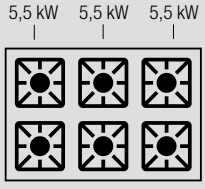




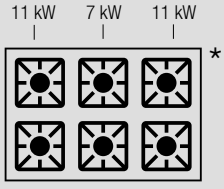
MFB98FGXXS
MFB98FEXXS



MFB98FGXL
MFB98FEXL



MFB912AXXS
MFB912AFEXXS



MFB912AXXL
MFB912AFGXXL
MFB912AFEXXL

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Forno *Oven Dim.*	Bruciatori *Burners*			Forno *Oven*		kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	5,5 kW	7 kW	11 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³	
	MFB912FGMXXL 6 fuochi, forno a Gas extra largo 1 porta *6 burners, extra large gas oven 1 door*	120x90x85	100x70x30	-	3	3	10	-	64	-	171	1,4	
	MFB912FGMGXXL 6 fuochi, forno a Gas extra-largo con grill, 1 porta *6 burners extra large gas oven with grill, 1 door*	120x90x85	100x70x30	-	3	3	10	5	64	400V/3N 50Hz	173	1,4	

FACILITÀ DI CONFIGURAZIONE: Possibilità di cambiare la configurazione della macchina (posizione Flex Burners) direttamente sul posto.
MASSIMA FLESSIBILITÀ: Possibilità di ridurre la potenza (kW) della macchina direttamente sul posto semplicemente acquistando kit ugelli e corpo bruciatore 5,5 kW o 7 kW. Contatta l'ufficio ricambi ecs@itweurotec.it

EASY CONFIGURATION: *Possibility to change the configuration of the machine (Flex Burners position) directly on site.*
MAXIMUM FLEXIBILITY: *Possibility to reduce the power (kW) of the machine directly on site simply buying nozzles and 5,5 kW or 7 kW burner's body kit. Please contact spare parts department ecs@itweurotec.it*

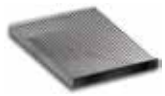
FLEX BURNER 5,5 kW: I modelli Flex Burner con potenza 5,5 kW rispondono alla normativa antincendio richiesta in alcuni mercati che prevede la realizzazione di cucine con portata termica complessiva non superiore a 35 kW (30.000kcal/h).

FLEX BURNER 5,5 kW: *Flex Burner models with 5,5 kW power are suitable for those kitchen where fire regulations require a total thermal flow not exceeding 35 kW (30.000kcal/h).*

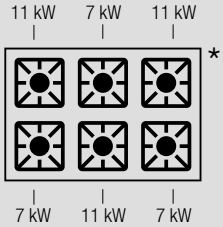
Accessori - *Accessories*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	kg	m³	
	-23 Alimentazione speciale (230V / 3) *Special supply (230V / 3)*				*on the price list*

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

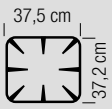
	A980119 Piastra liscia 1 fuoco *Smooth plate 1 burner*	37x37	7,5	0,1	
	**A980120** Piastra rigata 1 fuoco *Lined plate 1 burner*	37x37	6,7	0,1	
	A777125* Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio *Water column for cupboard models*	5x70x65	5,2	0,03	
	A777126 colonnina d'acqua posteriore per modelli su forno *Water column for models on oven*	5x70x65	5,2	0,03	

*** Non installabile sui modelli MFB94 - *Not available for MFB94 models***



MFB912FMXXL
MFB912FMGXXL

* configurazione con potenza (kW) massima consentita
* *configuration with maximum power (kW) permitted*



Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

(A980119 - A980120)

Cucine elettriche

Electric Ranges

La gamma di cucine elettriche **MAGISTRA PLUS 900** si compone di modelli 2/4/6 piastre disponibili nella versione monoblocco su armadio aperto, su forno statico elettrico o su forno elettrico maxi.
Piastre in ghisa quadre o ribassate. Termostato di servizio a 6 (+1) posizioni.
I forni comprendono reggigriglie 3 livelli e 1 griglia inclusa. Forni elettrici dotati di 2 resistenze separate, una sul cielo (grill) e una sul fondo.

Affidabilità
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm

Prestazioni
- Piastre a riscaldamento rapido

Facilità d'uso
- Angoli raggiati
- Dispositivo sicurezza anti-surriscaldamento

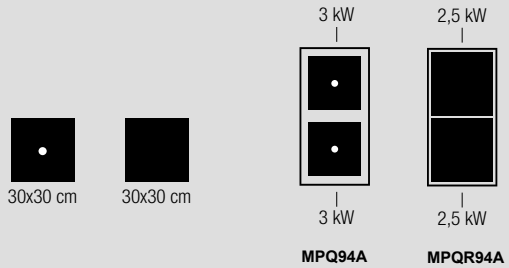
*The **MAGISTRA PLUS 900** electric range consists of models with 2/4/6 plates available freestanding on open stand, with an electric static oven or with electric maxi oven.*
Squared or flush-mounted cast iron plates. Heating elements with 6 (+1) positions thermostat.
The ovens have 3 levels rack support and include 1 grid. The electric ovens have 2 separated heating elements, one on top (grill) and one on the bottom.

Reliability
- *Aisi 304 stainless steel watertight pressed worktop, thickness 1 mm*

Performance
- *Fast heating hot plates*

Ease of use
- *Rounded corners*
- *Anti-overheating safety device*

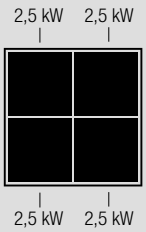
Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Forno *Oven Dim.*	Piastre *Plates*			Forno *Oven*		kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	2,5 kW	3 kW	4 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³
Monoblocco su armadio aperto - *Free standing on open stand*											
MPQ94A 2 piastre quadre *2 square plates*	40x90x85	-	-	2	-	-	-	6	400V/3N 50Hz	78	0,5
MPQR94A 2 piastre quadre ribassate *2 square plates lowered*	40x90x85	-	2	-	-	-	-	5	400V/3N 50Hz	83	0,5



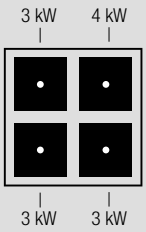
Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Forno *Oven Dim.*	Piastre *Plates*			Forno *Oven*		kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	2,5 kW	3 kW	4 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³
MPQ98A 4 piastre quadre *4 square plates*	80x90x85	-	-	3	1	-	-	13	400V/3N 50Hz	102	1
MPQR98A 4 piastre quadre ribassate *4 square plates lowered*	80x90x85	-	4	-	-	-	-	10	400V/3N 50Hz	107	1
MPQ912A 6 piastre quadre *6 square plates*	120x90x85	-	-	4	2	-	-	20	400V/3N 50Hz	130	1,4

Monoblocco su forno - *Free standing with oven*

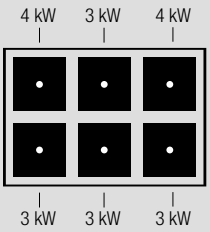
MPQ98FE 4 piastre quadre con forno elettrico *4 square plates with electric oven*	80x90x85	54x69,5x29	-	3	1	-	6	19	400V/3N 50Hz	136	1
MPQR98FE 4 piastre quadre ribassate su forno elettrico *4 square plates lowered on electric oven*	80x90x85	54x69,5x29	4	-	-	-	6	16	400V/3N 50Hz	142	1



MPQR98A
MPQR98FE



MPQ98A
MPQ98FE



MPQ912A

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Forno *Oven Dim.*	Piastre *Plates*			Forno *Oven*		kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	2,5 kW	3 kW	4 kW	Gas kW	El. kW	kW		Kg	m³	
	MPQ912FE 6 piastre quadre con forno elettrico armadio 1 porta *6 square plates with electric oven cupboard 1 door*	120x90x85	54x69,5x29	-	4	2	-	6	26	400V/3N 50Hz	187	1,4	
	MPQ912FEM 6 piastre quadre con forno maxi *6 square plates with maxi oven*	120x90x85	100x69,5x29		4	2	-	10	30	400V/3N 50Hz	171	1,4	

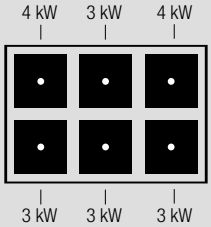
Accessori - *Accessories*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	kg	m³	
	-23 Alimentazione speciale (230V / 3) *Special supply (230V / 3)*				

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

	A777125* Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio *Water column for cupboard models*	5x70x65	5,2	0,03	

*** Non installabile sui modelli MPQ94A - MPQR94A - *Not available for MPQ94A - MPQR94A models***



MPQ912FE
MPQ912FEM

Tuttapiastra

Solid Top

La gamma di cucine tuttapiatra **MAGISTRA PLUS 900** si compone di un modello su armadio aperto, un modello su forno statico a gas ed un modello con fuochi laterali, di potenza 3.2 kW e 5.5 kW, su forno statico a gas. Piastra in ghisa 10 mm di spessore con anello centrale mobile e superficie di 50 dm². La temperatura della piastra raggiunge circa 500 °C al centro e 200 °C laterali.
I forni comprendono reggigriglie 3 livelli e 1 griglia inclusa.

Affidabilità
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304, spessore 1 mm, imbutito
- Piastra riscaldante in ghisa, spessore 10 mm

Prestazioni
- Bruciatore in ghisa da 12 kW con accensione piezoelettrica

Facilità d'uso
- Zone isotermiche per cotture differenziate

*The **MAGISTRA PLUS 900** solid top range comprises one model on open stand, one model on gas static oven and one model with side burners (3,2 and 5,5 kW).*
Cast iron cooking plate with a surface area of 50 dm², 10 mm thickness. The hotplate surface reaches 500°C in the center and 200 °C toward the edges. The ovens have 3 levels rack support and include 1 grid.

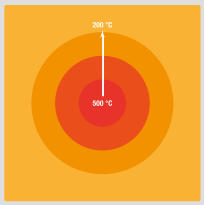
Reliability
- *AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm*
- *Cast iron heating plate, thickness 10 mm*

Performance
- *12 kW cast iron burner with piezo-electric ignition*

Ease of use
- *Isothermal zones for differentiated cooking*

Gas - *Gas*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Forno *Oven Dim.*	Forno *Oven*	Piastra *Plate*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Gas kW	kW	kW		Kg	m³	€
	MTPG98A 1 piastra a gas su armadio aperto *One gas plate on open stand*	80x90x85	-	-	12	12	-	100	1	
	MTPG98FG 1 piastra gas su forno a gas *One gas plate on gas oven*	80x90x85	54x69,5x32	7	12	19	-	125	1	



Piastra modello gas
Gas plate model

Elettrica - *Electric*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Forno *Oven Dim.*	Forno *Oven*	Piastra *Plate*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	El. kW	kW	kW		Kg	m^3
	MTPE98A Tuttapiastra elettrico su armadio aperto *Electric solid top on open stand*	80x90x85	-	-	4x3,5	14	400V/3N 50/60Hz	100	1

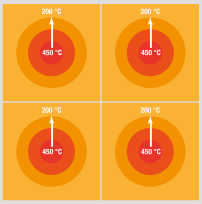
Accessori - *Accessories*

Modello *Model*

-23
Alimentazione speciale (230V / 3)
Special supply (230V / 3)

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

Piastra modello elettrico
Electric model plate



Induzione

Induction

La gamma di piastre a induzione **MAGISTRA PLUS 900** si compone di modelli a 2 o 4 induttori con potenza 5 kW l'uno. Induttori con 6 diversi gradi di regolazione e lampade spia per segnalare funzionamento del piano.

Affidabilità
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304, spessore 1 mm

Prestazioni
- Riscaldamento a induzione solo per contatto diretto con la pentola
- Riduzione consumo energia del 50%

Facilità d'uso
- Superficie totalmente piana
- Controllo indipendente delle singole aree di cottura
- Facilità di pulizia del piano

*The induction range of **MAGISTRA PLUS 900** consists of models of 2 or 4 inductors of 5 kW each. The inductors have 6 different positions and signals lamps to highlight their functioning.*

Reliability
- *AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm*

Performance
- *Induction heating only with direct contact to the suitable pan*
- *50% less energy consumption*

Ease of use
- *Total flat surface*
- *Independent control of each cooking area*
- *Ease of cleaning*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Induttori *Inductors*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	5 kW	kW		Kg	m³	€
Monoblocco su armadio aperto - *Free standing on open stand*								
	MIN94A-M1 2 induttori su armadio aperto *2 inductors on open stand*	40x90x85	2	10	400V/3 50/60Hz	100	0,5	
	MIN98A-M1 4 induttori su armadio aperto *4 inductors on open stand*	80x90x85	4	20	400V/3 50/60Hz	200	1	

26x26 cm

Necessaria ventilazione del flusso d'aria nella zona inferiore
Airflow ventilation necessary in the bottom area

Accessori - *Accessories*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	kg	m^3	€
	A777125* Colonnina d'acqua posteriore per modelli su armadio *Water column for cupboard models*	5x70x65	5,2	0,03	

*** Non installabile sul modello MIN94A - *Not available for MIN94A model***

Fry top

Fry top

La gamma di frytop **MAGISTRA PLUS 900** offre una vastissima possibilità di scelta per le cotture a contatto, con piastre lisce, rigate, lisce e rigate anche trattate al cromo, con funzionamento elettrico o a gas.

