

COTTURA EASY 70

COOKING EASY 70
KOCHEN EASY 70
CUISSON EASY 70
COCCIÓN EASY 70

COTTURA EASY 70

COOKING EASY 70 – KOCHEN EASY 70 – CUISSON EASY 70 – COCCIÓN EASY 70

EC74GVG



CUCINA GAS 2 FUOCHI SU VANO A GIORNO

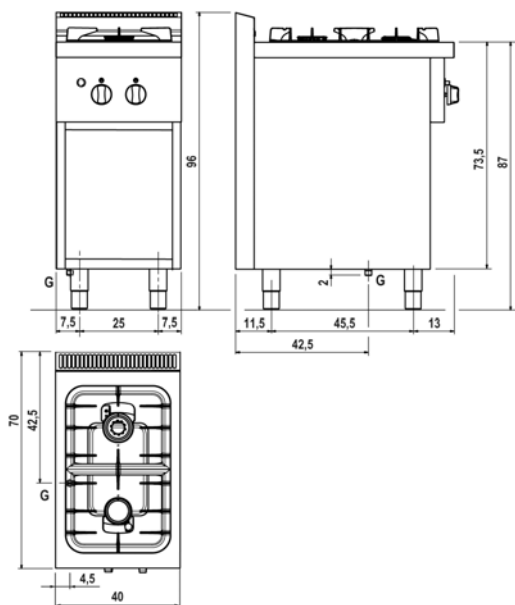
2-BURNER GAS COOKER ON AN OPEN COMPARTMENT

GASHERD MIT ZWEI KOCHFLAMMEN UND OFFENER ABLAGEFLÄCHE

TOP GAZ 2 FEUX SUR BASE NEUTRE

COCINA A GAS DE DOS FUEGOS SOBRE COMPARTIMENTO DESCUBIERTO

Schema di installazione / Installation diagram / Installationsplan / Plan d'installation / Plan de instalación:



LEGENDA / Key / Legende / Légende / Leyenda:

G = Attacco arrivo gas / Gas connections / Gasanschluss / Arrivée gaz / Union de gas
EN 10226-1 R ½ ; EN ISO 228-1 G ½ (DK)

Dati tecnici / Technical Data / Technische Daten / Données techniques / Datos técnicos:

Alimentazione Power Puissance Potencia	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Volume Volumen	Potenza kW gas Power kW gas Leistung kW Gas Gas kW de pussances KW de potencia de gas	Potenza kW elett. Power kW elect. Leistung kW elektr. électr kW de pussances KW de energia eléct.
	cm. 40x70x87	0,27	9	

COTTURA EASY 70

COOKING EASY 70 – KOCHEN EASY 70 – CUISSON EASY 70 – COCCIÓN EASY 70

CUCINA GAS 2 FUOCHI SU VANO A GIORNO

Cucina gas 2 fuochi su vano a giorno realizzata in acciaio inox. Piano di cottura composto da n°1 bruciatore da 3,5 kW e 1 da 5,5 kW. Piano stampato con angoli raggiati per una migliore pulizia, dotato di griglie in ghisa smaltata nera antiacido. Bruciatori in ghisa a fiamma stabilizzata completi di bruciatore pilota e termocoppia di sicurezza. Erogazione del gas controllata da rubinetti valvolati in sicurezza. Base vano realizzata in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

2-BURNER GAS COOKER ON AN OPEN COMPARTMENT

2-burner gas cooker on an open compartment, made of stainless steel. Hob with 2 burners: 1 x 3.5 kW and 1 x 5.5 kW. Pressed top with rounded edges for easy cleaning, equipped with a black, anti-acid and enamelled cast iron grille. Cast iron burners with a stabilised flame, complete with a pilot burner and safety thermocouple. Gas supply controlled by safety valve taps. Base compartment made of stainless steel. Height adjustable feet made of stainless steel.

GASHERD MIT ZWEI KOCHFLAMMEN UND OFFENER ABLAGEFLÄCHE

Gasherd mit zwei Kochflammen auf Unterbau offen. Die Kochfläche setzt sich zusammen aus zwei Flammen mit 3,5 kW und 5,5 kW. Tiefgezogene Platte, zur Erleichterung der Reinigung mit abgerundeten Ecken, ausgestattet mit gusseisernen Gitterrosten versehen mit schwarzem Säureschutzanstrich. Brenner bestehen aus Gusseisen mit stabilisierter Flamme zusammen mit Pilotflamme und Sicherheitsthermoelement. Gasversorgung wird von einem Gashahn mit Sicherheitsventil kontrolliert. Der Unterbau besteht aus rostfreiem Stahl. Füße bestehen aus rostfreiem Stahl und sind höhenverstellbar.

TOP GAZ 2 FEUX SUR BASE NEUTRE

Top à gaz 2 feux vifs sur base neutre réalisée en acier inox. Plan de cuisson composé d'1 brûleur de 3,5 kW et d'1 brûleur de 5,5 kW. Plan moulé avec les angles arrondis pour un nettoyage plus aisé, équipé de grilles en fonte émaillée noire anti-acide. Brûleurs en fonte à flamme stabilisée équipés de flamme pilote et thermocouple de sécurité. Distribution du gaz contrôlée par des robinets-vannes de sécurité. Base neutre réalisée en acier inox. Pieds réglables en hauteur en acier inox.

COCINA A GAS DE DOS FUEGOS SOBRE COMPARTIMENTO DESCUBIERTO

Cocina a gas con 2 fuegos sobre compartimento descubierta hecha de acero inoxidable. Plano de cocción compuesto por un quemador de 3,5 kW y 1 de 5,5 kW. Placa moldeada con ángulos redondeados para facilitar la limpieza, con parrillas de hierro fundido esmaltado color negro antiácido. Quemadores de hierro fundido con llama estabilizada, quemador piloto y termopar de seguridad. Distribución de gas controlada por llaves con válvula de seguridad. Base de compartimento de acero inoxidable. Pies con altura regulable de acero inoxidable.

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.
The specifications shown in this document are to be considered not binding. The company reserves the right to make technical changes at any moment.
Technische Änderungen und Irrtümer sind Orbehalten.

Les informations contenues dans ce document ne sont pas contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment.
La información contenida en este documento no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de hacer modificaciones técnicas en cualquier momento.

COTTURA EASY 70

COOKING EASY 70 – KOCHEN EASY 70 – CUISSON EASY 70 – COCCIÓN EASY 70

EC78GVG



CUCINA GAS 4 FUOCHI SU VANO A GIORNO

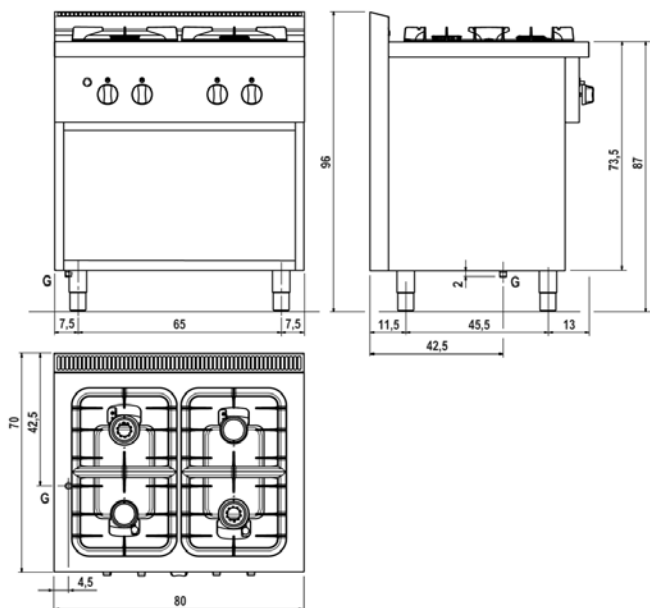
4-BURNER GAS COOKER ON AN OPEN COMPARTMENT

GASHERD MIT VIER KOCHFLAMMEN UND OFFENER ABLAGEFLÄCHE

TOP GAZ 4 FEUX SUR BASE NEUTRE

COCINA A GAS CON 4 FUEGOS SOBRE COMPARTIMENTO ABIERTO

Schema di installazione / Installation diagram / Installationsplan / Plan d'installation / Plan de instalación:



LEGENDA / Key / Legende / Légende / Leyenda:

G = Attacco arrivo gas / Gas connections / Gasanschluss / Arrivée gaz / Union de gas
EN 10226-1 R ½ ; EN ISO 228-1 G ½ (DK)

Dati tecnici / Technical Data / Technische Daten / Données techniques / Datos técnicos:

Alimentazione Power Puissance Potencia	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Volume Volumen	Potenza kW gas Power kW gas Leistung kW Gas Gas kW de pussances KW de potencia de gas	Potenza kW elett. Power kW elect. Leistung kW elektr. électr kW de pussances KW de energia eléct.
	cm. 80x70x87	0,54	18	

COTTURA EASY 70

COOKING EASY 70 – KOCHEN EASY 70 – CUISSON EASY 70 – COCCIÓN EASY 70

CUCINA GAS 4 FUOCHI SU VANO A GIORNO

Cucina gas 4 fuochi su vano a giorno realizzata in acciaio inox. Piano di cottura composto da n°2 bruciatori da 3,5 kW e 2 da 5,5 kW. Piano stampato con angoli raggiati per una migliore pulizia, dotato di griglie in ghisa smaltata nera antiacido. Bruciatori in ghisa a fiamma stabilizzata completi di bruciatore pilota e termocoppia di sicurezza. Erogazione del gas controllata da rubinetti valvolati in sicurezza. Base vano realizzata in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

4-BURNER GAS COOKER ON AN OPEN COMPARTMENT

4-burner gas cooker on an open compartment, made of stainless steel. Hob with 4 burners: 2 x 3.5 kW and 2 x 5.5 kW. Pressed top with rounded edges for easy cleaning, equipped with a black, anti-acid and enamelled cast iron grille. Cast iron burners with a stabilised flame, complete with a pilot burner and safety thermocouple. Gas supply controlled by safety valve taps. Base compartment made of stainless steel. Height adjustable feet made of stainless steel.

GASHERD MIT VIER KOCHFLAMMEN UND OFFENER ABLAGEFLÄCHE

Gasherd mit zwei Kochflammen auf Unterbau offen. Die Kochfläche setzt sich zusammen aus zwei Flammen mit 3,5 kW und zwei weiteren mit 5,5 kW. Tiefgezogene Platte, zur Erleichterung der Reinigung mit abgerundeten Ecken, ausgestattet mit gusseisernen Gitterrosten versehen mit schwarzem Säureschutzanstrich. Brenner bestehen aus Gusseisen mit stabilisierter Flamme zusammen mit Pilotflamme und Sicherheitsthermoelement. Gasversorgung wird von einem Gashahn mit Sicherheitsventil kontrolliert. Der Unterbau besteht aus rostfreiem Stahl. Füße bestehen aus rostfreiem Stahl und sind höhenverstellbar.

TOP GAZ 4 FEUX SUR BASE NEUTRE

Top à gaz 4 feux vifs sur base neutre réalisée en acier inox. Plan de cuisson composé de 2 brûleurs de 3,5 kW et de 2 brûleurs de 5,5 kW. Plan moulé avec les angles arrondis pour un nettoyage plus aisé, équipé de grilles en fonte émaillée noire anti-acide. Brûleurs en fonte à flamme stabilisée équipés de flamme pilote et thermocouple de sécurité. Distribution du gaz contrôlée par des robinets-vannes de sécurité. Base neutre réalisé en acier inox. Pieds réglables en hauteur en acier inox.

COCINA A GAS CON 4 FUEGOS SOBRE COMPARTIMENTO ABIERTO

Cocina a gas con 4 fuegos sobre compartimento descubierto hecha de acero inoxidable. Placa de cocción compuesta por 2 quemadores de 3,5 kW y 2 de 5,5 kW. Placa moldeada con ángulos redondeados para facilitar la limpieza, con parrillas de hierro fundido esmaltado color negro antiácido. Quemadores de hierro fundido con llama estabilizada, quemador piloto y termopar de seguridad. Distribución de gas controlada por llaves con válvula de seguridad. Base de compartimento de acero inoxidable. Pies con altura regulable de acero inoxidable.

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.
The specifications shown in this document are to be considered not binding. The company reserves the right to make technical changes at any moment.
Technische Änderungen und Irrtümer sind Orbehalten.

Les informations contenues dans ce document ne sont pas contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment.
La información contenida en este documento no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de hacer modificaciones técnicas en cualquier momento.

COTTURA EASY 70

COOKING EASY 70 – KOCHEN EASY 70 – CUISSON EASY 70 – COCCIÓN EASY 70

EC7FG8G



CUCINA GAS 4 FUOCHI SU FORNO GAS

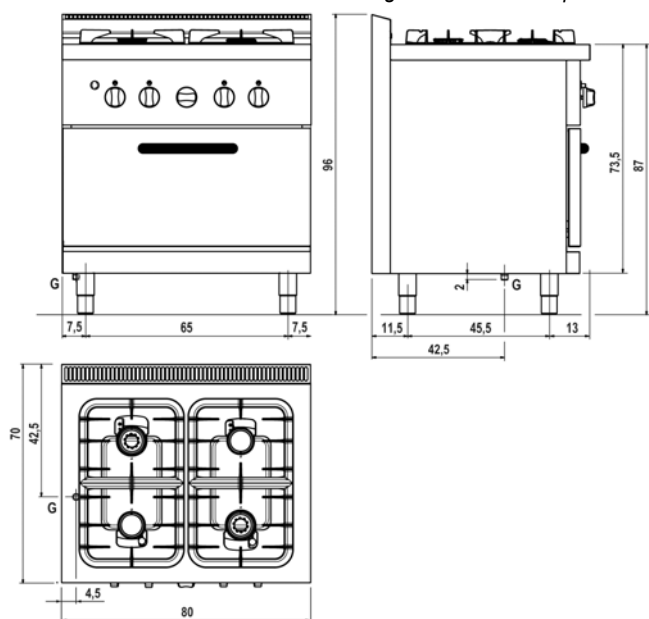
4-BURNER GAS COOKER ON A GAS OVEN

HERD MIT VIER KOCHFLAMMEN UND GASOFEN

TOP GAZ 4 FEUX SUR FOUR A GAZ

COCINA A GAS CON 4 FUEGOS SOBRE HORNO GAS

Schema di installazione / Installation diagram / Installationsplan / Plan d'installation / Plan de instalación:



LEGENDA / Key / Legende / Légende / Leyenda:

G = Attacco arrivo gas / Gas connections / Gasanschluss / Arrivée gaz /
Union de gas
EN 10226-1 R ½ ; EN ISO 228-1 G ½ (DK)

Dati tecnici / Technical Data / Technische Daten / Données techniques / Datos técnicos:

Alimentazione Power Puissance Potencia	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Volume Volumen	Potenza kW gas Power kW gas Leistung kW Gas Gas kW de pussances KW de potencia de gas	Potenza kW elett. Power kW elect. Leistung kW elektr. électr kW de pussances KW de energia eléct.
	cm. 80x70x87	0,54	23	

COTTURA EASY 70

COOKING EASY 70 – KOCHEN EASY 70 – CUISSON EASY 70 – COCCIÓN EASY 70

CUCINA GAS 4 FUOCHI SU FORNO GAS

Cucina con forno a gas realizzata in acciaio inox. Piano di cottura composto da n° 2 bruciatori da 3,5 kW e 2 da 5,5 kW. Piano stampato con angoli raggiati per una migliore pulizia, dotato di griglie in ghisa smaltata nera antiacido. Bruciatori in ghisa a fiamma stabilizzata completi di bruciatore pilota e termocoppia di sicurezza. Erogazione del gas controllata da rubinetti valvolati in sicurezza. Forno a gas dotato di rubinetto termostatico per una regolazione della temperatura da 140°C a 300°C. Completo di termocoppia di sicurezza ed accensione piezoelettrica. Dimensioni della camera di cottura, 57x54,5x28,5h cm. Potenza forno 5 kW. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

HERD MIT VIER KOCHFLAMMEN UND GASOFEN

Herd aus rostfreiem Stahl mit Gasofen. Die Kochfläche setzt sich zusammen aus zwei Flammen mit 3,5 kW und zwei weiteren mit 5,5 kW. Tiefgezogene Platte, zur Erleichterung der Reinigung mit abgerundeten Ecken, ausgestattet mit gusseisernen Gitterrosten versehen mit schwarzem Säureschutzanstrich.

Brenner bestehen aus Gusseisen mit stabilisierter Flamme zusammen mit Pilotflamme und Sicherheitsthermoelement. Gasversorgung wird von einem Gashahn mit Sicherheitsventil kontrolliert. Der Gasherd ist mit einem Thermostatventils zur Regulierung der Temperatur von 140°C bis 300°C ausgestattet, vollständig mit thermostatischem Sicherheitsthermoelement und piezoelektrischer Zündung. Maße des Backofens 57x54,5x28,5h cm. Leistung des Ofens 5 kW. Geraet mit verstellbaren Füße bestehend aus rostfreiem Stahl.

COCINA A GAS CON 4 FUEGOS SOBRE HORNO GAS

Cocina con horno a gas hecha de acero inoxidable. Placa de cocción compuesta por 2 quemadores de 3,5 kW y 2 de 5,5 kW. Placa moldeada con ángulos redondeados para facilitar la limpieza, con parrillas de hierro fundido esmaltado color negro antiácido. Quemadores de hierro fundido con llama estabilizada, quemador piloto y termopar de seguridad. Distribución de gas controlada por llaves con válvula de seguridad. Horno a gas con llave termostática para regulación de la temperatura desde 140°C hasta 300°C. Con termopar de seguridad y encendido piezoeléctrico. Dimensiones de la cámara de cocción: 57x54,5x28,5h cm. Potencia del horno: 5 kW. Aparato con pies de altura regulable de acero inoxidable.

4-BURNER GAS COOKER ON A GAS OVEN

Gas range with gas oven made of stainless steel. Hob with 4 burners: 2 x 3.5 kW and 2 x 5.5 kW. Pressed top with rounded edges for easy cleaning, equipped with a black, anti-acid and enamelled cast iron grille. Cast iron burners with a stabilised flame, complete with a pilot burner and safety thermocouple. Gas supply controlled by safety valve taps. Gas oven equipped with a thermostatic valve for temperature adjustment from 140 °C to 300 °C. Complete with a safety thermocouple and piezoelectric ignition. Dimensions of the cooking chamber: 57x54.5x28.5h cm. Oven power 5 kW. Appliance has height adjustable feet made of stainless steel.

