

o3.2

Range // Gamma // Gamme // Serie // Gama

7o



Features

// **Caratteristiche**
 // **Fonctionnalités**
 // **Eigenschaften**
 // **Características**

☼ M1 - 70



- ENG**
- O1. Anti-spill edge on the front and back, to ensure that dirt is contained on the top.
 - O2. Ergonomic knob with operating lights.
 - O3. Joint seal that can be installed between modules to improve kitchen hygiene.
 - O4. Modern, easy-to-clean aesthetics with customisable doors in a wide range of finishes.
 - O5. Easy-to-install and customisable cooking block end.
 - O6. Wide range of accessories to complete the cooking block.
- ITA**
- O1. Bordo antitrascinamento frontale e posteriore, per garantire il contenimento dello sporco sul piano.
 - O2. Manopola ergonomica con luci di funzionamento.
 - O3. Guarnizione di giunzione installabile tra moduli per migliorare l'igiene della cucina.
 - O4. Estetica moderna e facile da pulire, con portine personalizzabili con ampia gamma di finiture.
 - O5. Terminale del blocco di cottura facile da installare e personalizzabile.
 - O6. Ampia gamma di accessori per completare il blocco di cottura.
- FRA**
- O1. Bord anti-débordement à l'avant et à l'arrière, pour que la saleté soit contenue sur le dessus.
 - O2. Bouton ergonomique avec témoins de fonctionnement.
 - O3. Joint d'étanchéité qui peut être installé entre les modules pour améliorer l'hygiène de la cuisine.
 - O4. Une esthétique moderne, facile à nettoyer, avec des portes personnalisables dans une large gamme de finitions.
 - O5. Terminal du bloc de cuisson facile à installer et personnalisable.
 - O6. Large gamme d'accessoires pour compléter le bloc de cuisson.
- DEU**
- O1. Vorderer und hinterer Überlaufschutzrand: die Front bzw. die Bedienelemente bleiben sauber.
 - O2. Ergonomischer Drehknopf, Kontrollleuchten.
 - O3. Fugendichtung, die zur Verbesserung der Küchenhygiene zwischen den Modulen eingebaut werden kann.
 - O4. Moderne, pflegeleichte Linie. Bedienblende und Türen können in jeder RAL-Farbe individuell personalisiert werden (Option).
 - O5. Seitenpaneele einfach zu installieren und in jeder RAL-Farbe individuell personalisierbar (Option).
 - O6. Breites Angebot an Zubehör zur Vervollständigung des Kochblocks.
- ESP**
- O1. Borde antiderrame en la parte delantera y trasera, para garantizar la contención de la suciedad en la parte superior.
 - O2. Pomo ergonómico con luces de funcionamiento.
 - O3. Junta de estanqueidad que puede instalarse entre módulos para mejorar la higiene de la cocina.
 - O4. Estética moderna y fácil de limpiar con puertas personalizables en una amplia gama de acabados.
 - O5. Extremo del bloque de cocción fácil de instalar y personalizable.
 - O6. Amplia gama de accesorios para completar el bloque de cocción.

The balance between footprint & power

// L'equilibrio tra ingombro & potenza

// L'équilibre entre l'empreinte et le pouvoir

// Das Gleichgewicht zwischen Platzbedarf und Leistung

// El equilibrio entre la dimensión y la potencia

- ENG** The perfect balance between performance, completeness of range and space occupied is called M1 - 70. Now further improved for cleanability and ergonomics. Aesthetics renewed with clean and essential lines, but the real revolution is functional. Contact points are easier to clean, communication with the chef is more immediate, and the robustness of the worktop has increased. The range is immediately recognisable thanks to the front and rear spill guard, which is capable of containing liquids and dirt on the worktop. On the side, the same job is done by a module joint seal. This combination of elements is capable of guaranteeing an unrivalled level of hygiene on a modular cooking block.
- ITA** Il perfetto equilibrio tra prestazioni, completezza di gamma e spazio occupato, si chiama M1 - 70. Ora ulteriormente migliorata per pulibilità ed ergonomia. Estetica rinnovata con linee nette ed essenziali, ma la vera rivoluzione è funzionale. I punti di contatto sono pulibili più facilmente, la comunicazione con lo chef più immediata, la robustezza del piano di lavoro aumentata. La gamma è immediatamente riconoscibile grazie anche al bordo antitrascinamento frontale e posteriore, capace di contenere liquidi e sporco sul piano di lavoro. Lateralmente, lo stesso lavoro è svolto da una guarnizione di giunzione tra moduli. Questa combinazione di elementi è capace di garantire un livello di igiene impareggiabile su un blocco di cottura modulare.
- FRA** L'équilibre parfait entre les performances, l'exhaustivité de la gamme et l'espace occupé s'appelle M1 - 70. Désormais, il est encore plus facile à nettoyer et plus ergonomique. L'esthétique s'est renouvelée avec des lignes épurées et essentielles, mais la véritable révolution est fonctionnelle. Les points de contact sont plus faciles à nettoyer, la communication avec le chef est plus immédiate et la robustesse du plan de travail a augmenté. La gamme est immédiatement reconnaissable grâce à la protection anti-débordement avant et arrière, qui est capable de contenir les liquides et la saleté sur le plan de travail. Sur le côté, le même travail est effectué par un joint entre les modules. Cette combinaison d'éléments est capable de garantir un niveau d'hygiène inégalé sur un bloc de cuisson modulaire.
- DEU** Das perfekte Gleichgewicht zwischen Leistung, vollständiger Produktpalette und Platzbedarf heißt M1 - 70. Jetzt weiterhin verbessert in Reinigungsfähigkeit und Ergonomie. Die Ästhetik wurde mit klaren und modernen Linien erneuert. Die wirkliche Innovation ist aber funktionell: Die Verbindungsstellen sind leichter zu reinigen, die Kommunikation mit dem Koch ist unmittelbarer, die Arbeitsplatte ist robuster. Die Serie ist sofort an der vorderen und hinteren Überlaufschutzkante zu erkennen, die Flüssigkeiten und Schmutz auf der Arbeitsfläche auffangen. An der Seite wird die gleiche Aufgabe von einer Dichtung übernommen. Diese Konstruktionsänderungen garantieren ein unübertroffenes Hygieneniveau für einen Kochblock aus Modulargeräten.
- ESP** El equilibrio perfecto entre prestaciones, amplitud de gama y espacio ocupado se llama M1 - 70. Ahora se ha mejorado la limpieza y la ergonomía. La estética se renueva con líneas limpias y esenciales, pero la verdadera revolución es funcional. Los puntos de contacto son más fáciles de limpiar, la comunicación con el cocinero es más inmediata y la robustez de la encimera ha aumentado. La gama se reconoce inmediatamente gracias al borde antiderrame delantero y trasero, capaz de contener los líquidos y la suciedad de la encimera. En el lateral, el mismo trabajo lo realiza una junta de unión de módulos. Esta combinación de elementos es capaz de garantizar un nivel de higiene inigualable en un bloque de cocción modular.



Anti-Spill Front Edge

// Bordo Antitrascinazione

// Bord Avant Anti-Débordement

// Vordere Überlaufschutzkante

// Borde Antiderrame

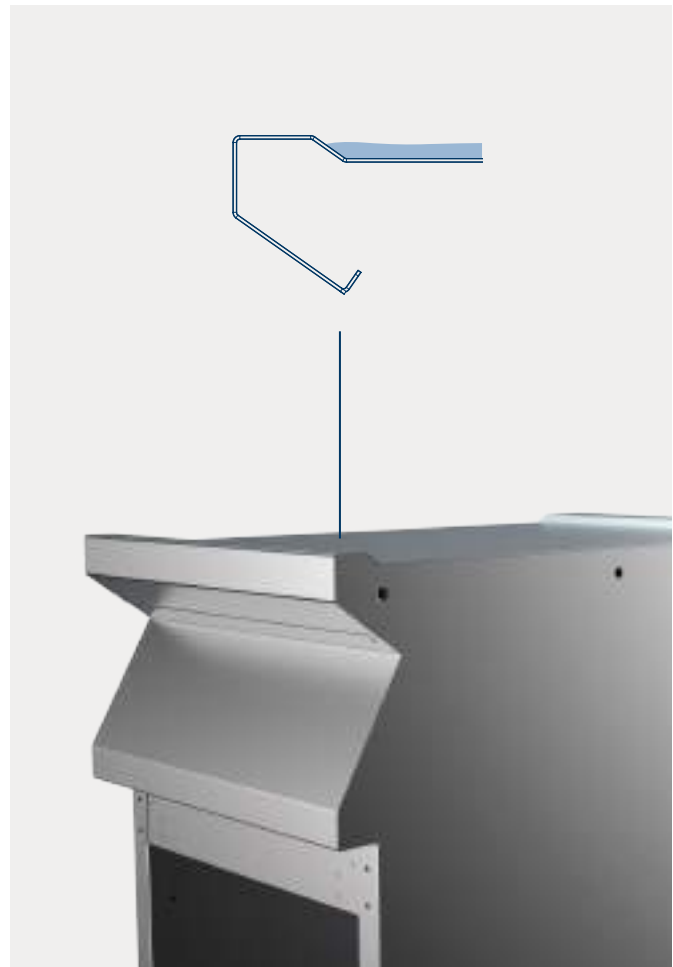
ENG M1's iconic detail. Standard on all equipment, it helps contain dirt and liquids, preventing spillage on the machine front and controls.

ITA Il dettaglio iconico di M1. Di serie su tutte le apparecchiature, aiuta a contenere lo sporco e i liquidi, evitando versamenti sul fronte macchina e sui comandi.

FRA Le détail emblématique du M1. Sur tous les équipements, il permet de retenir les saletés et les liquides, évitant ainsi les débordements sur l'avant de la machine et sur les commandes.

DEU Das ikonische Detail der M1. Es gehört zur Standardausstattung aller Geräte und verhindert das Überlaufen von Schmutz und Flüssigkeiten, damit die Bedienelemente trocken und sauber bleiben.

ESP El detalle icónico del M1. De serie en todos los equipos, ayuda a contener la suciedad y los líquidos, impidiendo que se derramen sobre el frontal de la máquina y los mandos.



Joint Gasket

// Guarnizione Di Giunzione

// Joint Hermétique

// Hermetische Dichtung

// Unión Con Junta

ENG It provides leak proofness, making the top (almost) as good as a single top. Included as standard and available as accessory.

ITA Garantisce la resistenza a liquidi e sporcizia, rendendo il piano (quasi) al pari di un piano unico. Fornita di serie e disponibile come accessorio.

FRA Il assure l'étanchéité, rendant le dessus (presque) aussi bon qu'un dessus unique. Fourni de série et disponible en accessoire.

DEU Die Dichtung zwischen 2 Arbeitsplatten garantiert Beständigkeit gegen Flüssigkeiten und Schmutz. Sie ist sowohl im Lieferumfang enthalten als auch als Zubehör erhältlich.

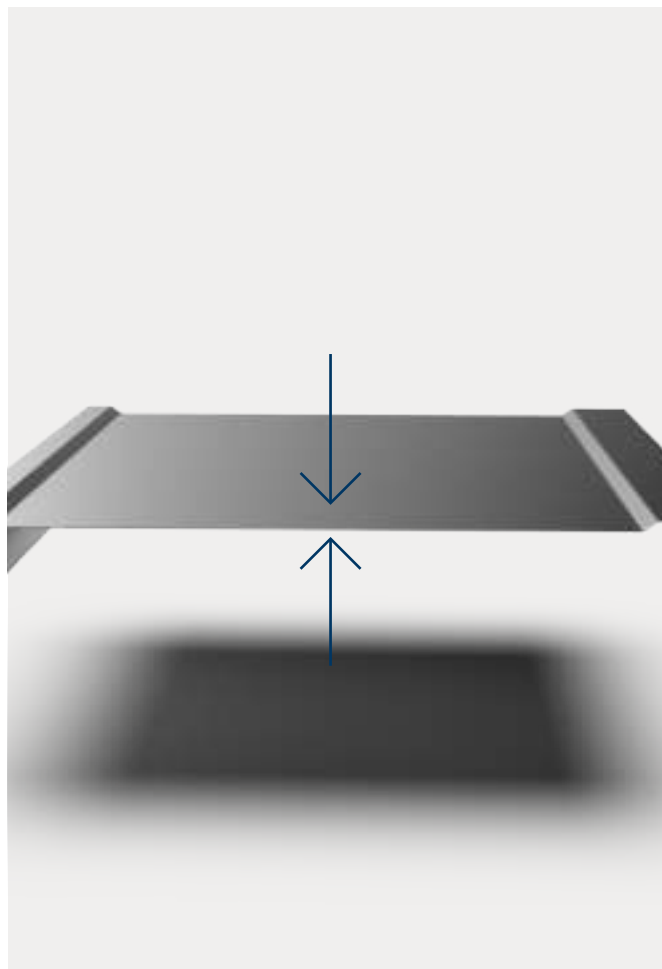
ESP Garantiza la resistencia a los líquidos y a la suciedad, lo que hace que la tapa sea (casi) tan buena como una tapa simple. Incluida de serie para cada módulo suministrado y disponible como accesorio.



Thickness of Worktops

// Spessore piano di lavoro
// Épaisseur du plan de travail
// Materialstärke der Arbeitsplatte
// Espesor de la encimera

- ENG** The M1-70 series worktops are all designed and manufactured in 2 mm thickness, ideal for guaranteeing robustness and durability.
- ITA** I piani di lavoro della serie M1-70 sono tutti progettati e realizzati in 2mm di spessore, ideale per garantire robustezza e durata nel tempo.
- FRA** Les plans de travail de la série M1-70 sont tous conçus et fabriqués avec une épaisseur de 2 mm, idéale pour garantir la robustesse et la durabilité.
- DEU** Die Arbeitsplatten der Serie M1-70 sind alle in einer Stärke von 2 mm konzipiert und hergestellt, was eine hohe Robustheit und Langlebigkeit garantiert.
- ESP** Todas las encimeras de la serie M1-70 están diseñadas y fabricadas con un grosor de 2 mm, ideal para garantizar su robustez y durabilidad.



Mareno Knob

// Manopola Mareno
// Mareno Bouton
// Mareno Knebel
// Mando de Mareno

- ENG** The new Mareno knob is enhanced with indicator lights to inform the user of the machine's operating status.
- ITA** La nuova manopola Mareno è arricchita, nelle macchine elettriche, delle spie luminose per comunicare all'utente lo stato di funzionamento della macchina.
- FRA** Le nouvelle bouton Mareno enrichi avec des voyants lumineux qui informent l'utilisateur de l'état de fonctionnement de la machine.
- DEU** Der neue Mareno-Knebel ist mit Kontrollleuchten ausgestattet, die den Benutzer über den Betriebszustand der Maschine informieren.
- ESP** El nuevo mando de Mareno incorpora indicadores luminosos que informan al usuario del estado de funcionamiento de la máquina.



Rear technical compartment

// Vano Tecnico

// Compartiment technique arrière

// Hinteres Technikfach

// Compartimento técnico

- ENG** The M1-70 series is equipped with a rear technical compartment, useful to leave space for the electrical, gas and water connections of the kitchen and the cooking block itself.
- ITA** La serie M1-70 è dotata di vano tecnico posteriore, utile per lasciare spazio agli allacciamenti elettrici, gas ed idrici dell'impianto e del blocco cottura stesso.
- FRA** La série M1-70 est équipée d'un compartiment technique arrière, utile pour laisser de la place aux raccordements électriques, gaz et d'eau de la cuisine et du bloc de cuisson lui-même.
- DEU** Bei der Serie M1-70 haben jetzt Standgeräte ein Technikfach hinten, wo die Anschlüsse durchgeführt werden können. Auf diese Weise bleiben die Versorgungen Ihrer Küche stets vor Verschmutzung und versehentlicher Beschädigung geschützt..
- ESP** La serie M1-70 está equipada con un compartimento técnico trasero, útil para dejar espacio para las conexiones eléctricas, de gas y de agua del sistema y para el propio bloque de cocción.