Affidabilità
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Paraspruzzi in acciaio inox AISI 304, spessore 3 mm
- Spessore piastra 15 mm

Prestazioni
- Controllo termostatico della temperatura

Facilità d'uso
- Paraspruzzi saldato
- Piastra inclinata
- Capiente cassetto raccolta
- Bruciatori/elementi riscaldanti indipendenti

*The **MAGISTRA PLUS 900** frytop range consists of a large range of models for contact cooking with smooth, ribbed or mixed cooking surface, also chrome-finished, with electric or gas heating.*

Reliability
- *AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm*
- *AISI 304 stainless steel back-splash, thickness 3 mm*
- *Hotplate thickness of 15 mm*

Performance
- *Thermostatic temperature control*

Ease of use
- *Welded back-splash*
- *Gently sloping hotplate*
- *Grease collection drawer in stainless steel*
- *Independent burners/ heating elements*

Modello *Model*	Piastra di cottura *Cooking plate*			Dim. *Dim.*	Piano *Hotplate*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
	Liscia *Smooth*	Rigata *Ribbed*	Cromata *Chromed*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	8 kW	6 kW	kW		Kg	m³
Monoblocco su armadio aperto - *Free standing on open stand*											
MFTG94AL Piastra liscia *Smooth plate*	●			40x90x85	38x72x1,5	1	-	8	-	82	0,5
MFTG94ALC Piastra liscia cromata *Chromed smooth plate*	●		●	40x90x85	38x72x1,5	1	-	8	-	82	0,5

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop

	Modello *Model*	Piastra di cottura *Cooking plate*			Dim. *Dim.*	Piano *Hotplate*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		Liscia *Smooth*	Rigata *Ribbed*	Cromata *Chromed*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	8 kW	6 kW	kW		Kg	m³	€
	MFTG94AR Piastra rigata *Lined plate*		●		40x90x85	38x72x1,5	1	-	8	-	82	0,5	
	MFTG98AL Piastra liscia *Smooth plate*	●			80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1	
	MFTG98ALC Piastra liscia cromata *Chromed smooth plate*	●		●	80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1	
	MFTG98AR Piastra rigata *Lined plate*		●		80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1	
	MFTG98ALR Piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata *2/3 smooth nd 1/3 ined plate*	●	●		80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1	

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop

Modello *Model*	Piastra di cottura *Cooking plate*			Dim. *Dim.*	Piano *Hotplate*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
	Liscia *Smooth*	Rigata *Ribbed*	Cromata *Chromed*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	8 kW	6 kW	kW		Kg	m³	€
MFTG98ALRC Piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata cromata *2/3 smooth and 1/3 lined chromed plate*	●	●	●	80x90x85	78x72x1,5	2	-	16	-	135	1	

Monoblocco su armadio aperto - *Free standing on open stand*

MFTE94AL Piastra liscia *Smooth plate*	●			40x90x85	38x72x1,5	-	1	6	400V/3N 50Hz	82	0,5	
MFTE94ALC Piastra liscia cromata *Chromed smooth plate*	●		●	40x90x85	38x72x1,5	-	1	6	400V/3N 50Hz	82	0,5	
MFTE94AR Piastra rigata *Lined plate*		●		40x90x85	38x72x1,5	-	1	6	400V/3N 50Hz	82	0,5	
MFTE98AL Piastra liscia *Smooth plate*	●			80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1	

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop

	Modello *Model*	Piastra di cottura *Cooking plate*			Dim. *Dim.*	Piano *Hotplate*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		Liscia *Smooth*	Rigata *Ribbed*	Cromata *Chromed*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	8 kW	6 kW	kW		Kg	m³	€
	MFTE98ALC Piastra liscia cromata *Chromed smooth plate*	●		●	80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1	
	MFTE98AR Piastra rigata *Lined plate*		●		80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1	
	MFTE98ALR Piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata *2/3 smooth nd 1/3 ined plate*	●	●		80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1	
	MFTE98ALRC Piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata cromata *2/3 smooth and 1/3 lined chromed plate*	●	●	●	80x90x85	78x72x1,5	-	2	12	400V/3N 50Hz	135	1	

Accessori - *Accessories*

Modello *Model*	Prezzo *Price*
-23 Alimentazione speciale (230V / 3) *Special supply (230V / 3)*	

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop

Griglia pietralavica

Lavastone grill

La gamma di griglie pietra lavica **MAGISTRA PLUS 900** si compone di modelli sia 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento a gas. La griglia di cottura è in ghisa reversibile carne/pesce.

Affidabilità
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm

Prestazioni
- Bruciatori indipendenti (moduli interi)

Facilità d'uso
- Griglia cottura regolabile in altezza
- Cassetto raccolta grassi
- Griglia reversibile carne/pesce

*The **MAGISTRA PLUS 900** lavastone grill range comprises both 1/2 or full module models, with gas heating, available as freestanding unit or top version. The cooking grid is cast iron made, double face meat/fish.*

Reliability
- *AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm*

Performance
- *Independent burners (full moduly modules)*

Ease of use
- *Adjustable height cooking grill*
- *Stainless steel removable drawer for grease collection*
- *Double face grill meat/fish*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Griglia *Grid*	Bruciatori *Burners*	kW Tot. *Total kW*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	10 kW	kW	Kg	m³	€
Monoblocco su armadio aperto - *Free standing on open stand*								
	MPLG94A Griglia pietralavica *Lavastone grill*	40x90x85	63,5x18x2 (x2)	1	10	62	0,5	
	MPLG98A Griglia pietralavica *Lavastone grill*	80x90x85	63,5x18x2 (x4)	2	20	93	1	

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Accessori - *Accessories*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	kg	m^3	
	A800100 Sacco pietra lavica *Lavastone sack*	32x32x15	6	0,01	
	A980167 Kit sollevamento griglie MPLG94 *Kit grids lifting MPLG94*				
	A980168 Kit sollevamento griglie MPLG98 *Kit grids lifting MPLG98*				

Griglia ad acqua

Water grill

La gamma di griglie ad acqua **MAGISTRA PLUS 900** si compone di modelli sia 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento elettrico, nella versione monoblocco. L'evaporazione dell'acqua presente nei contenitori posti sotto le resistenze consente una cottura delicata e uniforme dei cibi senza alterarne il gusto.

Prestazioni
- Griglia di cottura in ghisa reversibile carne/pesce
- Il calore irradiato dalle resistenze sviluppa vapore che sale verso gli alimenti che sono in cottura sulla griglia, assicurandone una cottura delicata e uniforme.

Pulibilità
- Facile pulizia del cassetto di raccolta del grasso grazie alla presenza di acqua al suo interno
- Superfici lisce, assenza di camino e numero limitato di viti per avere superfici senza ostacoli
- Fondo amovibile per facilitare la pulizia dell'area sottostante le macchine

Facilità di manutenzione
- Comparto tecnico posteriore per facilitare il collegamento alle utenze
- Rapida rimozione del pannello frontale per un accesso immediato alla componentistica

*The **MAGISTRA PLUS 900** water grill range consists of both 1/2 or full module models, electric heating, available as freestanding unit. The water contained in the containers under the electric heating elements evaporates allowing delicate and uniform cooking of food and keeping flavour unchanged.*

Performances
- *Double face cast iron grid meat/fish*
- *The heat radiated by the electric heating elements develops steam which rises towards the food on the grid, ensuring delicate and uniform cooking*

Cleanability
- *Easy cleaning of the grease collection drawer thanks to the presence of water inside*
- *Smooth surfaces, absence of chimney and limited number of screws to have surfaces without obstacles*
- *Removable bottom to facilitate cleaning the area underneath the machines*

Ease of maintenance
- *Rear technical compartment to facilitate connection to utilities*
- *Quick removal of the front panel for a immediate access to components*

IPX5

Monoblocco su armadio - *Free standing on stand*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Griglia *Grid*	Resistenze Elettr. *Electric Elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	cm	7 kW	kW		Kg	m³	€
	MWGE94A Griglia ad acqua *Water grill*	40x90x85	64x37x3	1	7	400V/3N 50/60Hz	72	0,5	
	MWGE98A Griglia ad acqua *Water grill*	80x90x85	64x37x3 (x2)	2	14	400V/3N 50/60Hz	113	1	

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Accessori - *Accessories*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	kg	m^3	
	-23 Alimentazione speciale (230V / 3) *Special supply (230V / 3)*				

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

	A777143 Raschietto doppia lama *Scraper double side blade*				

Friggitrici

Fryers

La gamma di friggitrici **MAGISTRA PLUS 900** si compone di modelli ad una o due vasche con riscaldamento a gas od elettrico, versione monoblocco.
Termostato di sicurezza e regolazione termostatica della temperatura dell'olio (90-190 °C).

Affidabilità
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Vasche stampate e saldate in continuo

Prestazioni
- Bruciatore in ghisa ad altissimo rendimento
- Arresto in caso di surriscaldamento
- Maggiore reattività nelle versioni "N"

Facilità d'uso
- Ampia zona fredda
- Vasca raccogli-olio con filtro in acciaio inox
- Termostato di sicurezza
- Resistenze elettriche ribaltabili

*The **MAGISTRA PLUS 900** fryers range consists of models with one or two tanks, gas or electric heating, available as freestanding unit. Safety thermostat and thermostatic oil temperature regulation (90-190 °C).*

Reliability
- *AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm*
- *Moulded and continuous-welded tanks*

Performance
- *High output cast iron burner*
- *Shut-off in case of overheating*
- *Increased reactivity in "N" models*

Ease of use
- *Large cold zone*
- *Oil collection tank with stainless steel filter*
- *Safety thermostat*
- *Tilting electrical heating elements*

	Modello *Model*	**Dim.** *Dim.*	**Dim. Vasca** *Tank Dim.*	**Capacità Vasca** *Tank capacity*	**Bruciatori** *Burners*	**Resistenze Elettr.** *Electric elements*	**kW Tot.** *Total kW*	**Aliment.** *Supply*	**P. Lordo** *Gross W.*	**Volume** *Volume*	**Prezzo** *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	
Monoblocco su armadio chiuso - *Free standing on closed stand*											
	MFRG94A 1 vasca cap. 18 L 1 cestello A980165 *1 bowl cap. 18 L* *1 basket A980165*	40x90x118	30x40x31,5	18	18	-	18	-	69	0,5	
	MFRG98A 2 vasche cap. 18 L 2 cestelli A980166 1 cestello A980165 *2 bowl cap. 18 L* *2 baskets A980166* *1 basket A980165*	80x90x118	30x40x31,5	18+18	18+18	-	36	-	114	1	

N.1 vasca raccogli olio inclusa nelle friggitrici monoblocco
N.1 oil tank included in monobloc fryers

Monoblocco su armadio chiuso - *Free standing on closed stand*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Vasca *Tank Dim.*	Capacità Vasca *Tank capacity*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€
	MFRE94A2V 2 vasche cap.8 L 2 cestelli A770045 *2 bowl cap. 8 L* *2 baskets A770045*	40x90x85	14x34x20	8+8	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50Hz	56	0,5	
	MFRE94A 1 vasca cap. 18 L 1 cestello A980165 *1 bowl cap. 18 L* *1 basket A980165*	40x90x85	30x40x20	18	-	16	16	400V/3N 50Hz	56	0,5	
	MFRE98A 2 vasche cap. 18 L 2 cestelli A980166 1 cestello A980165 *2 bowl cap. 18 L* *2 baskets A980166* *1 basket A980165*	80x90x85	30x40x20	18+18	-	16+16	32	400V/3N 50Hz	91	1	

N.1 vasca raccogli olio inclusa nelle friggitrici monoblocco
N.1 oil tank included in monobloc fryers

Accessori - *Accessories*

	Modello *Modello*	Dim. *Dim.*	Prezzo
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	
	A980165 Cestello 1/1 intero per modelli MFRG94A, MFRG98A, MFRE94A e MFRE98A *Basket 1/1 for models MFRG94A, MFRG98A, MFRE94A and MFRE98A*	27x36x14	
	A980166 Cestello 1/2 vasca per modelli MFRG94A, MFRG98A, MFRE94A2V, MFRE94A, MFRE94A2V e MFRE98A *Basket 1/2 for models MFRG94A, MFRG98A, MFRE94A2V, MFRE94A, MFRE94A2V and MFRE98A*	13x36x14	
	A770045 Cestello 1/2 vasca *Basket 1/2*	12x29,5x12	
	A980131 Vasca raccoglio olio per friggitrici monoblocco (20 litri) *Oil tank for manibloc fryers (20 liters)*	30x67x15,5	

	-23 Alimentazione speciale (230V / 3) *Special supply (230V / 3)*		***on the price list***

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

magistra Plus|900

Cuocipasta

Pasta cooker

La gamma di cuocipasta **MAGISTRA PLUS 900** si compone di modelli ad una o due vasche da 40 litri di capacità, con riscaldamento a gas o elettrico, versione monoblocco.