TOP GAZ 4 FEUX SUR FOUR A GAZ

Top avec four à gaz réalisé en acier inox. Plan de cuisson composé de 2 brûleurs de 3,5 kW et de 2 brûleurs de 5,5 kW. Plan moulé avec les angles arrondis pour un nettoyage plus aisé, équipé de grilles en fonte émaillée noire anti-acide. Brûleurs en fonte à flamme stabilisée équipés de flamme pilote et thermocouple de sécurité. Distribution du gaz contrôlée par des robinets-vannes de sécurité. Four à gaz équipé de robinet thermostatique pour un réglage de la température de 140°C à 300°C. Doté de thermocouple de sécurité et allumage piézoélectrique. Dimension de la chambre de cuisson: 57x54,5x28,5h cm. Puissance du four 5 kW. Appareil équipé de pieds réglables en hauteur en acier inox.

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.
The specifications shown in this document are to be considered not binding. The company reserves the right to make technical changes at any moment.
Technische Änderungen und Irrtümer sind Orbehalten.

Les informations contenues dans ce document ne sont pas contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment.
La información contenida en este documento no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de hacer modificaciones técnicas en cualquier momento.

COTTURA EASY 70

COOKING EASY 70 – KOCHEN EASY 70 – CUISSON EASY 70 – COCCIÓN EASY 70

EC74EVG



CUCINA ELETTRICA 2 PIASTRE SU VANO A GIORNO

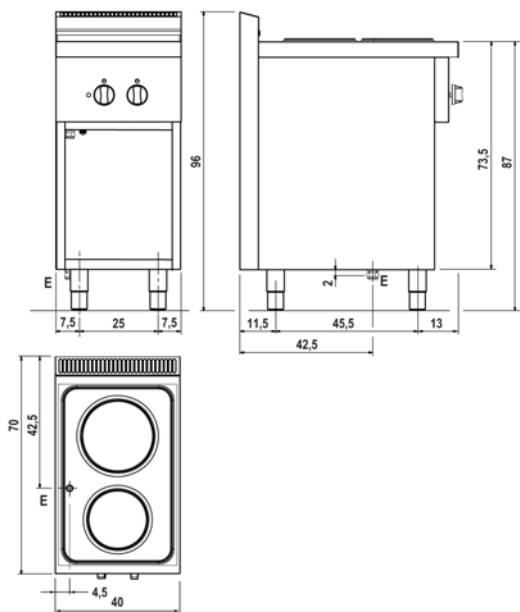
2-PLATE ELECTRIC COOKER ON AN OPEN COMPARTMENT

ELEKTROHERD MIT ZWEI KOCHPLATTEN UND OFFENER ABLAGEFLÄCHE

TOP ELECTRIQUE 2 PLAQUES SUR BASE NEUTRE

COCINA ELÉCTRICA DE 2 PLACAS SOBRE COMPARTIMENTO DESCUBIERTO

Schema di installazione / Installation diagram / Installationsplan / Plan d'installation / Plan de instalación:



LEGENDA / Key / Legende / Légende / Leyenda:

E = Pressocavo entrata linea elettrica / Electric cable stress relief / Stopfbuchse / Presse étoupe de câble él. / Pisacable

Dati tecnici / Technical Data / Technische Daten / Données techniques / Datos técnicos:

Alimentazione Power Puissance Potencia	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Volume Volumen	Potenza kW gas Power kW gas Leistung kW Gas Gas kW de pussances KW de potencia de gas	Potenza kW elett. Power kW elect. Leistung kW elektr. électr kW de pussances KW de energia éléctr.
AC400-3N 50/60Hz VAC230-3 50/60Hz	cm. 40x70x87	0,27		4,1

COTTURA EASY 70

COOKING EASY 70 – KOCHEN EASY 70 – CUISSON EASY 70 – COCCIÓN EASY 70

CUCINA ELETTRICA 2 PIASTRE SU VANO A GIORNO

Cucina elettrica 2 piastre su vano a giorno realizzata in acciaio inox. Piano di cottura elettrico realizzato in acciaio inox dotato di n° 1 piastra el. Ø 22 cm da 2,6 kW e n° 1 piastra el. Ø 18 cm da 1,5 kW. Le piastre sono fissate ermeticamente e rifinite con bordo antirabbocco. Base vano realizzata in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

2-PLATE ELECTRIC COOKER ON AN OPEN COMPARTMENT

2-plate electric cooker on an open compartment, made of stainless steel. Electric hob made of stainless steel equipped with 1 electric plate Ø 22 cm x 2.6 kW and 1 electric plate Ø 18 cm x 1.5 kW. The plates are hermetically fixed and finished with a rimmed edge. Base compartment made of stainless steel. Height adjustable feet made of stainless steel.

ELEKTROHERD MIT ZWEI KOCHPLATTEN UND OFFENER ABLAGEFLÄCHE

Elektroherd mit zwei Kochplatten auf Unterbau offen. Elektrische Kochfläche aus rostfreiem Stahl mit einem Kochfeld. Ø 22 cm mit 2,6 kW und 1 Elektrokochplatte Ø 18 cm mit 1,5 kW. Die Kochfelder sind hermetisch befestigt und mit einem abdichtenden Rand versehen. Der Unterbau besteht aus rostfreiem Stahl. Füße bestehen aus rostfreiem Stahl und sind höhenverstellbar.

TOP ELECTRIQUE 2 PLAQUES SUR BASE NEUTRE

Top électrique 2 plaques sur base neutre réalisée en acier inox. Plan de cuisson électrique réalisé en acier inox équipé d'1 plaque électrique Ø 22 cm de 2,6 kW et d'1 plaque électrique Ø 18 cm de 1,5 kW. Les plaques sont fixées hermétiquement et finies avec un bord anti-pénétration. Base neutre réalisé en acier inox. Pieds réglables en hauteur en acier inox.

COCINA ELÉCTRICA DE 2 PLACAS SOBRE COMPARTIMENTO DESCUBIERTO

Cocina eléctrica de 2 placas sobre compartimento abierto hecha de acero inoxidable. Placa de cocción eléctrica de acero inoxidable con una placa eléctrica de Ø 22 cm de 2,6 kW y una placa eléctrica de Ø 18 cm de 1,5 kW. Las placas están fijadas herméticamente y acabadas con borde antidesborde. Base de compartimento de acero inoxidable. Pies con altura regulable de acero inoxidable.

COTTURA EASY 70

COOKING EASY 70 – KOCHEN EASY 70 – CUISSON EASY 70 – COCCIÓN EASY 70

EC78EVG



CUCINA ELETTRICA 4 PIASTRE SU VANO A GIORNO

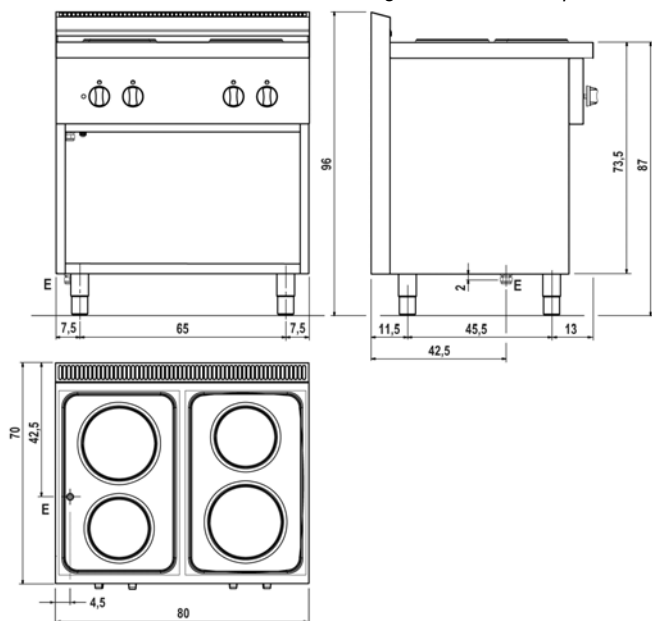
4-PLATE ELECTRIC COOKER ON AN OPEN COMPARTMENT

ELEKTROHERD MIT VIER KOCHPLATTEN UND OFFENER ABLAGEFLÄCHE

TOP ELECTRIQUE 4 PLAQUES SUR BASE NEUTRE

COCINA ELÉCTRICA DE 4 PLACAS SOBRE COMPARTIMENTO DESCUBIERTO

Schema di installazione / Installation diagram / Installationsplan / Plan d'installation / Plan de instalación:



LEGENDA / Key / Legende / Légende / Leyenda:

E = Pressocavo entrata linea elettrica / Electric cable stress relief / Stopfbuchse / Presse étoupe de câble él. / Pisacable

Dati tecnici / Technical Data / Technische Daten / Données techniques / Datos técnicos:

Alimentazione Power Puissance Potencia	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Volume Volumen	Potenza kW gas Power kW gas Leistung kW Gas Gas kW de pussances KW de potencia de gas	Potenza kW elett. Power kW elect. Leistung kW elektr. électr kW de pussances KW de energia éléctr.
VAC400-3N 50/60Hz VAC230-3 50/60Hz	cm. 80x70x87	0,54		8,2

COTTURA EASY 70

COOKING EASY 70 – KOCHEN EASY 70 – CUISSON EASY 70 – COCCIÓN EASY 70

CUCINA ELETTRICA 4 PIASTRE SU VANO A GIORNO

Cucina elettrica 4 piastre su vano a giorno realizzata in acciaio inox. Piano di cottura elettrico realizzato in acciaio inox dotato di n° 2 piastre elettriche Ø 22 cm da 2,6 kW e n° 2 piastre elettriche Ø 18 cm da 1,5 kW. Le piastre sono fissate ermeticamente e rifinite con bordo antirabbocco. Base vano realizzata in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

4-PLATE ELECTRIC COOKER ON AN OPEN COMPARTMENT

4-plate electric cooker on an open compartment, made of stainless steel. Electric hob made of stainless steel equipped with 2 electric plates Ø 22 cm x 2.6 kW and 2 electric plates Ø 18 cm x 1.5 kW. The plates are hermetically fixed and finished with a rimmed edge. Base compartment made of stainless steel. Height adjustable feet made of stainless steel.

ELEKTROHERD MIT VIER KOCHPLATTEN UND OFFENER ABLAGEFLÄCHE

Elektroherd mit vier Kochplatten aus rostfreiem Stahl und angebracht auf Unterbau offen. Elektrische Kochfläche aus rostfreiem Stahl mit zwei Kochfeldern. Ø 22 cm mit 2,6 kW und 2 Elektrokochplatten Ø 18 cm mit 1,5 kW. Die Kochfelder sind hermetisch befestigt und mit einem abdichtenden Rand versehen. Der Unterbau besteht aus rostfreiem Stahl. Füße bestehen aus rostfreiem Stahl und sind höhenverstellbar.

TOP ELECTRIQUE 4 PLAQUES SUR BASE NEUTRE

Top électrique 4 plaques sur base neutre réalisée en acier inox. Plan de cuisson électrique réalisé en acier inox équipé d'2 plaques électriques Ø 22 cm de 2,6 kW et d'2 plaques électriques Ø 18 cm de 1,5 kW. Les plaques sont fixées hermétiquement et finies avec un bord anti-pénétration. Base neutre réalisé en acier inox. Pieds réglables en hauteur en acier inox.

COCINA ELÉCTRICA DE 4 PLACAS SOBRE COMPARTIMENTO DESCUBIERTO

Cocina eléctrica de 4 placas sobre compartimento descubierto hecha de acero inoxidable. Placa de cocción eléctrica hecha de acero inoxidable con 2 placa eléctricas de Ø 22 cm de 2,6 kW y 2 placas eléctricas de Ø 18 cm de 1,5 kW. Las placas están fijadas herméticamente y acabadas con borde antidesborde. Base de compartimento de acero inoxidable. Pies con altura regulable de acero inoxidable.

*I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.
The specifications shown in this document are to be considered not binding. The company reserves the right to make technical changes at any moment.*

Technische Änderungen und Irrtümer sind Orbehalten.

*Les informations contenues dans ce document ne sont pas contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment.
La información contenida en este documento no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de hacer modificaciones técnicas en cualquier momento.*

COTTURA EASY 70

COOKING EASY 70 – KOCHEN EASY 70 – CUISSON EASY 70 – COCCIÓN EASY 70



EC7FE8E

CUCINE ELETTRICA 4 PIASTRE TONDE SU FORNO ELETTRICO

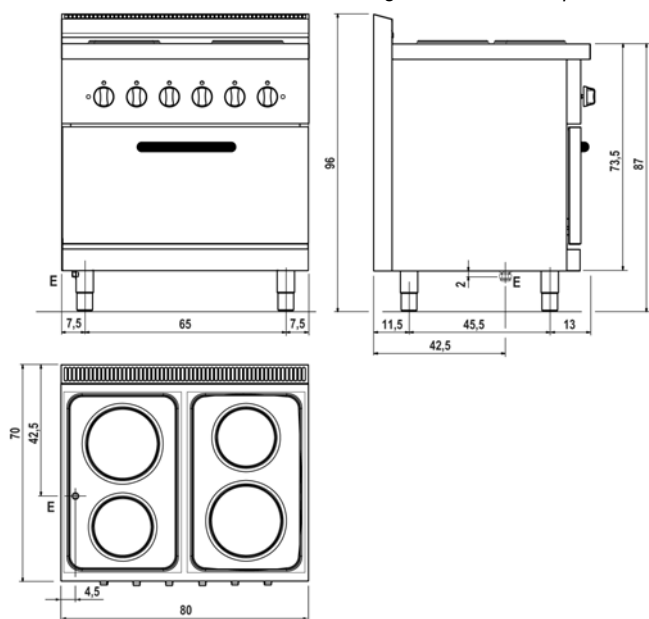
4-ROUNDED PLATE ELECTRIC OVEN

ELEKTROHERD MIT VIER RUNDEN KOCHLATTEN

TOP ELECTRIQUE 4 PLAQUES RONDES

COCINA ELÉCTRICA CON 4 PLACAS CIRCULARES

Schema di installazione / Installation diagram / Installationsplan / Plan d'installation / Plan de instalación:



LEGENDA / Key / Legende / Légende / Leyenda:

E = Pressocavo entrata linea elettrica / Electric cable stress relief / Stopfbuchse / Presse étoupe de câble él. / Pisacable

Dati tecnici / Technical Data / Technische Daten / Données techniques / Datos técnicos:

Alimentazione Power Puissance Potencia	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Volume Volumen	Potenza kW gas Power kW gas Leistung kW Gas Gas kW de pussances KW de potencia de gas	Potenza kW elett. Power kW elect. Leistung kW elektr. électr kW de pussances KW de energia eléct.
	cm. 80x70x87	0,54		12,7

COTTURA EASY 70

COOKING EASY 70 – KOCHEN EASY 70 – CUISSON EASY 70 – COCCIÓN EASY 70

CUCINE ELETTRICA 4 PIASTRE SU FORNO

Cucina elettrica con forno statico realizzata in acciaio inox. Piano di cottura elettrico realizzato in acciaio inox dotato di n° 2 piastre el. Ø 22 cm da 2,6 kW e n° 2 piastre el. Ø 18 cm da 1,5 kW. Le piastre sono fissate ermeticamente e rifinite con bordo antirabbocco. Forno statico, 1 griglia in acciaio inox ed 1 bacinella smaltata in dotazione. Forno dotato di termostato in sicurezza con campo di regolazione da 50°C a 300°C. Dimensioni del forno 57x54,5x28,5h cm. Potenza forno 4,5 kW. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

4-ROUNDED PLATE ELECTRIC OVEN

Electric cooker with a static oven made of stainless steel. Electric hob made of stainless steel equipped with 2 electric plates Ø 22 cm x 2.6 kW and 2 electric plates Ø 18 cm x 1.5 kW. The plates are hermetically fixed and finished with a rimmed edge. Static oven, 1 stainless steel grid and 1 enamelled basin supplied. Oven equipped with a safety thermostat with an adjustment field that ranges from 50 °C to 300 °C. Dimensions of the oven: 57x54.5x28.5h cm. Oven power 4.5 kW. Appliance has height adjustable feet made of stainless steel.

ELEKTROHERD MIT VIER RUNDEN KOCHLATTEN

Elektroherd aus Edelstahl mit Backofen. Elektrische Kochfläche aus rostfreiem Stahl mit zwei Kochfeldern. Ø 22 cm mit 2,6 kW und 2 Elektrokochplatten Ø 18 cm mit 1,5 kW. Die Kochfelder sind hermetisch befestigt und mit einem abdichtenden Rand versehen. Statischer Ofen ausgestattet mit 1 Gitterrost aus rostfreiem Stahl und 1 glasiertem Blech. Ofen ist ausgestattet mit einem Sicherheitsthermostat mit Einstellungen von 50°C bis 300°C. Maße des Ofens 57x54,5x28,5h cm. Leistung des Ofens 4,5 kW. Vorrichtung ausgestattet mit verstellbaren Füße bestehend aus rostfreiem Stahl.

TOP ELECTRIQUE 4 PLAQUES RONDES

TOP électrique avec four statique réalisé en acier inox. Plan de cuisson électrique réalisé en acier inox équipé d'2 plaques électriques Ø 22 cm de 2,6 kW et d'2 plaques électriques Ø 18 cm de 1,5 kW. Les plaques sont fixées hermétiquement et finies avec un bord anti-pénétration. Four statique, 1 grille en acier inox et 1 cuvette émaillée en dotation. Four équipé de thermostat de sécurité avec un intervalle de réglage de 50°C à 300°C. Dimensions du four 57x54,5x28,5h cm. Puissance du four 4,5 kW. Appareil équipé de pieds réglables en hauteur en acier inox.

COCINA ELÉCTRICA CON 4 PLACAS CIRCULARES

Cocina eléctrica con horno ventilado de acero inoxidable. Placa de cocción eléctrica hecha de acero inoxidable con 2 placa eléctricas de Ø 22 cm de 2,6 kW y 2 placas eléctricas de Ø 18 cm de 1,5 kW. Las placas están fijadas herméticamente y acabadas con borde antidesborde. Horno estático, 1 parrilla de acero inoxidable y una bandeja esmaltada incluida. Horno con termostato de seguridad con campo de regulación de 50°C a 300°C. Dimensiones del horno: 57x54,5x28,5h cm. Potencia del horno: 4,5 kW. Aparato con pies de altura regulable de acero inoxidable.