Dimensions

// Dimensioni

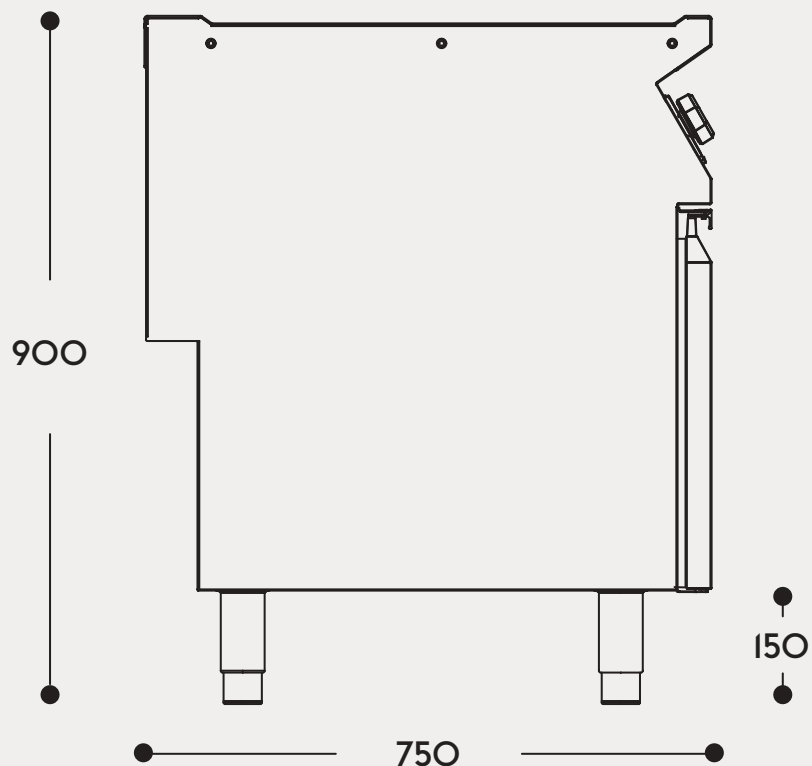
// Dimensions

// Abmessungen

// Dimensiones

H MAX 950

H MIN 880



How to build the cooking block

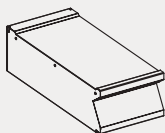
// Come costruire il blocco di cottura

// Comment construire le bloc de cuisson

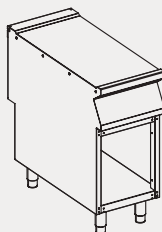
// Wie man den Kochblock zusammenstellt

// Cómo construir el bloque de cocción

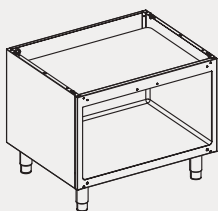
Top Structure
Struttura Top
Structure Top
Oberteil
Estructura Top



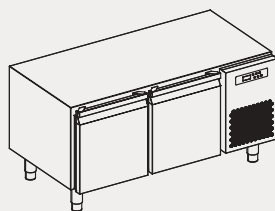
Monoblock Structure
Struttura Monoblocco
Structure monobloc
Standgerät
Estructura monobloque



Hygienic Stand
Base vano igienica
Soubassement rayonné
Hygiene Unterbau H2
Mueble bajo higiénico

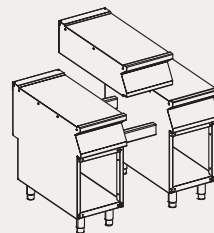


Refrigerated Counter
Base Refrigerata
Soubassement réfrigéré
Kühlunterbau
Mesa baja refrigerada

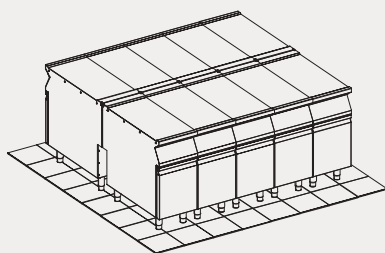


Bridge Structure
Struttura a ponte
Structure à pont
Brückeninstallation
Estructura puente

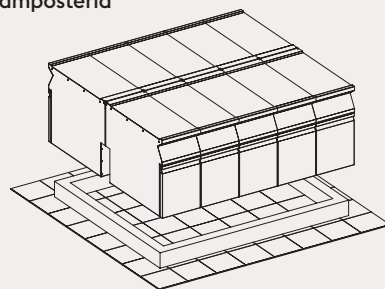
L MAX = 1200mm



On Std. Feet
Su piedini Std.
Sur les pieds Std.
Auf Füße
Sobre pies estándar



On masonry plinth
Su zoccolo in muratura
Sur socle maçonné
Auf Sockel
Sobre zocalo de mampostería



Add Accessories
Aggiungere accessori
Ajouter des accessoires
Zubehör hinzufügen
Añadir accesorios

Installation options: feet and castors

// **Opzioni di installazione: piedini e ruote**

// **Options d'installation: pieds et roulettes**

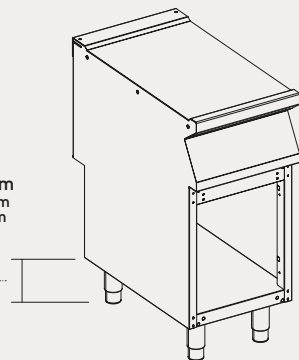
// **Installationsmöglichkeiten: Füße und Räder**

// **Opciones de instalación: Pies y ruedas**

On Std. Feet
Su piedini Std.
Sur les pieds Std.
Auf Füße
Sobre pies estándar

H=150mm
+50mm
-20mm

Supplied as standard
Forniti di serie
Fourni en standard
Im Lieferumfang enthalten
Suministrado de serie



On swivel castors
Su ruote girevoli
Sur roulettes pivotantes
Auf Lenkrollen
Sobre ruedas giratorias

H=150mm

Model:
ARI

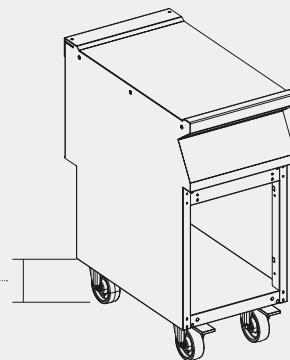
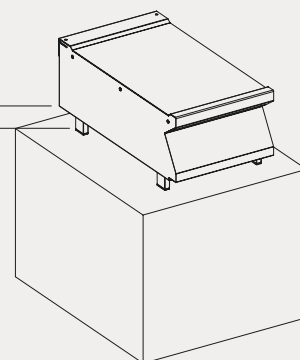


Table top feet (top versions only)
Piedini per piani di appoggio (solo versioni top)
Pieds pour dessus de table (versions top uniquement)
Installation auf Füße (nur für Oberteile)
Pies de sobremesa (Versiones de sobremesa unicamente)

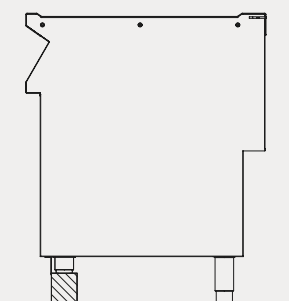
H=50mm



Model:
APP

Perimeter masonry plinth
Zoccolo in muratura perimetrale
Socle périphérique en maçonnerie
Rahmensockel
Zócalo perimetral de mampostería

Masonry slab
Platea in muratura
Socle plein en maçonnerie
Mauersockel voll
Placa de mampostería



2x STD
2x APZM

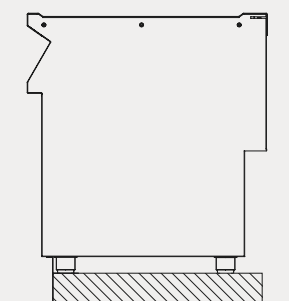
1x STD
3x APZM

Corner Equipment
Apparecchiature d'angolo
Equipement d'angle
Eckgeräte
Equipo de esquina

Model:

APZM - 4pz.

Not supplied assembled
Non forniti montati
Non fourni assemblé
Nicht montiert geliefert
No se suministra montado



4x APZM

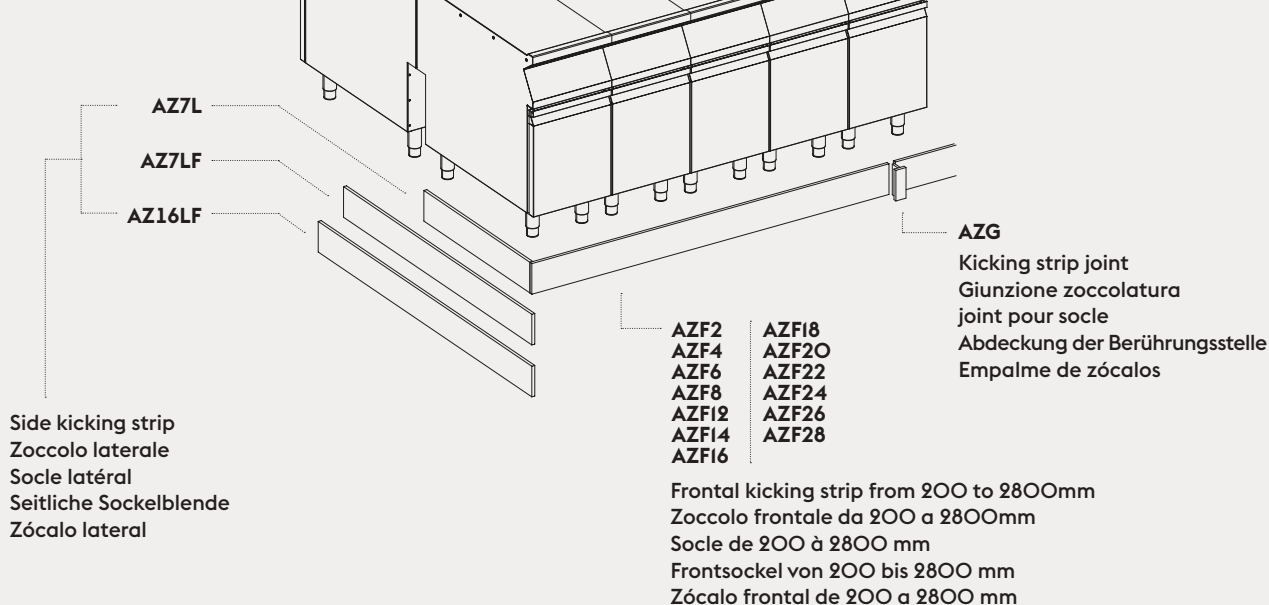
Model:

APZM - 4pz.

APZCM - 4pz. - supplied assembled
forniti montati
fourni assemblé
montiert geliefert
se suministra montado

Kicking strip

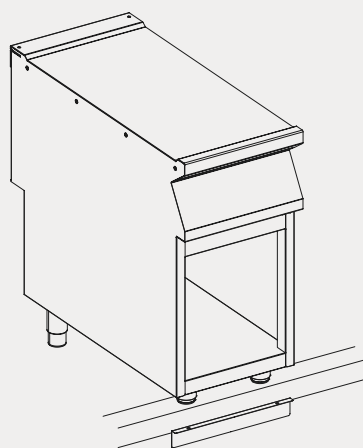
// Zocolatura
// Socle
// Sockelblenden
// Zócalo



Skirting for masonry plinth

// Zocolatura per zoccolo in muratura
// Fermeture pour socle en maçonnerie
// Blende für Installation auf Vollsockel
// Zócalo para zócalo de mampostería

- ENG** The special plinth prevents dirt from accumulating under the cooking block and allows proper air circulation.
- ITA** Lo speciale zoccolo impedisce allo sporco di accumularsi sotto il blocco cottura e permette la corretta circolazione dell'aria.
- FRA** Le socle spécial empêche la saleté de s'accumuler sous le bloc de cuisson et permet une bonne circulation de l'air.
- DEU** Sockelblende für 50 mm hohe Füße bei Installation auf Vollsockel. Verhindert die Ansammlung von Schmutz unter dem Kochblock und ermöglicht die Luftzirkulation.
- ESP** El zócalo especial evita que la suciedad se acumule bajo el bloque de cocción y permite una correcta circulación del aire.

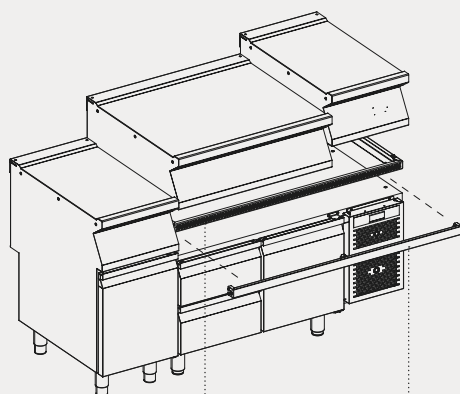


Front plinth from 200 to 2800mm
Zoccolo frontale da 200 a 2800mm
Socle de 200 à 2800 mm
Frontsockel von 200 bis 2800 mm
Zócalo frontal de 200 a 2800 mm

Installation on Refrigerated Counters

// *Installazione su basi refrigerati*
 // *Installation sur soubassement réfrigéré*
 // *Installation auf Kühlunterbauten*
 // *Instalación sobre mesa baja refrigerada*

1200



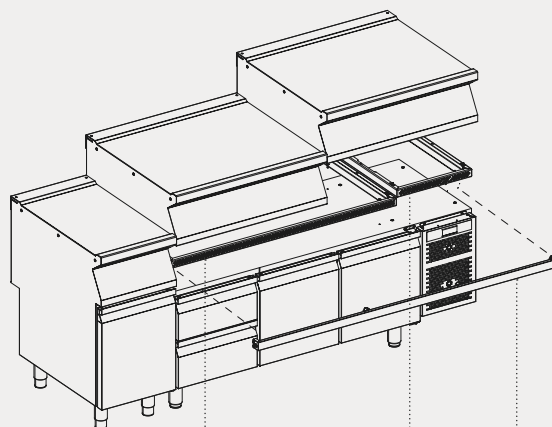
ABR7C12

ACBR12

ABR7C4 / ABR7C12

40mm high frame for installation on refr. base - 400/1200 mm
 Cornice base refrigerata h. 40mm - 400/1200 mm
 Cornière pour installation sur base réfrigérée - 400/1200 mm
 40mm hoher Rahmen für Installation auf Kühlunterbau - 400/1200mm
 Marco h.40 mm, para la instalación sobre base refrigerada - 400/1200mm

1600



ABR7C12

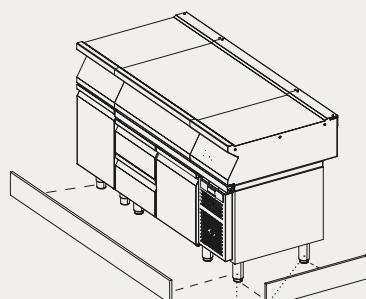
ABR7C4

ACBR16

ACBR12 / ACBR16

Frame cover for 1200/1600 mm refrigerated counters.
 Copertura per cornici delle basi refrigerate - 1200/1600mm.
 Couvercle de cadre pour bases réfrigérées de 1200/1600 mm.
 Blende zur Abdeckung des Rahmens für Installation auf Kühlunterbau 1200/1600 mm
 Cubierta para los marcos para bases refrigeradas 1200/1600 mm.

Installation on the sides of a cooking block
 Installazione ai lati di un blocco di cottura
 Installation sur les côtés d'un bloc de cuisson
 Einbau an den Seiten eines Kochblocks
 Instalación en los laterales de un bloque de cocción

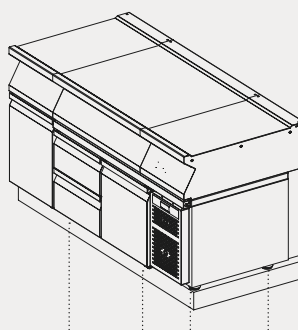


AKPBR

2x AKPBR

Add-on foot for refrigerated bases
 Kit piedino aggiuntivo per basi refrigerate - 1pz.
 Kit pied supplémentaire pour soubassements réfrigérés - 1pcs.
 Satz 1 zusätzliche Füße für Kühlunterbau, zur Installation unter dem Motor.
 Juego de 1 pie adicional para bases refrigeradas

If on masonry slab
 Se su zoccolo in muratura
 Si sur socle plein en maçonnerie
 Wenn auf Mauersockel voll
 Si es sobre placa de mampostería



AKPBRZM

AKPBRZM

Add-on foot for refrigerated bases installed on concrete shed base.
 I piedino aggiuntivo per basi refrigerate installate su zoccolo in muratura.
 I pied supplémentaire pour bases réfrigérées installés sur socle en maçonnerie
 I zusätzliche Füße für Kühlunterbau, zur Installation unter dem Motor. Für Sockelaufstellung.
 I pie adicional para bases refrigeradas para instaladas sobre zócalo de mampostería

Right Side Lato Destro Côté droit Rechte Seite Lado derecho	4x AKPBRZM
Left Side Lato Sinistro Côté gauche Linke Seite Lado izquierdo	3x AKPBRZM
Central Centrale Centrale Zentral Central	2x AKPBRZM

End sides and panelling

// Fianchi terminali e pannellature

// Côtés et panneaux d'extrémité

// Abschlusselemente

// Laterales y paneles

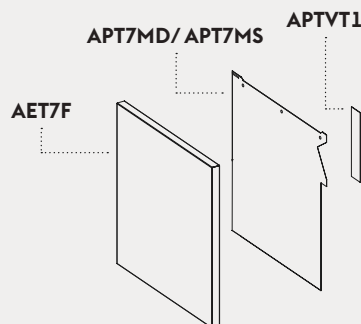
Wall cooking line up

Blocco di cottura a parete

Bloc de cuisson mural

Kochzeile an der Wand

Bloque de cocción a pared



AET7F

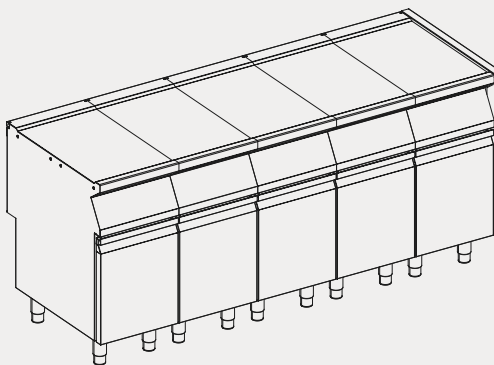
Left and right single side end kit

Elemento terminale a 1 fronte destro e sinistro

Éléments latéraux à 1 coté gauche et droit

Abschlusspaneel links/rechts für Kochzeile

Elemento terminal de remate derecho y izquierdo



APT7MD + APT7MS

Right and left side end plate

Pannello terminale dx e sx per monoblocco

Panneau terminal gauche et droit pour monobloc

Abschlusswand links/rechts für Standgerät

Panel terminal de remate derecho y izquierdo

APTVT1

One side closing panel for technical compartment

Pannello di tamponamento vano tecnico

Panneaux de fermeture pour comp. technique

Pufferplatte für Technikfach

Panel de relleno para compartimiento técnico

Back-to-back cooking suite

Blocco di cottura a due fronti

Bloc de cuisson à 2 côtés

Mittelblock mit 2 Seiten

Bloque de cocción central

AET2FI4 / AET2FI6

Left and right single side end kit

Elemento terminale a 1 fronte destro e sinistro

Éléments latéraux à 1 coté gauche et droit

Abschlusspaneel links/rechts für Mittelblock

Elemento terminal de remate derecho y izquierdo

APT4M/APTI6M

Right and left side end plate

Pannello terminale dx e sx per monoblocco

Panneau terminal gauche et droit pour monobloc

Abschlusswand links/rechts für Mittelblock

Panel terminal de remate derecho y izquierdo

APTVT2

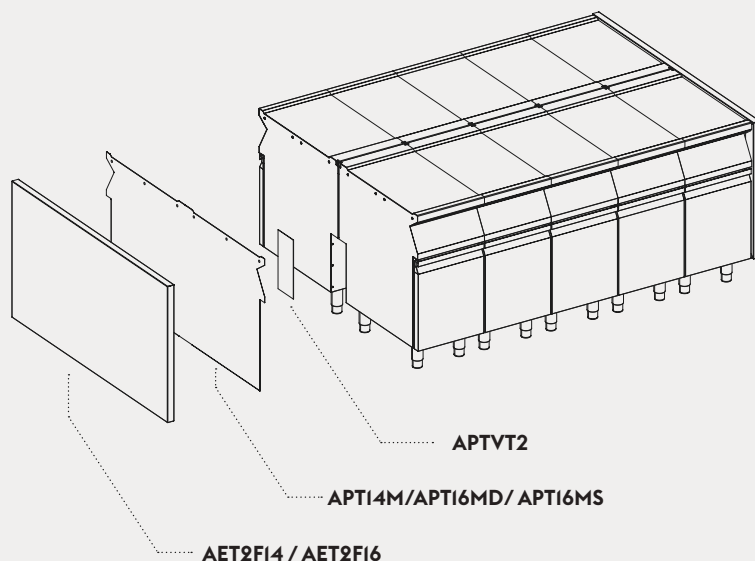
One side closing panel for technical compartment