Affidabilità
- Piano di lavoro AISI 304 spessore 1 mm
- Vasche in AISI 316 anti-corrosione
- Vasche stampate e saldate in continuo

Prestazioni
- Bruciatore in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata

Facilità d'uso
- Imbutitura perimetrale per la raccolta di liquidi
- Invaso per raccolta amidi
- Scarico troppo-pieno per eliminazione amidi
- Angoli raggiati
- Sgocciolatoio grigliato posa-cestelli

*The **MAGISTRA PLUS 900** pasta cooker range consists of models with one or two tanks, capacity 40 liters, gas or electric heating, available as freestanding unit on closed stand.*

Reliability
- *AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm*
- *AISI 316 anti-corrosion deep drawn tank*
- *Moulded and continuous-welded tanks*

Performance
- *Stainless steel burner with self-stabilizing flame*

Ease of use
- *Moulded edge for collection of liquids*
- *Expansion zone for collecting starches*
- *Drain for starches removal*
- *Rounded corners*
- *Straining grid for baskets*

Monoblocco su armadio chiuso - *Free standing on closed stand*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Vasca *Tank Dim.*	Capacità Vasca *Tank capacity*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³
	MCPG94A 1 vasca cap.40 L cestelli non inclusi *1 tank cap. 40 L basket not included*	40x90x85	30,5x51x27,5	40	13,3	-	13,3	230V/1N 50/60Hz	57	0,5
	MCPG98A 2 vasche cap. 40 L cestelli non inclusi *2 tanks cap. 40 L basket not included*	80x90x85	30,5x51x27,5	40+40	13,3+13,3	-	26,6	230V/1N 50/60Hz	94	1

Accessori - *Accessories*

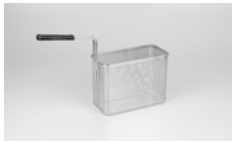
Modello *Model*	Prezzo *Prezzo*
	€
-23 Alimentazione speciale (230V / 3) *Special supply (230V / 3)*	**+3%** sul prezzo di listino *on the price list*

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Vasca *Tank Dim.*	Capacità Vasca *Tank capacity*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	
	MCPE94A 1 vasca cap.40 L cestelli non inclusi *1 tank cap. 40 L basket not included*	40x90x85	30,5x51x27,5	40	-	9	9	400V/3N 50Hz	51	0,5	
	MCPE98A 2 vasche cap. 40 L cestelli non inclusi *2 tanks cap. 40 L basket not included*	80x90x85	30,5x51x27,5	40+40	-	9+9	18	400V/3N 50Hz	81	1	

Accessori - *Accessories*

Cestello cuocipasta - *Basket for pasta cooker*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	€
	**A770049**	14,5x29x21,5	**115**
	A770050	49x29x21,5	**254**
	A800104	16x29x21,5	**118**
	A800105	24x29x21,5	**141**

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	
	A800108	ø 14,5 x H 20	
	B800003	14,5x16x21,5	
	B800004	14,5x16x21,5	
	B800007	33x29x21,5	

Combinazione cestelli cuocipasta

Basket per pasta cooker

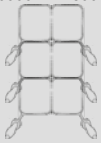
Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

A800104

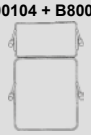
A800105

A770050

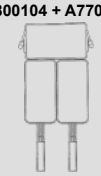
B800004 + B800003



A800104 + B800007



A800104 + A770049



A800108

Brasiere

Braising pan

La gamma di brasiere **MAGISTRA PLUS 900** si compone di modelli con riscaldamento a gas o elettrico, versione monoblocco. Vasca in ferro o in acciaio inox AISI 304 (modelli "VI"). Ribaltamento manuale.

Affidabilità
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm

Prestazioni
- Controllo termostatico della temperatura

Facilità d'uso
- Angoli raggiati
- Coperchio a tenuta, bilanciato
- Ampia maniglia frontale

*The **MAGISTRA PLUS 900** braising pan range consists of freestanding models with gas or electric heating. The tank has iron or stainless steel AISI 304 18/10 bottom ("VI" models). The tilting is manual.*

Reliability
- *AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm*

Performance
- *Thermostatic temperature control*

Ease of use
- *Rounded corners*
- *Sealed, balanced cover*
- *Large front handle*

Monoblocco ribaltabile / rovesciamento manuale - *Free standing tilting / manual turnover*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Vasca *Tank Dim.*	Cap. Vasca *Tank*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³
	MBRG98AF Vasca ferro cap. 80 L rovesciamento man. *Iron pan cap. 80 L, manual turnover*	80x90x85	79x69x20	80	20	0,02	20	230V/1N 50Hz	164	1,1
	MBRG98A Vasca inox cap. 80 L rovesciamento man. *S/S pan cap. 80 L, manual turnover*	80x90x85	79x69x20	80	20	0,02	20	230V/1N 50Hz	164	1,1
	MBRE98AF Vasca ferro cap. 80 L rovesciamento man. *Iron pan cap. 80 L, manual turnover*	80x90x85	79x69x20	80	-	12	12	400V/3N 50Hz	160	1,1
	MBRE98A Vasca inox cap. 80 L rovesciamento man. *S/S pan cap. 80 L, manual turnover*	80x90x85	79x69x20	80	-	12	12	400V/3N 50Hz	160	1,1

Accessori - *Accessories*

Modello *Model*	Prezzo *Prezzo*
	€
-23 Alimentazione speciale (230V / 3) *Special supply (230V / 3)*	**+3%** sul prezzo di listino *on the price list*

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

(GBRVI8 - EBRVI8)

Pentole

Boiling pan

La gamma di pentole **MAGISTRA PLUS 900** si compone di modelli di capacità 100/150 litri, con riscaldamento a gas o elettrico, versione monoblocco. Possibilità di riscaldamento diretto o indiretto. Funzione “sobbollitura” per le versioni a riscaldamento indiretto.

Affidabilità
- Piano di lavoro in AISI 304, spessore 1 mm
- Fondo della vasca in AISI 316 anti-corrosione
- Pressostato (modelli con riscaldamento indiretto)

Prestazioni
- Riscaldamento diretto o indiretto

Facilità d’uso
- Imbutitura perimetrale per la raccolta liquidi
- Coperchio a tenuta, bilanciato e maniglia laterale
- Filtro rubinetto scarico facilmente amovibile

*The **MAGISTRA PLUS 900** boiling pans range consists of 100/150 liters of capacity freestanding models with gas electric heating. Direct or indirect heating. “Simmer” function for both the indirect gas and electric versions.*

Reliability
- *AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm*
- *Anti-corrosion AISI 316 stainless steel tank’s bottom*
- *Pressure gauge (models with indirect heating)*

Performance
- *Direct or indirect heating*

Ease of use
- *Drawn edges for collecting liquids*
- *Sealed, balanced lid with side handle*
- *Easily removable drain filter*

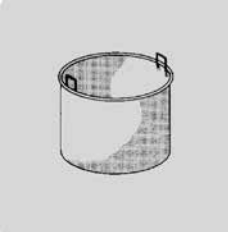
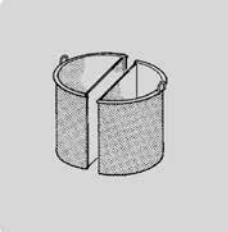
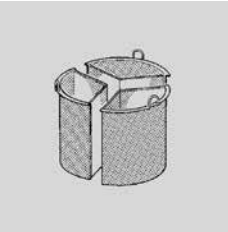
Monoblocco - *Free standing*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. pentola *Pan dimensions*	Cap. Pentola *Pan capacity*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(ØxH) cm	Lt	kW		Kg	m^3
	MPEG98A100 Riscaldamento diretto cap. 100 L. *Direct heating cap. 100 L.*	80x90x85	60x42	100	21	-	118	1,1
	MPEG98A150 Riscaldamento diretto cap. 150 L. *Direct heating cap. 150 L.*	80x90x85	60x54	150	21	-	123	1,1
	MPEG98A100I Riscaldamento indiretto cap. 100 L. *Indirect heating cap. 100 L.*	80x90x85	60x42	100	21	-	143	1,1
	MPEG98A150I Riscaldamento indiretto cap. 150 L. *Indirect heating cap. 150 L.*	80x90x85	60x54	150	21	-	148	1,1

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. pentola *Pan dimensions*	Cap. Pentola *Pan capacity*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(ØxH) cm	Lt	kW		Kg	m³
MPEE98A100I Riscaldamento indiretto cap. 100 L. *Indirect heating cap. 100 L.*	80x90x85	60x42	100	14,4	400V/3N 50Hz	128	1,1
MPEE98A150I Riscaldamento indiretto cap. 150 L. *Indirect heating cap. 150 L.*	80x90x85	60x54	150	14,4	400V/3N 50Hz	134	1,1

Accessori - *Accessories*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	n° settori *n° sectors*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	
	**A800052** Cestello colapasta 100 L *Colander basket 100 L*	Ø 50 x 41	1
	A800055 Cestello colapasta 150 L *Colander basket 150 L*	Ø 50 x 48	1
	**A800053** Cestello colapasta 100 L *Colander basket 100 L*	Ø 50 x 41	2
	A800056 Cestello colapasta 150 L *Colander basket 150 L*	Ø 50 x 48	2
	**A800054** Cesto colapasta 100 L *Colander basket 100 L*	Ø 50 x 41	3
	A800057 Cesto colapasta 150 L *Colander basket 150 L*	Ø 50 x 48	3
	-23 Alimentazione speciale (230V / 3) *Special supply (230V / 3)*		

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article number*

Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Bagnomaria

Bain-marie

La gamma di bagnomaria **MAGISTRA PLUS 900** si compone di modelli con riscaldamento elettrico, versione monoblocco.

Affidabilità
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Vasche stampate e saldate in continuo

Prestazioni
- Resistenze corazzate

Facilità d'uso
- Controllo tramite pressostato

*The **MAGISTRA PLUS 900** bain-marie range is consists of 2 freestanding electric models.*

Reliability
- *AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm*
- *Moulded and continuous-welded tanks*

Performance
- *Electric heating elements in armoured stainless steel*

Ease of use
- *Thermostat*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Vasca *Tank Dim.*	Capacità Vasca *Tank capacity*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*		kW	kW		Kg	m³	
Monoblocco su armadio aperto - *Free standing on open stand*										
	MBME94A 1 vasca GN 4/3 altezza 150 mm *1 tank GN 4/3* *height 150 mm*	40x90x85	31x69x16	GN 4/3	2,5	2,5	230V/1N 50Hz	45	0,5	
	MBME98A 1 vasca GN 8/3 altezza 150 mm *1 tank GN 8/3* *height 150 mm*	80x90x85	63x69x16	GN8/3	6	6	400V/3N 50Hz	68	1	

Accessori - *Accessories*

Bacinelle inox con coperchio per bagnomaria - *Stainless steel containers with lid*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*
	A800040 Cap. 20 L GN 1/1 *Cap. 20 L GN 1/1*	53x32,5x15
	A800041 Cap. 13 L GN 2/3 *Cap. 13 L GN 2/3*	35,5x32,5x15
	A800042 Cap. 9,5 L GN 1/2 *Cap. 9,5 L GN 1/2*	32,5x26,5x15
	A800043 Cap. 5 L GN 1/3 *Cap. 5 L GN 1/3*	32,5x17,5x15
	A800044 Cap. 2,3 L GN 1/6 *Cap. 2,3 L GN 1/6*	17,6x16,2x15

	-23 Alimentazione speciale (230V / 3) *Special supply (230V / 3)*	

Per ordini aggiungere -23 alla fine del codice - *To order, please add -23 at the end of the article*

Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Elementi neutri

Neutral worktop

La gamma **MAGISTRA PLUS 900** comprende elementi neutri di completamento in versione monoblocco. Il piano di lavoro è in acciaio AISI 304 e spessore di 1 mm. Versione con cassetto disponibile su modello mezzo modulo. Altezza moduli monoblocchi regolabile da 85 cm a 90 cm, con ampia escursione dei piedini fino ad avere altezza utile sottostante di 20 cm.