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.
The specifications shown in this document are to be considered not binding. The company reserves the right to make technical changes at any moment.
Technische Änderungen und Irrtümer sind Orbehalten.

Les informations contenues dans ce document ne sont pas contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment.
La información contenida en este documento no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de hacer modificaciones técnicas en cualquier momento.

COTTURA EASY 70

COOKING EASY 70 – KOCHEN EASY 70 – CUISSON EASY 70 – COCCIÓN EASY 70

ET78GVG



TUTTAPIASTRA GAS SU VANO A GIORNO

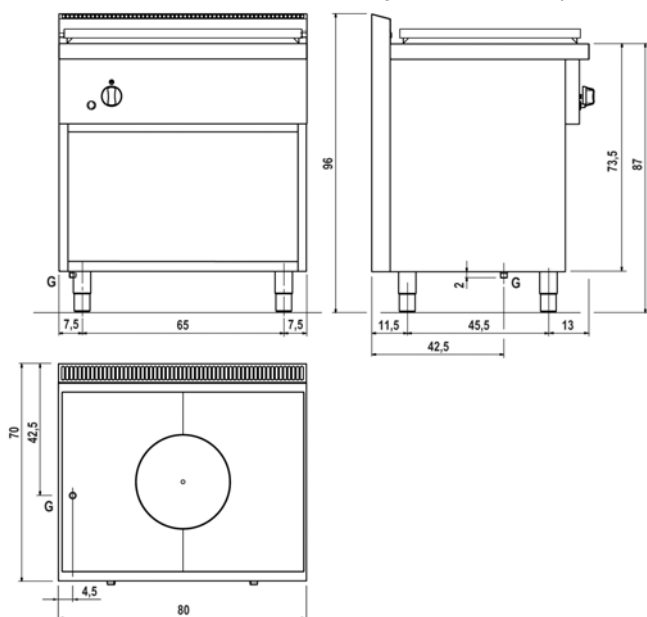
GAS SOLID TOP ON AN OPEN COMPARTMENT

GASHERD MIT EINER GASKOCHSTELLE UND ANGEBRACHT AUF EINER OFFENEN ABLAGEFLÄCHE

PLAQUE COUP DE FEU A GAZ SUR BASE NEUTRE

PLACA RADIANTE A GAS SOBRE COMPARTIMENTO DESCUBIERTO

Schema di installazione / Installation diagram / Installationsplan / Plan d'installation / Plan de instalación:



LEGENDA / Key / Legende / Légende / Leyenda:

G = Attacco arrivo gas / Gas connections / Gasanschluss / Arrivée gaz / Union de gas
EN 10226-1 R 1/2 ; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)

Dati tecnici / Technical Data / Technische Daten / Données techniques / Datos técnicos:

Alimentazione Power Puissance Potencia	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Volume Volumen	Potenza kW gas Power kW gas Leistung kW Gas Gas kW de pussances KW de potencia de gas	Potenza kW elett. Power kW elect. Leistung kW elektr. électr kW de pussances KW de energia eléct.
	cm. 80x70x87	0,54	9	

COTTURA EASY 70

COOKING EASY 70 – KOCHEN EASY 70 – CUISSON EASY 70 – COCCIÓN EASY 70

TUTTAPIASTRA GAS SU VANO A GIORNO

Tuttapiastro gas su vano a giorno realizzata in acciaio inox. Piastra radiante in ghisa di grosso spessore con nervature per una corretta diffusione della temperatura, dotata di foro centrale. Riscaldamento mediante bruciatore a doppia corona in acciaio cromato di elevata potenza per poter raggiungere una temperatura di 500°C al centro della piastra e 200 °C in vicinanza dei bordi, completo di bruciatore pilota e termocoppia di sicurezza. Erogazione del gas controllata da valvola termostatica in sicurezza. Accensione automatica mediante dispositivo piezoelettrico. Dimensioni della piastra cm 78x58. Base vano realizzata in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

GASHERD MIT EINER GASKOCHSTELLE UND ANGEBRACHT AUF EINER OFFENEN ABLAGEFLÄCHE

Gas Glühplattenherd mit einer Gaskochstelle aus rostfreiem Stahl, auf offenem Unterbau. Kochplatte aus Gusseisen von großer Materialstärke, mit Rippung zur gleichmäßigen Verteilung der Temperatur und einem zentralem Öffnung. Erhitzung durch Brenner mit Doppelkranz aus verchromten Stahl mit erhöhter Leistung zum Erreichen einer Temperatur von bis zu 500°C in der Mitte der Kochplatte und 200°C an den Rändern, vollständig mit Pilotflamme und Sicherheitsthermoelement. Gasversorgung wird von einem Gashahn mit thermostatischem Sicherheitsventil kontrolliert. Automatische Entzündung über piezoelektrische Zündvorrichtung. Maße der Kochplatte 78x58 cm. Der Unterbau besteht aus rostfreiem Stahl. Füße bestehen aus rostfreiem Stahl und sind höhenverstellbar.

PLACA RADIANTE A GAS SOBRE COMPARTIMENTO DESCUBIERTO

Placa radiante a gas sobre compartimento descubierto hecha de acero inoxidable. Placa radiante de hierro fundido de grueso espesor con canales para una correcta difusión de la temperatura, dotada de agujero central. Calentamiento mediante quemador de corona doble de acero cromado y potencia elevada para poder alcanzar una temperatura de 500 °C en el centro de la placa y de 200 °C cerca de los bordes, con quemador piloto y termopar de seguridad. Distribución de gas controlada por válvula termostática de seguridad. Encendido automático mediante dispositivo piezoeléctrico. Dimensiones de la placa: 78x58 cm. Base de compartimento de acero inoxidable. Pies con altura regulable de acero inoxidable.

GAS SOLID TOP ON AN OPEN COMPARTMENT

Gas solid top on an open compartment, made of stainless steel. Very thick, radiating cast iron plate, ribbed for the temperature to be distributed correctly, having also a central opening. Heating occurs by means of a double ring, stainless steel, chromed burner with high rated output for 500 °C to be reached at the centre of the plate and 200 °C near the edge, complete with a pilot burner and safety thermocouple. Gas supply controlled by a thermostatic safety valve. Automatic ignition by means of a piezoelectric device. Dimensions of the plate are 78x58 cm. Base compartment made of stainless steel. Height adjustable feet made of stainless steel.

PLAQUE COUP DE FEU A GAZ SUR BASE NEUTRE

Plaque coup de feu à gaz 2 feux vifs sur base neutre réalisée en acier inox. Plaque radiante en fonte d'épaisseur élevée nervurée pour une correcte diffusion de la température, équipée de trou central. Chauffage au moyen de brûleur à double couronne en acier chromé d'une puissance élevée pour pouvoir atteindre une température de 500°C au centre de la plaque et de 200°C au voisinage des bords, équipé de flamme pilote et thermocouple de sécurité. Distribution du gaz contrôlée par une vanne thermostatique de sécurité. Allumage automatique au moyen du dispositif piézoélectrique. Dimensions de la plaque 78x58 cm. Base neutre réalisé en acier inox. Pieds réglables en hauteur en acier inox.

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.
The specifications shown in this document are to be considered not binding. The company reserves the right to make technical changes at any moment.
Technische Änderungen und Irrtümer sind Orbehalten.

Les informations contenues dans ce document ne sont pas contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment.
La información contenida en este documento no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de hacer modificaciones técnicas en cualquier momento.

COTTURA EASY 70

COOKING EASY 70 – KOCHEN EASY 70 – CUISSON EASY 70 – COCCIÓN EASY 70



ET7FG8G

TUTTAPIASTRA GAS SU FORNO A GAS

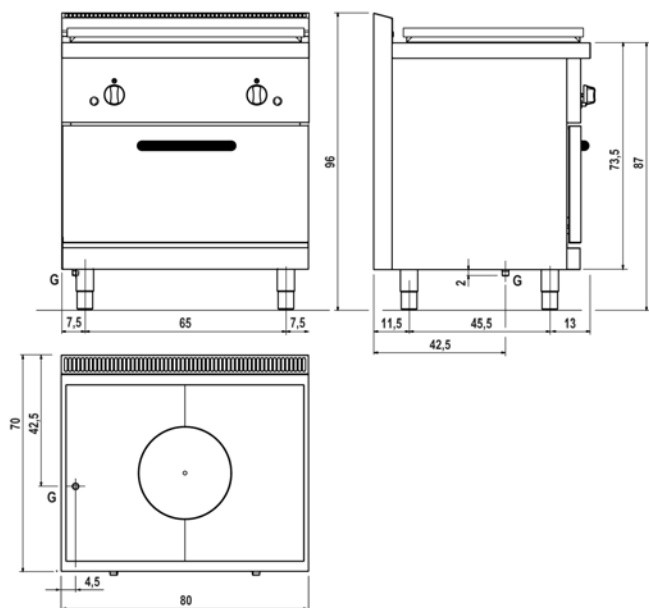
GAS SOLID TOP ON A GAS OVEN

GASHERD MIT EINER GASKOCHSTELLE UND GASOFEN

PLAQUE COUP DE FEU A GAZ SUR FOUR A GAZ

PLACA RADIANTE A GAS SOBRE COMPARTIMENTO DESCUBIERTO

Schema di installazione / Installation diagram / Installationsplan / Plan d'installation / Plan de instalación:



LEGENDA / Key / Legende / Légende / Leyenda:

G = Attacco arrivo gas / Gas connections / Gasanschluss / Arrivée gaz / Union de gas
EN 10226-1 R ½ ; EN ISO 228-1 G ½ (DK)

Dati tecnici / Technical Data / Technische Daten / Données techniques / Datos técnicos:

Alimentazione Power Puissance Potencia	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Volume Volumen	Potenza kW gas Power kW gas Leistung kW Gas Gas kW de pussances KW de potencia de gas	Potenza kW elett. Power kW elect. Leistung kW elektr. électr kW de pussances KW de energía electr.
	cm. 80x70x87	0,54	14	

COTTURA EASY 70

COOKING EASY 70 – KOCHEN EASY 70 – CUISSON EASY 70 – COCCIÓN EASY 70

TUTTAPIASTRA GAS SU FORNO A GAS

Tuttapiastro su forno a gas realizzata in acciaio inox. Piastra radiante in ghisa di grosso spessore per una corretta diffusione della temperatura, dotata di foro centrale. Riscaldamento mediante bruciatore a doppia corona in acciaio cromato di elevata potenza per poter raggiungere una temperatura di 500°C al centro della piastra e 200 °C in vicinanza dei bordi, completo di bruciatore pilota e termocoppia di sicurezza. Erogazione del gas controllata da valvola termostatica. Accensione mediante piezoelettrico. Dimensioni piastra cm 78x58. Forno a gas dotato di rubinetto termostatico per una regolazione della temperatura da 140°C a 300°C. Completo di termocoppia di sicurezza ed accensione piezoelettrica. Dimensioni camera di cottura, 57x54,5x28,5h cm. Potenza forno 5 kW. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

GASHERD MIT EINER GASKOCHSTELLE UND GASOFEN

Gasherd aus rostfreiem Stahl mit Gasofen. Kochplatte aus Gusseisen von großer Materialstärke, mit Rippung zur gleichmäßigen Verteilung der Temperatur und einem zentralem Öffnung. Erhitzung über Brenner mit Doppelkranz aus verchromten Stahl mit erhöhter Leistung zum Erreichen einer Temperatur von bis zu 500°C in der Mitte der Kochplatte und 200°C an den Rändern, vollständig mit Pilotflamme und Sicherheitsthermoelement. Gasversorgung wird von einem Gashahn mit thermostatischem Sicherheitsventil kontrolliert. Automatische Entzündung über piezoelektrische Zündvorrichtung. Maße der Kochplatte 78x58 cm. Maße des Backofens 57x54,5x28,5h cm. Leistung des Ofens 5 kW. Gerät mit verstellbaren Füßen aus rostfreiem Stahl.

PLACA RADIANTE A GAS SOBRE HORNO A GAS

Placa radiante a gas sobre horno a gas hecha de acero inoxidable. Placa radiante de hierro fundido de grueso espesor con canales para una correcta difusión de la temperatura, dotada de agujero central. Calentamiento mediante quemador con corona doble de acero cromado y potencia elevada para poder alcanzar una temperatura de 500 °C en el centro de la placa y de 200 °C cerca de los bordes, con quemador piloto y termopar de seguridad. Distribución de gas controlada por válvula termostática de seguridad. Encendido automático mediante dispositivo piezoeléctrico. Dimensiones de la placa: 78x58 cm. Horno a gas con llave termostática para regulación de la temperatura desde 140°C hasta 300°C. Con termopar de seguridad y encendido piezoeléctrico. Dimensiones de la cámara de cocción: 57x54,5x28,5h cm. Potencia del horno: 5 kW. Aparato con pies de altura regulable de acero inoxidable.

GAS SOLID TOP ON A GAS OVEN

Gas solid top on a gas oven made of stainless steel. Very thick, radiating cast iron plate, ribbed for the temperature to be distributed correctly, having also a central opening. Heating occurs by means of a double ring burner made of chromed stainless steel with high rated output for 500 °C to be reached at the centre of the plate and 200 °C near the edge, complete with a pilot burner and safety thermocouple. Gas supply controlled by a thermostatic safety valve. Automatic ignition by means of a piezoelectric device. Dimensions of the plate are 78x58 cm. Dimensions of the cooking chamber: 57x54.5x28.5h cm. Oven power 5 kW. Appliance has height adjustable feet made of stainless steel.

PLAQUE COUP DE FEU A GAZ SUR FOUR A GAZ

Plaque coup de feu à gaz sur four à gaz réalisée en acier inox. Plaque radiante en fonte d'épaisseur élevée nervurée pour une correcte diffusion de la température, équipée de trou central. Chauffage au moyen de brûleur à double couronne en acier chromé d'une puissance élevée pour pouvoir atteindre une température de 500°C au centre de la plaque et de 200°C au voisinage des bords, équipé de flamme pilote et thermocouple de sécurité. Distribution du gaz contrôlée par une vanne thermostatique de sécurité. Allumage automatique au moyen du dispositif piézoélectrique. Dimensions de la plaque 78x58 cm. Dimension de la chambre de cuisson: 57x54,5x28,5h cm. Puissance du four 5 kW. Appareil équipé de pieds réglables en hauteur en acier inox.

COTTURA EASY 70

COOKING EASY 70 – KOCHEN EASY 70 – CUISSON EASY 70 – COCCIÓN EASY 70



EF74E10VG

FRIGGITRICE ELETTRICA 1 VASCA 10 LITRI

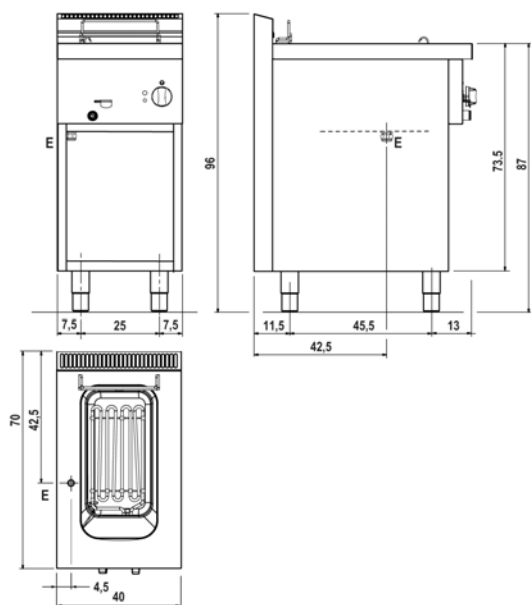
ELECTRIC FRYER WITH ONE 10-LITRE TUB

ELEKTRISCHES FRITTIERGERÄT MIT EINER 10LITER-WANNE

FRITEUSE ELECTRIQUE 1 CUVE DE 10 LITRES

FREIDORA ELÉCTRICA CON 1 CUBA DE 12 LITROS

Schema di installazione / Installation diagram / Installationsplan / Plan d'installation / Plan de instalación:



LEGENDA / Key / Legende / Légende / Leyenda:

E = Pressocavo entrata linea elettrica / Electric cable stress relief / Stopfbuchse / Presse étoupe de câble él. / Pisacable

Dati tecnici / Technical Data / Technische Daten / Données techniques / Datos técnicos:

Alimentazione Power Puissance Potencia	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Volume Volumen	Potenza kW gas Power kW gas Leistung kW Gas Gas kW de pussances KW de potencia de gas	Potenza kW elett. Power kW elect. Leistung kW elektr. électr kW de pussances KW de energia eléct.
VAC400-3N 50/60Hz	cm. 40x70x87	0,27		9

COTTURA EASY 70

COOKING EASY 70 – KOCHEN EASY 70 – CUISSON EASY 70 – COCCIÓN EASY 70

FRIGGITRICE ELETTRICA 1 VASCA 10 LITRI

Friggitrice elettrica 1 vasca su vano a giorno, realizzata in acciaio inox. Riscaldamento mediante resistenza rotante in vasca. Vasca stampata da Lt.10 dotata di ampia zona fredda e zona di espansione dell'olio raggiata e inclinata. Termostato regolabile da 100°C a 180°C e termostato di sicurezza a ripristino manuale. Lampada spia per il controllo di inserimento della rete elettrica e del funzionamento della resistenza. Filtro estraibile, cestello, coperchio e collettore per il rubinetto di scarico in dotazione. Base vano realizzata in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

ELECTRIC FRYER WITH ONE 10-LITRE TUB

Electric fryer with 1 well on an open compartment, made of stainless steel. Heating occurs by means of rotating elements in the basin. Pressed 10-litre well equipped with a large cold area and a rounded and inclined oil expansion area. Thermostat that can be set from 100 °C to 180 °C and a manual-reset safety thermostat. An indicator lamp verifies that the mains are connected and the elements are functioning. Removable filter, basket, cover and collector for the drain tap supplied. Base compartment made of stainless steel. Height adjustable feet made of stainless steel.