Pannello di tamponamento vano tecnico

Panneaux de fermeture pour comp. technique

Pufferplatte für Technikfach

Panel de relleno para compartimiento técnico



Overhead Pot Rack - STD

// **Griglia Posategami - STD**

// **Etagère porte-casseroles - STD**

// **Abstellrost - STD**

// **Estanteria - STD**

> **2400mm: + AGP1FTGS / AGP2FTGS**

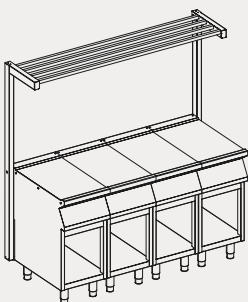
Support leg - 1 or 2 sides
Gamba di sostegno - 1 o 2 fronti
Pied de soutien - 1 ou 2 faces
Stützbein - 1 oder 2 Vorderseiten
Pata de apoyo - 1 o 2 frentes

> **2400mm: + 200€** Every:
Ogni:
Tous les: **200mm**
Alle:
Cada:

Floor structure - 1 side
Struttura a pavimento - 1 fronte
Structure du plancher - 1 front
Bodenstruktur - 1 Front
Estructura del suelo - 1 frontal

EX.//ES.//EX.//
Z.B.//P. E.J. :

AGP1FP16



Mod:

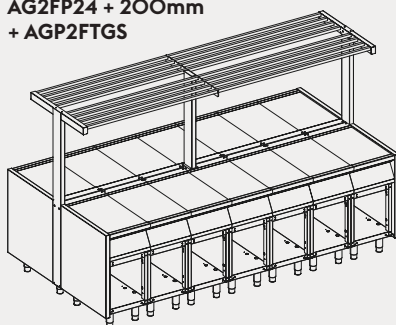
AGP1FP12/14/16/18/20/22/24

Complete mounting kit
Kit di montaggio completo
Kit d'assemblage complet
Kompletter Bausatz
Kit de montage completo

Floor structure - 2 sides
Struttura a pavimento - 2 fronti
Structure du plancher - 2 fronts
Bodenstruktur - 2 Fronten
Estructura del suelo - 2 frentes

EX.//ES.//EX.//
Z.B.//P. E.J. :

**AG2FP24 + 200mm
+ AGP2FTGS**



Mod:

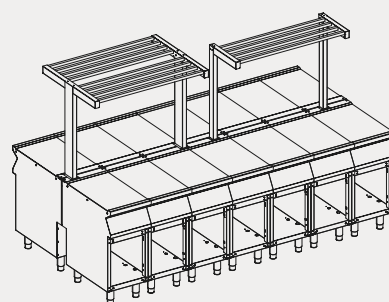
AGP2FP12/14/16/18/20/22/24

Complete mounting kit
Kit di montaggio completo
Kit d'assemblage complet
Kompletter Bausatz
Kit de montage completo

Top structure - 1 or 2 sides
Struttura Top - 1 o 2 fronti
Structure supérieure - 1 ou 2 fronts
Obere Struktur - 1 oder 2 Fronten
Estructura superior - 1 o 2 frentes

EX.//ES.//EX.//
Z.B.//P. E.J. :

AG2FTL12 // AG1FTL12



Mod:

**AGP1FTL12/14/16/18/20/22/24
AGP2FTL12/14/16/18/20/22/24**

Complete mounting kit
Kit di montaggio completo
Kit d'assemblage complet
Kompletter Bausatz
Kit de montage completo

Features

Caratteristiche

Caractéristiques

Funktionen

Características

ENG The Standard overhead pot rack can be fitted during the installation of the cooking block easily, quickly and reversibly. The tubes that make up the rack can be easily removed by the user to ensure maximum hygiene. No special machining/ tool is required to assemble the structure.

ITA La griglia posategami Standard può essere montata in fase di installazione del blocco cottura in modo semplice, veloce e reversibile. I tubi che compongono la griglia possono essere facilmente rimossi dall'utente per assicurare la massima igiene. Non sono necessarie lavorazioni speciali per il montaggio della struttura.

FRA L'étagère standard porte-casseroles peut être montée lors de l'installation du bloc de cuisson de manière simple, rapide et réversible. Les tubes qui composent l'étagère peuvent être facilement retirés par l'utilisateur pour garantir une hygiène maximale. L'assemblage de la structure ne nécessite aucune opération spéciale.

DEU Der Standard Abstellrost kann bei Montage einer Kochzeile bzw eines Kochblocks einfach und schnell montiert werden. Die Rohre, aus denen der Rost besteht, können vom Benutzer zur Reinigung leicht entfernt werden. Die Montage erfordert keine besondere Aktion auf die Geräte.

ESP La estantería estándar puede colocarse durante la instalación del bloque de cocción de forma fácil, rápida y reversible. Los tubos que componen la estantería pueden ser retirados fácilmente por el usuario para garantizar la máxima higiene. No es necesario ninguna operación/utensilio especial para montar la estructura.

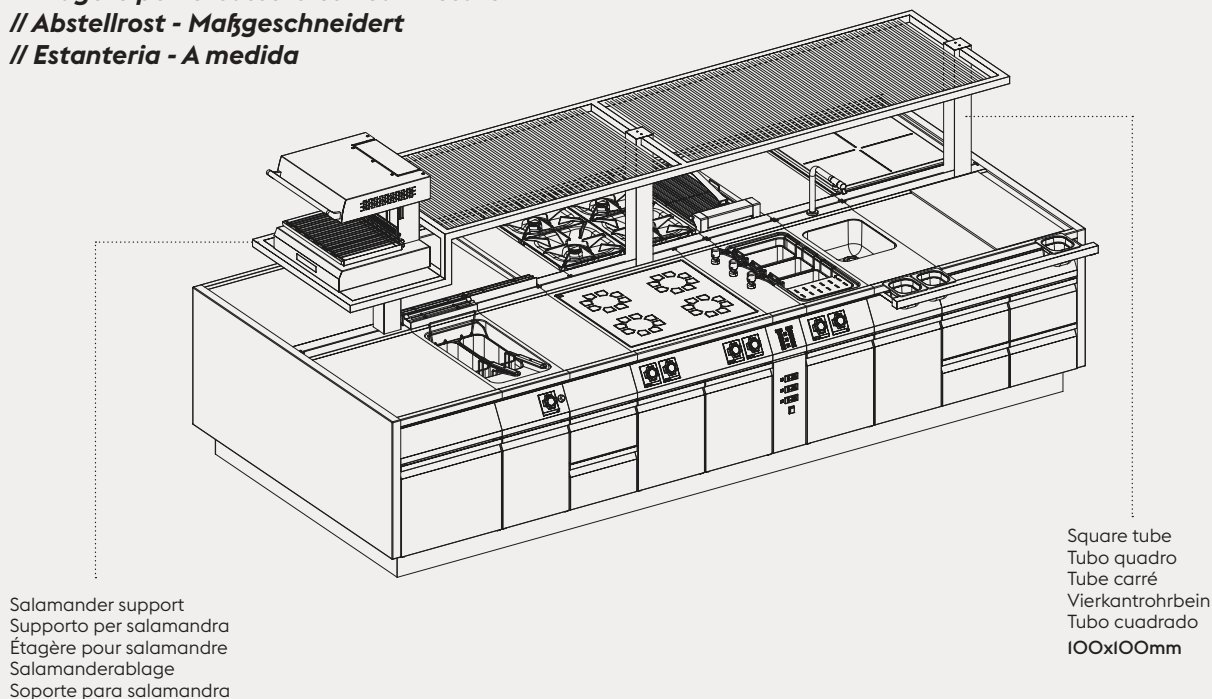
Overhead Pot Rack - Custom

// Griglia Posategami - Su misura

// Étagère porte-casseroles - Sur mesure

// Abstellrost - Maßgeschneidert

// Estantería - A medida



Salamander support
Supporto per salamandra
Étagère pour salamandre
Salamanderablage
Soporte para salamandra

Square tube
Tubo quadro
Tube carré
Vierkanrohrbein
Tubo cuadrado
100x100mm

Features

Caratteristiche

Caractéristiques

Funktionen

Características

ENG The custom-made overhead pot rack is designed on the basis of the configuration of the cooking block modules. Special machining is required to allow the installation of support tubes on the worktop. Please contact the sales department for a quotation.

ITA La griglia posategami su misura viene progettata sulla base della configurazione dei moduli del blocco di cottura. Prevede lavorazioni speciali per permettere l'installazione dei tubi di sostegno sul piano di lavoro. Si prega di contattare l'ufficio commerciale per richiedere una quotazione.

FRA Le étagère sur mesure porte-casseroles est conçu sur la base de la configuration des modules du bloc de cuisson. Un usinage spécial est nécessaire pour permettre l'installation des tubes de support sur le plan de travail. Veuillez contacter le service commercial pour obtenir un devis.

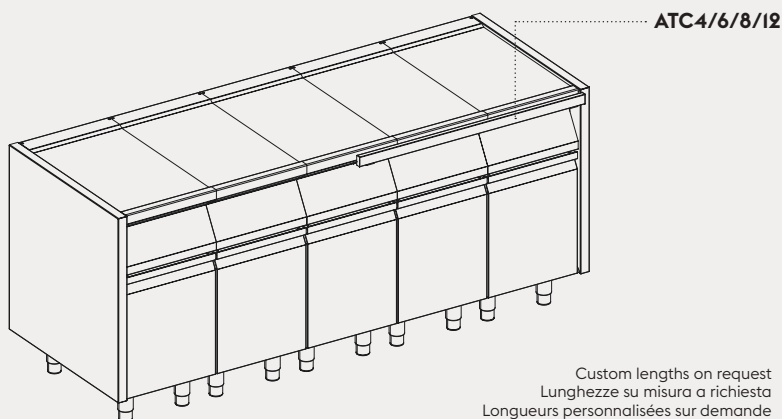
DEU Der maßgeschneiderte Abstellrost wird auf der Grundlage des Layouts entworfen. Für die Montage sind Aktionen auf der Arbeitsplatte der Geräte erforderlich. Dieser Abstellrost wird individuell angeboten.

ESP La estantería a medida se diseña a partir de la configuración de los módulos del bloque de cocción. Se requiere un mecanizado especial para permitir la instalación de tubos de soporte en la encimera. Póngase en contacto con el departamento de ventas para obtener un presupuesto.

Handrails and Countertop Extensions

// Corrimano e Prolunghe di appoggio
// Mains courantes et Plan de pose assiettes
// Handlauf und vorderer Abstellbord
// Pasamanos y Repisa pasamanos

Handrails
 Corrimano
 Mains courantes
 Handlauf
 Pasamanos

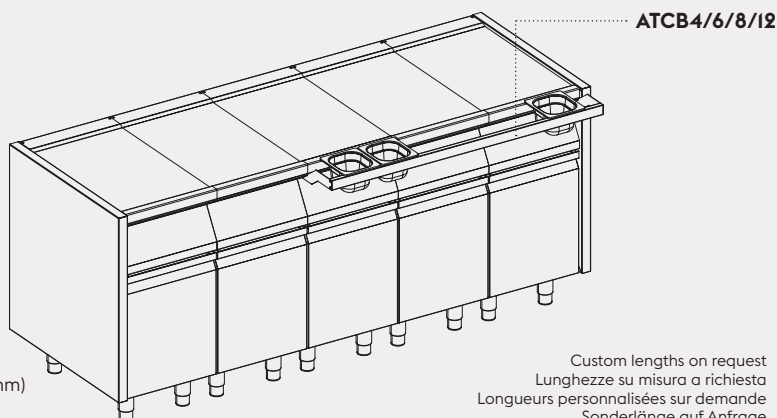


ATC 4 / 6 / 8 / 12

Handrail Kit (Tube 30x40mm)
 Kit Corrimano (Tubo da 30x40mm)
 Kit Main Courante (Tube 30x40mm)
 Kit Handlauf (Rohr 30x40mm)
 Kit Pasamanos (Tubo 30x40mm)

Custom lengths on request
 Lunghezze su misura a richiesta
 Longueurs personnalisées sur demande
 Sonderlänge auf Anfrage
 Longitudes especiales bajo pedido

Handrail for GN Containers
 Corrimano portabacinelle GN
 Main courante pour conteneurs GN
 Handlauf für GN-Behälter
 Pasamanos para contenedores GN

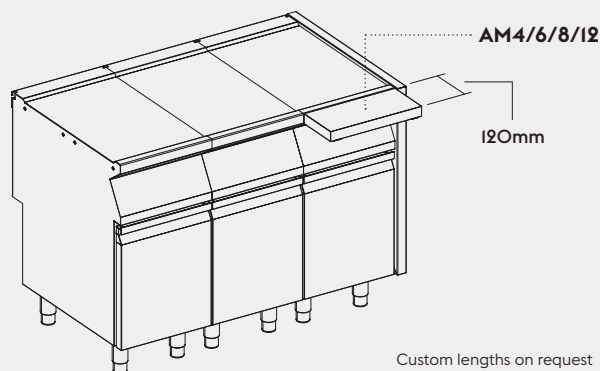


ATCB 4 / 6 / 8 / 12

Handrail Kit for GN containers (Tube 30x40mm)
 Kit Corrimano per bacinelle GN (Tubo da 30x40mm)
 Kit Main Courante pour conteneurs GN (Tube 30x40mm)
 Kit Handlauf für GN-Behälter (Rohr 30x40mm)
 Kit Pasamanos para contenedores GN (Tubo 30x40mm)

Custom lengths on request
 Lunghezze su misura a richiesta
 Longueurs personnalisées sur demande
 Sonderlänge auf Anfrage
 Longitudes especiales bajo pedido

Countertop extensions
 Prolunghe di appoggio
 Plan de pose assiettes
 Vorderer Abstellbord
 Repisa pasamanos



AM4 / 6 / 8 / 12

Countertop extensions of different lengths
 Prolunga di appoggio di diverse lunghezze
 Plan de pose assiettes de différentes longueurs
 Vorderer Abstellbord in verschiedenen Längen
 Repisa pasamanos de diferentes longitudes

Custom lengths on request
 Lunghezze su misura a richiesta
 Longueurs personnalisées sur demande
 Sonderlänge auf Anfrage
 Longitudes especiales bajo pedido

Water column - Placement and compatibility

// Colonnina acqua - Posizionamento e compatibilità

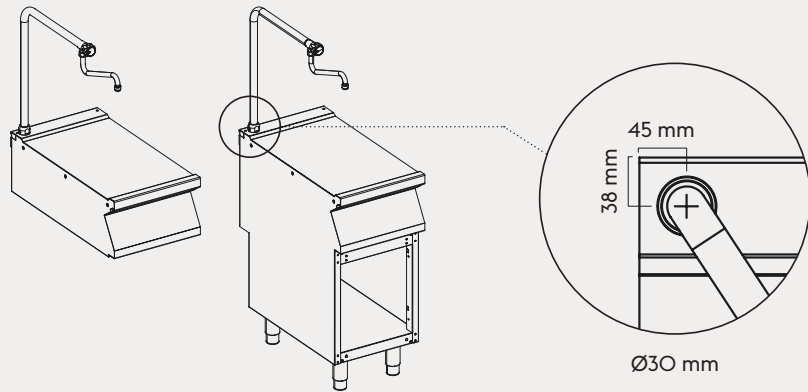
// Colonne distribution eau - Positionnement et compatibilité

// Wasserarmatur - Positionierung und Kompatibilität

// Columna de agua - Posición y compatibilidad

For all compatible modules
Per tutti i moduli compatibili
Pour tous les modules compatibles
Für alle kompatiblen Module
Para todos los módulos compatibles

Model:
ACAS



Compatibility Chart

Tabella di compatibilità

Tableau de compatibilité

Kompatibilitätstabelle

Tabla de compatibilidad

	200	400	600	800	1200
Gas Ranges / Cucina gas / Cuisinieres a gaz / Gasherde / Cocinas de Gas		D - S		D - S	D - C
Solid Top / Tuttapiastrea Gas / Plaque coup de feu et simple service / Glühplattenherde / Todo plancha radiante		✗		D - S	
Electric Cookers / Cucine Elettriche / Fourneaux electriques / Elektroherde / Cocinas Electricas		✗		D - S	D - S
Plancha 2-in-1 / Plancha 2-in-1 / Plancha 2-in-1 / Plancha 2-In-1 / Plancha 2-in-1		D - S		D - S	
Glassceramic Ranges / Cucine Vetroceramica / Vitrocéramique / Glaskeramikherd / Vitrocerdámica		D - S		D - S	
Induction Ranges / Cucine a Induzione / Induction / Induktionsherd / Induccíon		D - S		D - S	
Fry Tops / Frytop / Fry Top / Bratplatten / Fry Top		✗	✗	✗	✗
Multipia / Multipla / Sauteuse multifonction / Elektro-Multibräter / Cocedor multifunción		D - S		D - S	
Grills / Griglie / Grills / Grillgeräte / Grill		D - S		D - S	
Fryers / Friggitrici / Friteuses / Fritteusen / Freidoras		✗	✗	✗	
★ Pasta Cookers / Cuocipasta / Cuisneur à pâtes / Nudelkocher / Cocedores de pasta		D - S	D - S	D - S	
Bain-Marie / Bagnomaria / Bain-Marie / Bain-Marie / Baño María		C		C	
Boiling Pans / Pentole / Marmites / Kochkessel / Marmitas			✗	✗	
Bratt Pans / Brasiere / Sauteuses / Kippbratpfannen / Sartenes				✗	
Neutral Elements / Elementi Neutri / Elements Neutres / Neutrale Elemente / Elementos Neutros	C	D - S	D - S	D - S	

D Installation possible on right side // Installazione possibile lato destro // Installation possible à droite // Einbau auf der rechten Seite möglich // Instalación posible en el lado derecho

S Installation possible on left side // Installazione possibile lato sinistro // Installation possible à gauche // Einbau auf der linken Seite möglich // Instalación posible en el lado izquierdo

C Installation possible in the centre // Installazione possibile al centro // Installation possible au centre // Einbau im Zentrum möglich // Instalación posible en el centro

★ Only electric models // Solo modelli elettrici // Uniquement les modèles électriques // Nur Elektro Geräte // Sólo modelos eléctricos

ENG

Assembly drawings and compatibility diagrams are available. Ask your sales contact for them.