Affidabilità
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304, spessore 1 mm
- Solidi piedi regolabili in AISI 304

Facilità d'uso
- Cruscotto sagomato
- Modulo con ampio cassetto

*The **MAGISTRA PLUS 900** series comprise neutral worktops in freestanding versions. The worktop is AISI 304 18/10 stainless steel with thickness of 1 mm. Half module available with drawers version too. Adjustable mono-block module height from 85 cm to 90 with wide feet swing to reach a net underneath height to 20 cm for a comfortable cleaning.*

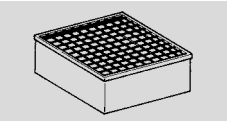
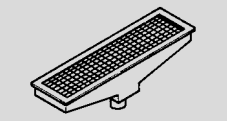
Reliability
- *AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm*
- *Adjustable strong feet in AISI 304*

Ease of use
- *Perfect allignement with other modules*
- *Module with large drawer*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Cassetto *Drawer*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*		Kg	m³
Monoblocco su armadio aperto - *Free standing on open stand*					
	MN94A	40x90x85		34	0,5
	MN94AC Con cassetto *With drawer*	40x90x85	•	40	0,5
	MN98A	80x90x85		51	1

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Kg	m^3	

Accessori di completamento basi armadiate - *Cupboard bases accessories*

	A777190 Kit cassettiera 2 cassetti GN 1/1 per vani a giorno monoblocco L.40 cm *Kit 2 drawers GN 1/1 for monobloc open cupboard L.40 cm*	40x66x21,5/44	15	0,09	
	A777188 Porta armadio 40 cm (1 porta) *Door for cupboard 40 cm (1 door)*	39x44x3,2	5	0,05	
	**B900001** Piletta sifonata verticale inox *Floor grate with basin S/S*	40x40x15			
	**B980001** Piletta sifonata verticale inox *Floor grate with basin S/S*	80x40x15			

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Resistenze Elettr. *Electric Elements*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	kW	Kg	m^3	€

Accessori di completamento basi armadiate - *Cupboard bases accessories*

	A777115 Guida laterale cromata vano armadio *Chromed lateral guide for cupboard*	58,5x2,5x38,5				
	A770011 Griglia vano armadio GN 1/1 *Cupboard shelf GN 1/1*	32,5x59x3				
	A770013 Griglia forno statico GN 2/1 *Static oven shelf GN 2/1*	53x62,5x4,7				
	A980129 Kit riscaldatore GN 1/1 per basi armadiate da L. 40 con griglia GN 1/1 inclusa *Kit heating group for cabinet GN 1/1 suitable for open counter bases W. 40 with GN 1/1 grid included*	23x59,5x5	0,8	5	0,05	
	A980130 Kit riscaldatore GN 2/1 per basi armadiate da L.70/80 con griglia GN 2/1 inclusa *Kit heating group for cabinet GN 2/1 suitable for open counter bases W. 70/80*	53x59,5x5	1,6	7	0,06	
	A777131 N. 2 ruota fissa inox *N. 2 s/s fixed caster*	Ø 10				
	A777132 N. 2 ruota girevole inox con freno *N. 2 s/s swivel caster with brake*	Ø 10				
	A980118 Kit 4 piedi (h. 50 mm) per installazione su zoccolatura piena (h.100 mm) *Kit 4 feet (h. 50 mm) for installation on a solid masonry plinth (h.100 mm)*					
	23 (230 V/ 3F) alimentazione speciale, da specificare al momento dell'ordine *special supply, to be specified at the order*					

MINIMA 600

Affidabile, compatta e funzionale

Reliable, compact and functional

MINIMA è pensata e progettata per garantire massima professionalità in piccoli spazi. La linea ***MINIMA 600*** snack è studiata per esigenze di ristorazione dove si devono ottenere grandi risultati in spazi contenuti. ***MINIMA*** è una gamma a libera installazione, completamente modulare, con la possibilità di appoggio su basi refrigerate, calde o neutre e con la predisposizione all'allacciamento di ogni singola macchina direttamente sul piano di lavoro. Sebbene in soli 60 cm di profondità, ***MINIMA*** offre prestazioni professionali per qualsiasi tipo di necessità. Compatta, facilmente trasportabile e facilmente pulibile, grazie ad angoli arrotondati, piani stampati e ai materiali di qualità utilizzati per la sua costruzione, ***MINIMA*** è il partner ideale per chi vuole flessibilità e professionalità allo stesso tempo.

- Fianchi e base in acciaio inox
- Piano di lavoro stampato in AISI 304
- Kit coprigiunto - perfetta accostabilità fra i moduli
- Griglie camino in acciaio inox

*The **MINIMA 600** snack line is designed to guarantee maximum performances in small spaces in order to get great results in compact spaces. **MINIMA** is a fully modular range with the possibility to be installed on refrigerated counter, cupboard bases, counter ovens. Each machine can be installed and connected directly on the worktop. Even though the depth is only 60 cm, **MINIMA** offers professional performances for every need. Compact, easy to be transported and easy to clean thanks to the rounded edges, moulded worktops and quality materials used to its building, **MINIMA** is the ideal partner to whom is looking for flexible and reliable equipment.*

- *Sides and base in stainless steel*
- *Moulded worktop in AISI 304 stainless steel*
- *Side panels with profile to cover fitting edge and align more than one unit*
- *Thick stainless steel chimneys*

Profondità: *60 cm*
Modularità: *40-60-100 cm*
Spessore del piano: *1 mm*

Depth: *60 cm*
Modularity: *40-60-100 cm*
Worktop thickness: *1 mm*

Cucine a Gas

Gas Ranges

La gamma di cucine a gas **MINIMA 600** si compone di modelli 2/4/6 fuochi disponibili nella versione su forno o nella versione top. Bruciatori estraibili in alluminio smaltato, da 2,7 kW e 3,15 kW.

Affidabilità
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm, a “tenuta”

Prestazioni
- Bruciatori estraibili in alluminio
- Bruciatore pilota protetto

Facilità d’uso
- Angoli raggiati
- Invaso stampato

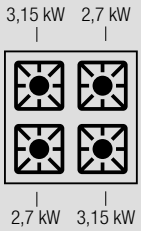
*The **MINIMA 600** gas ranges line consists of models with 2/4/6 burners available as freestanding unit on oven or top versions. Alluminium removable burners of 2,7 kW and 3,15 kW.*

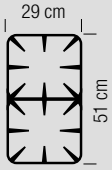
Reliability
- *AISI 304 stainless steel watertight pressed worktop, thickness 1mm*

Performance
- *Alluminium removable burners*
- *Protected pilot flame*

Ease of use
- *Rounded corners*
- *Watertight pressed worktop*

Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Forno *Oven Dim.*	Bruciatori *Burners*		Forno *Oven*		Pot. Grill *Grill power*	kW Tot. *Total kW*		Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	2,7 kW	3,15 kW	Gas kW	El. kW	kW	elettrica *electric*	gas *gas*		Kg	m³	
Monoblocco su forno - *Free standing with oven*													
G4SF6 4 fuochi valvolati, forno a Gas, grill elettrico n.1 A660043 incluso n.1 A660044 incluso *4 burners with safety valve, gas oven, electric grill n.1 A660043 included n.1 A660044 included*	60x60x85	46x42x32	2	2	2	-	1,8	1,8	13,7	230V/1N 50Hz	60	0,6	
G4SFE6 4 fuochi valvolati, forno elettrico ventilato, grill elettrico n.1 A660043 incluso n.1 A660044 incluso *4 burners with safety valve, ventilated electric oven, electric grill n.1 A660043 included n.1 A660044 included*	60x60x85	46x42x32	2	2	-	2,5	1,8	2,5	11,7	230V/1N 50Hz	57	0,6	

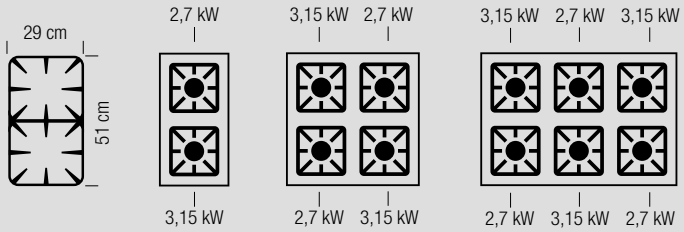




G4SF6, G4SFE6

MINIMA 600 Cucine a Gas - *Gas Ranges*

Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Forno *Oven Dim.*	Bruciatori *Burners*		Forno *Oven*		Pot. Grill *Grill power*	kW Tot. *Total kW*		Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	2,7 kW	3,15 kW	Gas kW	El. kW	kW	elettrica *electric*	gas *gas*		Kg	m³	€
Monoblocco su forno - *Free standing with oven*													
G6SFA6 6 fuochi valvolati, forno a Gas, grill elettrico n.1 A660043 incluso n.1 A660044 incluso *6 burners with safety valve, gas oven, electric grill n.1 A660043 included n.1 A660044 included*	100x60x85	46x42x32	3	3	2	-	1,8	1,8	19,6	230V/1N 50Hz	80	0,9	
Top - *Top*													
G2S6 2 fuochi valvolati *2 burners with safety valve*	40x60x27	-	1	1	-	-	-	-	5,85	-	22	0,2	
G4S6 4 fuochi valvolati *4 burners with safety valve*	60x60x27	-	2	2	-	-	-	-	11,7	-	30	0,3	
G6S6 6 fuochi valvolati *6 burners with safety valve*	100x60x27	-	3	3	-	-	-	-	17,55	-	44	0,4	



Accessori - *Accessories*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	kg	m^3	€
	A660043 Griglia forno *Oven grid*	45x36x1,5	-	-	
	A660044 Teglia smaltata *Enamelled pan*	45x39x2,5	-	-	

MINIMA 600

Cucine elettriche

Electric Ranges

La gamma di cucine elettriche **MINIMA 600** si compone di modelli 2/4 piastre, disponibili nella versione monoblocco su forno e nella versione top. Piastre in ghisa tonde da 1,5 e 2,6 kW.

Affidabilità
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm

Prestazioni
- Piastre a riscaldamento rapido

Facilità d'uso
- Angoli raggiati
- Invaso stampato
- Dispositivo sicurezza anti-surriscaldamento

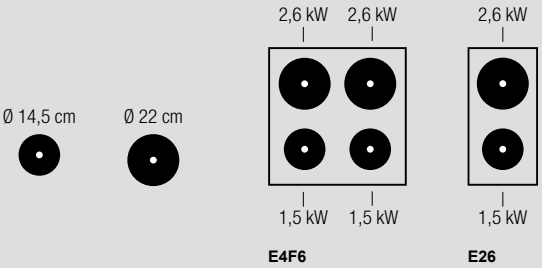
*The **MINIMA 600** electric range consists of models with 2/4 plates available as freestanding unit on oven or top versions. Cast iron round plates of 1,5 and 2,6 kW.*

Reliability
- *AISI 304 stainless steel watertight worktop, thickness 1 mm*

Performance
- *Fast heating hot plates*

Ease of use
- *Rounded corners*
- *Watertight pressed worktop*
- *Anti-overheating safety device*

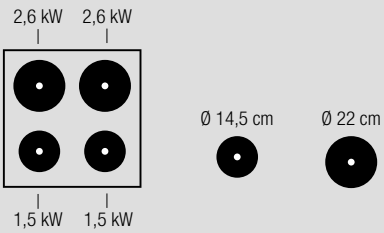
	Modello *Model*	**Dim.** *Dim.*	**Dim. Forno** *Oven Dim.*	**Piastre** *Plates*		**Forno** *Oven*		**Pot. Grill** *Grill power*	**kW Tot.** *Total kW*	**Aliment.** *Supply*	**P. Lordo** *Gross W.*	**Volume** *Volume*	**Prezzo** *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	1,5 kW	2,6 kW	Gas kW	El. kW	kW	kW		Kg	m³	
Monoblocco su forno - *Free standing with oven*													
	E4F6 4 piastre con forno ventilato e grill elettrico n.1 A660043 incluso n.1 A660044 incluso *4 plates on electric oven* *n.1 A660043 included* *n.1 A660044 included*	60x60x85	46x42x32	2	2	-	2,5	1,8	10,7	400V/3N 50/60Hz	60	0,6	
Top - *Top*													
	E26 2 piastre tonde *2 round plates*	40x60x27	-	1	1	-	-	-	4,1	400V/3N 50/60Hz	21	0,2	



	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Forno *Oven Dim.*	Piastre *Plates*		Forno *Oven*		Pot. Grill *Grill power*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	1,5 kW	2,6 kW	Gas kW	El. kW	kW	kW		Kg	m³	€
	E46 4 piastre tonde *4 round plates*	60x60x27	-	2	2	-	-	-	8,2	400V/3N 50/60Hz	29	0,3	

Accessori - *Accessories*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	kg	m³	€
	A660043 Griglia forno *Oven grid*	45x36x1,5	-	-	
	A660044 Teglia smaltata *Enamelled pan*	45x39x2,5	-	-	



E46

Cucine in vetroceramica top

Glass ceramic top

La gamma dei piani in vetro ceramica di **MINIMA 600** comprende moduli con riscaldamento ad infrarosso da 2 o 4 zone.