ELEKTRISCHES FRITTIERGERÄT MIT EINER 10LITER-WANNE

Elektro Fritteuse aus rostfreiem Stahl mit einer Wanne, auf Unterbau offen. Erhitzung über in der Wanne rotierende Heizelemente. Tiefgezogene Wanne mit Fassungsvermögen von 10L, ausgestattet mit weiter Kaltzone und abgerundetem und geneigtem Ausbreitungsbereich für Öl. Thermostat einstellbar auf 100° bis 180° und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiederherstellung. Anzeigenleuchte zur Kontrolle der Einschaltung der Stromversorgung und des Betriebs der Heizwiderstände. Herausnehmbarer Filter, Korb, Deckel und Anschluss für das mitgelieferte Ablassrohr. Der Unterbau besteht aus rostfreiem Stahl. Füße bestehen aus rostfreiem Stahl und sind höhenverstellbar.

FRITEUSE ELECTRIQUE 1 CUVE DE 10 LITRES

Friteuse électrique à 1 cuve sur base neutre réalisée en acier inox. Chauffage au moyen de résistance pivotante dans la cuve. Cuve moulée de 10 litres équipée d'une vaste zone froide et zone d'expansion de l'huile arrondie et inclinée. Thermostat réglable de 100°C à 180°C et thermostat de sécurité à rétablissement manuel. Voyant lumineux pour le contrôle de la présence du réseau électrique et du fonctionnement de la résistance. Filtre extractible, panier, couvercle et collecteur pour le robinet de vidange en équipement. Base neutre réalisé en acier inox. Pieds réglables en hauteur en acier inox.

FREIDORA ELÉCTRICA CON 1 CUBA DE 10 LITROS

Freidora eléctrica de 1 cuba sobre compartimento descubierto hecha de acero inoxidable. Calentamiento mediante resistencia giratoria en cuba. Cuba moldeada de 10 litros con una amplia zona fría y zona de expansión del aceite redondeada e inclinada. Termostato regulable de 100°C a 180°C y termostato de seguridad de restablecimiento manual. Luz indicadora para el control de la activación de la red eléctrica y del funcionamiento de la resistencia. Filtro extraíble, cesta, tapa y colector para el grifo de descarga incluidos. Base de compartimento de acero inoxidable. Pies con altura regulable de acero inoxidable.

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.
The specifications shown in this document are to be considered not binding. The company reserves the right to make technical changes at any moment.
Technische Änderungen und Irrtümer sind Orbehalten.

Les informations contenues dans ce document ne sont pas contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment.
La información contenida en este documento no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de hacer modificaciones técnicas en cualquier momento.

COTTURA EASY 70

COOKING EASY 70 – KOCHEN EASY 70 – CUISSON EASY 70 – COCCIÓN EASY 70



EF74E12

FRIGGITRICE ELETTRICA 1 VASCA 12 LITRI

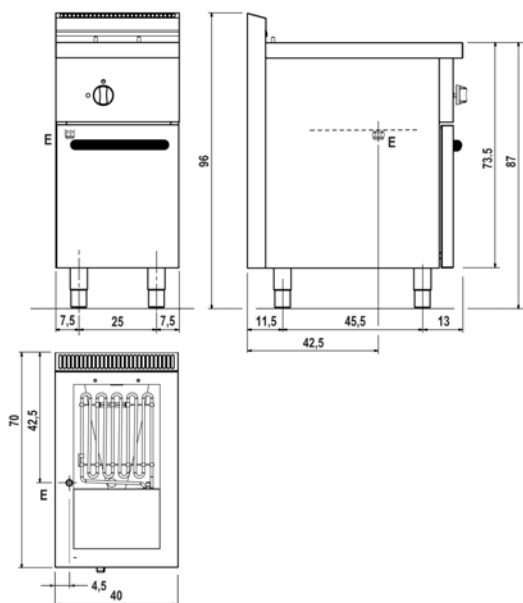
ELECTRIC FRYER WITH ONE 12-LITRE TUB

ELEKTRISCHES FRITTIERGERÄT MIT EINER 12LITER-WANNE

FRITEUSE ELECTRIQUE 1 CUVE DE 12 LITRES

FREIDORA ELÉCTRICA CON 1 CUBA DE 12 LITROS

Schema di installazione / Installation diagram / Installationsplan / Plan d'installation / Plan de instalación:



LEGENDA / Key / Legende / Légende / Leyenda:

E = Pressocavo entrata linea elettrica / Electric cable stress relief / Stopfbuchse / Presse étoupe de câble él. / Pisacable

Dati tecnici / Technical Data / Technische Daten / Données techniques / Datos técnicos:

Alimentazione Power Puissance Potencia	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Volume Volumen	Potenza kW gas Power kW gas Leistung kW Gas Gas kW de pussances KW de potencia de gas	Potenza kW elett. Power kW elect. Leistung kW elektr. électr kW de pussances KW de energia eléct.
VAC400-3N 50/60Hz	cm. 40x70x87	0,27		10,5

COTTURA EASY 70

COOKING EASY 70 – KOCHEN EASY 70 – CUISSON EASY 70 – COCCIÓN EASY 70

FRIGGITRICE ELETTRICA 1 VASCA 12 LITRI

Friggitrice elettrica ad una vasca, realizzata in acciaio inox. Riscaldamento mediante resistenze corazzate ruotabili per una migliore pulizia della vasca. Vasca da Lt.12 dotata di ampia zona fredda e zona di espansione dell'olio inclinata. Termostato regolabile da 60°C a 190°C e termostato di sicurezza a ripristino manuale. Lampade spia per il controllo del corretto funzionamento dell'apparecchiatura. Filtro estraibile, cestello, coperchio e collettore per il rubinetto di scarico in dotazione. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

ELECTRIC FRYER WITH ONE 12-LITRE TUB

Electric fryer with one well made of stainless steel. Heating occurs by means of armoured elements that can be rotated in the basin to be cleaned easily. 12-litre well equipped with a large cold area and an inclined oil expansion area. Thermostat that can be set from 60° to 190° and a manual-reset safety thermostat. Indicator lamps verify that the appliance functions properly. Removable filter, basket, cover and collector for the drain tap supplied. Height adjustable feet made of stainless steel.

ELEKTRISCHES FRITTIERGERÄT MIT EINER 12LITER-WANNE

Elektro Fritteuse aus rostfreiem Stahl mit einer Wanne. Erhitzung über abgeschirmte und drehbare Heizelemente, um die Reinigung der Wanne zu erleichtern. Tiefgezogene Wanne mit Fassungsvermögen von 12L, ausgestattet mit weiter Kaltzone und geneigtem Ausbreitungsbereich für Öl. Thermostat einstellbar auf 60° bis 190° und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiederherstellung. Anzeigenleuchte zur Kontrolle des korrekten Betriebs des Geräts. Herausnehmbarer Filter, Korb, Deckel und Anschluss für das mitgelieferte Ablassrohr. Füße bestehen aus rostfreiem Stahl und sind höhenverstellbar.

FRITEUSE ELECTRIQUE 1 CUVE DE 12 LITRES

Friteuse électrique à une cuve, réalisée en acier inox. Chauffage au moyen de résistances cuirassées pivotantes pour un meilleur nettoyage de la cuve. Cuve moulée de 12 litres équipée d'une vaste zone froide et zone d'expansion de l'huile inclinée. Thermostat réglable de 60°C à 190°C et thermostat de sécurité à rétablissement manuel. Voyant lumineux pour le contrôle du fonctionnement correct de l'appareil. Filtre extractible, panier, couvercle et collecteur pour le robinet de vidange en équipement. Pieds réglables en hauteur en acier inox.

FREIDORA ELÉCTRICA CON 1 CUBA DE 12 LITROS

Freidora eléctrica de una cuba, hecha de acero inoxidable. Calentamiento mediante resistencias blindadas giratorias para facilitar la limpieza de la cuba. Cuba de 12 litros con una amplia zona fría y zona de expansión del aceite inclinada. Termostato regulable de 60°C a 190°C y termostato de seguridad de restablecimiento manual. Luz indicadora para el control del correcto funcionamiento del aparato. Filtro extraíble, cesta, tapa y colector para el grifo de descarga incluidos. Pies con altura regulable de acero inoxidable.

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.
The specifications shown in this document are to be considered not binding. The company reserves the right to make technical changes at any moment.
Technische Änderungen und Irrtümer sind Orbehalten.

Les informations contenues dans ce document ne sont pas contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment.
La información contenida en este documento no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de hacer modificaciones técnicas en cualquier momento.

COTTURA EASY 70

COOKING EASY 70 – KOCHEN EASY 70 – CUISSON EASY 70 – COCCIÓN EASY 70



EF74G15

FRIGGITRICE GAS 1 VASCA 15 LITRI

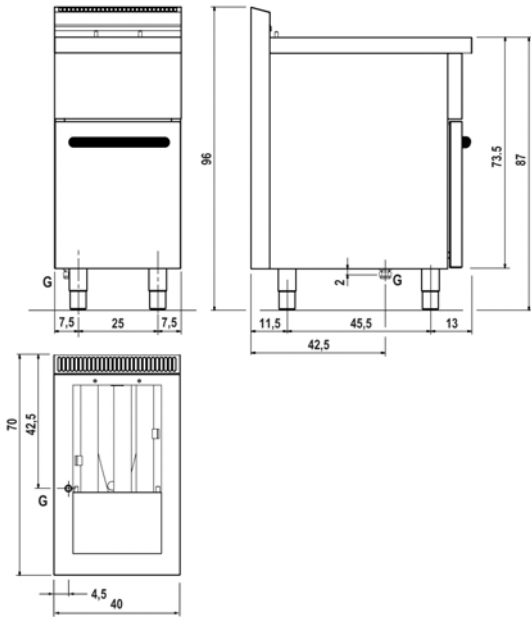
GAS FRYER WITH ONE 15-LITRE TUB

ELEKTRISCHES FRITTIERGERÄT MIT EINER 15LITER-WANNE

FRITEUSE A GAZ 1 CUVE DE 15 LITRES

FREIDORA A GAS CON 1 CUBA DE 15 LITROS

Schema di installazione / Installation diagram / Installationsplan / Plan d'installation / Plan de instalación:



LEGENDA / Key / Legende / Légende / Leyenda:

G = Attacco arrivo gas / Gas connections / Gasanschluss / Arrivée gaz / Union de gas
EN 10226-1 R ½ ; EN ISO 228-1 G ½ (DK)

Dati tecnici / Technical Data / Technische Daten / Données techniques / Datos técnicos:

Alimentazione Power Puissance Potencia	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Volume Volumen	Potenza kW gas Power kW gas Leistung kW Gas Gas kW de pussances KW de potencia de gas	Potenza kW elett. Power kW elect. Leistung kW elektr. électr kW de pussances KW de energia eléct.
	cm. 40x70x87	0,27	14	

COTTURA EASY 70

COOKING EASY 70 – KOCHEN EASY 70 – CUISSON EASY 70 – COCCIÓN EASY 70

FRIGGITRICE GAS 1 VASCA 15 LITRI

Friggitrice a gas una vasca, realizzata in acciaio inox. Riscaldamento mediante bruciatori inox a torcia ad alto rendimento a fiamma stabilizzata con fiamma pilota e termocoppia di sicurezza. Vasca con capacità di Lt.15 dotata di ampia zona fredda e zona di espansione dell'olio inclinata. Erogazione del gas controllata da valvola termostatica con campo di regolazione da 60°C a 190°C. Termostato di sicurezza a ripristino manuale. Filtro estraibile, cestello, coperchio e collettore per il rubinetto di scarico in dotazione. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

GAS FRYER WITH ONE 15-LITRE TUB

Gas fryer with one well made of stainless steel. Heating occurs by means of stainless steel torch burners that are highly efficient with a stabilised flame, complete with a pilot flame and safety thermocouple. 15-litre well equipped with a large cold area and an inclined oil expansion area. Gas supply controlled by a thermostatic valve with an adjustment field that ranges from 60 °C to 190 °C. Manual-reset safety thermostat. Removable filter, basket, cover and collector for the drain tap supplied. Height adjustable feet made of stainless steel.

ELEKTRISCHES FRITTIERGERÄT MIT EINER 15LITER-WANNE

Gas Fritteuse aus rostfreiem Stahl mit einer Wanne. Erhitzung über Brenner aus rostfreiem Stahl mit Gasfackel von hoher Leistung bei stabilisierter Flamme, mit Pilotflamme und Sicherheitsthermoelement. Tiefgezogene Wanne mit Fassungsvermögen von 15L, ausgestattet mit weiter Kaltzone und geneigtem Ausbreitungsbereich für Öl. Gasversorgung wird von einem Sicherheitsventil kontrolliert mit mit Einstellungen von 60°C bis 190°C und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiederherstellung. Herausnehmbarer Filter, Korb, Deckel und Anschluss für das mitgelieferte Ablassrohr. Füße bestehen aus rostfreiem Stahl und sind höhenverstellbar.

FRITEUSE A GAZ 1 CUVE DE 15 LITRES

Friteuse à gaz à une cuve, réalisée en acier inox. Chauffage au moyen de brûleurs inox à torche à haut rendement à flamme stabilisée avec flamme pilote et thermocouple de sécurité. Cuve moulée de 15 litres équipée d'une vaste zone froide et zone d'expansion de l'huile inclinée. Distribution du gaz contrôlée par une vanne thermostatique avec intervalle de réglage de 60°C à 190°C. Thermostat de sécurité à rétablissement manuel. Filtre extractible, panier, couvercle et collecteur pour le robinet de vidange en équipement. Pieds réglables en hauteur en acier inox.

FREIDORA A GAS CON 1 CUBA DE 15 LITROS

Freidora a gas de una cuba, hecha de acero inoxidable. Calentamiento mediante quemadores de acero inoxidable con antorcha de alto rendimiento con llama estabilizada, llama piloto y termopar de seguridad. Cuba con capacidad para 15 l con una amplia zona fría y zona de expansión del aceite inclinada. Distribución de gas controlada por válvula termostática con campo de regulación de 60°C a 190°C. Termostato de seguridad con restablecimiento manual. Filtro extraíble, cesta, tapa y colector para el grifo de descarga incluidos. Pies con altura regulable de acero inoxidable.

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.
The specifications shown in this document are to be considered not binding. The company reserves the right to make technical changes at any moment.
Technische Änderungen und Irrtümer sind Orbehalten.

Les informations contenues dans ce document ne sont pas contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment.
La información contenida en este documento no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de hacer modificaciones técnicas en cualquier momento.

COTTURA EASY 70

COOKING EASY 70 – KOCHEN EASY 70 – CUISSON EASY 70 – COCCIÓN EASY 70



EF74G8VA

FRIGGITRICE GAS 1 VASCA 8 LITRI

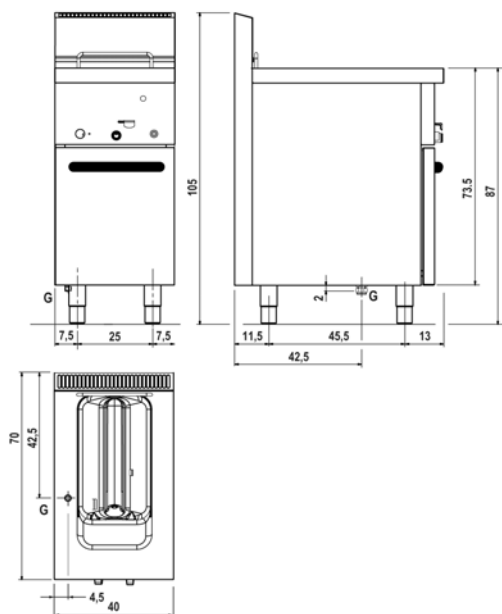
GAS FRYER WITH ONE 8-LITRE TUB

ELEKTRISCHES FRITTIERGERÄT MIT EINER 8LITER-WANNE

FRITEUSE A GAZ 1 CUVE DE 8 LITRES

FREIDORA A GAS CON 1 CUBA DE 8 LITROS

Schema di installazione / Installation diagram / Installationsplan / Plan d'installation / Plan de instalación:



LEGENDA / Key / Legende / Légende / Legenda:

G = Attacco arrivo gas / Gas connections / Gasanschluss / Arrivée gaz / Union de gas
EN 10226-1 R ½ ; EN ISO 228-1 G ½ (DK)

Dati tecnici / Technical Data / Technische Daten / Données techniques / Datos técnicos:

Alimentazione Power Puissance Potencia	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Volume Volumen	Potenza kW gas Power kW gas Leistung kW Gas Gas kW de pussances KW de potencia de gas	Potenza kW elett. Power kW elect. Leistung kW elektr. électr kW de pussances KW de energia eléct.
	cm. 40x70x87	0,27	7	

COTTURA EASY 70

COOKING EASY 70 – KOCHEN EASY 70 – CUISSON EASY 70 – COCCIÓN EASY 70

FRIGGITRICE GAS 1 VASCA 8 LITRI

Friggitrice a gas una vasca, realizzata in acciaio inox. Riscaldamento mediante bruciatori inox a torcia ad alto rendimento a fiamma stabilizzata con fiamma pilota e termocoppia di sicurezza. Vasca con capacità di Lt.8 dotata di ampia zona fredda e zona di espansione dell'olio inclinata. Erogazione del gas controllata da valvola termostatica con campo di regolazione da 60°C a 190°C. Termostato di sicurezza a ripristino manuale. Filtro estraibile, cestello, coperchio e collettore per il rubinetto di scarico in dotazione. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

GAS FRYER WITH ONE 8-LITRE TUB

Gas fryer with one well made of stainless steel. Heating occurs by means of stainless steel torch burners that are highly efficient with a stabilised flame, complete with a pilot flame and safety thermocouple. 8-litre well equipped with a large cold area and an inclined oil expansion area. Gas supply controlled by a thermostatic valve with an adjustment field that ranges from 60 °C to 190 °C. Manual-reset safety thermostat. Removable filter, basket, cover and collector for the drain tap supplied. Height adjustable feet made of stainless steel.

ELEKTRISCHES FRITTIERGERÄT MIT EINER 8LITER-WANNE

Gas Friteuse aus rostfreiem Stahl mit einer Wanne. Erhitzung über Brenner aus rostfreiem Stahl mit Gasfackel von hoher Leistung bei stabilisierter Flamme, mit Pilotflamme und Sicherheitsthermoelement. Tiefgezogene Wanne mit Fassungsvermögen von 8L, ausgestattet mit weiter Kaltzone und geneigtem Ausbreitungsbereich für Öl. Gasversorgung wird von einem Sicherheitsventil kontrolliert mit mit Einstellungen von 60°C bis 190°C und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiederherstellung. Herausnehmbarer Filter, Korb, Deckel und Anschluss für das mitgelieferte Ablassrohr. Füße bestehen aus rostfreiem Stahl und sind höhenverstellbar.