ITA

Sono disponibili i disegni di montaggio e gli schemi di compatibilità. Richiederli al vostro referente commerciale.

FRA

Des plans d'assemblage et des diagrammes de compatibilité sont disponibles. Demandez-les à votre interlocuteur commercial.

DEU

Montagezeichnungen und Kompatibilitätsdiagramme sind erhältlich. Fordern Sie diese bei Ihrem Ansprechpartner im Vertrieb an.

ESP

Disponemos de planos de montaje y diagramas de compatibilidad. Solicítelos a su contacto comercial.

Joint seal installation

// Installazione guarnizione di giunzione

// Installation du joint d'étanchéité

// Montage der Dichtung

// Unión con junta

ENG The gasket prevents dirt and liquids from leaking onto the module sides, ensuring better hygiene. 1 per module supplied. Available as accessory.

ITA La guarnizione impedisce la colata di sporco e liquidi sui fianchi dei moduli, garantendo miglior igiene. 1 per modulo in dotazione. Disponibile come accessorio.

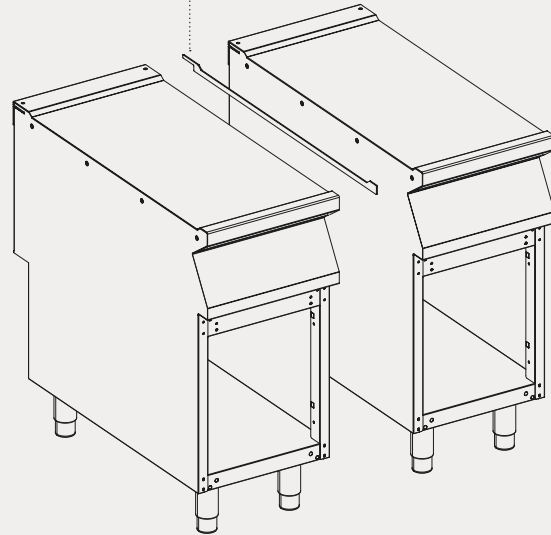
FRA Le joint empêche la saleté et les liquides de s'écouler sur les côtés du module, ce qui garantit une meilleure hygiène. 1 par module fourni. Disponible comme accessoire.

DEU Die Dichtung verhindert das Überfließen von Schmutz und Flüssigkeiten auf die Geräteseiten und sorgt für höhere Hygiene. Ein Stk. im Lieferumfang enthalten. Als Zubehör erhältlich.

ESP La junta evita que la suciedad y los líquidos se filtren en los laterales del módulo, lo que garantiza una mayor higiene. 1 por módulo suministrado. Disponible como accesorio.

AGG

With adhesive film for quick application
Con pellicola adesiva per applicazione rapida
Avec film adhésif pour une application rapide
Mit Klebefolie für schnelles Anbringen
Con película adhesiva para una aplicación rápida



Electrical sockets and Tower unit

// Prese elettriche e Torre multifunzione

// Prises électriques et Tourelle Multifonctionnelle

// Steckdose und Edelstahlurm

// Tomas eléctricas y Torre multifunción

ATMF

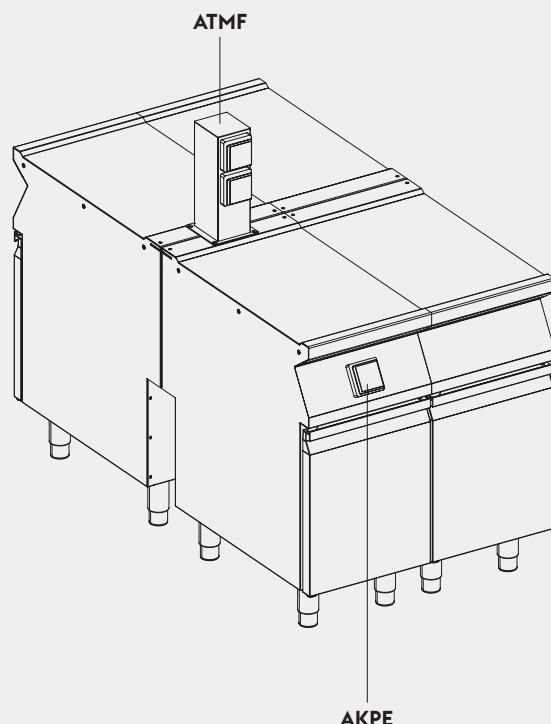
Stainless steel tower unit with two electrical sockets.
Torretta multifunzione con due prese elettriche montate.
Tourelle multifonctionnelle avec deux prises électriques montées.
Edelstahlurm mit 2 Steckdosen
Torre multifunción, con dos tomas eléctricas.



For neutral worktop units of 400 mm only:
Solo per elementi neutri da 400 mm:
Compatible uniquement avec des éléments neutres de 400 mm:
Nur für Neutralelement von 400 mm:
Sólo para elementos neutros de 400 mm:

AKPE

Dashboard socket kit
Kit presa elettrica montata su cruscotto
Kit prise électrique monté sur le tableau de bord
Steckdose montiert auf der Frontblende
Kit de toma de corriente en el tablero



Front cupboard end units

// Armadi terminali

// Armoire terminale

// Arbeitsschrank stirnseitig

// Modulos terminal de pase

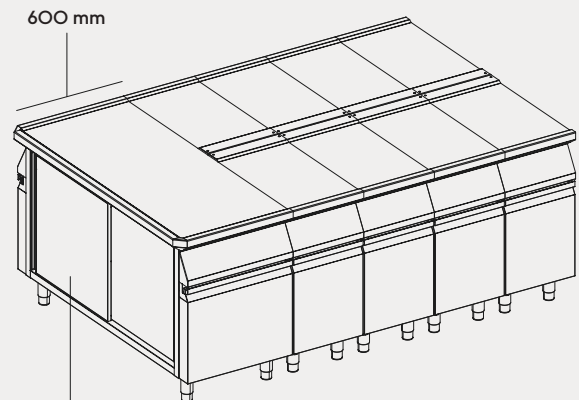
ENG The head cabinets make it possible to create a large neutral area where dishes can be finished and work unobstructed. The compartment underneath can be chosen from options as required.

ITA Gli armadi terminali permettono di creare un'ampia zona neutra dove finire i piatti e poter lavorare senza ostacoli. Il vano sottostante può essere scelto tra le opzioni secondo esigenze.

FRA Les armoires de tête permettent de créer une grande zone neutre où l'on peut terminer la vaisselle et travailler sans être gêné. Le compartiment situé en dessous peut être choisi en option selon les besoins.

DEU Die Oberschränke ermöglichen es, einen großen neutralen Bereich zu schaffen, in dem ungehindert gespült oder gearbeitet werden kann. Das Fach darunter kann je nach Bedarf aus Optionen gewählt werden.

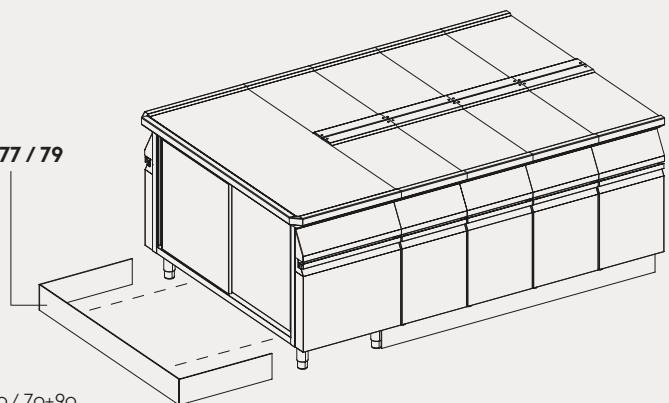
ESP Los armarios cabeceros permiten crear una amplia zona neutra donde terminar la vajilla o trabajar sin obstáculos. El compartimento inferior puede elegirse entre opciones según las necesidades.



AAT6_77 / 79		
G	A	C
Open cabinet Vano a giorno Placard ouvert Unterbau offen Mueble abierto	Sliding doors Porte scorrevoli Portes coulissantes Schiebetüren Puertas correderas	Heated compartment Vano riscaldato Compartiment chauffé Beheiztes Fach Compart. calefactado

Kicking strip for front cupboard end unit
Zoccolatura dedicata ad armadi terminali
Socle dédiée aux armoires terminaux
Sockelblende für Schrank installiert stirnseitig
Zócalo para modulos terminales de pase

AZAT77 / 79



AZAT77 / AZAT79

Front cupboard end unit kicking strip M1 90+90 / 70+90
Zoccolatura per armadi terminali M1 90+90 / 70+90
Socle dédiée aux armoires terminaux M1 90+90 / 70+90
Sockelblende für Schrank installiert stirnseitig von Geräten M1 90+90 / 70+90
Zócalo para modulos terminales de pase, para M1 90+90 / 70+90

Corner Worktop

// Tavolo angolare

// Table d'angle

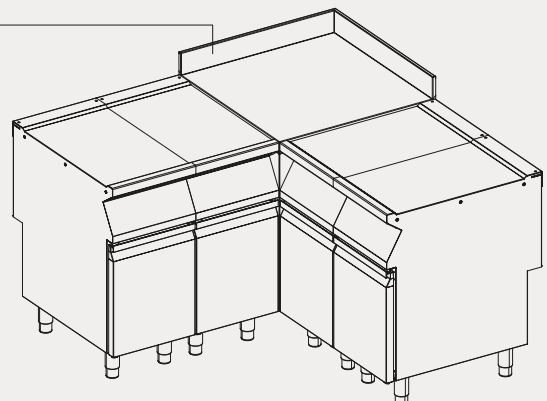
// Eck-Arbeits Tisch

// Mesa de trabajo angular

ATA77

Corner worktop to match with M1-90 equipments
Tavolo angolare per allineare macchine M1-90
Table d'angle inox pour aligner à la cuisson série M1-90
Eck-Arbeits Tisch aus Edelstahl, für Kochgeräte M1-90
Mesa de trabajo angular para adosar con equipamientos M1-90

ATA77



Units with salamander support

// Elementi porta salamandra

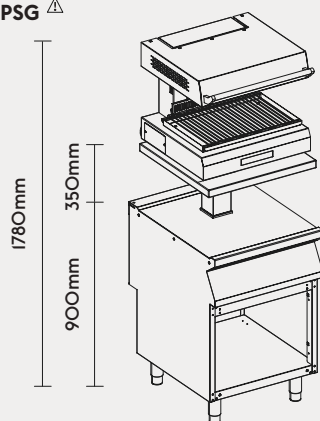
// Éléments avec étagère pour salamandre

// Neutralelement mit Salamanderablage

// Elementos con soporte para salamandra

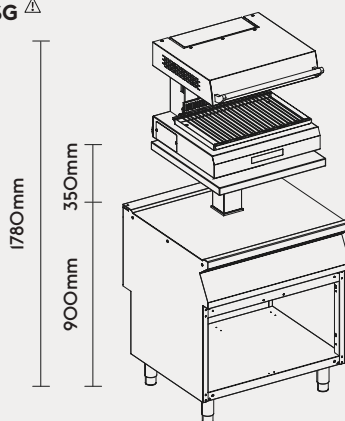
600

Model:
EN76PSG 

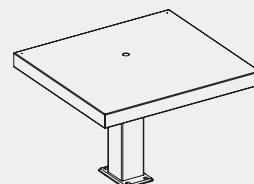


800

Model:
EN78PSG 



Model:
APSS 



Kit Salamander Support (installable on site)
Kit Porta-Salamandra (installabile in utenza)
Kit support salamandre (installable par l'utilisateur)
Satz Salamander Support (vor Ort installierbar)
Kit Soporte Salamander (instalable in situ)



Not compatible with std. overhead pan rack.
Non compatibili con griglia posategami std.
Non compatible avec la étagère porte-casseroles std.
Nicht kompatibel mit Abstellrost Standard.
No compatible con la estantería estándar.

Sliding Chopping Board M1

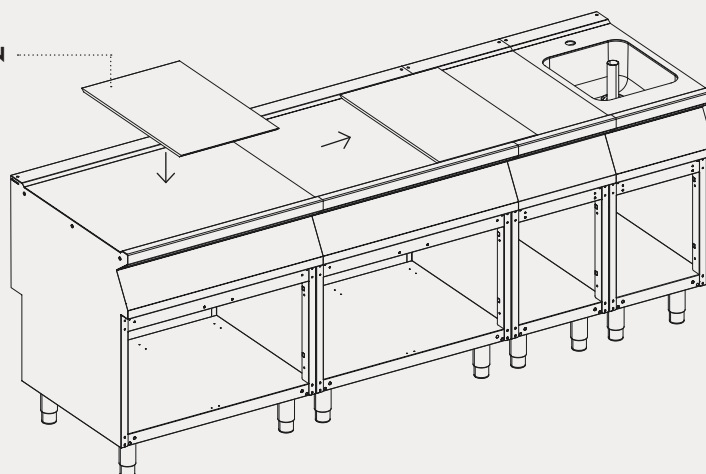
// Tagliere Scorrevole M1

// Planche à découper coulissante M1

// Kunststoffschneidebrett M1

// Tabla de coratar deslizando M1

ATS74B / ATS74N



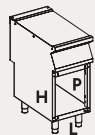
ATS74B / ATS74N

400x635x10(h) mm

Polypropylene. Available in black and white.
Polipropilene. Disponibile in bianco e nero.
Polypropylène. Disponible en noir et blanc.
Polypropylen. Erhältlich in schwarz und weiß.
Polipropileno. Disponible en blanco y negro.

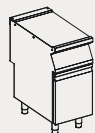
Optional Configurations // Allestimenti Basi Vano // Configuration des placards ouverts // Konfigurationen Unterbau offen // Configuraciones de muebles abierto

400

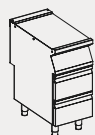


STD

L 320 mm
H 400 mm
P 700 mm



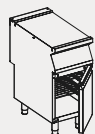
1x ABVP4



1x ABVC4

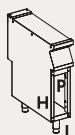


1x ABVRG4



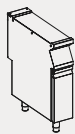
1x ABVRG4
1x ABVP4

200

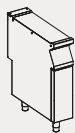


STD

L 120 mm
H 400 mm
P 700 mm

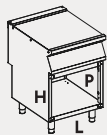


mod.
EN72PB



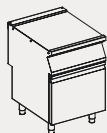
1x ABVT2

600

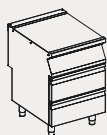


STD

L 520 mm
H 400 mm
P 700 mm

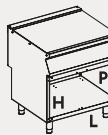


1x ABVP6



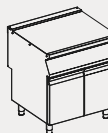
1x ABVC6

800



STD

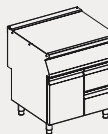
L 720 mm
H 400 mm
P 700 mm



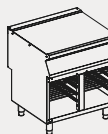
2x ABVP4 / ABVP4A



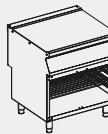
2x ABVC4
1x ABVMC



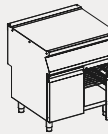
1x ABVP4 / ABVP4A
1x ABVC4
1x ABVMC



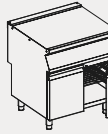
1x ABVMC
2x ABVRG4



1x ABVML
1x ABVRG4

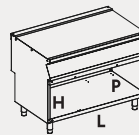


1x ABVML
1x ABVRG4
2x ABVP4 / ABVP4A



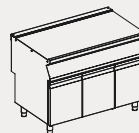
1x ABVMC
2x ABVRG4
2x ABVP4 / ABVP4A

1200

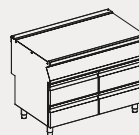


STD

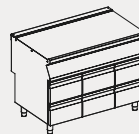
L 1080 mm
H 400 mm
P 700 mm



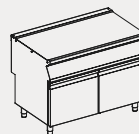
3x ABVP4 / ABVP4A



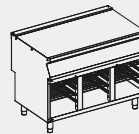
2x ABVC6
1x ABVMC



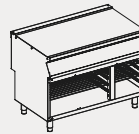
3x ABVC4
1x ABVMC



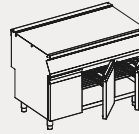
2x ABVP6 / ABVP6A



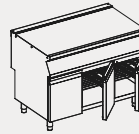
2x ABVMC
3x ABVRG4



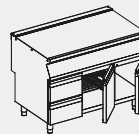
1x ABVMC
2x ABVRG4
1x ABVML



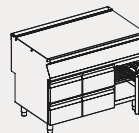
2x ABVMC
3x ABVRG4
3x ABVP4 / ABVP4A



1x ABVMC
2x ABVRG4
1x ABVML
3x ABVP4 / ABVP4A



1x ABVMC
1x ABVRG4
1x ABVC4
2x ABVP4 / ABVP4A



1x ABVMC
1x ABVRG4
2x ABVC4
1x ABVP4 / ABVP4A

01

Gas Ranges// **Cucina Gas**// **Fourneaux à gaz**// **Gasherde**// **Cocinas de Gas**

ENG Gas boiling top in AISI 304 stainless steel. Top or monobloc versions available. 20/10 pressed steel top with anti-spill front edge, designed for flush alignment with hermetic seal supplied. Top designed to accommodate water column accessory. Appliance comprising 4 main burners hermetically sealed to the top with maximum output of 9 kW. Ergonomic knobs shaped to prevent water infiltration. Fine and continuous output control from 1.6 to 9 kW by means of valve with safety thermocouple. Main burner ignition by means of permanent low-energy pilot burner (170 W). Pilot burner and thermocouple are located underneath the main burner body, protected from accidental impact and spills. Boiling top with heavy duty pan stands in RAAF enamelled cast-iron (acid, alkali and flame resistant); the pan stands are compatible with both small and large pans. Available with GN 2/1 gas oven, GN 2/1 static or GN 1/1 fan-assisted electric oven. IPX5 water-resistant rating. Appliance equipped with stainless steel adjustable feet.