Affidabilità
- Piano di lavoro AISI 304 spessore 1 mm a “tenuta”

Prestazioni
- Riscaldamento ad infrarossi con regolazione indipendente delle singole zone di cottura

Facilità d’uso
- Superficie totalmente piana
- Controllo indipendente delle singole aree di cottura

*The **MINIMA 600** glass ceramic top range includes modules with 2 or 4 infrared heating zones.*

Reliability
- *AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm*

Performance
- *Heating proportional to the contact surface*

Ease of use
- *Totally flat surface*
- *Independent control of the individual cooking areas*

Top - *Top*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Piastra *Plate*		kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	1,8 kW	2,5 kW	kW		Kg	m³	€
	EVC26 2 piastre elettriche *2 electric plates*	40x60x27	1	1	4,3	400V/3N 50/60Hz	23	0,2	
	EVC46 4 piastre elettriche *4 electric plates*	60x60x27	2	2	8,6	400V/3N 50/60Hz	31	03	

Fry top

Fry top

La gamma di frytop **MINIMA 600** offre modelli per cotture a contatto, con piastre in acciaio satinato lisce, rigate, lisce e rigate, e con finitura al cromo, sia in versioni 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento elettrico o a gas, tutti con controllo termostatico della temperatura di lavoro.

Affidabilità
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Paraspruzzi in acciaio inox AISI 304
- Spessore piastra 12 mm

Prestazioni
- Controllo termostatico della temperatura

Facilità d'uso
- Piastra inclinata
- Capiente cassetto raccolta
- Bruciatori/elementi riscaldanti indipendenti

*The **MINIMA 600** frytop range consists of models for contact cooking. Smooth, ribbed or mixed cooking surface, also chrome finished, with different modular width (half or full unit), with electric or gas heating, all with thermostatic temperature control.*

Reliability
- *AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm*
- *AISI 304 stainless steel back-splash*
- *Hotplate thickness 12 mm*

Performance
- *Thermostatic temperature control*

Ease of use
- *Gently sloping hotplate*
- *Grease collection drawer*
- *Independent burners/heating elements*

Top - *Top*

	Modello *Model*	Piastra di cottura *Cooking plate*			Dim. *Dim.*	Piano *Hotplate*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		Liscia *Smooth*	Rigata *Lined*	Cromata *Chromed*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	kW	kW	kW		Kg	m³	€
	GFT46L Piastra liscia *Smooth plate*	●			40x60x27	40x51x1,2	5,1	-	5,1	-	43	0,2	
	GFT46LC Piastra liscia cromata *Chromed smooth plate*	●		●	40x60x27	40x51x1,2	5,1	-	5,1	-	43	0,2	

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop

MINIMA 600 Fry top - *Fry top*

	Modello *Model*	Piastra di cottura *Cooking plate*			Dim. *Dim.*	Piano *Hotplate*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		Liscia *Smooth*	Rigata *Lined*	Cromata *Chromed*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	kW	kW	kW		Kg	m³	€
	GFT46R Piastra rigata *Lined plate*		●		40x60x27	40x51x1,2	5,1	-	5,1	-	43	0,2	
	GFT66L Piastra liscia *Smooth plate*	●			60x60x27	60x51x1,2	10,2	-	10,2	-	59	0,3	
	GFT66LC Piastra liscia cromata *Chromed smooth plate*	●		●	60x60x27	60x51x1,2	10,2	-	10,2	-	59	0,3	
	GFT66R Piastra rigata *Lined plate*		●		60x60x27	60x51x1,2	10,2	-	10,2	-	59	0,3	
	GFT66LR Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata *1/2 smooth and 1/2 lined plate*	●	●		60x60x27	60x51x1,2	10,2	-	10,2	-	59	0,3	

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop

	Modello *Model*	Piastra di cottura *Cooking plate*			Dim. *Dim.*	Piano *Hotplate*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		Liscia *Smooth*	Rigata *Lined*	Cromata *Chromed*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	kW	kW	kW		Kg	m³	€
	GFT66LRC Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata cromata *1/2 smooth and 1/2 lined chromed plate*	●	●	●	60x60x27	60x51x1,2	10,2	-	10,2	-	59	0,3	
	GFT106L Piastra liscia *Smooth plate*	●			100x60x27	100x51x1,2	15,3	-	15,3	-	93	0,4	
	GFT106LC Piastra liscia cromata *Chromed smooth plate*	●		●	100x60x27	100x51x1,2	15,3	-	15,3	-	93	0,4	
	EFT46L Piastra liscia *Smooth plate*	●			40x60x27	40x51x1,2	-	5	5	400V/3N 50/60z	40	0,2	
	EFT46LC Piastra liscia cromata *Chromed smooth plate*	●		●	40x60x27	40x51x1,2	-	5	5	400V/3N 50/60z	40	0,2	

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop

MINIMA 600 **Fry top** - *Fry top*

	Modello *Model*	Piastra di cottura *Cooking plate*			Dim. *Dim.*	Piano *Hotplate*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		Liscia *Smooth*	Rigata *Lined*	Cromata *Chromed*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	kW	kW	kW		Kg	m³	€
	EFT46R Piastra rigata *Lined plate*		●		40x60x27	40x51x1,2	-	5	5	400V/3N 50/60z	40	0,2	
	EFT66L Piastra liscia *Smooth plate*	●			60x60x27	60x51x1,2	-	7,5	7,5	400V/3N 50/60z	55	0,3	
	EFT66LC Piastra liscia cromata *Chromed smooth plate*	●		●	60x60x27	60x51x1,2	-	7,5	7,5	400V/3N 50/60z	55	0,3	
	EFT66R Piastra rigata *Lined plate*		●		60x60x27	60x51x1,2	-	7,5	7,5	400V/3N 50/60z	55	0,3	
	EFT66LR Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata *1/2 smooth and 1/2 lined plate*	●	●		60x60x27	60x51x1,2	-	7,5	7,5	400V/3N 50/60z	55	0,3	

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop

Modello *Model*	Piastra di cottura *Cooking plate*			Dim. *Dim.*	Piano *Hotplate*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
	Liscia *Smooth*	Rigata *Lined*	Cromata *Chromed*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	kW	kW	kW		Kg	m³	€
EFT66LRC Piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata cromata *1/2 smooth and 1/2 lined chromed plate*	●	●	●	60x60x27	60x51x1,2	-	7,5	7,5	400V/3N 50/60z	55	0,3	
EFT106L Piastra liscia *Smooth plate*	●			100x60x27	100x51x1,2	-	12,5	12,5	400V/3N 50/60z	87	0,4	
EFT106LC Piastra liscia cromata *Chromed smooth plate*	●		●	100x60x27	100x51x1,2	-	12,5	12,5	400V/3N 50/60z	87	0,4	

Accessori - *Accessories*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	kg	m³	€
	A660038 Paraspruzzi amovibile per G/EFT46 *Removable back-splash for G/EFT46*	40x60x8,5	-	-	
	A660039 Paraspruzzi amovibile per G/EFT66 *Removable back-splash for G/EFT66*	60x60x8,5	-	-	
	A660040 Paraspruzzi amovibile per G/EFT106 *Removable back-splash for G/EFT106*	100x60x8,5	-	-	

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Frytop cromati - Chromed Frytop

MINIMA 600

Griglia pietralavica

Charcoal grill

La gamma di griglie pietra lavica **MINIMA 600** si compone di modelli sia 1/2 modulo che modulo intero, con funzionamento a gas, nella versione top. Griglia/piano cottura in acciaio inox AISI 304, regolabile in altezza tramite due leve frontali.

Affidabilità
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm

Prestazioni
- Bruciatori indipendenti (moduli interi)

Facilità d'uso
- Griglia cottura regolabile in altezza
- Cassetto raccolta grassi

*The **MINIMA 600** charcoal grill range consists of both 1/2 or full module models, gas heating, available as top version. AISI 304 stainless steel cooking top grid, with adjustable height by means of front levers.*

Reliability
- *AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm*

Performance
- *Independent burners (full modules)*

Ease of use
- *Adjustable height cooking grill*
- *Stainless steel removable drawer for grease collection*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Griglia *Grid*	Bruciatori *Burners*	kW Tot. *Total kW*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	cm	7 kW	kW	Kg	m³	€
Top - *Top*								
	GPL46 Griglia per carne *Grill-meat plate*	40x60x27	35,5x46x1	1	7	41	0,2	
	GPL46P Griglia per pesce *Grill-fish plate*	40x60x27	35,5x46x1	1	7	41	0,2	

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Griglia *Grid*	Bruciatori *Burners*	kW Tot. *Total kW*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	cm	7 kW	kW	Kg	m^3	€
	GPL86 Griglia per carne *Grill-meat plate*	80x60x27	35,5x46x1 (x2)	2	14	70	0,37	
	GPL86P Griglia per pesce *Grill-fish plate*	80x60x27	35,5x46x1 (x2)	2	14	70	0,37	

Accessori - *Accessories*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Kg	
	A800100 Sacco pietra lavica *Lavastone sack*	-	6	

Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

MINIMA 600

Friggitrici

Fryers

La gamma di friggitrici MINIMA 600 si compone di modelli ad una o due vasche, con riscaldamento a gas od elettrico, disponibili nella versione top.Termostato di sicurezza e regolazione termostatica della temperatura dell'olio (90-190 °C).

Affidabilità
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Vasche stampate e saldate in continuo

Prestazioni
- Bruciatore in ghisa ad altissimo rendimento
- Arresto in caso di surriscaldamento

Facilità d'uso
- Ampia zona fredda
- Termostato di sicurezza
- Resistenze elettriche ribaltabili

The MINIMA 600 fryers range consists of models with one or two tanks, gas or electric heating, available as top versions. Safety thermostat and thermostatic oil temperature regulation (90-190 °C).

Reliability
- *AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm*
- *Moulded and continuous welded tanks*

Performance
- *High output cast iron burner*
- *Shut-off in case of overheating*

Ease of use
- *Large cold zone*
- *Safety thermostat*
- *Tilting electrical heating elements*

Top - *Top*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Vasca *Tank Dim.*	Capacità Vasca *Tank capacity*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	
	GF46 1 vasca cap. 8 L 1 cestello A660019 2 cestelli A660018 *1 bowl cap.8 L* *1 basket A660019* *2 baskets A660018*	40x60x27		8	7,4	-	7,4	-	30	0,2	
	GF66 2 vasche cap. 8+8 L 2 cestelli A660018 *2 bowls cap.8+8 L* *2 baskets A660018*	60x60x27		8+8	7,4+7,4	-	14,8	-	47	0,3	

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Vasca *Tank Dim.*	Capacità Vasca *Tank capacity*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€
	EF46 1 vasca cap. 10 L 1 cestello A660019 2 cestelli A660018 *1 bowl cap.10 L* *1 basket A660019* *2 baskets A660018*	40x60x27		10	-	9	9	400V/3N 50/60z	28	0,2	
	EF66 2 vasche cap. 10+10 L 2 cestelli A660018 *2 bowls cap.10+10 L* *2 baskets* A660018	60x60x27		10+10	-	9+9	18	400V/3N 50/60z	41	0,3	

Accessori - *Accessories*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Kg	€

Cesti per friggitrici - *Basket for fryers*

	A660018 Cestello 1/2 vasca per modelli GF46, GF66, EF46 e EF66 *Basket 1/2 bowl for models GF46, GF66, EF46 and EF66*	11,5x29x12		
	A660019 Cestello vasca intera per modelli GF46, GF66, EF46 e EF66 *Basket whole tank for models GF46, GF66, EF46 and EF66*	22,5x28x11,5		

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

(A660018 - A660019)

MINIMA 600

Scaldapatate

Chip scuttle

MINIMA 600 offre un modello scaldapatate in versione top dotato di resistenze in ceramica per mantenimento calore.