FRITEUSE A GAZ 1 CUVE DE 8 LITRES

Friteuse à gaz à une cuve, réalisée en acier inox. Chauffage au moyen de brûleurs inox à torche à haut rendement à flamme stabilisée avec flamme pilote et thermocouple de sécurité. Cuve moulée de 18 litres équipée d'une vaste zone froide et zone d'expansion de l'huile inclinée. Distribution du gaz contrôlée par une vanne thermostatique avec intervalle de réglage de 60°C à 190°C. Thermostat de sécurité à rétablissement manuel. Filtre extractible, panier, couvercle et collecteur pour le robinet de vidange en équipement. Pieds réglables en hauteur en acier inox.

FREIDORA A GAS CON 1 CUBA DE 8 LITROS

Freidora a gas de una cuba, hecha de acero inoxidable. Calentamiento mediante quemadores de acero inoxidable con antorcha de alto rendimiento con llama estabilizada, llama piloto y termopar de seguridad. Cuba con capacidad para 8 l con una amplia zona fría y zona de expansión del aceite inclinada. Distribución de gas controlada por válvula termostática con campo de regulación de 60°C a 190°C. Termostato de seguridad con restablecimiento manual. Filtro extraíble, cesta, tapa y colector para el grifo de descarga incluidos. Pies con altura regulable de acero inoxidable.

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.
The specifications shown in this document are to be considered not binding. The company reserves the right to make technical changes at any moment.
Technische Änderungen und Irrtümer sind Orbehalten.

Les informations contenues dans ce document ne sont pas contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment.
La información contenida en este documento no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de hacer modificaciones técnicas en cualquier momento.

COTTURA EASY 70

COOKING EASY 70 – KOCHEN EASY 70 – CUISSON EASY 70 – COCCIÓN EASY 70



EF74G8VG

FRIGGITRICE GAS 1 VASCA 8 LITRI

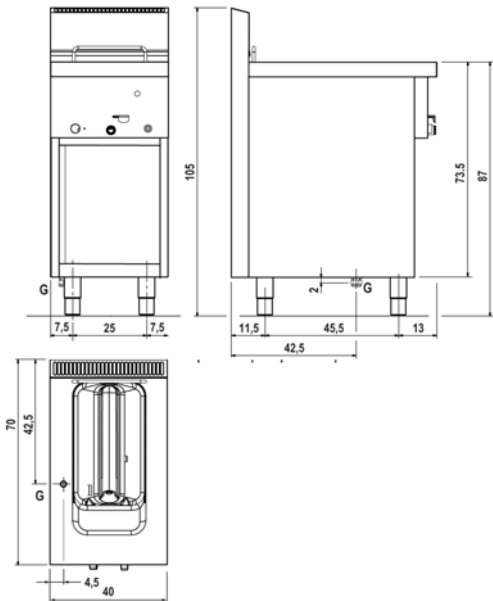
GAS FRYER WITH ONE 8-LITRE TUB

ELEKTRISCHES FRITTIERGERÄT MIT EINER 8LITER-WANNE

FRITEUSE A GAZ 1 CUVE DE 8 LITRES

FREIDORA A GAS CON 1 CUBA DE 8 LITROS

Schema di installazione / Installation diagram / Installationsplan / Plan d'installation / Plan de instalación:



LEGENDA / Key / Legende / Légende / Leyenda:

G = Attacco arrivo gas / Gas connections / Gasanschluss / Arrivée gaz / Union de gas
EN 10226-1 R ½ ; EN ISO 228-1 G ½ (DK)

Dati tecnici / Technical Data / Technische Daten / Données techniques / Datos técnicos:

Alimentazione Power Puissance Potencia	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Volume Volumen	Potenza kW gas Power kW gas Leistung kW Gas Gas kW de pussances KW de potencia de gas	Potenza kW elett. Power kW elect. Leistung kW elektr. électr kW de pussances KW de energia eléct.
	cm. 40x70x87	0,27	7	

COTTURA EASY 70

COOKING EASY 70 – KOCHEN EASY 70 – CUISSON EASY 70 – COCCIÓN EASY 70

FRIGGITRICE GAS 1 VASCA 8 LITRI

Friggitrice a gas una vasca su vano a giorno, realizzata in acciaio inox. Riscaldamento mediante bruciatori inox a torcia ad alto rendimento a fiamma stabilizzata con fiamma pilota e termocoppia di sicurezza. Vasca con capacità di Lt.8 dotata di ampia zona fredda e zona di espansione dell'olio inclinata. Erogazione del gas controllata da valvola termostatica con campo di regolazione da 60°C a 190°C. Termostato di sicurezza a ripristino manuale. Filtro estraibile, cestello, coperchio e collettore per il rubinetto di scarico in dotazione. Base vano realizzata in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

GAS FRYER WITH ONE 8-LITRE TUB

Gas fryer with 1 well on an open compartment, made of stainless steel. Heating occurs by means of stainless steel torch burners that are highly efficient with a stabilised flame, complete with a pilot flame and safety thermocouple. 8-litre well equipped with a large cold area and an inclined oil expansion area. Gas supply controlled by a thermostatic valve with an adjustment field that ranges from 60 °C to 190 °C. Manual-reset safety thermostat. Removable filter, basket, cover and collector for the drain tap supplied. Base compartment made of stainless steel. Height adjustable feet made of stainless steel.

ELEKTRISCHES FRITTIERGERÄT MIT EINER 8LITER-WANNE

Gas Fritteuse aus rostfreiem Stahl mit einer Wanne, auf Unterbau offen. Erhitzung über Brenner aus rostfreiem Stahl mit Gasfackel von hoher Leistung bei stabilisierter Flamme, mit Pilotflamme und Sicherheitsthermoelement. Ausgestanzte Wanne mit Fassungsvermögen von 8L, ausgestattet mit weiter Kaltzone und geneigtem Ausbreitungsbereich für Öl. Gasversorgung wird von einem Sicherheitsventil kontrolliert mit mit Einstellungen von 60°C bis 190°C und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiederherstellung. Herausnehmbarer Filter, Korb, Deckel und Anschluss für das mitgelieferte Ablassrohr. Der Unterbau besteht aus rostfreiem Stahl. Füße bestehen aus rostfreiem Stahl und sind höhenverstellbar.

FRITEUSE A GAZ 1 CUVE DE 8 LITRES

Friteuse à GAZ à 1 cuve sur base neutre réalisée en acier inox. Chauffage au moyen de brûleurs inox à torche à haut rendement à flamme stabilisée avec flamme pilote et thermocouple de sécurité. Cuve moulée de 18 litres équipée d'une vaste zone froide et zone d'expansion de l'huile inclinée. Distribution du gaz contrôlée par une vanne thermostatique avec intervalle de réglage de 60°C à 190°C. Thermostat de sécurité à rétablissement manuel. Filtre extractible, panier, couvercle et collecteur pour le robinet de vidange en équipement. Base neutre réalisé en acier inox. Pieds réglables en hauteur en acier inox.

FREIDORA A GAS CON 1 CUBA DE 8 LITROS

Freidora a gas de una cuba sobre compartimento descubierto, hecha de acero inoxidable. Calentamiento mediante quemadores de acero inoxidable con antorcha de alto rendimiento con llama estabilizada, llama piloto y termopar de seguridad. Cuba con capacidad para 8 l con una amplia zona fría y zona de expansión del aceite inclinada. Distribución de gas controlada por válvula termostática con campo de regulación de 60°C a 190°C. Termostato de seguridad con restablecimiento manual. Filtro extraíble, cesta, tapa y colector para el grifo de descarga incluidos. Base de compartimento de acero inoxidable. Pies con altura regulable de acero inoxidable.

COTTURA EASY 70

COOKING EASY 70 – KOCHEN EASY 70 – CUISSON EASY 70 – COCCIÓN EASY 70



EFT74ELVG

FRY TOP ELETTRICO SU VANO A GIORNO PIASTRA LISCIA

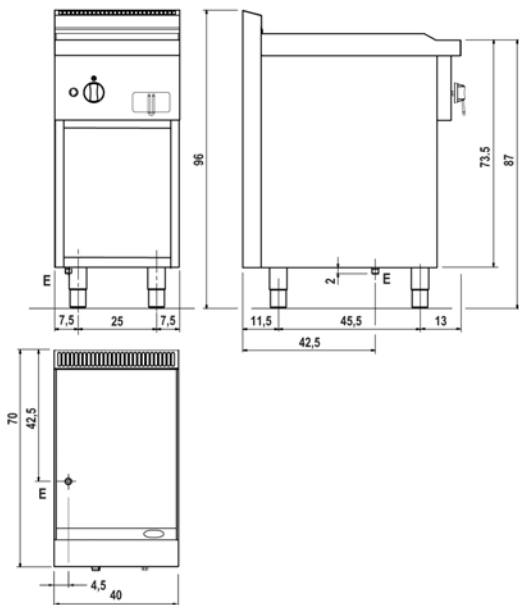
ELECTRIC FRY-TOP ON A SMOOTH PLATE OPEN COMPARTMENT

ELEKTRISCHER FRY-TOP MIT GLATTER KOCHPLATTE UND OFFENER ABLAGEFLÄCHE

FRY-TOP ELECTRIQUE SUR BASE NEUTRE PLAQUE LISSE

FRY TOP ELÉCTRICO SOBRE COMPARTIMENTO DESCUBIERTO CON PLACA LISA

Schema di installazione / Installation diagram / Installationsplan / Plan d'installation / Plan de instalación:



LEGENDA / Key / Legende / Légende / Leyenda:

E = Pressocavo entrata linea elettrica / Electric cable stress relief / Stopfbuchse / Presse étoupe de câble él. / Pisacable

Dati tecnici / Technical Data / Technische Daten / Données techniques / Datos técnicos:

Alimentazione Power Puissance Potencia	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Volume Volumen	Potenza kW gas Power kW gas Leistung kW Gas Gas kW de pussances KW de potencia de gas	Potenza kW elett. Power kW elect. Leistung kW elektr. électr kW de pussances KW de energia éléctr.
VAC400-3N 50/60Hz	cm. 40x70x87	0,27		3,9

COTTURA EASY 70

COOKING EASY 70 – KOCHEN EASY 70 – CUISSON EASY 70 – COCCIÓN EASY 70

FRY TOP ELETTRICO SU VANO A GIORNO PIASTRA LISCIA

Fry-top elettrico su vano a giorno con piastra liscia, realizzato in acciaio inox. Dotato di paraspruzzi sui tre lati e canaletta anteriore con cassetto estraibile per la raccolta dei grassi. Riscaldamento tramite resistenze corazzate posizionate sotto alla piastra. Una zona di cottura comandata da termostato regolabile da 0°C a 300°C. Termostato di sicurezza a ripristino manuale. Superficie di cottura cm 39,6x55,5. Paletta in acciaio inox in dotazione. Base vano realizzata in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

ELECTRIC FRY-TOP ON A SMOOTH PLATE OPEN COMPARTMENT

Electric fry-top on an open compartment with a smooth plate. Made of stainless steel. Equipped with splash guards on three sides and a front groove with a removable drawer for grease to be collected. Heating occurs by means of armoured heating elements beneath the plate. One cooking area controlled by the thermostat that can be adjusted from 0 °C to 300 °C. Manual-reset safety thermostat. Cooking surface: 39.6x55.5 cm. Stainless steel pallet knife supplied. Base compartment made of stainless steel. Height adjustable feet made of stainless steel.

ELEKTRISCHER FRY-TOP MIT GLATTER KOCHEPLATTE UND OFFENER ABLAGEFLÄCHE

Elektrischer Fry-Top aus rostfreiem Stahl mit glatter Bratplatte, auf Unterbau offen. Ausgestattet mit Spritzschutz an drei Seiten und vordere Abführkanal mit herausziehbarem Fach zur Sammlung des Fetts. Erhitzung über abgeschirmte Heizelemente, die unter Heizplatte angebracht sind. Eine Heizzone einstellbar über Thermostat von 0°C bis 300°C und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiederherstellung. Platte 39,6x55,5 cm. Schaufel aus rostfreiem Stahl beiliegend und Unterbau aus rostfreiem Stahl. Füße bestehen aus rostfreiem Stahl und sind höhenverstellbar.

FRY-TOP ELECTRIQUE SUR BASE NEUTRE PLAQUE LISSE

Fry-top électrique sur base neutre avec plaque lisse, réalisé en acier inox. Equipé de bavettes sur les trois côtés et canal avant avec tiroir extractible pour la collecte des graisses. Chauffage au moyen de résistances cuirassées positionnées sous la plaque. Une zone de cuisson commandée par un thermostat réglable de 0°C à 300°C. Thermostat de sécurité à rétablissement manuel. Surface de cuisson 39,6x55,5 cm. Raclette en acier inox en équipement. Base neutre réalisée en acier inox. Pieds réglables en hauteur en acier inox.

FRY TOP ELÉCTRICO SOBRE COMPARTIMENTO DESCUBIERTO CON PLACA LISA

Fry-top eléctrico sobre compartimento descubierta con placa lisa, hecho de acero inoxidable. Cuenta con protector de salpicaduras en los tres lados y canaleta delantera con bandeja extraíble para la recolección de grasas. Calentamiento a través de resistencias blindadas colocadas debajo de la placa. Una zona de cocción accionada por termostato regulable de 0°C a 300°C. Termostato de seguridad con restablecimiento manual. Superficie de cocción de 39,6x55,5 cm. Paleta de acero inoxidable incluida. Base del compartimento de acero inoxidable. Pies con altura regulable de acero inoxidable.

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.
The specifications shown in this document are to be considered not binding. The company reserves the right to make technical changes at any moment.
Technische Änderungen und Irrtümer sind Orbehalten.

Les informations contenues dans ce document ne sont pas contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment.
La información contenida en este documento no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de hacer modificaciones técnicas en cualquier momento.

COTTURA EASY 70

COOKING EASY 70 – KOCHEN EASY 70 – CUISSON EASY 70 – COCCIÓN EASY 70



EFT74ERVG

FRY TOP ELETTRICO SU VANO A GIORNO PIASTRA RIGATA

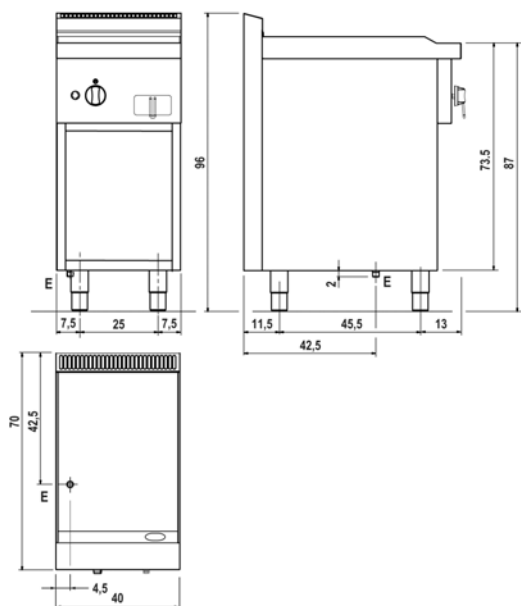
ELECTRIC FRY-TOP ON A RIBBED PLATE OPEN COMPARTMENT

ELEKTRISCHER FRY-TOP MIT GERIEFELTER KOCHPLATTE UND OFFENER ABLAGEFLÄCHE

FRY-TOP ELECTRIQUE SUR BASE NEUTRE PLAQUE NERVUREE

FRY TOP ELÉCTRICO SOBRE COMPARTIMENTO DESCUBIERTO CON PLACA RAYADA

Schema di installazione / Installation diagram / Installationsplan / Plan d'installation / Plan de instalación:



LEGENDA / Key / Legende / Légende / Leyenda:

E = Pressocavo entrata linea elettrica / Electric cable stress relief / Stopfbuchse / Presse étoupe de câble él. / Pisacable

Dati tecnici / Technical Data / Technische Daten / Données techniques / Datos técnicos:

Alimentazione Power Puissance Potencia	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Volume Volumen	Potenza kW gas Power kW gas Leistung kW Gas Gas kW de pussances KW de potencia de gas	Potenza kW elett. Power kW elect. Leistung kW elektr. électr kW de pussances KW de energia eléct.
VAC400-3N 50/60Hz	cm. 40x70x87	0,27		3,9

COTTURA EASY 70

COOKING EASY 70 – KOCHEN EASY 70 – CUISSON EASY 70 – COCCIÓN EASY 70

FRY TOP ELETTRICO SU VANO A GIORNO PIASTRA RIGATA

Fry-top elettrico su vano a giorno con piastra rigata, realizzato in acciaio inox. Dotato di paraspruzzi sui tre lati e canaletta anteriore con cassetto estraibile per la raccolta dei grassi. Riscaldamento tramite resistenze corazzate posizionate sotto alla piastra. Una zona di cottura comandata da termostato regolabile da 0°C a 300°C. Termostato di sicurezza a ripristino manuale. Superficie di cottura cm 39,6x55,5. Paletta in acciaio inox in dotazione. Base vano realizzata in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

ELEKTRISCHER FRY-TOP MIT GERIEFELTER KOCHEPLATTE UND OFFENER ABLAGEFLÄCHE

Elektrischer Fry-Top aus rostfreiem Stahl mit geriefelter Bratplatte, auf Unterbau offen. Ausgestattet mit Spritzschutz an drei Seiten und vordere Abführkanal mit herausziehbarem Fach zur Sammlung des Fetts. Erhitzung über abgeschirmte Heizelemente, die unter Heizplatte angebracht sind. Eine Heizzone einstellbar über Thermostat von 0°C bis 300°C und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiederherstellung. Platte 39,6x55,5 cm. Schaufel aus rostfreiem Stahl beiliegend. Der Unterbau besteht aus rostfreiem Stahl. Füße bestehen aus rostfreiem Stahl und sind höhenverstellbar.