ITA Piano di cottura a gas realizzato in acciaio inox AISI 304. Disponibili versioni top o monoblocco. Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antiribaltamento, predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione. Piano predisposto per il montaggio dell'accessorio colonnina acqua. Bruciatori con potenza massima di 9 kW fissati ermeticamente al piano. Manopole ergonomiche con geometria di protezione alle infiltrazioni d'acqua. Regolazione della potenza da 1,6 a 9 kW tramite valvola con termocoppia di sicurezza. Accensione del bruciatore principale tramite bruciatore pilota permanente a basso consumo (170 W). Bruciatore pilota e termocoppia sono collocati sotto il corpo del bruciatore principale, protetti da urti accidentali ed eventuali traboccamenti. Piano di cottura dotato di robuste griglie in ghisa smaltate RAAF resistenti agli acidi agli alcali e alla fiamma, le griglie inoltre sono adatte per pentole sia di piccole che di grandi dimensioni. Disponibili versioni su forno a gas GN 2/1, su forno elettrico statico GN 2/1 o ventilato GN 1/1. Grado di protezione all'acqua IPX5. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

FRA Plaque de cuisson à gaz réalisé en acier inox AISI 304. Versions top ou monobloc disponibles. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Plan prédisposé pour le montage de l'accessoire colonne d'eau. Appareil comprenant 4 brûleurs principaux d'une puissance maximum de 9 kW, fixés hermétiquement au dessus. Boutons ergonomiques dont la forme protège contre les infiltrations d'eau. Réglage précis et constant de la puissance de 1,6 à 9 kW, par valve avec thermocouple de sécurité. Allumage du brûleur principal par veilleuse permanente à basse consommation (170 W). Veilleuse et thermocouple se trouvent sous le brûleur principal et sont protégés contre les chocs accidentels et les débordements. Plan de cuisson équipé de grilles robustes en fonte émaillée RAAF résistant aux acides, aux alcalis et à la flamme. Les grilles acceptent les récipients de cuisson de petites et de grandes dimensions. Disponible sur four à gaz GN2/1, électrique statique GN 2/1 ou ventilé GN 1/1. Indice de protection à l'eau IPX5. Appareil doté de pieds réglables en hauteur en acier inox.

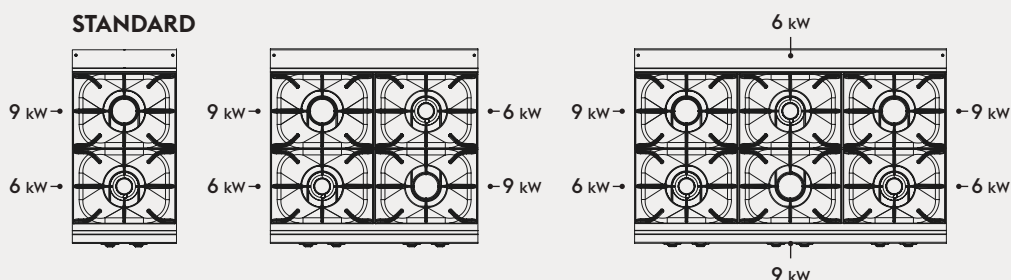
DEU Gaskochfelder und Gasherde aus Edelstahl AISI 304. Oberteil, Standgeräte mit Unterbau oder mit Backofen. Tiefgezogene Arbeitsplatte mit vorderer Überlaufschutzkante, 2 mm Materialstärke, ausgelegt für bündige Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Eine hermetische Dichtung ist im Lieferumfang enthalten. Geeignet für die Installation einer Wasserhahnsäule (Zubehör). Dicht an der Deckplatte hermetisch befestigte Höchstleistungsbrenner bis 9 kW Leistung. Das Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen. Stufenlose Leistungsregelung von 1,6 bis 9 kW über Gashahn mit Sicherheits-Thermoelement. Zündsicherung bei jedem Brenner, Zündung des Hauptbrenners über Pilotflamme niedriger Verbrauch (170 W). Zündbrenner und Thermoelement unter dem Hauptbrennerdeckel, geschützt vor Stößen und Flüssigkeiten. Robuste säure-, laugen- und feuerbeständigen emaillierten Gusseisenroste (Edelstahl als Option), die sowohl für kleine als auch große Töpfe geeignet sind. Gasbackofen GN 2/1, statischer Elektrobackofen GN 2/1 oder Umluftofen GN 1/1. Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Standgeräte mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.

ESP Encimera de cocción de gas realizada en acero inoxidable AISI 304. De sobremesa o sobre mueble abierto. Encimera de 20/10 estampada con borde anterior antiderrame, apta para unión lateral con junta hermética de serie. Encimera con preinstalación para el accesorio columna de agua. Seis quemadores principales con potencia máxima de 9 kW fijados herméticamente a la encimera. Mandos ergonómicos, especialmente diseñados con una forma que evita filtraciones de agua. Regulación precisa y continua de la potencia de 1,6 a 9 kW mediante válvula con termopar de seguridad. Encendido del quemador principal mediante quemador piloto permanente de bajo consumo (170 W). Quemador piloto y termopar situados bajo el cuerpo del quemador principal, protegidos de golpes y derrames. Encimera de cocción dotada de robustas parrillas en hierro fundido esmaltadas RAAF, resistentes a ácidos, álcalis y llama; además, las parrillas son adecuadas tanto para recipientes pequeños como grandes. Horno de gas GN 2/1. Horno eléctrico estático GN 2/1 o ventilado GN 1/1. Grado de protección contra el agua IPX5. Equipo con pies de acero inoxidable regulables en altura. Armario neutro 400 mm con puerta batiente.

Standard equipment // Dotazione di serie // Équipement standard // Serienmäßige Ausstattung // Equipamiento de serie

ENG	No. 1 chrome-plated steel grill in gas oven models.	ITA	N° 1 griglia in acciaio cromato nei modelli su forno.
FRA	Grille en acier chromé n°1 dans les modèles de four à gaz.	DEU	1 Rost aus verchromtem Stahl im Lieferumfang bei Modellen mit Backofen.
ESP	Parrilla de acero cromado n° 1 en los modelos de horno de gas.		

Configurations // Configurazioni // Configurations // Konfigurationen // Configuraciones



ENG Burner's position variation surcharge: **45€**

The change must be requested when ordering, specifying which burner you intend to replace.

DEU Mehrpreis Änderung Brenneranordnung: **45€**

Die Änderung muss bei der Bestellung beantragt werden, wobei anzugeben ist, welcher Brenner ersetzt werden soll.

ITA Variazione posizione bruciatori: **45€**

La variazione va richiesta al momento dell'ordine, specificando quale bruciatore si intende sostituire.

ESP Variación posición quemador: **45€**

El cambio debe solicitarse al hacer el pedido, especificando el quemador que se pretende sustituir.

FRA Changement position brûleur: **45€**

Le changement doit être demandé lors de la commande, en précisant quel brûleur vous souhaitez remplacer.

⚠ 400mm → 15 kW MAX
800mm → 30 kW MAX
1200mm → 45 kW MAX



Any power changes must be requested and confirmed before placing the order.
Le variazioni di potenza vanno richieste e confermate prima dell'ordine.
Les variations de puissance doivent être demandées et confirmées avant la commande.
Leistungsabweichungen müssen vor der Bestellung angefragt und bestätigt werden.
Los cambios de potencia deben solicitarse y confirmarse antes de realizar el pedido.

OVENS POWER // Potenza Forni // Puissance Fours // Öfenleistung // Potencia Hornos



8 KW

570x490x295(h) mm
3x GN 2/I



10 KW - PC712GFGM

975x641x390(h) mm
3x GN 2/I



6 KW

575x654x300(h) mm
3x GN 2/I



4,2 KW

570x490x295(h) mm
3x 530x490mm



10 KW PC712GFGMG

975x641x390(h) mm
3x GN 2/I

⚡ +4,5 kW GRILL

GAS RANGES // Cucina Gas // Fourneaux à gaz // Gasherde // Cocinas de Gas //

Model	Description	Datas
	Mod. PC74GT Code MAMCOOOOOIO Piano cottura 2 fuochi gas Top 2 gas burner boiling top Plaque 2 feux vifs gaz top Gasherde 2 Flammen Oberteil Cocina a gas de 2 fuegos de sobremesa € 1.729	mm (LxPxH) 400x750x250 m³ 0.2 kg 32 kW ▲ 15
	Mod. PC74GG Code MAMCOOOOO20 Piano cottura 2 fuochi gas su vano a giorno 2 gas burner boiling top on open stand Fourneau 2 feux vifs gaz sur placard ouvert Gasherde 2 Flammen auf Unterbau offen Cocina a gas de 2 fuegos montada sobre mueble abierto € 2.366	mm (LxPxH) 400x750x900 m³ 0.2 kg 47 kW ▲ 15
	Mod. PC78GT Code MAMCOOOOO40 Piano cottura 4 fuochi gas Top 4 gas burner boiling top Plaque 4 feux vifs gaz top Gasherde 4 Flammen Oberteil Cocina a gas de 4 fuegos de sobremesa € 2.653	mm (LxPxH) 800x750x250 m³ 0.4 kg 58 kW ▲ 30
	Mod. PC78GG Code MAMCOOOOO50  € 3.484	mm (LxPxH) 800x750x900 m³ 0.4 kg 73 kW ▲ 30
	Mod. PC78GFG Code MAMCOOOOI00 Piano cottura 4 fuochi gas su forno a gas 4 gas burner gas oven range Fourneau 4 feux vifs gaz sur four gaz Gasherde 4 Flammen auf Gas-Backofen Cocina a gas de 4 fuegos con horno gas € 5.374	mm (LxPxH) 800x750x900 m³ 0.8 kg 116 kW ▲ 38
	Mod. PC78GFE Code MAMCOOOOI20 Piano cottura 4 fuochi gas su forno elettrico statico 4 gas burner static electric oven range Fourneau 4 feux vifs gaz sur four électrique statique Gasherde 4 Flammen auf statischem Elektro-Backofen Cocina a gas de 4 fuegos con horno eléctrico estático € 6.112	mm (LxPxH) 800x750x900 m³ 0.8 kg 138 VAC 400-3N Hz 50/60 kW ▲ 6 kW ▲ 30

GAS RANGES // Cucina Gas // Forneaux à gaz // Gasherde // Cocinas de Gas //

Model	Description	Datas
 Mod. PC78GFEV Code MAMCOOOOI30 € 6.353	Piano cottura 4 fuochi gas su forno elettrico ventilato 4 gas burner fan assisted electric oven range Fourneau 4 feux vifs gaz sur four électrique ventilé Gasherde 4 Flammen auf Elektro-Backofen mit Umluft Cocina a gas de 4 fuegos con horno eléctrico ventilado	mm (LxPxH) 800x750x900 m³ kg 0.8 138 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ kW ▲ 4.2 30
 Mod. PC7I2GT Code MAMCOOOO070 € 3.769	Piano cottura 6 fuochi gas Top 6 gas burner boiling top Plaque 6 feux vifs gaz top Gasherde 6 Flammen Oberteil Cocina a gas de 6 fuegos de sobremesa	mm (LxPxH) 1200x750x250 m³ kg 0.5 84 kW ▲ 45
 Mod. PC7I2GG Code MAMCOOOO080 € 4.789	Piano cottura 6 fuochi gas su vano a giorno 6 gas burner boiling top on open stand Fourneau 6 feux vifs gaz sur placard ouvert Gasherde 6 Flammen auf Unterbau offen Cocina a gas de 6 fuegos montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 1200x750x900 m³ kg 0.5 99 kW ▲ 45
 Mod. PC7I2GFG Code MAMCOOOOI10 € 7.137	Piano cottura 6 fuochi gas su forno a gas 6 gas burner gas oven range and stand with door Fourneau 6 feux vifs gaz sur four gaz et placard neutre Gasherde 6 Flammen auf Gas-Backofen Cocina a gas de 6 fuegos con horno gas y mueble con puerta	mm (LxPxH) 1200x750x900 m³ kg 1.2 180 kW ▲ 53
 Mod. PC7I2GFE Code MAMCOOOOI40 € 7.629	Piano cottura 6 fuochi gas su forno elettrico statico 6 gas burner static electric oven range Fourneau 6 feux vifs gaz sur four électrique statique Gasherde 6 Flammen auf statischem Elektro-Backofen Cocina a gas de 6 fuegos con horno eléctrico estático	mm (LxPxH) 1200x750x900 m³ kg 1.2 168 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ kW ▲ 6 45
 Mod. PC7I2GFEV Code MAMCOOOOI50 € 8.077	Piano cottura 6 fuochi gas su forno elettrico ventilato 6 gas burner fan assisted electric oven range Fourneau 6 feux vifs gaz sur four électrique ventilé Gasherde 6 Flammen auf Elektro-Backofen mit Umluft Cocina a gas de 6 fuegos con horno eléctrico ventilado	mm (LxPxH) 1200x750x900 m³ kg 1.2 168 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ kW ▲ 4.2 45

GAS RANGES // Cucina Gas // Forneaux à gaz // Gasherde // Cocinas de Gas //

Model	Description	Datas
	Mod. PC712GFGM Code MAMCOOO0160 € 7.685	Piano cottura 6 fuochi gas su forno maxi 6 gas burner gas maxi oven range Fourneau 6 feux vifs gaz sur maxi four gaz Gasherde 6 Flammen auf Jumbo Gas-Backofen Cocina a gas de 6 fuegos con horno gas maxi mm (LxPxH) 1200x750x900 m³ kg 1.2 180 kW ▲ 55
	Mod. PC712GFGMG Code MAMCOOO08690 € 9.405	Piano cottura 6 fuochi gas su forno maxi con grill elettrico 6 gas burner gas maxi oven range with upper electric grill Fourneau 6 feux gaz sur maxi four gaz avec grill électrique Gasherde 6 Flammen auf Jumbo Gas-Backofen mit Grill Cocina a gas de 6 fuegos con horno gas maxi con grill eléctrico mm (LxPxH) 1200x750x900 m³ kg 1.35 208 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ▲ kW ▲ 4.5 55
	Mod. WK76GG Code MAMCOOO0170 € 4.045	Cucina Wok a gas 1 fuoco su vano a giorno Single Gas 14 kW wok burner on open stand Fourneau wok gaz 1 feu sur placard ouvert Gas-Wokherd mit 1x 14 kw Brenner auf Unterbau offen Cocina wok a gas de 1 fuego de 14 kW montada sobre mueble abierto mm (LxPxH) 600x750x900 m³ kg 0.4 54 kW ▲ 14
	Mod. WK712GG Code MAMCOOO0230 € 5.683	Cucina Wok a gas 2 fuochi su vano a giorno Double gas 14+14 kW wok burner on open stand Fourneau Wok 2 feux gaz sur placard ouvert Gas-Wokherd mit 2 x 14 kw Brenner auf Unterbau offen Cocina wok a gas de 2 fuegos de 14 kW montada sobre mueble abierto mm (LxPxH) 1200x750x900 m³ kg 0.5 99 kW ▲ 28

COOKERS ACCESSORIES // Accessori per Cucine // Accessoires de fourneaux // Zubehör für Gasherde // Accesorios de cocinas //

Model	Description	Datas
 Mod. AGFM Code MA97377000 € 173	Griglia per forno maxi Grid for maxi oven Grille pour maxi four Rost für Jumbo Backofen Parrilla para horno maxi	mm (LxPxH) 930x620 m³ kg
 Mod. ATFM Code MA97378000 € 162	Teglia per forno maxi Tray for maxi oven Plaque pour maxi four Blech für Jumbo Backofen Bandeja para horno maxi	mm (LxPxH) 930x620x16 m³ kg
 Mod. AP76L Code CRO599790 € 190	Piastra liscia in ghisa Cast iron smooth plate for 6 kW burner only Plaque brûleurs 6 kW lisse en fonte Fortkochplatte glatt, für 6 kw Brenner Placa lisa fabricada en hierro fundido	mm (LxPxH) 365x260x25 m³ kg 0.01 5
 Mod. AP76R Code CRO599780 € 190	Piastra rigata in ghisa Cast iron ribbed plate for 6 kW burner only Plaque brûleurs 6 kW nervurée en fonte Fortkochplatte gerillt, für 6 kw Brenner Placa ranurada fabricada en hierro fundido	mm (LxPxH) 365x260x35 m³ kg 0.01 6
 Mod. AG7G Code CRO592420 € 144	Griglia in ghisa per 1 fuoco Cast iron single burner pan support Grille 1 feu en fonte Gussrost für 1 Brenner Parrilla fabricada en hierro fundido para 1 fuego	mm (LxPxH) m³ kg 0.01 4
 Mod. AG7I Code CRO592890 € 253	Griglia in acciaio inox per 1 fuoco Stainless steel single burner pan support Grille 1 feu inox Edelstahlrost für 1 Brenner Parrilla fabricada en acero inoxidable para 1 fuego	mm (LxPxH) m³ kg 0.01 2

COOKERS ACCESSORIES // Accessori per Cucine // Accessoires de fourneaux // Zubehör für Gasherde //
Accesorios de cocinas //

Model	Description	Datas
	Mod. AG71M Code CRO59289OM Griglia in acciaio inox per 1 fuoco, fornita montata. Stainless steel single burner pan support factory fitted Grille 1 feu inox. Fourni assemblé. Edelstahlrost für 1 Brenner, montiert geliefert. Parrilla fabricada en acero inoxidable para 1 fuego de fábrica	mm (LxPxH) m ³ O.OI kg 2
	Mod. AG712 Code CRO95748O Griglia in acciaio inox per 2 fuochi Stainless steel twin burner pan support Grille 2 feux inox Edelstahlrost für 2 Brenner Parrilla fabricada en acero inoxidable para 2 fuegos	mm (LxPxH) m ³ O.OI kg 3
	Mod. AG712M Code CRO95748OM Griglia in acciaio inox per 2 fuochi. Fornita montata. Stainless steel twin burner pan support factory fitted Grille 2 feux inox. Fourni assemblé. Edelstahlrost für 2 Brenner, montiert geliefert. Parrilla fabricada en acero inoxidable para 2 fuegos de fábrica	mm (LxPxH) m ³ O.OI kg 3
	Mod. AKAP Code CRO59202O Kit accenditore piezoelettrico per 1 fuoco Piezo ignition kit for 1 burner Kit allumage piézo électrique 1 feu Satz Piezozünder für 1 Brenner Kit encendedor piezoeléctrico para 1 fuego	mm (LxPxH) m ³ O.OI kg 1