Affidabilità
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Vasche stampate e saldate in continuo

MINIMA 600 *offers a model of chip scuttle, top version, with electric ceramic heating elements to maintain heating.*

Reliability
- *AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm*
- *Moulded and continuously welded tanks*

	Modello *Model*	**Dim.** *Dim.*	**Dim. Vasca** *Tank Dim.*	**kW Tot.** *Total kW*	**Aliment.** *Supply*	**P. Lordo** *Gross W.*	**Volume** *Volume*	**Prezzo** *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	kW		Kg	m^3	
Top - *Top*								
	ECC46 Scaldapatate elettrico *Electric chip scuttle*	40x60x27		1	230V/1N 50Hz	22	0,2	

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Cuocipasta

Pasta cooker

La gamma di cuocipasta **MINIMA 600** si compone di modelli top ad una vasca da 25 litri di capacità, con riscaldamento a gas od elettrico.

Affidabilità
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Vasche in AISI 316 anti-corrosione
- Vasche stampate e saldate in continuo

Prestazioni
- Bruciatore in acciaio inox a fiamma auto-stabilizzata

Facilità d'uso
- Imbutitura perimetrale per la raccolta di liquidi
- Invaso per raccolta amidi
- Scarico troppo-pieno per eliminazione amidi
- Angoli raggiati
- Sgocciolatoio grigliato posa-cestelli

*The **MINIMA 600** pasta cooker range consists of top models with one tank of 25 liters of capacity, gas or electric heating.*

Reliability
- *AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm*
- *AISI 316 anti-corrosion deep drawn tank*
- *Moulded and continuous-welded tanks*

Performance
- *Stainless steel burner with self-stabilizing flame*

Ease of use
- *Moulded edge for collection of liquids*
- *Large zone for collecting starches*
- *Drain for starches removal*
- *Rounded corners*
- *Straining grid for baskets*

Top - *Top*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Vasca *Tank Dim.*	Capacità Vasca *Tank capacity*	Bruciatori *Burners*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€
	GC66/SC 1 vasca cap. 25 L cestelli non inclusi *1 tank cap. 25 L basket not included*	60x60x27		25	11	-	11	-	35	0,3	
	EC66/SC 1 vasca cap. 25 L cestelli non inclusi *1 tank cap. 25 L basket not included*	60x60x27		25	-	9	9	400V/3N 50/60z	35	0,3	

Accessori - *Accessories*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Kg	€
	Cestello cuocipasta - *Basket for pasta cooker*			
	A660025	11,5x30x12,5		
	A660027	11,5x15x12,5		

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

MINIMA 600

Bagnomaria

Bain-marie

La gamma di bagnomaria **MINIMA 600** si compone di modelli con riscaldamento elettrico e gas. Versione top.

Affidabilità
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Vasche stampate e saldate in continuo

Prestazioni
- Resistenze corazzate

Facilità d'uso
- Controllo tramite termostato

*The **MINIMA 600** bain-marie range consists of electric and gas models. Top version.*

Reliability
- *AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm*
- *Moulded and continuous-welded tanks*

Performance
- *Electric heating elements in armoured stainless steel*

Ease of use
- *Thermostat control*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Vasca *Tank Dim.*	Capacità Vasca *Tank capacity*	Bruciatori *Burners*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*		kW	kW		Kg	m³	€
Top - *Top*										
	GBM46 1 vasca GN 1/2 + 1/3 (bacinelle escluse) *1 bowl GN 1/2 + 1/3 (without basins)*	40x60x27		GN 1/2 + GN 1/3	2,15	2,15	-	22	0,2	
	GBM66 1 vasca GN 1/1 + 1/4 + 1/4 (bacinelle escluse) *1 bowl GN 1/1 + 1/4 + 1/4 (without basins)*	60x60x27		GN 1/1 + GN 1/4 + GN 1/4	5	5	-	29	0,3	

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Vasca *Tank Dim.*	Capacità Vasca *Tank capacity*	Resistenze Elettr. *Electric elements*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*		kW	kW		Kg	m³	€
	EBM46 1 vasca GN 1/2 + 1/3 (bacinelle escluse) *1 bowl GN 1/2 + 1/3* *(without basins)*	40x60x27		GN 1/2 + GN 1/3	1,53	1,53	230V/1N 50/60Hz	23	0,2	
	EBM66 1 vasca GN 1/1 + 1/4 + 1/4 (bacinelle escluse) *1 bowl GN 1/1* *+ 1/4 + 1/4* *(without basins)*	60x60x27		GN 1/1 + GN 1/4 + GN 1/4	3,06	3,06	230V/1N 50/60Hz	30	0,3	

Accessori - *Accessories*

Bacinella inox con coperchio per bagnomaria - *Stainless steel container with lid*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	
	A800040 Cap. 21 L GN 1/1 *Cap. 21 L GN 1/1*	53x32,5x15	
	A800042 Cap. 9,5 L GN 1/2 *Cap. 9,5 L GN 1/2*	32,5x26,5x15	
	A800043 Cap. 5 L GN 1/3 *Cap. 5 L GN 1/3*	32,5x17,5x15	
	A800071 Cap. 4,1 L GN 1/4 *Cap. 4,1 L GN 1/4*	26,5x16,2x15	

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Elementi neutri

Neutral worktop

La gamma di elementi neutri **MINIMA 600** si compone di modelli top, con cassetto.

Affidabilità
- Piano di lavoro acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Solidi piedi regolabili in AISI 304

Facilità d'uso
- Cruscotto sagomato
- Modulo con ampio cassetto (solo monoblocco)

*The **MINIMA 600** neutral worktop range consists of top models, with drawers.*

Reliability
- *AISI 304 stainless steel worktop, thickness 1 mm*
- *AISI 304 strong feet, adjustable*

Ease of use
- *Shaped front*
- *Module with large drawer (only monobloc)*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Cassetto *Drawer*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*		Kg	m³	€
Top - *Top*						
	N46C Elemento neutro con cassetto cm 40 *Neutral element with drawer cm 40*	40x60x27	●	22	0,2	
	N66C Elemento neutro con cassetto cm 60 *Neutral element with drawer cm 60*	60x60x27	●	27	0,3	

Basi refrigerate

Refrigerated bases

La gamma di basi refrigerate ventilate **MINIMA 600** si compone di modelli con 2/3 cassetti o 2/3 porte. Predisposti a supportare elementi di cottura. T° interna -2/+10 °C.

Affidabilità
- Struttura in acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Solidi piedi regolabili in AISI 304

*The **MINIMA 600** range of ventilated refrigerated bases consistes of models with 2/3 drawers or 2/3 doors. They are designed to carry cooking top units. Compartment T° -2/+10 °C*

Reliability
- *AISI 304 stainless steel structure, thickness 1 mm*
- *AISI 304 strong feet, adjustable*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	kW Tot. *Total kW*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	kW		Kg	m³	€
	BR2C6 2 cassetti *2 drawers*	120x53,5x57	0,5	230V/1N 50Hz*	90	0,6	
	BR2P6 2 porte *2 doors*	120x53,5x57	0,5	230V/1N 50Hz*	80	0,6	
	BR3C6 3 cassetti *3 drawers*	160x53,5x57	0,5	230V/1N 50Hz*	110	0,7	
	BR3P6 3 porte *3 doors*	160x53,5x57	0,5	230V/1N 50Hz*	100	0,7	

* Modello disponibile anche 60 Hz 230-380V. Richiedere al momento dell'ordine. Sovrapprezzo +10%

** Model available also 60 Hz 230-380V. To be required when ordering. Surcharge +10%*

Basi armadiate

Support / cupboards bases

La gamma di basi armadiate **MINIMA 600** si compone di modelli con varie misure. Predisposti a supportare elementi di cottura.

Affidabilità
- Struttura in acciaio inox AISI 304 spessore 1 mm
- Solidi piedi regolabili in AISI 304

*The **MINIMA 600** cupboard bases consists of models with different measures. They are designed to carry cooking top units.*

Reliability
- *AISI 304 stainless steel structure, thickness 1 mm*
- *AISI 304 strong feet, adjustable*

Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Kg	m^3	
NSA46 Supporto armadiato cm 40 *Open counter cm 40*	40x51x58	15	0,2	
NSA66 Supporto armadiato cm 60 *Open counter cm 60*	60x51x58	18	0,3	
NSA76 Supporto armadiato cm 70 *Open counter cm 70*	70x51x58	19	0,3	
NSA86 Supporto armadiato cm 80 *Open counter cm 80*	80x51x58	20	0,37	
NSA106 Supporto armadiato cm 100 *Open counter cm 100*	100x51x58	30	0,4	
NSA126 Supporto armadiato cm 120 *Open counter cm 120*	120x51x58	33	0,5	
NSA146 Supporto armadiato cm 140 *Open counter cm 140*	140x51x58	36	0,5	

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Kg	m^3	

Accessori di completamento basi armadiate - *Cupboard bases accesories*

	A660009 Porta armadio destra e sinistra 40 cm per NSA46 *Right and left door for cupboard 40 cm for NSA46*	39,5x41,5x3	3,2	0,05	
	A660011 Gruppo porta armadio 60 cm per NSA66 (2 porte) *Group door for cupboard 60 cm for NSA66 (2 doors)*	29,5x41,5x3	4,5	0,06	
	A660042 Gruppo porta armadio 70 cm per NSA76 (2 porte) *Group door for cupboard 70 cm for NSA76 (2 doors)*	34,5x41,5x3	5	0,06	
	A660012 Gruppo porta armadio 80 cm per NSA86 (2 porte) *Group door for cupboard 80 cm for NSA86 (2 doors)*	39,5x41,5x3	5,6	0,06	
	A660013 Gruppo porta armadio 100 cm per NSA106 (3 porte) *Group door for cupboard 100 cm for NSA106 (3 doors)*		7	0,07	
	A660014 Gruppo porta armadio 120 cm per NSA126 (3 porte) *Group door for cupboard 120 cm for NSA126 (3 doors)*		8	0,07	
	A660015 Gruppo porta armadio 140 cm per NSA146 (4 porte) *Group door for cupboard 140 cm for NSA146 (4 doors)*		9,3	0,07	
	A660016 Kit cassettiera 2 cassetti GN 1/1 *Pair of drawers GN 1/1*	30,8x47x10,5			
	A660017 Kit cassettiera 2 cassetti GN 2/1 *Pair of drawers GN 2/1*	50,8x47x10,5			
	A980118 Kit 4 piedi (h. 50 mm) per installazione su zoccolatura piena (h.100 mm) *Kit 4 feet (h. 50 mm) for installation on a solid masonry plinth (h.100 mm)*				
	A660020 Coprigiunto Minima *Minima butt strap*				

Attrezzature stand alone

Stand alone equipment

Attrezzature di cottura indipendenti composte da fornelloni da pavimento, friggitrici elettriche da banco, pasticceria e monoblocco, friggitrici a gas monoblocco e salamandre.

Stand alone cooking equipment consist of stockpot stove flooring, electric fryer bench type, confectionary and freestanding, gas freestanding fryers and salamander.