FRY TOP ELÉCTRICO SOBRE COMPARTIMENTO DESCUBIERTO CON PLACA RAYADA

Fry-top eléctrico con placa rayada, hecho de acero inoxidable. Cuenta con protector de salpicaduras en los tres lados y canaleta delantera con bandeja extraíble para la recolección de grasas. Calentamiento a través de resistencias blindadas colocadas debajo de la placa. Una zona de cocción accionada por termostato regulable de 0°C a 300°C. Termostato de seguridad con restablecimiento manual. Superficie de cocción de 39,6x55,5 cm. Paleta de acero inoxidable incluida. Base de compartimento de acero inoxidable. Pies con altura regulable de acero inoxidable.

ELECTRIC FRY-TOP ON A RIBBED PLATE OPEN COMPARTMENT

Electric fry-top with a ribbed plate. Made of stainless steel. Equipped with splash guards on three sides and a front groove with a removable drawer for grease to be collected. Heating occurs by means of armoured heating elements beneath the plate. One cooking area controlled by the thermostat that can be adjusted from 0 °C to 300 °C. Manual-reset safety thermostat. Cooking surface: 39.6x55.5 cm. Stainless steel pallet knife supplied. Base compartment made of stainless steel. Height adjustable feet made of stainless steel.

FRY-TOP ELECTRIQUE SUR BASE NEUTRE PLAQUE NERVUREE

Fry-top électrique avec plaque nervurée, réalisé en acier inox. Equipé de bavettes sur les trois côtés et canal avant avec tiroir extractible pour la collecte des graisses. Chauffage au moyen de résistances cuirassées positionnées sous la plaque. Une zone de cuisson commandée par un thermostat réglable de 0°C à 300°C. Thermostat de sécurité à rétablissement manuel. Surface de cuisson 39,6x55,5 cm. Racleur en acier inox en équipement. Base neutre réalisé en acier inox. Pieds réglables en hauteur en acier inox.

EFT74GLVG



**FRY TOP GAS SU VANO A GIORNO
PIASTRA LISCIA**

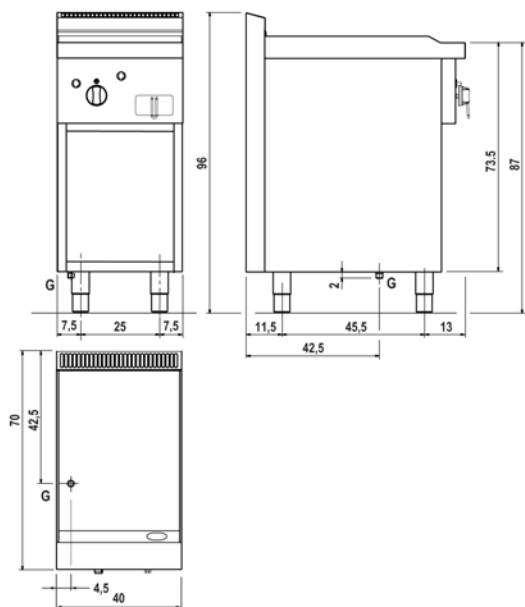
**GAS FRY-TOP ON A SMOOTH PLATE OPEN
COMPARTMENT**

**GAS-FRY-TOP MIT GLATTER KOCHPLATTE UND
OFFENER ABLAGEFLÄCHE**

FRY-TOP A GAZ SUR BASE NEUTRE PLAQUE LISSE

**FRY TOP A GAS SOBRE COMPARTIMENTO
DESCUBIERTO CON PLACA LISA**

Schema di installazione / Installation diagram / Installationsplan / Plan d'installation / Plan de instalación:



LEGENDA / Key / Legende / Légende / Leyenda:

G = Attacco arrivo gas / Gas connections / Gasanschluss / Arrivée gaz /
Union de gas
EN 10226-1 R 1/2 ; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)

Dati tecnici / Technical Data / Technische Daten / Données techniques / Datos técnicos:

Alimentazione Power Puissance Potencia	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Volume Volumen	Potenza kW gas Power kW gas Leistung kW Gas Gas kW de pussances KW de potencia de gas	Potenza kW elett. Power kW elect. Leistung kW elektr. électr kW de pussances KW de energia eléct.
	cm. 40x70x87	0,27	5,5	

COTTURA EASY 70

COOKING EASY 70 – KOCHEN EASY 70 – CUISSON EASY 70 – COCCIÓN EASY 70

FRY TOP GAS SU VANO A GIORNO PIASTRA LISCIA

Fry-top a gas su vano a giorno con piastra liscia, realizzato in acciaio inox. Dotato di paraspruzzi sui tre lati e canaletta anteriore con cassetto estraibile per la raccolta dei grassi. Una zona di cottura. Riscaldamento tramite bruciatore in acciaio completo di bruciatore pilota e termocoppia di sicurezza. Erogazione del gas controllata mediante rubinetto valvolato. Superficie di cottura cm 39,6x55,5. Paletta in acciaio inox in dotazione. Base vano realizzata in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

GAS-FRY-TOP MIT GLATTER KOCHPLATTE UND OFFENER ABLAGEFLÄCHE

Gas-Fry-Top aus rostfreiem Stahl mit glatter Bratplatte, auf Unterbau offen. Ausgestattet mit Spritzschutz an drei Seiten und vordere Abführkanal mit herausziehbarem Fach zur Sammlung des Fetts. Erhitzung durch Brenner aus Stahl vollständig mit Pilotflamme und Sicherheitsthermoelement. Gasversorgung kontrolliert über ein Ventil. Eine Heizzone. Platte 39,6x55,5 cm. Schaufel aus rostfreiem Stahl beiliegend und Unterbau der Ablagefläche aus rostfreiem Stahl. Füße bestehen aus rostfreiem Stahl und sind höhenverstellbar.

FRY TOP A GAS SOBRE COMPARTIMENTO DESCUBIERTO CON PLACA LISA

Fry-top a gas sobre compartimento descubierto con placa lisa, hecho de acero inoxidable. Cuenta con protector de salpicaduras en los tres lados y canaleta delantera con bandeja extraíble para la recolección de grasas. Una zona de cocción. Calentamiento mediante quemador de acero con quemador piloto y termopar de seguridad. Distribución de gas controlada mediante llave con válvula. Superficie de cocción de 39,6x55,5 cm. Paleta de acero inoxidable incluida. Base del compartimento de acero inoxidable. Pies con altura regulable de acero inoxidable.

GAS FRY-TOP ON A SMOOTH PLATE OPEN COMPARTMENT

Gas fry-top on an open compartment with a smooth plate. Made of stainless steel. Equipped with splash guards on three sides and a front groove with a removable drawer for grease to be collected. One cooking area. Heating occurs by means of a stainless steel burner complete with a pilot burner and safety thermocouple. Gas supply controlled by a valve tap. Cooking surface: 39.6x55.5 cm. Stainless steel pallet knife supplied. Base compartment made of stainless steel. Height adjustable feet made of stainless steel.

FRY-TOP A GAZ SUR BASE NEUTRE PLAQUE LISSE

Fry-top à gaz sur base neutre avec plaque lisse, réalisé en acier inox. Equipé de bavettes sur les trois côtés et canal avant avec tiroir extractible pour la collecte des graisses. Une zone de cuisson. Chauffage au moyen de brûleur en acier équipé de flamme pilote et thermocouple de sécurité. Distribution du gaz contrôlée au moyen d'un robinet-vanne de sécurité. Surface de cuisson 39,6x55,5 cm. Raclette en acier inox en équipement. Base neutre réalisée en acier inox. Pieds réglables en hauteur en acier inox.

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.
The specifications shown in this document are to be considered not binding. The company reserves the right to make technical changes at any moment.
Technische Änderungen und Irrtümer sind Orbehalten.

Les informations contenues dans ce document ne sont pas contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment.
La información contenida en este documento no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de hacer modificaciones técnicas en cualquier momento.

COTTURA EASY 70

COOKING EASY 70 – KOCHEN EASY 70 – CUISSON EASY 70 – COCCIÓN EASY 70



EFT74GRVG

FRY TOP GAS SU VANO A GIORNO PIASTRA RIGATA

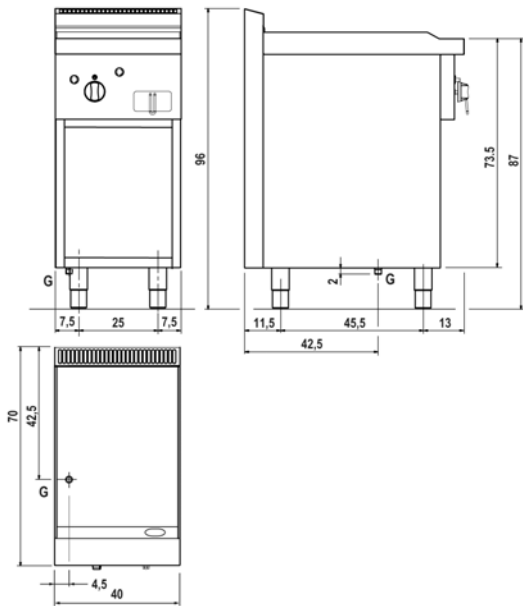
*GAS FRY-TOP ON A RIBBED PLATE OPEN
COMPARTMENT*

*GAS-FRY-TOP MIT GERIEFELTER KOCHPLATTE UND
OFFENER ABLAGEFLÄCHE*

*FRY-TOP A GAZ SUR BASE NEUTRE PLAQUE
NERVUREE*

*FRY TOP A GAS SOBRE COMPARTIMENTO
DESCUBIERTO CON PLACA RAYADA*

Schema di installazione / Installation diagram / Installationsplan / Plan d'installation / Plan de instalación:



LEGENDA / Key / Legende / Légende / Leyenda:

G = Attacco arrivo gas / Gas connections / Gasanschluss / Arrivée gaz /
Union de gas
EN 10226-1 R ½ ; EN ISO 228-1 G ½ (DK)

Dati tecnici / Technical Data / Technische Daten / Données techniques / Datos técnicos:

Alimentazione Power Puissance Potencia	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Volume Volumen	Potenza kW gas Power kW gas Leistung kW Gas Gas kW de pussances KW de potencia de gas	Potenza kW elett. Power kW elect. Leistung kW elektr. électr kW de pussances KW de energia eléct.
	cm. 40x70x87	0,27	5,5	

COTTURA EASY 70

COOKING EASY 70 – KOCHEN EASY 70 – CUISSON EASY 70 – COCCIÓN EASY 70

FRY TOP GAS SU VANO A GIORNO PIASTRA RIGATA

Fry-top a gas sobre compartimento descubierto con placa de cocción rayada, hecho de acero inoxidable. Cuenta con protector de salpicaduras en los tres lados y canaleta delantera con bandeja extraíble para la recolección de grasas. Una zona de cocción. Calentamiento mediante quemadores de acero con quemador piloto y termopar de seguridad. Distribución de gas controlada mediante llave con válvula. Superficie de cocción de 39,6x55,5 cm. Paleta de acero inoxidable incluida. Base de compartimento de acero inoxidable. Pies con altura regulable de acero inoxidable.

GAS-FRY-TOP MIT GERIEFELTER KOCHPLATTE UND OFFENER ABLAGEFLÄCHE

Gas-Fry-Top aus rostfreiem Stahl mit geriefelter Bratplatte, auf Unterbau offen. Ausgestattet mit Spritzschutz an drei Seiten und vordere Abführkanal mit herausziehbarem Fach zur Sammlung des Fetts. Erhitzung durch Brenner aus Stahl vollständig mit Pilotflammen und Sicherheitsthermoelemente. Gasversorgung kontrolliert über ein Ventil. Eine Heizzone. Platte 39,6x55,5 cm. Schaufel aus rostfreiem Stahl beiliegend. Der Unterbau besteht aus rostfreiem Stahl. Füße bestehen aus rostfreiem Stahl und sind höhenverstellbar.

FRY TOP A GAS SOBRE COMPARTIMENTO DESCUBIERTO CON PLACA RAYADA

Fry-top a gas sobre compartimento descubierto con placa de cocción rayada, hecho de acero inoxidable. Cuenta con protector de salpicaduras en los tres lados y canaleta delantera con bandeja extraíble para la recolección de grasas. Una zona de cocción. Calentamiento mediante quemadores de acero con quemador piloto y termopar de seguridad. Distribución de gas controlada mediante llave con válvula. Superficie de cocción de 39,6x55,5 cm. Paleta de acero inoxidable incluida. Base de compartimento de acero inoxidable. Pies con altura regulable de acero inoxidable.

GAS FRY-TOP ON A RIBBED PLATE OPEN COMPARTMENT

Gas fry-top on an open compartment with a ribbed cooking plate. Made of stainless steel. Equipped with splash guards on three sides and a front groove with a removable drawer for grease to be collected. One cooking area. Heating occurs by means of steel burners complete with a pilot burner and safety thermocouple. Gas supply controlled by a valve tap. Cooking surface: 39.6x55.5 cm. Stainless steel pallet knife supplied. Base compartment made of stainless steel. Height adjustable feet made of stainless steel.

FRY-TOP A GAZ SUR BASE NEUTRE PLAQUE NERVUREE

Fry-top à gaz sur base neutre avec plaque de cuisson nervurée, réalisé en acier inox. Equipé de bavettes sur les trois côtés et canal avant avec tiroir extractible pour la collecte des graisses. Une zone de cuisson. Chauffage au moyen de brûleurs en acier équipés de flamme pilote et de thermocouple de sécurité. Distribution du gaz contrôlée au moyen d'un robinet-vanne de sécurité. Surface de cuisson 39,6x55,5 cm. Racleur en acier inox en équipement. Base neutre réalisé en acier inox. Pieds réglables en hauteur en acier inox.

COTTURA EASY 70

COOKING EASY 70 – KOCHEN EASY 70 – CUISSON EASY 70 – COCCIÓN EASY 70



EFT78ELVG

FRY TOP ELETTRICO SU VANO A GIORNO PIASTRA LISCIA

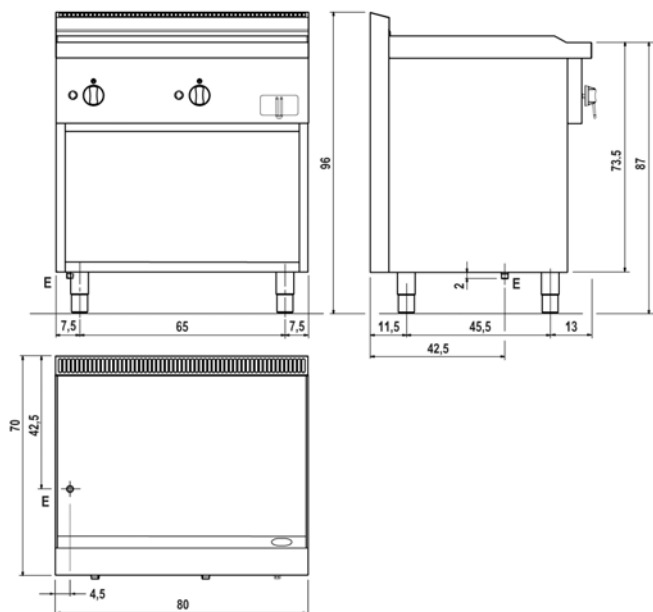
ELECTRIC FRY-TOP ON A SMOOTH PLATE OPEN COMPARTMENT

ELEKTRISCHER FRY-TOP MIT GLATTER KOCHPLATTE UND OFFENER ABLAGEFLÄCHE

FRY-TOP ELECTRIQUE SUR BASE NEUTRE PLAQUE LISSE

FRY TOP ELÉCTRICO SOBRE COMPARTIMENTO DESCUBIERTO CON PLACA LISA

Schema di installazione / Installation diagram / Installationsplan / Plan d'installation / Plan de instalación:



LEGENDA / Key / Legende / Légende / Leyenda:

E = Pressocavo entrata linea elettrica / Electric cable stress relief / Stopfbuchse / Presse étoupe de câble él. / Pisacable

Dati tecnici / Technical Data / Technische Daten / Données techniques / Datos técnicos:

Alimentazione Power Puissance Potencia	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Volume Volumen	Potenza kW gas Power kW gas Leistung kW Gas Gas kW de pussances KW de potencia de gas	Potenza kW elett. Power kW elect. Leistung kW elektr. électr kW de pussances KW de energia éléctr.
VAC400-3N 50/60Hz	cm. 80x70x87	0,54		7,8

COTTURA EASY 70

COOKING EASY 70 – KOCHEN EASY 70 – CUISSON EASY 70 – COCCIÓN EASY 70

FRY TOP ELETTRICO SU VANO A GIORNO PIASTRA LISCIA

Fry-top elettrico su vano a giorno con piastra liscia, realizzato in acciaio inox. Dotato di paraspruzzi sui tre lati e canaletta anteriore con cassetto estraibile per la raccolta dei grassi. Riscaldamento tramite resistenze corazzate posizionate sotto alla piastra. Due zone di cottura indipendenti comandate da termostato regolabile da 0°C a 300°C. Termostato di sicurezza a ripristino manuale. Superficie di cottura cm 79,6x55,5. Paletta in acciaio inox in dotazione. Base vano realizzata in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

ELEKTRISCHER FRY-TOP MIT GLATTER KOCHEPLATTE UND OFFENER ABLAGEFLÄCHE

Elektrischer Fry-Top aus rostfreiem Stahl mit glatter Bratplatte, auf Unterbau offen. Ausgestattet mit Spritzschutz an drei Seiten und vordere Abführkanal mit herausziehbarem Fach zur Sammlung des Fetts. Erhitzung über abgeschirmte Heizelemente, die unter Heizplatte angebracht sind. Zwei unabhängige Heizzone einstellbar über Thermostat von 0°C bis 300°C und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiederherstellung. Platte 79,6x55,5 cm. Schaufel aus rostfreiem Stahl beiliegend. Der Unterbau besteht aus rostfreiem Stahl. Füße bestehen aus rostfreiem Stahl und sind höhenverstellbar.

FRY TOP ELÉCTRICO SOBRE COMPARTIMENTO DESCUBIERTO CON PLACA LISA

Fry-top eléctrico sobre compartimento descubierta con placa lisa, hecho de acero inoxidable. Cuenta con protector de salpicaduras en los tres lados y canaleta delantera con bandeja extraíble para la recolección de grasas. Calentamiento a través de resistencias blindadas colocadas debajo de la placa. Dos zonas de cocción independientes accionadas por termostato regulable de 0°C a 300°C. Termostato de seguridad con restablecimiento manual. Superficie de cocción de 79,6x55,5 cm. Paleta de acero inoxidable incluida. Base de compartimento de acero inoxidable. Pies con altura regulable de acero inoxidable.