02

Solid Top**// Tuttapiastra Gas****// Plaque coup de feu****// Glühplattenherde****// Todo plancha radiante**

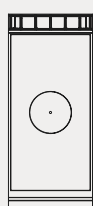
- ENG** Solid top gas cooker in AISI 304 stainless steel. Top or monobloc versions available. 20/10 pressed steel top with anti-spill front edge, designed for flush alignment with hermetic seal supplied. Top designed to accommodate water column accessory. 780x580 mm radiant hotplate in heavy gauge cast iron with ribs for optimal heat diffusion and central bullseye. Heating occurs by means of a double ring, stainless steel, chromed burner with high rated output to reach 500 °C at the centre of the plate and 200 °C near the edges, complete with a pilot burner with piezoelectric ignition and safety thermocouple. Ergonomic knobs shaped to prevent water infiltration. Gas supply controlled by a thermostatic safety valve. GN 2/1 gas oven with thermostatic control valve providing temperature adjustment from 50°C to 300°C. Stabilised flame burner complete with pilot flame with piezoelectric ignition and safety thermocouple. Stainless steel oven chamber, dimensions 570x490x295h mm. Oven power 8 kW. Heavy gauge enamelled steel oven bottom. Pressed stainless steel oven inner door with labyrinth seal. IPX5 water-resistant rating. Appliance equipped with stainless steel adjustable feet.
- ITA** Tuttapiastra a gas realizzato in acciaio inox AISI 304. Disponibili versioni top o monoblocco. Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antitrascinamento, predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione. Piano predisposto per il montaggio dell'accessorio colonnina acqua. Piastra radiante in ghisa di grosso spessore con nervature per una corretta diffusione della temperatura, dotata di anello centrale con foro. 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, il bruciatore è completo di fiamma pilota con accensione piezoelettrica e termocoppia di sicurezza. Manopole ergonomiche con geometria di protezione alle infiltrazioni d'acqua. Erogazione del gas controllata da valvola termostatica in sicurezza. Disponibili versioni su forno a gas GN 2/1 con camera di cottura in acciaio inox di dimensioni 570x490x295h mm. Potenza forno 8 kW. Grado di protezione all'acqua IPX5. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox.
- FRA** Plaque coup-de-feu à gaz, réalisée en acier inox AISI 304. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Plan prédisposé pour le montage de l'accessoire colonne d'eau. Plaque chauffante 780x580 mm en fonte de forte épaisseur avec rainures pour une bonne distribution de la température, équipée d'un anneau central avec orifice. Chauffage par brûleur à double couronne en acier chromé à puissance élevée pour atteindre 500 °C au milieu de la plaque et 200 °C à proximité des bords, avec veilleuse à allumage piézoélectrique et thermocouple de sécurité. Manettes ergonomiques dont la forme protège contre les infiltrations d'eau. Distribution du gaz contrôlée par soupape thermostatique de sécurité. Four au gaz GN 2/1. Avec chambre de cuisson en acier inox, dimensions 570x490x295h mm. Puissance du four 8 kW. Indice de protection à l'eau IPX5. Appareil doté de pieds réglables en hauteur en acier inox.
- DEU** Gas-Glühplattenherde aus Edelstahl AISI 304. Oberteil, Standgeräte mit Unterbau oder mit Gas-Backofen. Tiefgezogene Arbeitsplatte mit vorderer Überlaufschutzkante, 2 mm Materialstärke, ausgelegt für bündige Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Eine hermetische Dichtung ist im Lieferumfang enthalten. Geeignet für die Installation einer Wasserhahnsäule (Zubehör). Das Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen. Herdplatte aus 3 cm starkem Gusseisen mit abgerundete Kanten; satinierte Oberfläche auf gleicher Arbeitshöhe wie die Abstellroste der offenen Kochstellen, zum sicheren Verschieben der Töpfe. Doppelkranzbrenner aus verchromtem Stahl unter dem mittleren Ring der Herdplatte. Betriebstemperaturen bewegen sich von 500 Grad C in der Mitte der Platte bis zu 200 Grad C am Rand. Gashahn mit Sicherheits-Thermoelement. Zündsicherung bei jedem Brenner, Pilotflamme niedriger Verbrauch mit piezoelektrische Zündung. Gas-Backofen GN 2/1 mit thermostatischer Temperaturregelung. Garraum aus Edelstahl, Ofenboden aus emailliertem Stahl mit großer Materialstärke. Tiefgezogene Ofeninnentür aus Edelstahl mit Labyrinthdichtung. Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Standgeräte mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.
- ESP** Cocina todo plancha radiante de gas realizado en acero inoxidable AISI 304. De sobremesa o sobre mueble abierto. Encimera de 20/10 estampada con borde anterior antiderrame, apta para unión lateral con junta hermética de serie. Encimera con preinstalación para el accesorio columna de agua. Plancha radiante de 780x580 mm en hierro fundido de gran espesor con nervaduras para mejor difusión del calor, dotada de anillo central con orificio. Quemador de doble corona en acero cromado, de elevada potencia para alcanzar una temperatura de 500 °C en el centro de la plancha y de 200 °C en los bordes; quemador con llama piloto con encendido piezoeléctrico y termopar de seguridad. Mandos ergonómicos, especialmente diseñados con una forma que evita filtraciones de agua. Salida de gas con válvula termostática de seguridad. Horno de gas GN 2/1 con válvula termostática para regular la temperatura de 50 °C a 300 °C. Quemador de llama estabilizada con llama piloto con encendido piezoeléctrico y termopar de seguridad. Cámara de cocción de 570x490x295h mm en acero inoxidable. Potencia del horno 8 kW. Suelo del horno en acero esmaltado de gran espesor. Contrapuerta del horno en acero inoxidable estampada con junta de laberinto. Grado de protección contra el agua IPX5. Equipo con pies de acero inoxidable regulables en altura.

Standard equipment // Dotazione di serie // Équipement standard // Serienmäßige Ausstattung // Equipamiento de serie

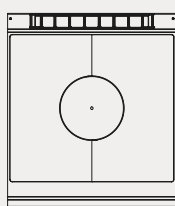
ENG	No. 1 chrome-plated steel grill in gas oven models.	ITA	N° 1 griglia in acciaio cromato nei modelli su forno.
FRA	Grille en acier chromé n°1 dans les modèles de four à gaz.	DEU	1 Rost aus verchromtem Stahl im Lieferumfang bei Modellen mit Backofen.
ESP	Parrilla de acero cromado n° 1 en los modelos de horno de gas.		

Configurations // Configurazioni // Configurations // Konfigurationen // Configuraciones

STANDARD



6 kW
380x740 mm



9 kW
780x700 mm

OVENS POWER // Potenza Forni // Puissance Fours // Öfenleistung // Potencia Hornos



8 kW
570x490x295(h) mm
3x GN 2/1

SOLID TOP // Tuttapiastra Gas // Plaque coup de feu // Glühplattenherde // Todo plancha radiante //

Model	Description	Datas
 Mod. TP74GT Code MAMCOOOOI80 € 2.257	Tuttapiastra a gas Top Gas cast iron solid top plate with removable bullseye Plaque coup-de-feu gaz Top Gas Glühplattenherd Oberteil Cocina a gas todo plancha radiante de sobremesa	mm (LxPxH) 400x750x250 m³ kg 0,2 39 kW ▲ 6
 Mod. TP74GG Code MAMCOOOOI90 € 2.922	Tuttapiastra a gas su vano a giorno Gas cast iron solid top plate with removable bullseye on open stand Plaque coup-de-feu gaz sur placard ouvert Gas Glühplattenherd auf Unterbau offen Cocina a gas todo plancha radiante montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 400x750x900 m³ kg 0,4 54 kW ▲ 6
 Mod. TP78GT Code MAMCOOOO210 € 2.869	Tuttapiastra a gas Top Gas cast iron solid top plate with removable bullseye Plaque coup-de-feu gaz Top Gas Glühplattenherd Oberteil Cocina a gas todo plancha radiante de sobremesa	mm (LxPxH) 800x750x250 m³ kg 0,4 78 kW ▲ 9
 Mod. TP78GG Code MAMCOOOO220 € 3.673	Tuttapiastra a gas su vano a giorno Gas cast iron solid top plate with removable bullseye on open stand Plaque coup-de-feu gaz sur placard ouvert Gas Glühplattenherd auf Unterbau offen Cocina a gas todo plancha radiante montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 800x750x900 m³ kg 0,8 93 kW ▲ 9
 Mod. TP78GFG Code MAMCOOOO240 € 6.026	Tuttapiastra a gas su forno a gas Gas cast iron solid top plate with removable bullseye gas oven range Fourneau coup-de-feu gaz sur four gaz Gas Glühplattenherd auf Gas-Backofen Cocina a gas todo plancha radiante con horno gas	mm (LxPxH) 800x750x900 m³ kg 0,8 141 kW ▲ 17

O3

Electric Cookers**// Cucine Elettriche****// Fourneaux électriques****// Elektroherde****// Cocinas Electricas**

ENG Electric boiling top in AISI 304 stainless steel. Top or monobloc versions available. 20/10 pressed steel top with anti-spill front edge, designed for flush alignment with hermetic seal supplied. Top designed to accommodate water column accessory. Appliance composed of Ø 220 mm round hotplates in cast-iron, hermetically sealed to the top, each with 2.6 kW output. Hotplates equipped with automatic reset safety thermostat which trips in the event the appliance is switched on without a pan. 7-position selector switch for heat adjustment. Indicator light to show correct operation of the appliance. Ergonomic knobs shaped to prevent water infiltration, equipped with integral indicator lights for instant recognition of operation and temperature. GN 2/1 conventional electric static or GN 1/1 fan-assisted oven with stainless steel chamber. IPX5 water-resistant rating. Appliance equipped with stainless steel adjustable feet.

ITA Piano di cottura elettrico realizzato in acciaio inox AISI 304. Disponibili versioni top o monoblocco. Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antitrascinamento, predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione. Piano predisposto per il montaggio dell'accessorio colonnina acqua. Apparecchiature composte da piastre di riscaldamento circolari Ø 220 mm, in ghisa, con potenza di 2,6 kW ciascuna, fissate ermeticamente al piano. Piastre dotate di termostato di sicurezza a ripristino automatico che interviene in caso utilizzo a vuoto. Regolazione del riscaldamento tramite selettore a 7 posizioni. Lampada spia per verificare il corretto funzionamento dell'apparecchiatura. Manopole ergonomiche con geometria di protezione alle infiltrazioni d'acqua, dotate di lampade spia integrate per la visualizzazione immediata del funzionamento e della temperatura raggiunta. Disponibile su forno elettrico statico GN 2/1 o ventilato GN 1/1. Grado di protezione all'acqua IPX5. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

FRA Plaque de cuisson électrique réalisé en acier inox AISI 304. Versions top ou monobloc disponibles. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Plan prédisposé pour le montage de l'accessoire colonne d'eau. Appareil comprenant des plaques chauffantes circulaires Ø 220 mm en fonte, de 2,6 kW chacune, fixées hermétiquement au plan. Plaques dotées d'un thermostat de sécurité à rétablissement automatique qui intervient en cas d'utilisation à vide. Réglage du chauffage par sélecteur à 7 positions. Voyant permettant de vérifier si l'appareil fonctionne correctement. Boutons ergonomiques dont la forme protège contre les infiltrations d'eau, équipées de lampes témoin intégrées signalant immédiatement le fonctionnement et la température atteinte. Disponible sur four électrique statique GN 2/1 ou ventilé GN 1/1. Chambre de cuisson en acier inox. Indice de protection à l'eau IPX5. Appareil doté de pieds réglables en hauteur en acier inox.

DEU Elektrokochfelder und -herde aus Edelstahl AISI 304. Oberteile, Standgeräte mit Unterbau oder mit Elektro Backofen. Tiefgezogene Arbeitsplatte mit vorderer Überlaufschutzkante, 2 mm Materialstärke, ausgelegt für bündige Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Eine hermetische Dichtung ist im Lieferumfang enthalten. Geeignet für die Installation einer Wasserhahnsäule (Zubehör). Das Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen. Dicht an der Deckplatte hermetisch befestigte runden Heizplatten Ø 220 mm aus Gusseisen mit einer Leistung von je 2,6 kW. Jede Platte ist mit Überhitzungsschutz ausgestattet. Heizregelung durch Schalter mit 7 Stellungen. Eine Kontrollleuchte am Bedienfeld zeigt den Status an. Backofen GN 2/1 statisch, GN 1/1 mit Umluft. Garraum aus Edelstahl. Ofenboden aus emailliertem Stahl mit großer Materialstärke. Tiefgezogene Ofeninnentür aus Edelstahl mit Labyrinthdichtung. Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Standgeräte mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.

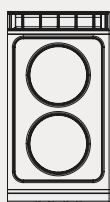
ESP Encimera de cocción eléctrica realizada en acero inoxidable AISI 304. De sobremesa o sobre mueble abierto. Encimera de 20/10 estampada con borde anterior antiderrame, apta para unión lateral con junta hermética de serie. Encimera con preinstalación para el accesorio columna de agua. Cuatro placas de cocción circulares Ø 220 mm en hierro fundido con 2,6 kW de potencia cada una, fijadas herméticamente a la encimera. Placas con termostato de seguridad de rearme automático que actúa en caso de encendido sin recipiente. Regulación del calor con selector de 7 posiciones. Testigo de funcionamiento correcto del aparato. Mandos ergonómicos, especialmente diseñados con una forma que evita filtraciones de agua, dotados de testigos que indican de inmediato el funcionamiento y la temperatura alcanzada. Horno eléctrico estático GN 2/1 o ventilado GN 1/1. Cámara de cocción en acero inoxidable. Grado de protección contra el agua IPX5. Equipo con pies de acero inoxidable regulables en altura.

Standard equipment // Dotazione di serie // Équipement standard // Serienmäßige Ausstattung // Equipamiento de serie

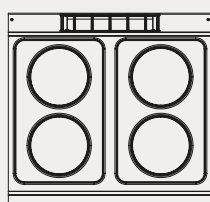
ENG	No. 1 chrome-plated steel grill in gas oven models.	ITA	N° 1 griglia in acciaio cromato nei modelli su forno.
FRA	Grille en acier chromé n°1 dans les modèles de four à gaz.	DEU	1 Rost aus verchromtem Stahl im Lieferumfang bei Modellen mit Backofen.
ESP	Parrilla de acero cromado n° 1 en los modelos de horno de gas.		

Configurations // Configurazioni // Configurations // Konfigurationen // Configuraciones

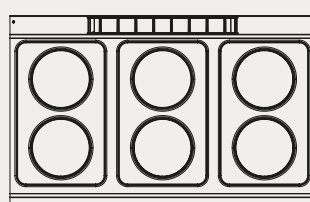
STANDARD



2x 2,6 kW
Ø220mm



4x 2,6 kW
Ø220mm



6x 2,6 kW
Ø220mm

OVENS POWER // Potenza Forni // Puissance Fours // Öfenleistung // Potencia Hornos



6 KW
575x654x300(h) mm
3x GN 2/1



4,2 KW
570x490x295(h) mm
3x 530x490mm

ELECTRIC COOKERS // Cucine Elettriche // Fourneaux electriques // Elektroherde // Cocinas Electricas //

Model	Description	Datas
	Mod. PC74ETPT Code MAMCOOOO250 Piano cottura 2 piastre tonde elettrico Top 2 circular hotplate electric boiling top Plaque 2 plaques électriques rondes Top Elektroherd 2 runde Platten Oberteil Cocina eléctrica de 2 zonas con placas redondas de sobremesa € 1.593	mm (LxPxH) 400x750x250 m³ 0.2 kg 27 VAC 400 3N/230 3 Hz 50/60 kW ⚡ 5.2
	Mod. PC74EGPT Code MAMCOOOO260 Piano cottura 2 piastre tonde elettrico su vano a giorno 2 circular hotplate electric boiling top on open stand Plaque 2 plaques électriques rondes sur placard ouvert Elektroherd 2 runde Platten auf Unterbau offen Cocina eléctrica de 2 zonas con placas redondas montada sobre mueble abierto € 2.257	mm (LxPxH) 400x750x900 m³ 0.4 kg 42 VAC 400 3N/230 3 Hz 50/60 kW ⚡ 5.2
	Mod. PC78ETPT Code MAMCOOOO280 Piano cottura 4 piastre tonde elettrico Top 4 circular hotplate electric boiling top Plaque 4 plaques électriques rondes Top Elektroherd 4 runde Platten Oberteil Cocina eléctrica de 4 zonas con placas redondas de sobremesa € 2.280	mm (LxPxH) 800x750x250 m³ 0.4 kg 55 VAC 400 3N/230 3 Hz 50/60 kW ⚡ 10.4
	Mod. PC78EGPT Code MAMCOOOO290 Piano cottura 4 piastre tonde elettrico su vano a giorno 4 circular hotplate electric boiling top on open stand Plaque 4 plaques électriques rondes sur placard ouvert Elektroherd 4 runde Platten auf Unterbau offen Cocina eléctrica de 4 zonas con placas redondas montada sobre mueble abierto € 3.110	mm (LxPxH) 800x750x900 m³ 0.8 kg 70 VAC 400 3N/230 3 Hz 50/60 kW ⚡ 10.4
	Mod. PC78EFEPT Code MAMCOOOO310 Piano cottura 4 piastre tonde elettrico su forno elettrico statico 4 electric circular hotplate static electric oven range Fourneau 4 plaques électriques rondes sur four électrique statique Elektroherd 4 runde Platten auf statischem Elektro-Backofen Cocina eléctrica de 4 zonas con placas redondas con horno eléctrico estático € 5.699	mm (LxPxH) 800x750x900 m³ 0.8 kg 106 VAC 400 3N Hz 50/60 kW ⚡ 16.4
	Mod. PC78EFEVPT Code MAMCOOOO320 Piano cottura 4 piastre tonde elettrico su forno elettrico ventilato 4 electric circular hotplate fan assisted electric oven range Fourneau 4 plaques électriques rondes sur four électrique ventilé Elektroherd 4 runde Platten auf Elektro-Backofen mit Umluft Cocina eléctrica de 4 zonas con placas redondas con horno eléctrico ventilado € 6.044	mm (LxPxH) 800x750x900 m³ 0.8 kg 106 VAC 400 3N Hz 50/60 kW ⚡ 14.6