	Modello *Model*	**Dim.** *Dim.*	**Potenza** *Power*		**Aliment.** *Supply*	**P. Lordo** *Gross W.*	**Volume** *Volume*	**Prezzo** *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Gas kW	El. kW		Kg	m^3	
Fornelloni a pavimento - *Gas/electric stockpot stove flooring*								
	FP01V Gas / 1 fuoco valvolato *Gas / 1 burner with safety valve*	58x58x52	12	-	-	30	0,28	
	EFP01 Elettrico / 1 piastra *Electric / 1 plate*	58x58x52	-	5	400V3N 50Hz	30	0,28	

Friggitrici elettriche da banco - *Electric fryer bench type*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Vasca *Tank Dim.*	Capacità Vasca *Tank capacity*	Potenza *Power*		Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Lt	Gas kW	El. kW		Kg	m^3	
	EF6BM Monofase / 1 cestello *Singlephase / 1 basket*	29x52x29,5/43,5	23x25x27	5-6	-	3	230V/1N 50Hz	11	0,06	
	EF8BM Monofase / 1 cestello *Singlephase / 1 basket*	29x52x29,5/43,5	23x29,5x27	8-9	-	3	230V/1N 50Hz	12	0,07	
	EF8B Trifase / 1 cestello *Threephase / 1 basket*	29x55x29,5	23x29,5x27	8-9	-	6	400V/3N 50Hz	13	0,07	
	EF12B Trifase / 1 cestello *Threephase / 1 basket*	37,5x65,5x31/45	27,5x33x28	10-12	-	9	400V/3N 50Hz	18	0,12	
	EF6+6BM Monofase / 2 cestelli *Singlephase / 2 baskets*	58x52x29,5/43,5	23x25x27	5-6 + 5-6	-	3 + 3	230V/1N 50Hz	19	0,12	
	EF8+8B Trifase / 2 cestelli *Threephase / 2 baskets*	58x52x29,5	23x29,5x27	8-9 + 8-9	-	6 + 6	400V/3N 50Hz	20	0,15	
	EF12+12B Trifase / 2 cestelli *Threephase / 2 baskets*	75x65,5x31/45	27,5x33x28	10-12 + 10-12	-	9 + 9	400V/3N 50Hz	32	0,24	

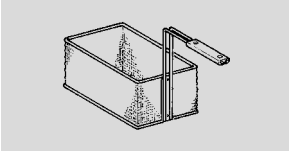
Friggitrici elettriche da banco pasticceria - *Electric fryer bench type confectionery*

	EF20BP Trifase / 1 cestello *Threephase / 1 basket*	75x67,5x26	58x32x22	18-20	-	9	400V/3N 50Hz	24	0,2	
	EF60BP Trifase / 1 cestello *Threephase / 1 basket*	75x77,5x26	62x42x22	34-37	-	9	400V/3N 50Hz	29	0,23	

Apparecchi vari di cottura - *Equipment for cooking*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Vasca *Tank Dim.*	Capacità Vasca *Tank capacity*	Potenza *Power*		Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Lt	Gas kW	El. kW		Kg	m^3	
Friggitrici elettriche monoblocco - *Electric standing fryers*										
	EF12S Trifase / 1 vasca / 1 cestello *Threephase / 1 bowl / 1 basket*	37,5x65,5x84,5/98,5	27,5x33x29	12-14	-	9	400V/3N 50Hz	29	0,25	
	EF25S Trifase / 1 cestello *Threephase / 1 basket*	37,5x75,5x84,5/98,5	27,5x43x29	18-20	-	12	400V/3N 50Hz	32	0,3	
	EF12+12S Trifase / 2 vasche / 2 cestelli *Threephase / 2 bowls / 2 baskets*	75x65,5x84,5/98,5	27,5x33x29	12-14 + 12-14	-	9 + 9	400V/3N 50Hz	55	0,5	
	EF25+25S Trifase / 2 vasche / 2 cestelli *Threephase / 2 bowls / 2 baskets*	75x75,5x84,5/98,5	27,5x43x29	18-20 + 18-20	-	12 + 12	400V/3N 50Hz	60	0,6	
Friggitrici gas monoblocco - *Gas standing fryers*										
	GF15S 1 vasca / 1 cestello *1 bowl / 1 basket*	37,5x65x110	25x33x34,5	14	13	-	-	44	0,26	
	GF25S 1 vasca 17,5 L / 1 cestello *1 bowl 17,5 L / 1 basket*	37,5x75x110	25x43x34,5	17,5	14	-	-	47	0,3	
	GF15+15S 2 vasche / 2 cestelli *2 bowls / 2 baskets*	75x65x110	25x33x34,5	14 + 14	13 + 13	-	-	81	0,52	
	GF25+25S 2 vasche / 2 cestelli *2 bowls / 2 baskets*	75x75x110	25x43x34,5	17,5 + 17,5	14 + 14	-	-	86	0,6	

Accessori per friggitrici - *Fryers accessories*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	
	AFI0004 Vasca raccogli olio per friggitrice GF15+15S / EF12+12S *Oil tank for fryer GF15+15S / EF12+12S*	-	
	AFI0003 Vasca raccogli olio per friggitrice GF25+25S / EF25+25S *Oil tank for fryer GF25+25S / EF25+25S*	-	
	**161778** Cestello per EF6 *Basket for EF6*	14x20x10,5	
	161850 Cestello per EF8 *Basket for EF8*	19x24,5x10,5	
	161745 Cestello per EF12 e GF15 *Basket for EF12 and GF15*	23,5x27,5x10,5	
	162057 Cestello per EF25 e GF25 *Basket for EF25 and GF25*	23,5x38,5x10,5	**148**
	165918 Cestello per EF20BP *Basket for EF20BP*	56x27,5x10,5	
	165919 Cestello per EF60BP *Basket for EF60BP*	60x40x10,5	

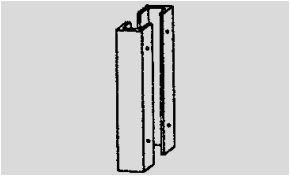
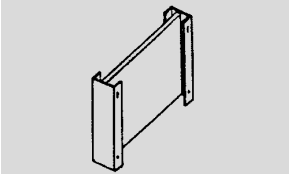
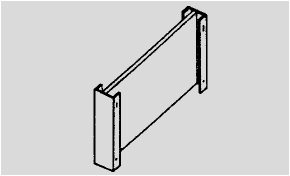
Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Salamandre - *Salamanders*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.* (LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Potenza *Power* Gas kW	El. kW	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.* Kg	Volume *Volume* m³	Prezzo *Price*
	SAG660 Gas / regolabile in altezza *Gas / adjustable height*	75x40x460	5,8	-	-	23	0,25	
	SAE641 Elettrica / regolabile in altezza *Electric / adjustable height*	56x40x40	-	2	230V/1 50/60Hz	42	0,4	
	SAE651 Elettrica / regolabile in altezza *Electric / adjustable height*	76x40x40	-	4	400V/3N 50/60Hz	23	0,25	
	SAE651M Elettrica / regolabile in altezza *Electric / adjustable height*	76x40x40	-	2	230V/1 50/60Hz	23	0,25	
	SAE541 Elettrica / regolabile in altezza *Electric / adjustable height*	40x51x50	-	2	230V/1 50/60Hz	51	0,33	
	SAE561 Elettrica / regolabile in altezza *Electric / adjustable height*	60x51x50	-	4	400V/3N 50/60Hz	51	0,33	
	SAE561M Elettrica / regolabile in altezza *Electric / adjustable height*	60x51x50	-	4	230V/1 50/60Hz	51	0,33	
	SAE581 Elettrica / regolabile in altezza *Electric / adjustable height*	80x45x50	-	6	400V/3N 50/60Hz	42	0,4	
	SET1 Elettrica / regolabile in altezza *Electric / adjustable height*	54x40x39	-	2	230V/1N 50/60Hz	22	0,1	
	SET2 Elettrica / regolabile in altezza *Electric / adjustable height*	79x40x39	-	4	400V/3N 50/60Hz	30	0,2	
	SET2M Elettrica / regolabile in altezza *Electric / adjustable height*	79x40x39	-	4	230V/1N 50/60Hz	30	0,2	

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	

Kit supporti salamandre inox per applicazioni a parete - *Couple of stainless steel basament for salamander*

	**9003** Supporto per / *Support for:* SAE541-SAE561-SAE581	10x3x42	
	9008 Supporto per / *Support for:* SET1 - SET2	10x3x30	
	**9012** Supporto per / *Support for:* SAE641	50x10x30	
	**9013** Supporto per / *Support for:* SAE651-SAG660	70x10x30	

FORNI - OVENS

Affidabili, performanti e intuitivi

La soluzione perfetta per le tue esigenze

Reliable, performant and intuitive

The perfect solution for your needs

I forni **MBM** sono il frutto di una continua analisi delle esigenze dei professionisti della ristorazione; sono concepiti per garantire risultati perfetti, massima affidabilità, semplicità d'uso e completo controllo dei processi di cottura.

LA GAMMA DI FORNI MBM SI COMPONE DI:
Forni a convezione gas ed elettrici, con controlli elettronici e capacità 6 GN1/1, 10 GN1/1 e 10 GN 2/1.
Forni misti vapore diretto gas ed elettrici, con controlli elettronici e capacità 4 GN1/1, 6 GN1/1, 10 GN1/1, 10 GN2/1, 20 GN1/1 e 20 GN2/1.

Tutti i combi sono Full optional con incluso **HU** controllo umidità / **W** lavaggio / **U** usb / **ICP** sonda interna multipoint

*The **MBM** ovens are the results of a continue analysis of the chefs needs; they are conceived to grant perfect cooking results, utmost availability, ease of use and total control of the cooking process.*

THE MBM OVEN RANGE CONSISTS OF:
***Convection ovens** gas and electric, with electronic controls and capacity 6 GN1/1, 10 GN1/1 and 10 GN 2/1.*
***Combi direct ovens** gas and electric, with electronic controls and capacity 4 GN1/1, 6 GN1/1, 10 GN1/1 ,10 GN2/1, 20 GN1/1 and 20 GN2/1.*

*All combis are Full optional with **HU** humidity control / **W** washing system / **U** usb / **ICP** internal core probe multipoint included*

CHEFMATE Forni combinati basic touch - *Basic touch Combi ovens*

Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Camera *Chamber Dim.*	Capacità Teglie *Trays Capacity*	Potenza *Power*		Distanza Teglie *Trays Distance*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Prezzo *Price*
	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*		El. kW	Gas kW			Kg	€

Forni combinati a iniezione vapore diretta con incluso HU controllo umidità, W lavaggio, U USB, ICP sonda al cuore interna

Combi ovens with direct steam injection with HU humidity control, W washing systems, U USB, ICP internal core probe multipoint included

CME4HUWUICPSX forno combinato digitale elettrico *electric digital combi oven*	89x79,5x60	63x44x33	4 GN 1/1	6	-	70	400V3N 50/60Hz	100	

CME6HUWUICPSX forno combinato digitale elettrico *electric digital combi oven*	89x79,5x72	63x44x49	6 GN 1/1 *6 (60x40)*	9,5	-	70	400V3N 50/60Hz	120	
CMG6HUWUICPSX forno combinato digitale a gas *gas digital combi oven*	89x79,5x72	63x44x49	6 GN 1/1 *6 (60x40)*	-	12.5	70	230V1N 50Hz	130	

CME10HUWUICPSX forno combinato digitale elettrico *electric digital combi oven*	89x79,5x98	63x44x71	10 GN 1/1 *10 (60x40)*	18,5	-	70	400V3N 50/60Hz	145	
CMG10HUWUICPSX forno combinato digitale a gas *gas digital combi oven*	89x79,5x98	63x44x71	10 GN 1/1 *10 (60x40)*	-	19,5	70	230V1N 50Hz	155	

CME102HUWUICPSX forno combinato digitale elettrico *electric digital combi oven*	89x122x98	63x74x71	10 GN 2/1 20 GN 1/1 *20 (60X40)*	25,5	-	70	400V3N 50/60Hz	230	

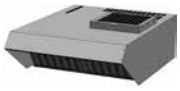
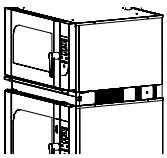
Simulatore interfaccia basic touch - *Basic touch interface simulator*

CMBS simulatore interfaccia basic touch *basic touch interface simulator*	18x32x42	-	-	0,05	-	-	230V1N 50Hz	3	

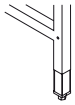
	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Camera *Chamber Dim.*	Capacità Teglie *Trays Capacity*	Potenza *Power*		Distanza Teglie *Trays Distance*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*		El. kW	Gas kW			Kg	€
Forni combinati a iniezione vapore diretta - *Combi ovens with direct steam injection*										
	CMFE6HUWICPSX forno combinato full touch elettrico *electric full touch combi oven*	89x79,5x72	63x44x49	6 GN 1/1 *6 (60x40)*	9,5	-	70	400V3N 50/60Hz	120	
	CMFG6HUWICPSX forno combinato full touch a gas *gas full touch combi oven*	89x79,5x72	63x44x49	6 GN 1/1 *6 (60x40)*	-	12.5	70	230V1N 50Hz	130	
	CMFE10HUWICPSX forno combinato full touch elettrico *electric full touch combi oven*	89x79,5x98	63x44x71	10 GN 1/1 *10 (60x40)*	18,5	-	70	400V3N 50/60Hz	145	
	CMFG10HUWICPSX forno combinato full touch a gas *gas full touch combi oven*	89x79,5x98	63x44x71	10 GN 1/1 *10 (60x40)*	-	19,5	70	230V1N 50Hz	155	
	CMFE102HUWICPSX forno combinato full touch elettrico *electric full touch combi oven*	89x122x98	63x74x71	10 GN 2/1 20 GN 1/1 *20 (60X40)*	25,5	-	70	400V3N 50/60Hz	230	
Simulatore interfaccia full touch - *Full touch interface simulator*										
	CMFS simulatore interfaccia full touch *full touch interface simulator*	18x32x42	-	-	0,05	-	-	230V1N 50Hz	3	