ELECTRIC FRY-TOP ON A SMOOTH PLATE OPEN COMPARTMENT

Electric fry-top on an open compartment with a smooth plate. Made of stainless steel. Equipped with splash guards on three sides and a front groove with a removable drawer for grease to be collected. Heating occurs by means of armoured heating elements beneath the plate. Two separate cooking areas controlled by the thermostat that can be adjusted from 0 °C to 300 °C. Manual-reset safety thermostat. Cooking surface: 79.6x55.5 cm. Stainless steel pallet knife supplied. Base compartment made of stainless steel. Height adjustable feet made of stainless steel.

FRY-TOP ÉLECTRIQUE SUR BASE NEUTRE PLAQUE LISSE

Fry-top électrique sur base neutre avec plaque lisse, réalisé en acier inox. Equipé de bavettes sur les trois côtés et canal avant avec tiroir extractible pour la collecte des graisses. Chauffage au moyen de résistances cuirassées positionnées sous la plaque. Deux zones de cuisson indépendantes commandées par un thermostat réglable de 0°C à 300°C. Thermostat de sécurité à rétablissement manuel. Surface de cuisson 79,6x55,5 cm. Racleur en acier inox en équipement. Base neutre réalisé en acier inox. Pieds réglables en hauteur en acier inox.

COTTURA EASY 70

COOKING EASY 70 – KOCHEN EASY 70 – CUISSON EASY 70 – COCCIÓN EASY 70

EFT78EMVG



FRY TOP ELETTRICO SU VANO A GIORNO PIASTRA MISTA 2/3 LISCIA E 1/3 RIGATA

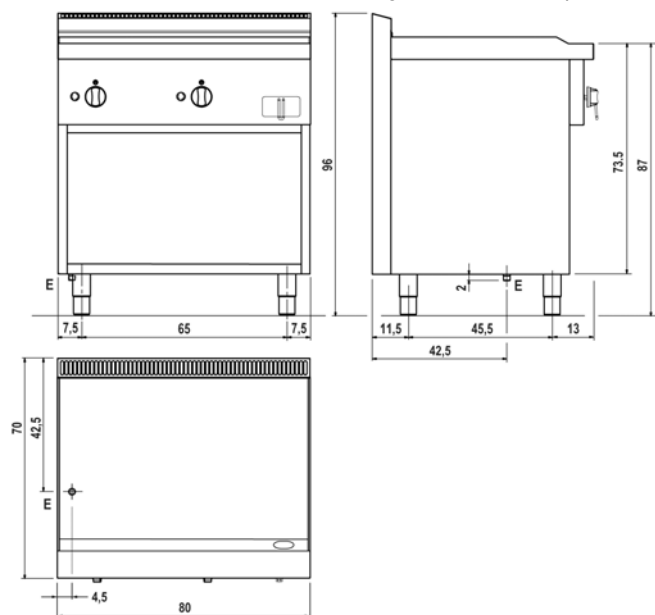
ELECTRIC FRY-TOP ON A 2/3 SMOOTH AND 1/3 RIBBED PLATE OPEN COMPARTMENT

ELEKTRISCHER FRY-TOP MIT KOMBINIERTER ZU 2/3 GLATTER UND 1/3 GERIEFELTER KOCHPLATTE UND OFFENER ABLAGEFLÄCHE

FRY-TOP ELECTRIQUE SUR BASE NEUTRE PLAQUE MIXTES 2/3 LISSE ET 1/3 NERVUREE

FRY TOP ELÉCTRICO SOBRE COMPARTIMIENTO DESCUBIERTO CON PLACA MIXTA 2/3 LISA Y 1/3 RAYADA

Schema di installazione / Installation diagram / Installationsplan / Plan d'installation / Plan de instalación:



LEGENDA / Key / Legende / Légende / Leyenda:

E = Pressocavo entrata linea elettrica / Electric cable stress relief / Stopfbuchse / Presse étoupe de câble él. / Pisacable

Dati tecnici / Technical Data / Technische Daten / Données techniques / Datos técnicos:

Alimentazione Power Puissance Potencia	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Volume Volumen	Potenza kW gas Power kW gas Leistung kW Gas Gas kW de pussances KW de potencia de gas	Potenza kW elett. Power kW elect. Leistung kW elektr. électr kW de pussances KW de energia éléctr.
VAC400-3N 50/60Hz	cm. 80x70x87	0,54		7,8

COTTURA EASY 70

COOKING EASY 70 – KOCHEN EASY 70 – CUISSON EASY 70 – COCCIÓN EASY 70

FRY TOP ELETTRICO SU VANO A GIORNO PIASTRA MISTA 2/3 LISCIA E 1/3 RIGATA

Fry-top elettrico su vano a giorno con piastra 2/3 liscia 1/3 rigata, realizzato in acciaio inox. Dotato di paraspruzzi sui tre lati e canaletta anteriore con cassetto estraibile per la raccolta dei grassi. Riscaldamento tramite resistenze corazzate posizionate sotto alla piastra. Due zone di cottura indipendenti comandate da termostato regolabile da 0°C a 300°C. Termostato di sicurezza a ripristino manuale. Superficie di cottura cm 79,6x55,5. Paletta in acciaio inox in dotazione. Base vano realizzata in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

ELEKTRISCHER FRY-TOP MIT KOMBINIERTER ZU 2/3 GLATTER UND 1/3 GERIEFELTER KOCHPLATTE UND OFFENER ABLAGEFLÄCHE

Elektrischer Fry-Top aus rostfreiem Stahl mit 2/3 glatter und 1/3 geriefelter Bratplatte, auf Unterbau offen. Ausgestattet mit Spritzschutz an drei Seiten und vordere Abführkanal mit herausziehbarem Fach zur Sammlung des Fetts. Erhitzung über abgeschirmte Heizelemente, die unter Heizplatte angebracht sind. Zwei unabhängige Heizzonen einstellbar über Thermostat von 0°C bis 300°C und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiederherstellung. Platte 79,6x55,5 cm. Schaufel aus rostfreiem Stahl beiliegend. Der Unterbau besteht aus rostfreiem Stahl. Füße bestehen aus rostfreiem Stahl und sind höhenverstellbar.

FRY TOP ELÉCTRICO SOBRE COMPARTIMIENTO DESCUBIERTO CON PLACA MIXTA 2/3 LISA Y 1/3 RAYADA

Fry-top eléctrico sobre compartimento descubierto con placa 2/3 lisa y 1/3 rayada, hecho de acero inoxidable. Cuenta con protector de salpicaduras en los tres lados y canaletta delantera con bandeja extraíble para la recolección de grasas. Calentamiento a través de resistencias blindadas colocadas debajo de la placa. Dos zonas de cocción independientes accionadas por termostato regulable de 0°C a 300°C. Termostato de seguridad con restablecimiento manual. Superficie de cocción de 79,6x55,5 cm. Paleta de acero inoxidable incluida. Base de compartimento de acero inoxidable. Pies con altura regulable de acero inoxidable.

ELECTRIC FRY-TOP ON A 2/3 SMOOTH AND 1/3 RIBBED PLATE OPEN COMPARTMENT

Electric fry-top on an open compartment with a 2/3 smooth and 1/3 ribbed plate. Made of stainless steel. Equipped with splash guards on three sides and a front groove with a removable drawer for grease to be collected. Heating occurs by means of armoured heating elements beneath the plate. Two separate cooking areas controlled by the thermostat that can be adjusted from 0 °C to 300 °C. Manual-reset safety thermostat. Cooking surface: 79.6x55.5 cm. Stainless steel pallet knife supplied. Base compartment made of stainless steel. Height adjustable feet made of stainless steel.

FRY-TOP ELECTRIQUE SUR BASE NEUTRE PLAQUE MIXTES 2/3 LISSE ET 1/3 NERVUREE

Fry-top électrique sur base neutre avec plaque 2/3 lisse, 1/3 nervurée, réalisé en acier inox. Equipé de bavettes sur les trois côtés et canal avant avec tiroir extractible pour la collecte des graisses. Chauffage au moyen de résistances cuirassées positionnées sous la plaque. Deux zones de cuisson indépendantes commandées par un thermostat réglable de 0°C à 300°C. Thermostat de sécurité à rétablissement manuel. Surface de cuisson 79,6x55,5 cm. Racleur en acier inox en équipement. Base neutre réalisé en acier inox. Pieds réglables en hauteur en acier inox.

COTTURA EASY 70

COOKING EASY 70 – KOCHEN EASY 70 – CUISSON EASY 70 – COCCIÓN EASY 70

EFT78GLVG



FRY TOP GAS SU VANO A GIORNO PIASTRA LISCIA

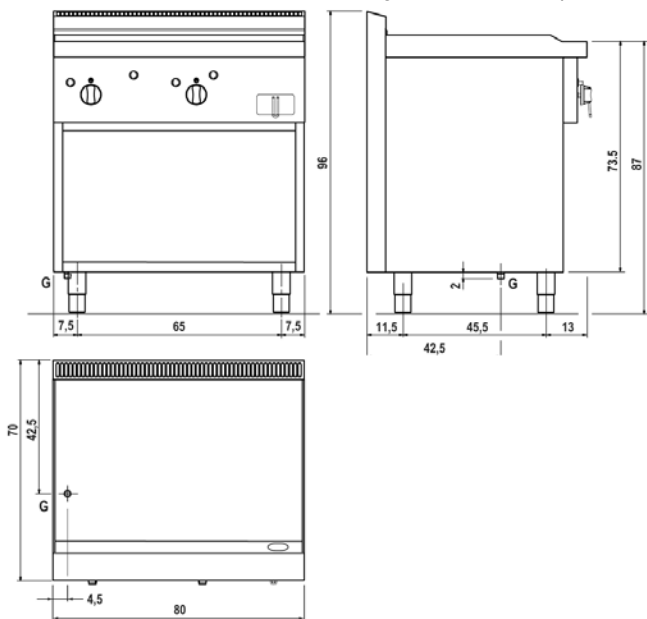
*GAS FRY-TOP ON A SMOOTH PLATE OPEN
COMPARTMENT*

*GAS-FRY-TOP MIT GLATTER KOCHPLATTE UND
OFFENER ABLAGEFLÄCHE*

FRY-TOP A GAZ SUR BASE NEUTRE PLAQUE LISSE

*FRY TOP A GAS SOBRE COMPARTIMENTO
DESCUBIERTO CON PLACA LISA*

Schema di installazione / Installation diagram / Installationsplan / Plan d'installation / Plan de instalación:



LEGENDA / Key / Legende / Légende / Leyenda:

G = Attacco arrivo gas / Gas connections / Gasanschluss / Arrivée gaz /
Union de gas
EN 10226-1 R ½ ; EN ISO 228-1 G ½ (DK)

Dati tecnici / Technical Data / Technische Daten / Données techniques / Datos técnicos:

Alimentazione Power Puissance Potencia	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Volume Volumen	Potenza kW gas Power kW gas Leistung kW Gas Gas kW de pussances KW de potencia de gas	Potenza kW elett. Power kW elect. Leistung kW elektr. électr kW de pussances KW de energia eléct.
	cm. 80x70x87	0,54	11	

COTTURA EASY 70

COOKING EASY 70 – KOCHEN EASY 70 – CUISSON EASY 70 – COCCIÓN EASY 70

FRY TOP GAS SU VANO A GIORNO PIASTRA LISCIA

Fry-top a gas su vano a giorno con piastra liscia, realizzato in acciaio inox. Dotato di paraspruzzi sui tre lati e canaletta anteriore con cassetto estraibile per la raccolta dei grassi. Due zone di cottura indipendenti. Riscaldamento tramite bruciatori in acciaio completi di bruciatore pilota e termocoppia di sicurezza. Erogazione del gas controllata mediante rubinetto valvolato. Superficie di cottura cm 79,6x55,5. Paletta in acciaio inox in dotazione. Base vano realizzata in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

GAS-FRY-TOP MIT GLATTER KOCHPLATTE UND OFFENER ABLAGEFLÄCHE

Gas-Fry-Top aus rostfreiem Stahl mit glatter Bratplatte, auf Unterbau offen. Ausgestattet mit Spritzschutz an drei Seiten und vordere Abführkanal mit herausziehbarem Fach zur Sammlung des Fetts. Zwei unabhängige Heizzonen. Erhitzung durch Brenner aus Stahl vollständig mit Pilotflammen und Sicherheitsthermoelemente. Gasversorgung kontrolliert über ein Ventil. Platte 79,6x55,5 cm. Schaufel aus rostfreiem Stahl beiliegend und Unterbau der Ablagefläche aus rostfreiem Stahl. Füße bestehen aus rostfreiem Stahl und sind höhenverstellbar.

GAS FRY-TOP ON A SMOOTH PLATE OPEN COMPARTMENT

Gas fry-top on an open compartment with a smooth plate. Made of stainless steel. Equipped with splash guards on three sides and a front groove with a removable drawer for grease to be collected. Two separate cooking areas. Heating occurs by means of steel burners complete with a pilot burner and safety thermocouple. Gas supply controlled by a valve tap. Cooking surface: 79.6x55.5 cm. Stainless steel pallet knife supplied. Base compartment made of stainless steel. Height adjustable feet made of stainless steel.

FRY-TOP A GAZ SUR BASE NEUTRE PLAQUE LISSE

Fry-top à gaz sur base neutre avec plaque lisse, réalisé en acier inox. Equipé de bavettes sur les trois côtés et canal avant avec tiroir extractible pour la collecte des graisses. Deux zones de cuisson indépendantes. Chauffage au moyen de brûleurs en acier équipés de flamme pilote et de thermocouple de sécurité. Distribution du gaz contrôlée au moyen d'un robinet-vanne de sécurité. Surface de cuisson 79,6x55,5 cm. Raclette en acier inox en équipement. Base neutre réalisée en acier inox. Pieds réglables en hauteur en acier inox.

FRY TOP A GAS SOBRE COMPARTIMENTO DESCUBIERTO CON PLACA LISA

Fry-top a gas sobre compartimento descubierto con placa lisa, hecho de acero inoxidable. Cuenta con protector de salpicaduras en los tres lados y canaletta delantera con bandeja extraíble para la recolección de grasas. Dos zonas de cocción independientes. Calentamiento mediante quemadores de acero con quemador piloto y termopar de seguridad. Distribución de gas controlada mediante llave con válvula. Superficie de cocción de 79,6x55,5 cm. Paleta de acero inoxidable incluida. Base del compartimento de acero inoxidable. Pies con altura regulable de acero inoxidable.

COTTURA EASY 70

COOKING EASY 70 – KOCHEN EASY 70 – CUISSON EASY 70 – COCCIÓN EASY 70

EFT78GMVG



FRY TOP GAS SU VANO A GIORNO PIASTRA MISTA 2/3 LISCIA E 1/3 RIGATA

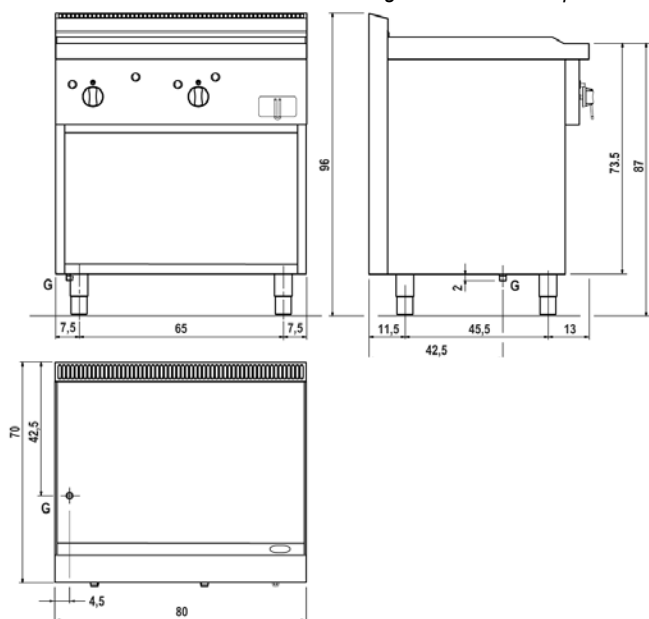
*GAS FRY-TOP ON A 2/3 SMOOTH AND 1/3 RIBBED
PLATE OPEN COMPARTMENT*

*GAS-FRY-TOP MIT KOMBINIRTER ZU 2/3 GLATTER
UND 1/3 GERIEFELTER KOCHPLATTE UND OFFENER
ABLAGEFLÄCHE*

*FRY-TOP A GAZ SUR BASE NEUTRE PLAQUE MIXTES
2/3 LISSE ET 1/3 NERVUREE*

*FRY TOP A GAS CON COMPARTIMIENTO
DESCUBIERTO CON PLACA MIXTA 2/3 LISA Y 1/3
RAYADA*

Schema di installazione / Installation diagram / Installationsplan / Plan d'installation / Plan de instalación:



LEGENDA / Key / Legende / Légende / Leyenda:

G = Attacco arrivo gas / Gas connections / Gasanschluss / Arrivée gaz /
Union de gas
EN 10226-1 R 1/2 ; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)

Dati tecnici / Technical Data / Technische Daten / Données techniques / Datos técnicos:

Alimentazione Power Puissance Potencia	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Volume Volumen	Potenza kW gas Power kW gas Leistung kW Gas Gas kW de pussances KW de potencia de gas	Potenza kW elett. Power kW elect. Leistung kW elektr. électr kW de pussances KW de energia eléct.
	cm. 80x70x87	0,54	11	

COTTURA EASY 70

COOKING EASY 70 – KOCHEN EASY 70 – CUISSON EASY 70 – COCCIÓN EASY 70

FRY TOP GAS SU VANO A GIORNO PIASTRA MISTA 2/3 LISCIA E 1/3 RIGATA

Fry-top a gas su vano a giorno con piastra di cottura 2/3 liscia 1/3 rigata, realizzato in acciaio inox. Dotato di paraspruzzi sui tre lati e canaletta anteriore con cassetto estraibile per la raccolta dei grassi. Due zone di cottura indipendenti. Riscaldamento tramite bruciatori in acciaio completi di bruciatore pilota e termocoppia di sicurezza. Erogazione del gas controllata mediante rubinetto valvolato. Superficie di cottura cm 79,6x55,5. Paletta in acciaio inox in dotazione. Base vano realizzata in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

GAS FRY-TOP ON A 2/3 SMOOTH AND 1/3 RIBBED PLATE OPEN COMPARTMENT

Gas fry-top on an open compartment with a 2/3 smooth and 1/3 ribbed cooking plate. Made of stainless steel. Equipped with splash guards on three sides and a front groove with a removable drawer for grease to be collected. Two separate cooking areas. Heating occurs by means of steel burners complete with a pilot burner and safety thermocouple. Gas supply controlled by a valve tap. Cooking surface: 79.6x55.5 cm. Stainless steel pallet knife supplied. Base compartment made of stainless steel. Height adjustable feet made of stainless steel.