ELECTRIC COOKERS // Cucine Elettriche // Fourneaux electriques // Elektroherde // Cocinas Electricas //

Model	Description	Datas
 Mod. PC7I2ETPT Code MAMCO000300 € 3.340	Piano cottura 6 piastre tonde elettrico Top 6 circular hotplate electric boiling top Plaque 6 plaques électriques rondes Top Elektroherd 6 runde Platten Oberteil Cocina eléctrica de 6 zonas con placas redondas de sobremesa	mm (LxPxH) 1200x750x250 m³ kg 0.8 75 VAC Hz 400 3N 50/60 kW ⚡ 15.6
 Mod. PC7I2EGPT Code MAMCO000300 € 4.359	Piano cottura 6 piastre tonde elettrico su vano a giorno 6 circular hotplate electric boiling on open stand Plaque 6 plaques électriques rondes sur placard ouvert Elektroherd 6 runde Platten auf Unterbau Offen Cocina eléctrica de 6 zonas con placas redondas sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 1200x750x900 m³ kg 0.8 75 VAC Hz 400 3N 50/60 kW ⚡ 15.6
 Mod. PC7I2EFVPT Code MAMCO009080 € 7.647	Piano cottura 6 piastre tonde elettriche su forno elettrico ventilato 6 electric circular hotplate fan assisted electric oven range Plaque 6 plaques électriques rondes sur four électrique ventilé Elektroherd 6 runde Platten auf Elektro-Backofen mit Umluft Cocina eléctrica de 6 zonas con placas redondas con horno eléctrico ventilado	mm (LxPxH) 1200x750x900 m³ kg 1.2 148 VAC Hz 400 3N 50/60 kW ⚡ 19.8

04

Plancha 2-in-1**// Plancha 2-in-1****// Plancha 2-in-1****// Plancha 2-In-1****// Plancha 2-in-1**

ENG Electric plancha 2-in-1, in AISI 304 stainless steel. Top or on open stand. 20/10 pressed steel top with anti-spill front edge, designed for flush alignment with hermetic seal supplied. Top designed to accommodate water column accessory. Hotplate made of stainless steel with hardened chrome contact surface. Maintains heat and reduces heat loss in the environment with considerable energy saving. Recessed hotplate flush with top, with radiused corners and bevelled upper edge, 18 mm thick. Large perimeter channel with opening for run-off to grease collection draw. Independent 2,5 kW cooking zones. Thermostatic temperature control for direct cooking from 50 to 280°C, MAX position for indirect cooking. Heat control knob shaped to prevent water infiltration, equipped with integral indicator lights for instant recognition of heating and correct operation of the appliance. Hotplates equipped with automatic reset safety thermostat that trips if the appliance is switched on with an unsuitable pan or no pan at all. IPX5 water-resistant rating.

ITA Plancha elettrica 2-IN-1 realizzata in acciaio inox AISI 304. Disponibili versioni top o monoblocco. Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antiracimazione, predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione. Piano predisposto per il montaggio dell'accessorio colonnina acqua. Piastra realizzata in acciaio inox con superficie di contatto in cromo satinato ad alta resistenza, mantiene il calore e riduce la dissipazione in ambiente con un notevole risparmio di energia impiegata. Piastra incassata a filo piano con angoli raggiati e bordo superiore smussato spessore di 18 mm. Ampia canalina perimetrale con foro per il deflusso nel cassetto di raccolta dei liquidi. Zone di cottura indipendenti da 2,5 kW. Termostato per la regolazione della temperatura in superficie per la cottura diretta da 50 a 280°C, per la cottura indiretta in posizione MAX. Manopola per il controllo del riscaldamento con geometria di protezione alle infiltrazioni d'acqua, dotata di lampade spia integrate per la visualizzazione immediata del riscaldamento e del corretto funzionamento dell'apparecchiatura. Piastre dotate di termostato di sicurezza a ripristino automatico che interviene in caso utilizzo a vuoto o con pentola inadatta. Grado di protezione all'acqua IPX5.

FRA Plancha électrique 2-in-1, réalisée en acier inox AISI 304. Top ou sur placard ouvert. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Plan prédisposé pour le montage de l'accessoire colonne d'eau. Plaque en acier inox avec surface de contact en chrome satiné haute résistance, qui maintient la chaleur et en réduit la dissipation, permettant une grande économie d'énergie. Plaque encastrée au ras de la surface, avec angles arrondis et bord supérieur chanfreiné, épaisseur 18 mm. Large conduite périmétrale avec orifice d'écoulement dans le tiroir de récupération des liquides. Zones de cuisson indépendantes de 2,5 kW. Thermostat de réglage de la température en surface pour la cuisson directe, de 50 °C à 280 °C, pour la cuisson indirecte en position MAX. Bouton de contrôle du chauffage dont la forme protège contre les infiltrations d'eau, équipée de lampes témoin intégrées signalant immédiatement le chauffage et le fonctionnement correct de l'appareil. Plaques dotées d'un thermostat de sécurité à rétablissement automatique qui intervient en cas d'utilisation à vide ou d'une casserole non appropriée. Indice de protection à l'eau IPX5.

DEU Elektro-Kochplatte zum direkten und indirekten Garen, Edelstahl AISI 304. Oberteile, Standgeräte mit Unterbau. Tiefgezogene Arbeitsplatte mit vorderer Überlaufschutzkante, 2 mm Materialstärke, ausgelegt für bündige Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Eine hermetische Dichtung ist im Lieferumfang enthalten. Geeignet für die Installation einer Wasserhahnsäule (Zubehör). Das Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen. Die groß dimensionierte Edelstahlplatte mit Oberfläche aus gehärtetem Chrom matt gebürstet garantiert eine sehr gute Wärmehaltung sowie reduzierte Wärmeabstrahlung in die Umgebung. Die 18 mm starke Kochplatte mit abgerundeten Ecken und Oberkante schließt bündig in der Höhe mit der Arbeitsplatte ab. Unabhängige Heizzonen mit je 2,5 kW Leistung, thermostatische Regelung der Oberflächentemperatur für direktes Garen von 50 bis 280 °C, pos. MAX für indirektes Garen. Jede Platte ist mit Überhitzungsschutz ausgestattet. Eine Kontrollleuchte am Bedienfeld zeigt den Status an. Umlaufende Auffangrinne mit Ablauföffnung. Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Standgeräte mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.

ESP Cocina eléctrica todo plancha 2-en-1 realizada en acero inoxidable AISI 304. De sobremesa o sobre mueble abierto. Encimera de 20/10 estampada con borde anterior antiderrame, apta para unión lateral con junta hermética de serie. Encimera con preinstalación para el accesorio columna de agua. Plancha realizada en acero inoxidable con superficie de contacto de cromo satinado de alta resistencia, que mantiene el calor y reduce la disipación en el ambiente con un considerable ahorro de energía. Plancha encastrada a ras de la encimera con ángulos y borde superior redondeados, espesor de 18 mm. Amplia canaleta perimétrica con orificio de evacuación en el cajón recogelíquidos. Zonas de cocción independientes de 2,5 kW de potencia. Termostato para regular la temperatura en la superficie para la cocción directa de 50 a 280 °C, para la cocción indirecta en posición MAX. Mando para regular el calor, especialmente diseñados con una forma que evita filtraciones de agua, dotado de testigos que indican de inmediato si el aparato se está calentando y si funciona correctamente. Placas con termostato de seguridad de rearme automático que actúa en caso de recipiente ausente o inadecuado. Grado de protección contra el agua IPX5.

Standard equipment // Dotazione di serie // Équipement standard // Serienmäßige Ausstattung // Equipamiento de serie

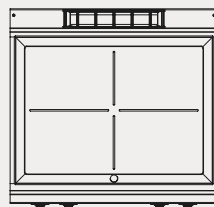
- ENG** Cap with overflow and grease container included. **ITA** Tappo con troppopieno e contenitore di raccolta grassi in dotazione.
- FRA** Bouchon avec trop plein et récipient pour la collecte des graisses capacité 1,5L compris. **DEU** Verschlussstopfen mit Überlaufsfunktion und Fettauffangbehälter im Lieferumfang.
- ESP** Tapón con rebosadero y contenedor recoge grasas incluido.

Configurations // Configurazioni // Configurations // Konfigurationen // Configuraciones

STANDARD



2x 2,5 kW
330x495mm



4x 2,5 kW
690x495mm

PLANCHA 2-IN-1 // Plancha 2-in-1 // Plancha 2-in-1 // Plancha 2-In-1 // Plancha 2-in-1 //

Model	Description	Datas
 Mod. PL74ET Code MAMCOOO0330 € 4.434	Plancha elettrica 2-IN-1 Top da 400 Electric plancha 2-in-1 400 mm width top Plancha électrique 2-in-1 Top de 400 Elektro-Plancha 2-in-1 400 mm Oberteil Cocina eléctrica todo plancha 2-en-1 de sobremesa de ancho 400	mm (LxPxH) 400x750x250 m³ kg 0.2 VAC Hz 400 3N 50/60 kW ⚡ 5
 Mod. PL74EG Code MAMCOOO0340 € 5.098	Plancha elettrica 2-IN-1 su vano a giorno da 400 Electric plancha 2-in-1 400 mm width top on open stand Plancha électrique 2-in-1 sur placard ouvert de 400 Elektro-Plancha 2-in-1 400 mm auf Unterbau offen Cocina eléctrica todo plancha 2-en-1 montada sobre mueble abierto de ancho 400	mm (LxPxH) 400x750x900 m³ kg 0.4 VAC Hz 400 3N 50/60 kW ⚡ 5
 Mod. PL78ET Code MAMCOOO0360 € 7.433	Plancha elettrica 2-IN-1 Top da 800 Electric plancha 2-in-1 800 mm width top Plancha électrique 2-in-1 Top de 800 Elektro-Plancha 2-in-1 800 mm Oberteil Cocina eléctrica todo plancha 2-en-1 de sobremesa de ancho 800	mm (LxPxH) 800x750x250 m³ kg 0.4 VAC Hz 400 3N 50/60 kW ⚡ 10
 Mod. PL78EG Code MAMCOOO0370 € 7.999	Plancha elettrica 2-IN-1 su vano a giorno da 800 Electric plancha 2-in-1 800 mm width top on open stand Plancha électrique 2-in-1 sur placard ouvert de 800 Elektro-Plancha 2-in-1 800 mm auf Unterbau offen Cocina eléctrica todo plancha 2-en-1 montada sobre mueble abierto de ancho 800	mm (LxPxH) 800x750x900 m³ kg 0.8 VAC Hz 400 3N 50/60 kW ⚡ 10

o5

Glassceramic Ranges**// Cucine Vetroceramica****// Vitroc ramique****// Glaskeramikherde****// Vitroc ramica**

ENG Glass ceramic electric boiling top, in AISI 304 stainless steel. Top or monobloc versions available. 20/10 pressed steel top with anti-spill front edge, designed for flush alignment with hermetic seal supplied. Top designed to accommodate water column accessory. 6 mm thick glass ceramic cooking surface hermetically sealed to the top and designed to create independent cooking zones, each with underlying 2.5 kW Ø 220 mm radiant elements to reach maximum temperature of 400°C in 3 min. The cooking zones are marked by screen printed circles on the glass-ceramic surface and equipped with residual heat indicators. Energy regulator for heat control with shape designed to prevent water infiltration, with integral indicator lights for instant recognition of appliance operation. Hotplates equipped with automatic reset safety thermostat that trips if the appliance is switched on with an unsuitable pan or no pan at all. Available with static GN 2/1 and fan-assisted GN 1/1 electric oven. IPX5 water-resistant rating.

ITA Piano di cottura vetroceramica elettrico realizzato in acciaio inox AISI 304. Disponibili versioni top o monoblocco. Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antitrascinamento, predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione. Piano predisposto per il montaggio dell'accessorio colonna acqua. Superficie in vetroc ramica di spessore 6 mm sigillata ermeticamente al piano e realizzato per zone di cottura indipendenti, ciascuna con sottostanti elementi radianti circolari Ø 220 mm da 2,5 kW di potenza per raggiungere una temperatura massima di 400°C in 3 min. Le zone riscaldate sono delimitate da contorni serigrafati sul vetro, e dotate di lampade spia per il calore residuo. Regolatore di energia per il controllo del riscaldamento con geometria di protezione alle infiltrazioni d'acqua, dotate di lampade spia integrate per la visualizzazione immediata del funzionamento. Piastre dotate di termostato di sicurezza a ripristino automatico che interviene in caso utilizzo a vuoto o con pentola inadatta. Disponibile con forno elettrico statico GN 2/1 e ventilato GN 1/1. Grado di protezione all'acqua IPX5.

FRA Plaque en vitrocéramique électrique , réalisée en acier inox AISI 304. Top ou sur placard ouvert. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Plan prédisposé pour le montage de l'accessoire colonne d'eau. Surface en vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur fixée hermétiquement au plan et réalisée pour zones de cuisson indépendantes ayant chacune des éléments chauffants circulaires Ø 220 mm pour atteindre une température maximale de 400 °C en 3 min. Les zones de chauffe sont délimitées par une sérigraphie et dotées de lampes témoins pour la chaleur résiduelle. Régulateur d'énergie pour le contrôle du chauffage dont la forme protège contre les infiltrations d'eau, équipé de lampes témoin intégrées signalant immédiatement le fonctionnement. Plaques dotées d'un thermostat de sécurité à rétablissement automatique qui intervient en cas d'utilisation à vide ou d'une casserole non appropriée. Disponible sur four électrique statique GN 2/1 ou ventilé GN 1/1. Indice de protection à l'eau IPX5.

DEU Glaskeramikkochfelder und -herde aus Edelstahl AISI 304. Oberteile, Standgeräte mit Unterbau oder mit Elektro Backofen. Tiefgezogene Arbeitsplatte mit vorderer Überlaufschutzkante, 2 mm Materialstärke, ausgelegt für bündige Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Eine hermetische Dichtung ist im Lieferumfang enthalten. Geeignet für die Installation einer Wasserhahnsäule (Zubehör). Das Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen. Hermetisch abgedichtetes, 6 mm starkes Ceranfeld. Runde 1-Kreis-Heizelemente mit Steuerung über 6-Stufen-Energier gler, Ø 22 cm und 2,5 kW Leistung. Die Temperatur von 400 Grad C wird innerhalb 3 Minuten erreicht. Statusanzeige über Kontrollleuchte am Bedienfeld. Eine Sicherheitskontrollleuchte zeigt die Restwärme (50 Grad C) an. Die Heizelemente sind mit einem automatisch r cksetzenden Sicherheitsthermostat ausgestattet, der ausgelöst wird, wenn die Platte ohne, bzw. mit ungeeignetem Kochgeschirr benutzt wird. Kontrollleuchte zur Anzeige von Aufheizphase, Betriebstemperatur oder Status. Backofen GN 2/1 statisch, GN 1/1, mit Umluft. Thermostatische Temperaturregelung. Garraum aus Edelstahl, Ofenboden aus emailliertem Stahl mit großer Materialstärke. Tiefgezogene Ofeninnentür aus Edelstahl mit Labyrinthdichtung. Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Standgeräte mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.

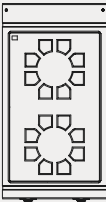
ESP Cocina  lectrica con encimera de cristal vitroc ramico, realizada en acero inoxidable AISI 304. De sobremesa o sobre mueble abierto. Encimera de 20/10 estampada con borde anterior antiderrame, apta para unión lateral con junta hermética de serie. Encimera con preinstalación para el accesorio columna de agua. Superficie de vitroc ramica de 6 mm de espesor, sellada herméticamente a la encimera. Zonas de cocción independientes, cada una con elementos radiantes circulares Ø 220 mm para alcanzar una temperatura máxima de 400 °C en 3 min. Las zonas calientes están indicadas con líneas en el cristal y dotadas de testigos de calor residual. Regulador de energía para controlar el calor, especialmente diseñado con una forma que evita filtraciones de agua, dotado de testigos que indican de inmediato el funcionamiento. Placas con termostato de seguridad de rearme automático que actúa en caso de recipiente ausente o inadecuado. Disponible con horno  lectrico estático GN 2/1 o ventilado GN 1/1. Grado de protección contra el agua IPX5.

Standard equipment // Dotazione di serie // Équipement standard // Serienmäßige Ausstattung // Equipamiento de serie

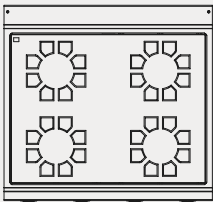
ENG	No. 1 chrome-plated steel grill in gas oven models.	ITA	N° 1 griglia in acciaio cromato nei modelli su forno.
FRA	Grille en acier chromé n°1 dans les modèles de four à gaz.	DEU	1 Rost aus verchromtem Stahl im Lieferumfang bei Modellen mit Backofen.
ESP	Parrilla de acero cromado n° 1 en los modelos de horno de gas.		