CONVY Forni a convezione - *Convection ovens*

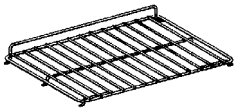
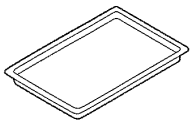
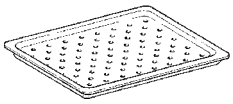
	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Dim. Camera *Chamber Dim.*	Capacità Teglie *Trays Capacity*	Potenza *Power*		Distanza Teglie *Trays Distance*	Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*		El. kW	Gas kW			Kg	€
Forni a convezione - *Convection ovens*										
	CYE6 forno convezione elettrico *convection electric oven*	89x79,5x72	63x44x49	6 GN 1/1 *6 (60x40)*	9,5	-	70	400V3N 50/60Hz	120	
	CYG6 forno convezione gas *convection gas oven*	89x79,5x72	63x44x49	6 GN 1/1 *6 (60x40)*	-	12.5	70	230V1N 50Hz	130	
	CYE10 forno convezione elettrico *convection electric oven*	89x79,5x98	63x44x71	10 GN 1/1 *10 (60x40)*	18,5	-	70	400V3N 50/60Hz	145	
	CYG10 forno convezione gas *convection gas oven*	89x79,5x98	63x44x71	10 GN 1/1 *10 (60x40)*	-	19,5	70	230V1N 50Hz	155	
	CYE102 forno convezione elettrico *convection electric oven*	89x122x98	63x74x71	10 GN 2/1 *20 GN 1/1*	25,5	-	70	400V3N 50/60Hz	230	

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Kg	€
	**CHCM** cappa a condensazione per Chefmate 4-6-10 teglie elettrici (portata 900 m³/h) *condensing hood for Chefmate 4-6-10 trays (flow 900 m³/h)*	89,4x110x40,5	43	
	DX versione cerniera a destra aggiungere “DX” al codice forno *right door configuration, add “DX” to the oven model*	-	-	
	SFCM supporto forno *oven support*	90x79,5x83	24,5	
	SFCM20 supporto forno 10 GN2/1 *oven support 10 GN2/1*	90x109x83	30	
	KSFA* kit (porte, fianchi e top) chiusura supporto forno SFCM *kit (doors, sides and top) to close oven support SFCM*	90x79,5x83	-	
	KSFR* kit riscaldatore supporto chiuso 80°C - 2,2 kW (SFCM+KSFA) *kit to heat closed support 80°C - 2,2 kW (SFCM+KSFA)*	-	-	
	PTCM supporto 10 teglie GN1/1 e 60x40 cm, in acciaio inox per SFCM *10 GN1/1 and 60x40 cm stainless steel trays supportfor SFCM*	-	-	
	PTCM20 supporto 10 teglie GN2/1 in acciaio inox per SFCM20 *10 GN2/1 stainless steel trays support for SFCM20*	-	-	
	PDCM porta detergente *detergent holder*	-	-	
	SFKS4 supporto forno ribassato per forni sovrapposti 4+6 teglie *lowered support for stacked ovens 4+6 trays*	90x79x49	-	
	SFKS6 supporto forno ribassato per forni sovrapposti 6+6 teglie *lowered support for stacked ovens 6+6 trays*	90x79x24	-	
	**KSCM4** kit sovrapposizione per 4 teglie (su 6 o su 10) - solo per forni elettrici *stacking kit for 4 trays (on 6 or on 10) - only for electric ovens*	-	-	
	KSCM6 kit sovrapposizione per 6 teglie (su 6 o su 10) - solo per forni elettrici *stacking kit for 6 trays (on 6 or on 10) - only for electric ovens*	-	-	

* Kit aggiungibili in un secondo momento per completare il supporto aperto
* *Kit upgradable in a second stage, to complete the open support*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	P. Lordo *Gross W.*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Kg	€
	ECS0033 kit idraulico per installazione forno, gas e elettrico (contiene carichi, scarichi e raccordi idraulici) *hydraulic kit for oven installation, gas and electric (includes loading and unloading pipes and hydraulic fittings)*	-	-	
	ECS0034 kit alimentazione per installazione forno gas (cavo, spina, terminali, tubo del gas, guarnizioni) *power supply kit for gas oven installation (cable, plug, terminals, gas pipe, gaskets)*	-	-	
	ECS0035 kit alimentazione per installazione forno elettrico (cavo, spina, terminali) *power supply kit for electric oven installation (cable, plug, terminals)*	-	-	
	RGP6 kit guide laterali 6 teglie 60x40 *kit s/s lateral slides 6 trays 60x40*	-	-	
	RGP10 kit guide laterali 10 teglie 60x40 *kit s/s lateral slides 10 trays 60x40*	-	-	
	RGP20 kit guide laterali teglie 60x40 per forno 10 GN 2/1 *kit s/s lateral slides trays 60x40 for 10 GN 2/1 oven*	-	-	
	AFC0073 doccetta esterna *external shower*	-	-	
	**KRCM** kit rialzo piedini per supporto SFCM (H utile 89 cm - per inserimento abbattitore) *kit to raise the support SFCM (usable H 89 cm - to insert the blast chiller)*	-	-	
	23 (230 V/ 3F) alimentazione speciale, da specificare al momento dell'ordine *special supply, to be specified at the order*	-	-	
	SL scarico laterale - da specificare al momento dell'ordine *lateral drain - to be specified at the order*	-	-	
	60 Hz per forni a gas - da specificare al momento dell'ordine *for gas ovens - to be specified at the order*	-	-	

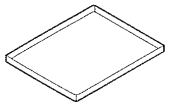
* Verificare le condizioni di trasporto con l'azienda
** Check the transport conditions with the company*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	€
Griglia forno - *Oven grid*			
	**AFC0003** griglia forno inox GN 1/1 *s/s oven grid GN 1/1*	53x32,5x3	
	AFC0095 griglia verdura inox GN 1/1 *s/s grid for vegetables GN 1/1*	53x32,5x2	
Teglie inox - *S/S pan*			
	**AFC0038** teglia inox GN 1/1 *s/s pan GN 1/1*	53x32,5x2	
	AFC0025 teglia inox GN 1/1 *s/s pan GN 1/1*	53x32,5x4	
	AFC0026 teglia inox GN 1/1 *s/s pan GN 1/1*	53x32,5x6,5	
	**AFC0030** teglia forata inox GN 1/1 *s/s perforated pan GN 1/1*	53x32,5x2	
	AFC0031 teglia forata inox GN 1/1 *s/s perforated pan GN 1/1*	53x32,5x4	
	AFC0032 teglia forata inox GN 1/1 *s/s perforated pan GN 1/1*	53x32,5x6,5	

Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	€

Teglie alluminio teflonato - *Teflon-aluminium pan*

	**AFC0110** teglia alluminio teflonata *teflon-aluminium pan*	53x32,5x2	
	AFC0111 teglia alluminio teflonata *teflon-aluminium pan*	53x32,5x4	
	AFC0112 teglia alluminio teflonata *teflon-aluminium pan*	53x32,5x6,5	

Regolamento CE 1935/2004 e DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.

Addolcitore - *Softener*

	CLEAN addolcitore completo di cartuccia (cap 7900 lt) e testata per acqua con contenuto standard di minerali *softener with head and cartridge (cap 7900 lt) for water with standard minerals content*		
	CARCL cartuccia di ricambio per CLEAN (cap 7900 lt) *refill cartridge (cap 7900 lt) for CLEAN*		
	CLEANXR addolcitore completo di cartuccia (cap 5000 lt) e testata per acqua con alto contenuto di minerali *softener with head and cartridge (cap 5000 lt) for water with high content of minerals*		
	CARXR cartuccia di ricambio per CLEANXR (cap 5000 lt) *refill cartridge (cap 5000 lt) for CLEANXR*		

Forni combinati touch, iniezione di vapore diretta - *Touch combi ovens, direct steam injection*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Potenza forno *Power Oven*		Aliment. *Supply*	P. Lordo *Gross W.*	Volume *Volume*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	Gas kW	El. kW		Kg	m³	€
	MC201E Elettrico cap. 20 GN1/1 sonda al cuore sistema di lavaggio automatico USB *Electric cap. 20 GN1/1* *core probe* *automatic washing system* *USB*	99x86,2x194,7	-	27,7	400V3N 50Hz	261	2,5	
	MC201G Gas cap. 20 GN1/1 sonda al cuore sistema di lavaggio automatico USB *Gas cap. 20 GN1/1* *core probe* *automatic washing system* *USB*	99x86,2x194,7	45,5	-	230V1N 50Hz	303	2,5	
	MC202E Elettrico cap. 20 GN2/1 sonda al cuore sistema di lavaggio automatico USB *Electric cap. 20 GN2/1* *core probe* *automatic washing system* *USB*	99x118,7x194,7	-	54,7	400V3N 50Hz	288	3	
	MC202G Gas cap. 20 GN2/1 sonda al cuore sistema di lavaggio automatico USB *Gas cap. 20 GN2/1* *core probe* *automatic washing system* *USB*	99x118,7x194,7	45,5	-	230V1N 50Hz	325	3	

* I prezzi includono il carrello monoblocco - *The prices include the monobloc trolley*

	Modello *Model*	Prezzo *Price*
		€

Accessori - *Accessories*

AC201CB40
Trolley portapiatti per forno 20 1/1 - Capacità: 40 piatti max Ø 285 mm
Plate trolley for 20 level GN1/1 oven - Capacity: 40 plates max Ø 285 mm

AC201CB60
Trolley portapiatti per forno 20 1/1 - Capacità: 60 piatti max Ø 285 mm
Plate trolley for 20 level GN1/1 oven - Capacity: 60 plates max Ø 285 mm

AC202CB78
Trolley portapiatti per forno 20 2/1 - Capacità: 78 piatti max Ø 285 mm
Gastronomic plate trolley for 20 level GN2/1 oven - Capacity: 78 plates max Ø 285 mm

AC202CB102
Trolley portapiatti per forno 20 2/1 - Capacità: 102 piatti max Ø 285 mm
Plate trolley for 20 level GN2/1 oven - Capacity: 102 plates max Ø 285 mm

AC201CG65
Trolley per forno 20 1/1 - Spazio 65 mm
Oven trolley for 20 level GN1/1 oven - 65 mm spacing

AC202CG65
Trolley per forno 20 *2/1 - Spazio 65 mm*
Oven trolley for 20 level GN2/1 oven - 65 mm spacing

AC201HB
Copertura termica per trolley 20 1/1
Insulated cover for 20 level GN1/1 oven plate trolley

AC202HB
Copertura termica per trolley 20 2/1
Insulated cover for 20 level GN2/1 oven plate trolley

Modello *Model*	**Prezzo** *Price*
	€

Accessori - *Accessories*

OP6H
Versione 60 hz
60 hz version

ACKDI
Doccetta esterna
Independent hose kit

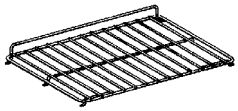
AC6&1KDE
Doccetta esterna retraibile
Retractable spray hose kit

AC20KF
Filtro grasso per forno 20 livelli
Grease filter for oven 20 Level

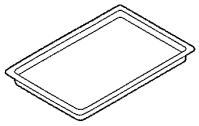
* Da specificare al momento dell'ordine - *To be specified at the order*

	Modello *Model*	Dim. *Dim.*	Prezzo *Price*
		(LxPxH) cm *(LxDxH) cm*	€

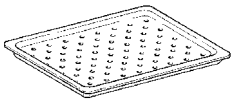
Griglie per forni - *Grids for ovens*

	**AFC0003** Griglia forno GN 1/1 inox *S/S oven grid GN 1/1*	53x32,5x3	
	AFC0054 Griglia forno GN2/1 inox *S/S oven grid GN2/1*	65x53x3	
	AFC0095 Griglia verdura inox - GN1/1 *S/S grid for vegetables - GN1/1*	53x32,5	

Teglie inox - *Stainless steel pans*

	**AFC0038** GN 1/1	53x32,5x2
	AFC0025 GN 1/1	53x32,5x4
	AFC0026 GN 1/1	53x32,5x6,5
	AFC0027 GN 2/1	65x53x2

Teglie forate inox - *Stainless steel perforated pans*

	**AFC0030** GN 1/1	53x32,5x2
	AFC0031 GN 1/1	53x32,5x4
	AFC0032 GN 1/1	53x32,5x6,5
	AFC0033 GN 2/1	65x53x2
	AFC0039 GN 2/1	65x53x6,5

Regolamento CE 1935/2004 e
DM 21/03/1973 Materiali ed Oggetti
destinati a venire a Contatto con gli Alimenti.