GAS-FRY-TOP MIT KOMBINIRTER ZU 2/3 GLATTER UND 1/3 GERIEFELTER KOCHPLATTE UND OFFENER ABLAGEFLÄCHE

Gas-Fry-Top aus rostfreiem Stahl mit 2/3 glatter und 1/3 geriefelter Bratplatte, auf Unterbau offen. Ausgestattet mit Spritzschutz an drei Seiten und vordere Abführkanal mit herausziehbarem Fach zur Sammlung des Fetts. Zwei unabhängige Kochfelder. Erhitzung durch Brenner aus Stahl vollständig mit Pilotflammen und Sicherheitsthermoelemente. Gasversorgung kontrolliert über ein Ventil. Platte 79,6x55,5 cm. Schaufel aus rostfreiem Stahl beiliegend. Der Unterbau besteht aus rostfreiem Stahl. Füße bestehen aus rostfreiem Stahl und sind höhenverstellbar.

FRY-TOP A GAZ SUR BASE NEUTRE PLAQUE MIXTES 2/3 LISSE ET 1/3 NERVUREE

Fry-top à gaz sur base neutre avec plaque de cuisson 2/3 lisse, 1/3 nervurée, réalisé en acier inox. Equipé de bavettes sur les trois côtés et canal avant avec tiroir extractible pour la collecte des graisses. Deux zones de cuisson indépendantes. Chauffage au moyen de brûleurs en acier équipés de flamme pilote et de thermocouple de sécurité. Distribution du gaz contrôlée au moyen d'un robinet-vanne de sécurité. Surface de cuisson 79,6x55,5 cm. Racleur en acier inox en équipement. Base neutre réalisé en acier inox. Pieds réglables en hauteur en acier inox.

FRY TOP A GAS CON COMPARTIMENTO DESCUBIERTO CON PLACA MIXTA 2/3 LISA Y 1/3 RAYADA

Fry-top a gas con compartimento descubierto con placa de cocción 2/3 lisa y 1/3 rayada, hecho de acero inoxidable. Cuenta con protector de salpicaduras en los tres lados y canaleta delantera con bandeja extraíble para la recolección de grasas. Dos zonas de cocción independientes. Calentamiento mediante quemadores de acero con quemador piloto y termopar de seguridad. Distribución de gas controlada mediante llave con válvula. Superficie de cocción de 79,6x55,5 cm. Paleta de acero inoxidable incluida. Base de compartimento de acero inoxidable. Pies con altura regulable de acero inoxidable.

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.
The specifications shown in this document are to be considered not binding. The company reserves the right to make technical changes at any moment.

Technische Änderungen und Irrtümer sind Orbehalten.

Les informations contenues dans ce document ne sont pas contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment.
La información contenida en este documento no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de hacer modificaciones técnicas en cualquier momento.

COTTURA EASY 70

COOKING EASY 70 – KOCHEN EASY 70 – CUISSON EASY 70 – COCCIÓN EASY 70



EPC74E

CUOCIPASTA ELETTRICO 1 VASCA CAPACITÀ 28 LITRI

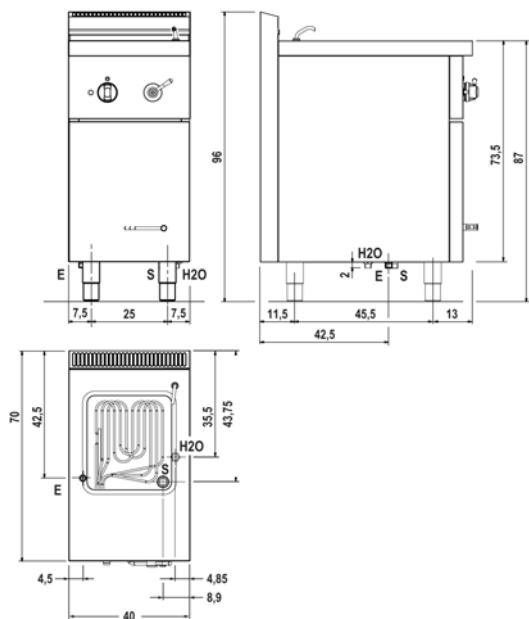
ELECTRIC PASTA-COOKER WITH ONE 28-LITRE TUB

*ELEKTRISCHE NUDELKOCHER MIT 28-LITER-
FASSUNGSVERMÖGEN DER WANNE*

*CUISEUR A PATE ELECTRIQUE 1 CUVE CAPACITE 28
LITRES*

*COCEDOR DE PASTA ELÉCTRICO CON 1 CUBA DE 28
LITROS DE CAPACIDAD*

Schema di installazione / Installation diagram / Installationsplan / Plan d'installation / Plan de instalación:



LEGENDA / Key / Legende / Légende / Leyenda:

H2O = Attacco arrivo acqua / Water intel / Wasseranschluss / Arrivée eau /
Union de agua

EN ISO 288-1 G 3/4

G = E = Pressocavo entrata linea elettrica / Electric cable stress relief /

Stopfbuchse / Presse étoupe de câble él. / Pisacable

S = Attacco scarico acqua / Water outlet / Wasserblauf / Vidange de l'eau /
Desaguadero

EN ISO 22-1 G 1

Dati tecnici / Technical Data / Technische Daten / Données techniques / Datos técnicos:

Alimentazione Power Puissance Potencia	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Volume Volumen	Potenza kW gas Power kW gas Leistung kW Gas Gas kW de pussances KW de potencia de gas	Potenza kW elett. Power kW elect. Leistung kW elektr. électr kW de pussances KW de energia éléctr.
VAC400-3N 50/60Hz	cm. 40x70x87	0,27		5,6

COTTURA EASY 70

COOKING EASY 70 – KOCHEN EASY 70 – CUISSON EASY 70 – COCCIÓN EASY 70

CUOCIPASTA ELETTRICO 1 VASCA CAPACITÀ 28 LITRI

Cuocipasta elettrico una vasca realizzato in acciaio inox. Vasca stampata realizzata in acciaio inox AISI 316 lucido con fondo raggiato per una migliore pulizia. Riscaldamento mediante resistenze corazzate poste internamente alla vasca per un migliore rendimento, e ribaltabili per una migliore pulizia della vasca. Regolatore di energia per l'impostazione della temperatura. Dotato di termostato di sicurezza a ripristino manuale. Capacità della vasca 28 Lt. Dimensioni della vasca cm 30,5x34. Carico e scarico acqua mediante rubinetti posti sul fronte. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

ELECTRIC PASTA-COOKER WITH ONE 28- LITRE TUB

Electric pasta-cooker with one well. Made of stainless steel. Moulded basin made of polished AISI 316 stainless steel with a rounded bottom to be cleaned easily. Heating occurs by means of armoured resistors placed inside the tub to optimise efficiency, which can be tilted to facilitate cleaning the tub. Power regulator to set the temperature. Equipped with a manual-reset safety thermostat. 28-litre well, dimensions 30.5x34 cm. Water supply and drain by means of taps at the front. Height adjustable feet made of stainless steel.

ELEKTRISCHE NUDELKOCHER MIT 28-LITER- FASSUNGSVERMÖGEN DER WANNE

Elektro Nudelkocher aus rostfreiem Stahl mit einer Wanne. Tiefgezogene Wanne aus poliertem Edelstahl AISI 316 zur einfachen Reinigung mit abgerundeten Boden. Erhitzung über abgeschirmte Heizelemente, die für eine höhere Leistung im Inneren der Wanne angebracht sind und aufklappbar zur einfachen Reinigung. Energieregler zur Einstellung der Temperatur. Ausgestattet mit Sicherheitsthermostat mit manueller Wiederherstellung. Fassungsvermögen der Wanne 28L. Maße der Wanne 30,5x34 cm. Wassereinlass und -ablass über einen an der Vorderseite angebrachten Hahn. Füße bestehen aus rostfreiem Stahl und sind höhenverstellbar.

CUISEUR A PATE ELECTRIQUE 1 CUVE CAPACITE 28 LITRES

Cuiseur à pâte électrique à une cuve, réalisée en acier inox. Cuve moulée réalisée en acier inox AISI 316 brillant avec fond arrondi pour un meilleur nettoyage. Chauffage au moyen de résistances cuirassées placées à l'intérieur de la cuve pour un rendement meilleur, et escamotables pour un meilleur nettoyage de la cuve. Régulateur d'énergie pour la configuration de la température. Equipé de thermostat de sécurité à rétablissement manuel. Capacité de la cuve 28 litres. Dimensions de la cuve 30,5x34 cm. Remplissage et vidange de l'eau au moyen de robinets placés devant. Pieds réglables en hauteur en acier inox.

COCEDOR DE PASTA ELÉCTRICO CON 1 CUBA DE 28 LITROS DE CAPACIDAD

Cocedor de pasta eléctrico con una cuba hecho de acero inoxidable. Cuba moldeada de acero inoxidable AISI 316 pulido con fondo redondeado para facilitar la limpieza. Calentamiento mediante resistencias blindadas colocadas dentro de la cuba para un mejor rendimiento y plegables para una mejor limpieza de la cuba. Regulador de energía para la configuración de la temperatura. Con termostato de seguridad de restablecimiento manual. Capacidad de la cuba: 28 l. Dimensiones de la cuba: 30,5x34 cm. Carga y descarga de agua mediante grifos colocados en el frente. Pies con altura regulable de acero inoxidable.

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.
The specifications shown in this document are to be considered not binding. The company reserves the right to make technical changes at any moment.

Technische Änderungen und Irrtümer sind Orbehalten.

Les informations contenues dans ce document ne sont pas contraignantes. La société se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment.
La información contenida en este documento no son vinculantes. La empresa se reserva el derecho de hacer modificaciones técnicas en cualquier momento.

COTTURA EASY 70

COOKING EASY 70 – KOCHEN EASY 70 – CUISSON EASY 70 – COCCIÓN EASY 70

EPC74G



CUOCIPASTA GAS 1 VASCA CAPACITÀ 28 LITRI

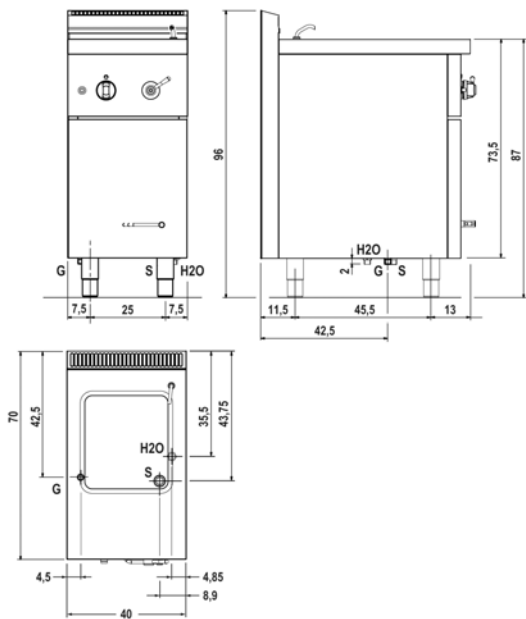
GAS PASTA-COOKER WITH ONE 28-LITRE TUB

GASNUDELKOCHER MIT 28-LITER-FASSUNGSVERMÖGEN DER WANNE

CUISEUR A PATE A GAZ 1 CUVE CAPACITE 28 LITRES

COCEDOR DE PASTA A GAS CON 1 CUBA DE 28 LITROS DE CAPACIDAD

Schema di installazione / Installation diagram / Installationsplan / Plan d'installation / Plan de instalación:



LEGENDA / Key / Legende / Légende / Leyenda:

H2O = Attacco arrivo acqua / Water inlet / Wasseranschluss / Arrivée eau / Union de agua

EN ISO 288-1 G 3/4

G = Attacco arrivo gas / Gas connections / Gasanschluss / Arrivée gaz / Union de gaz

EN 10226-1 R 1/2 ; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)

S = Attacco scarico acqua / Water outlet / Wasserblauf / Vidange de l'eau / Desaguadero

EN ISO 22-1 G 1

Dati tecnici / Technical Data / Technische Daten / Données techniques / Datos técnicos:

Alimentazione Power Puissance Potencia	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Volume Volumen	Potenza kW gas Power kW gas Leistung kW Gas Gas kW de pussances KW de potencia de gas	Potenza kW elett. Power kW elect. Leistung kW elektr. électr kW de pussances KW de energia eléct.
	cm. 40x70x87	0,27	10,5	

COTTURA EASY 70

COOKING EASY 70 – KOCHEN EASY 70 – CUISSON EASY 70 – COCCIÓN EASY 70

CUOCIPASTA GAS 1 VASCA CAPACITÀ 28 LITRI

Cuocipasta a gas una vasca realizzata in acciaio inox. Vasca stampata realizzata in acciaio inox AISI 316 con tutti gli angoli raggianti per una migliore pulizia. Riscaldamento mediante bruciatori in acciaio a fiamma stabilizzata con bruciatore pilota e termocoppia di sicurezza. Erogazione del gas controllata da rubinetto valvolato. Accensione automatica mediante dispositivo piezoelettrico. Capacità della vasca 28 Lt. Dimensioni della vasca cm 30,5x34. Carico e scarico acqua mediante rubinetti posti sul fronte. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

GASNUDELKOCHER MIT 28-LITER-FASSUNGSVERMÖGEN DER WANNE

Gasnudelkocher aus rostfreiem Stahl mit einer Wanne. Tiefgezogene Wanne aus Edelstahl AISI 316 und zur einfachen Reinigung mit abgerundeten Ecken. Erhitzung über Brenner aus Stahl mit stabilisierter Flamme mit Pilotflamme und Sicherheitsthermoelement. Gasversorgung kontrolliert über ein Ventil. Automatische Entzündung über piezoelektrische Zündvorrichtung. Fassungsvermögen der Wanne 28L. Maße der Wanne 30,5x34 cm. Wassereinlass und -ablass über einen an der Vorderseite angebrachten Hahn. Füße bestehen aus rostfreiem Stahl und sind höhenverstellbar.

COCEDOR DE PASTA A GAS CON 1 CUBA DE 28 LITROS DE CAPACIDAD

Cocedor de pasta a gas con una cuba, hecho de acero inoxidable. Cuba moldeada de acero inoxidable AISI 316 con todos los ángulos redondeados para facilitar la limpieza. Calentamiento mediante quemadores de acero con llama estabilizada, quemador piloto y termopar de seguridad. Distribución de gas controlada por llave con válvula. Encendido automático mediante dispositivo piezoeléctrico. Capacidad de la cuba: 28 l. Dimensiones de la cuba: 30,5x34 cm. Carga y descarga de agua mediante grifos colocados en el frente. Pies con altura regulable de acero inoxidable.

GAS PASTA-COOKER WITH ONE 28-LITRE TUB

Gas pasta-cooker with one tub made of stainless steel. Moulded basin made of AISI 316 stainless steel with rounded edges for easy cleaning. Heating occurs by means of steel burners with a stabilised flame, complete with a pilot burner and safety thermocouple. Gas supply controlled by a valve tap. Automatic ignition by means of a piezoelectric device. 28-litre well, dimensions 30.5x34 cm. Water supply and drain by means of taps at the front. Height adjustable feet made of stainless steel.

CUISEUR A PATE A GAZ 1 CUVE CAPACITE 28 LITRES

Cuiseur à pâte à gaz à une cuve, réalisée en acier inox. Cuve moulée réalisée en acier inox AISI 316 brillant avec tous les angles arrondis pour un meilleur nettoyage. Chauffage au moyen de brûleurs en acier à flamme stabilisée avec flamme pilote et thermocouple de sécurité. Distribution du gaz contrôlée au moyen d'un robinet-vanne de sécurité. Allumage automatique au moyen du dispositif piézoélectrique. Capacité de la cuve 28 litres. Dimensions de la cuve 30,5x34 cm. Remplissage et vidange de l'eau au moyen de robinets placés devant. Pieds réglables en hauteur en acier inox.

EEN74VG**ELEMENTO NEUTRO SU VANO A GIORNO***NEUTRAL COMPONENT ON AN OPEN COMPARTMENT**NEUTRALES ELEMENT ANGEBRACHT AUF OFFENER ABLAGEFLÄCHE**ELEMENT NEUTRE SU BASE NEUTRE**ELEMENTO NEUTRO SOBRE COMPARTIMENTO DESCUBIERTO*

Dati tecnici / Technical Data / Technische Daten / Données techniques / Datos técnicos:

Alimentazione Power Puissance Potencia	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	Volume Volumen	Potenza kW gas Power kW gas Leistung kW Gas Gas kW de pussances KW de potencia de gas	Potenza kW elett. Power kW elect. Leistung kW elektr. électr kW de pussances KW de energia eléct.
	cm. 40x70x87	0,27		

COTTURA EASY 70

COOKING EASY 70 – KOCHEN EASY 70 – CUISSON EASY 70 – COCCIÓN EASY 70

ELEMENTO NEUTRO SU VANO A GIORNO

Elemento neutro su vano a giorno realizzato in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

NEUTRAL COMPONENT ON AN OPEN COMPARTMENT

Neutral component on a stainless steel open compartment. Height adjustable feet made of stainless steel.

NEUTRALES ELEMENT ANGEBRACHT AUF OFFENER ABLAGEFLÄCHE

Neutrales Element aus rostfreiem Stahl und angebracht auf einer offenen Ablagefläche. Stützfüße bestehen aus rostfreiem Stahl und sind höhenverstellbar.

ELEMENT NEUTRE SU BASE NEUTRE

Elément neutre sur base neutre réalisée en acier inox. Pieds réglables en hauteur en acier inox.

ELEMENTO NEUTRO SOBRE COMPARTIMENTO DESCUBIERTO

Elemento neutro sobre compartimento descubierto de acero inoxidable. Pies con altura regulable de acero inoxidable.