Configurations // Configurazioni // Configurations // Konfigurationen // Configuraciones

STANDARD



2x 2,5 kW
Ø220mm



4x 2,5 kW
Ø220mm

OVENS POWER // Potenza Forni // Puissance Fours // Öfenleistung // Potencia Hornos

⚡ 6 KW
575x654x300(h) mm
3x GN 2/I

⚡ 4,2 KW
570x490x295(h) mm
3x 530x490mm

GLASSCERAMIC RANGES // Cucine Vetroceramica // Vitrocéramique // Glaskeramikherde // Vitrocer  mica

Model	Description	Datas
 Mod. CV74ET Code MAMCO000390 € 2.847	Piano cottura in vetroc��ramica 2 zone Top 2 ceramic hotplate electric boiling top Plaque vitrocéramique 2 zones Top Glaskeramikherd 2 Zonen Oberteil Cocina eléctrica con encimera de cristal vitrocer��mico de 2 zonas de sobremesa	mm (LxPxH) 400x750x250 m³ kg 0,2 38 VAC Hz 400-3N/230-3 50/60 kW ⚡ 5
 Mod. CV74EG Code MAMCO000400 € 3.512	Piano cottura in vetroc��ramica 2 zone su vano a giorno 2 ceramic hotplate electric boiling top on open stand Plaque vitrocéramique 2 zones sur placard ouvert Glaskeramikherd 2 Zonen auf Unterbau offen Cocina eléctrica con encimera de cristal vitrocer��mico de 2 zonas montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 400x750x900 m³ kg 0,4 53 VAC Hz 400-3N/230-3 50/60 kW ⚡ 5
 Mod. CV78ET Code MAMCO000420 € 4.566	Piano cottura in vetroc��ramica 4 zone Top 4 ceramic hotplate electric boiling top Plaque vitrocéramique 4 zones Top Glaskeramikherd 4 Zonen Oberteil Cocina eléctrica con encimera de cristal vitrocer��mico de 4 zonas de sobremesa	mm (LxPxH) 800x750x250 m³ kg 0,4 55 VAC Hz 400-3N/230-3 50/60 kW ⚡ 10
 Mod. CV78EG Code MAMCO000430 € 5.396	Piano cottura in vetroc��ramica 4 zone su vano a giorno 4 ceramic hotplate electric boiling top on open stand Plaque vitrocéramique 4 zones sur placard ouvert Glaskeramikherd 4 Zonen auf Unterbau offen Cocina eléctrica con encimera de cristal vitrocer��mico de 4 zonas montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 800x750x900 m³ kg 0,8 70 VAC Hz 400-3N/230-3 50/60 kW ⚡ 10
 Mod. CV78EFE Code MAMCO000450 € 7.126	Piano cottura in vetroc��ramica 4 zone su forno elettrico statico 4 ceramic electric hotplate static electric oven range Fourneau vitrocéramique 4 zones sur four électrique statique Glaskeramikherd 4 Zonen auf statischem Elektro-Backofen Cocina eléctrica con encimera de cristal vitrocer��mico de 4 zonas con horno eléctrico estático	mm (LxPxH) 800x750x900 m³ kg 0,8 106 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 16
 Mod. CV78EFEV Code MAMCO000460 € 7.308	Piano cottura in vetroc��ramica 4 zone su forno elettrico ventilato 4 ceramic electric hotplate fan assisted electric oven range Fourneau vitrocéramique 4 zones sur four électrique ventil�� Glaskeramikherd 4 Zonen auf Elektro-Backofen mit Umluft Cocina eléctrica con encimera de cristal vitrocer��mico de 4 zonas con horno eléctrico ventilado	mm (LxPxH) 800x750x900 m³ kg 0,8 106 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 14,2

06

Induction Ranges**// Cucine a Induzione****// Induction****// Induktionsherd****// Inducción**

ENG Induction boiling top in AISI 304 stainless steel. Top or on open stand. 20/10 pressed steel top with anti-spill front edge, designed for flush alignment with hermetic seal supplied. Top designed to accommodate water column accessory. 6 mm thick glass ceramic cooking surface hermetically sealed to the top and designed to create independent cooking zones, each with underlying 5 kW Ø 230 mm round inductors. Wok electric induction boiling top in glass ceramic, hermetically sealed to the top, version available. Pan detection system that activates heating when cooking receptacle is present. The cooking zones are identified by screen printed markings and equipped with residual heat indicators. IO-position energy selector for heat control with shape designed to prevent water infiltration, equipped with integral indicator lights for instant recognition of heating and correct operation of the appliance. Integral power-box complete with main safety sensor. IPX5 water-resistant rating.

ITA Piano di cottura ad induzione realizzato in acciaio inox AISI 304. Disponibile top o su vano a giorno. Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antitrascinamento, predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione. Piano predisposto per il montaggio dell'accessorio colonnina acqua. Superficie in vitroceramica di spessore 6 mm sigillata ermeticamente al piano e realizzato per zone di cottura indipendenti, ciascuna con induttori circolari da Ø 230 mm e 5 kW di potenza. Disponibile WOK in vitroceramica sigillato ermeticamente al piano. Sistema di riconoscimento delle pentole che attiva il riscaldamento in presenza del recipiente di cottura. Le zone riscaldate sono evidenziate da apposita serigrafia sul vetro, e dotate di lampade spia per il calore residuo. Selettore di energia a 10 posizioni per il controllo del riscaldamento con geometria di protezione alle infiltrazioni d'acqua, dotate di lampade spia integrate per la visualizzazione immediata del riscaldamento e del corretto funzionamento dell'apparecchiatura. Power-Box integrato alla macchina completo di sensore principale di sicurezza. Grado di protezione all'acqua IPX5.

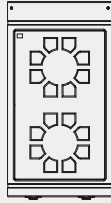
FRA Plaque à induction, réalisée en acier inox AISI 304. Top ou sur palacard ouvert. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Plan prédisposé pour le montage de l'accessoire colonne d'eau. Surface en vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur fixée hermétiquement au plan et réalisée pour zones de cuisson indépendantes ayant chacune des éléments chauffants circulaires Ø 230 mm d'une puissance de 5 kW. WOK en vitrocéramique fixé hermétiquement au plan. Système de reconnaissance des casseroles qui enclenche le chauffage en présence du récipient de cuisson. Les zones de chauffe sont reconnaissables par une sérigraphie et dotées de lampes témoins pour la chaleur résiduelle. Sélecteur d'énergie à 10 positions pour le contrôle du chauffage dont la forme protège contre les infiltrations d'eau, équipé de lampes témoin intégrées signalant immédiatement le chauffage et le fonctionnement correct de l'appareil. Power-Box intégré à l'appareil, avec capteur principal de sécurité. Indice de protection à l'eau IPX5.

DEU Induktionskochfelder und -herde aus Edelstahl AISI 304. Oberteile, Standgeräte mit Unterbau. Tiefgezogene Arbeitsplatte mit vorderer Überlaufschutzkante, 2 mm Materialstärke, ausgelegt für bündige Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Eine hermetische Dichtung ist im Lieferumfang enthalten. Geeignet für die Installation einer Wasserhahnsäule (Zubehör). Das Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen. Hermetisch abgedichtetes, 6 mm starkes Ceranfeld oder Wok-Mulde. Per Siebdruck markierte, unde Heizonen mit Ø 23 cm und Ø 30 cm in Wok-Ausführung. In 10 Stufen regelbare Leistung für spezielle Anforderungen und schonendes Garen. Die Heizfunktion schaltet sich nur beim Abstellen eines Kochgefäßes auf der Heizzone ein (Topferkennung). e Kontrollleuchte zur Anzeige von Aufheizphase, Betriebstemperatur oder Status. Im Gerät integrierte Power Box komplett mit Haupt-Sicherheitsfühler. Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Standgeräte mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.

ESP Cocina de inducción, realizada en acero inoxidable AISI 304. De sobremesa o sobre mueble abierto. Encimera de 20/10 estampada con borde anterior antiderrame, apta para unión lateral con junta hermética de serie. Encimera con preinstalación para el accesorio columna de agua. Superficie de vitrocerámica de 6 mm de espesor, sellada herméticamente a la encimera. Zonas de cocción independientes, cada una con inductores circulares de Ø 230 mm y 5 kW de potencia. Disponible WOK de vitrocerámica sellado herméticamente a la encimera. Sistema de reconocimiento de ollas que activa el calentamiento en presencia del recipiente de cocción. Las zonas calientes están indicadas con líneas en el cristal y dotadas de testigos de calor residual. Selector de energía de 10 posiciones para regular el calor, especialmente diseñados con una forma que evita filtraciones de agua, dotado de testigos que indican de inmediato si el aparato se está calentando y si funciona correctamente. Caja eléctrica integrada en la máquina con sensor principal de seguridad. Grado de protección contra el agua IPX5.

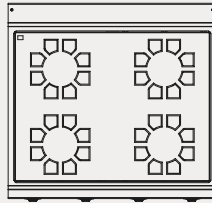
Configurations // Configurazioni // Configurations //
Konfigurationen // Configuraciones

STANDARD



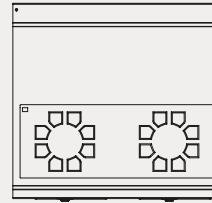
2x 5 kW
 Ø230mm

2x 3,5 kW
 Ø230mm



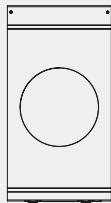
4x 5 kW
 Ø230mm

4x 3,5 kW
 Ø230mm



2x 5 kW
 Ø230mm

STANDARD - WOK



1x 5 kW
 Ø300mm

INDUCTION RANGES // Cucine a Induzione // Induction // Induktionsherd // Inducción //

Model	Description	Datas
	Mod. CI74ET Code MAMCOOOO490 Piano cottura a induzione 2 zone Top 2 zone induction top Plaque à induction 2 zones Top Induktionsherd 2 Zonen Oberteil Cocina de inducción de 2 zonas de sobremesa € 9.452	mm (LxPxH) 400x750x250 m³ kg 0.2 27 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 10
	Mod. CI74ET7 Code MAMCOOOO470 Piano cottura a induzione 2 zone Top 2 zone induction top Plaque à induction 2 zones Top Induktionsherd 2 Zonen Oberteil Cocina de inducción de 2 zonas de sobremesa € 8.764	mm (LxPxH) 400x750x250 m³ kg 0.2 27 VAC Hz 400-3 50/60 kW ⚡ 7
	Mod. CI74EG Code MAMCOOOO910 Piano cottura a induzione 2 zone su vano a giorno 2 zone induction top on open stand Plaque à induction 2 zones sur placard ouvert Induktionsherd 2 Zonen auf Unterbau offen Cocina de inducción de 2 zonas montada sobre mueble abierto € 10.116	mm (LxPxH) 400x750x900 m³ kg 0.4 42 VAC Hz 400-3 50/60 kW ⚡ 10
	Mod. CI74EG7 Code MAMCOOOO480 Piano cottura a induzione 2 zone su vano a giorno 2 zone induction top on open stand Plaque à induction 2 zones sur placard ouvert Induktionsherd 2 Zonen auf Unterbau offen Cocina de inducción de 2 zonas montada sobre mueble abierto € 9.428	mm (LxPxH) 400x750x900 m³ kg 0.4 42 VAC Hz 400-3 50/60 kW ⚡ 7
	Mod. CI78ET Code MAMCOOOO920 Piano cottura a induzione 4 zone Top 4 zone induction top Plaque à induction 4 zones Top Induktionsherd 4 Zonen Oberteil Cocina de inducción de 4 zonas de sobremesa € 17.790	mm (LxPxH) 800x750x250 m³ kg 0.4 55 VAC Hz 400-3 50/60 kW ⚡ 20
	Mod. CI78ET14 Code MAMCOOOO500 Piano cottura a induzione 4 zone Top 4 zone induction top Plaque à induction 4 zones Top Induktionsherd 4 Zonen Oberteil Cocina de inducción de 4 zonas de sobremesa € 16.690	mm (LxPxH) 800x750x250 m³ kg 0.4 55 VAC Hz 400-3 50/60 kW ⚡ 14

INDUCTION RANGES // Cucine a Induzione // Induction // Induktionsherd // Inducción //

Model	Description	Datas
 Mod. CI78ETF Code MAMCOOO9040 € 10.282	Piano cottura a induzione 2 zone frontali Top 2 zone front induction top Plaque à induction 2 zones frontales Top Induktionsherd 2 Zonen quer Oberteil Cocina de inducción de 2 zonas al frente de sobremesa	mm (LxPxH) 800x750x250 m³ kg 0.4 50 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 10
 Mod. CI78EG Code MAMCOOO520 € 18.540	Piano cottura a induzione 4 zone su vano a giorno 4 zone induction top on open stand Plaque à induction 4 zones sur placard ouvert Induktionsherd 4 Zonen auf Unterbau offen Cocina de inducción de 4 zonas montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 800x750x900 m³ kg 0.8 70 VAC Hz 400-3 50/60 kW ⚡ 20
 Mod. CI78EG14 Code MAMCOOO510 € 17.522	Piano cottura a induzione 4 zone su vano a giorno 4 zone induction top on open stand Plaque à induction 4 zones sur placard ouvert Induktionsherd 4 Zonen auf Unterbau offen Cocina de inducción de 4 zonas montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 800x750x900 m³ kg 0.8 70 VAC Hz 400-3 50/60 kW ⚡ 14
 Mod. CI78EGF Code MAMCOOO9050 € 11.032	Piano cottura a induzione 2 zone frontali su vano a giorno 2 zone front induction top on open stand Fourneau à induction 2 zones frontales sur placard ouvert Induktionsherd 2 Zonen quer auf Unterbau offen Cocina de inducción de 2 zonas al frente sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 800x750x900 m³ kg 0.8 62 VAC Hz 400-3 50/60 kW ⚡ 10
 Mod. WI74ET Code MAMCOOO530 € 6.594	Cucina Wok a induzione 1 zona Top Single wok induction top Plaque à induction Wok 1 zone Top Induktionswok 1 Zone Oberteil Cocina wok de inducción de 1 zona de sobremesa	mm (LxPxH) 400x750x250 m³ kg 0.2 27 VAC Hz 400-3 50/60 kW ⚡ 5
 Mod. WI74EG Code MAMCOOO540 € 7.051	Cucina Wok a induzione 1 zona su vano a giorno Single wok induction top on open stand Plaque à induction Wok 1 zone sur placard ouvert Induktionswok 1 Zone auf Unterbau offen Cocina wok de inducción de 1 zona montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 400x750x900 m³ kg 0.4 42 VAC Hz 400-3 50/60 kW ⚡ 5

o7

Griddles

// Frytop

// Fry Top

// Griddleplatten

// Fry Top

ENG Gas or electric griddle top or on open cabinet base, in AISI 304 stainless steel. 20/10 pressed steel top with anti-spill front edge, designed for flush alignment with hermetic seal supplied. Cooking surface with inclined plate, available smooth, ribbed or mixed. Chromed or ChromePlus hotplate. Hotplate recessed 40 mm compared to worktop, fully welded construction for guaranteed ease of cleaning. Cooking surface with 65 mm cold zone at front of hotplate. Round Ø 40 mm drain hole for fat. Grease collection tub with 1.5 litre capacity.

ITA Fry-top gas o elettrico. Realizzato in acciaio inox AISI 304. Disponibile top o monoblocco. Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antiracimazione, predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione. Superficie di cottura con piastra inclinata, cromata o cromata satinata, liscia, rigata o mista. Piastra di cottura ribassata di 40 mm rispetto al piano di lavoro, saldata ermeticamente per garantire un'agevole pulizia. Superficie di cottura con zona fredda di 65 mm sul fronte piastra. Foro per lo scarico grassi di forma circolare Ø 40 mm. Cassetto di raccolta grassi con capacità di 1,5 lt. Manopola per il controllo del riscaldamento con geometria di protezione alle infiltrazioni d'acqua.

FRA Fry-top à gaz ou électrique réalisé en acier inox AISI 304. Disponible Top ou sur placard. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Plaque inclinée, disponible en version lisse, nervurée ou mixte, chrome ou ChromePlus. Plaque de cuisson rabassée de 40 mm par rapport au plan de travail, soudée de manière étanche pour faciliter le nettoyage. Surface de cuisson avec zone froide de 65 mm à l'avant de la plaque. Orifice d'égouttement des graisses de forme circulaire Ø 40 mm. Tiroir de récupération des graisses capacité 1,5 l. Bouton pour le contrôle du chauffage dont la forme protège contre les infiltrations d'eau.

DEU Gas oder Elektro-Griddleplatten, Edelstahl AISI 304. Oberteile, Standgeräte mit Unterbau. Tiefgezogene Arbeitsplatte mit vorderer Überlaufschutzkante, 2 mm Materialstärke, ausgelegt für bündige Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Eine hermetische Dichtung ist im Lieferumfang enthalten. Das Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen. Grillfläche glatt, gerillt oder gemischt erhältlich, hartverchromt glänzend poliert oder aus Chromplus, rau gebürstet, besonders widerstandsfähig gegen Kratzer sowie leicht zu reinigen. Bratfläche 40 mm in die Oberplatte abgesenkt und hermetisch verschweißt, geneigt nach vorne. 65 mm Kaltzone an der Vorderseite (nicht beheizt). Runde Fettablauföffnung Durchmesser 40 mm. Fettauffangschublade für bis 1,5 Liter. Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Standgeräte mit höhenverstellbaren Edelstahlhelfüßen.

ESP Fry-top de gas o eléctrico, realizado en acero inoxidable AISI 304. Disponible de sobremesa o sobre mueble Encimera de 20/10 estampada con borde anterior antiderrame, apta para unión lateral con junta hermética de serie. Superficie de cocción con placa inclinada, disponible lisa, rayada, mixta, cromada o ChromePlus. Plancha de cocción rebajada 40 mm respecto al nivel de la encimera y soldada herméticamente para facilitar la limpieza. Superficie de cocción con zona fría de 65 mm delante de la plancha. Orificio de descarga de grasas circular Ø 40 mm. Cajón recoge grasas de 1,5 l de capacidad.

Standard equipment // Dotazione di serie // Equipamiento de serie //**Équipement standard // Serienmäßige Ausstattung //**

ENG Stainless steel scraper and grease container included.

FRA Raclette en acier inox et récipient pour la collecte des graisses capacité 1,5 L.

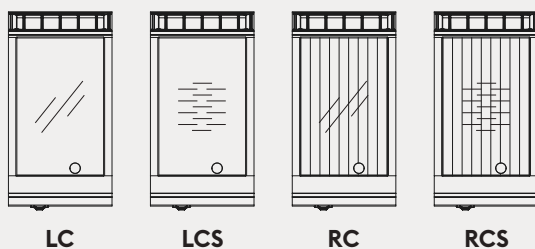
ITA Raschietto per piastra e contenitore di raccolta grassi in dotazione.

DEU Edelstahlschaber und Fettauffangbehälter im Lieferumfang.

ESP Paleta de acero inoxidable y contenedor recoge grasas incluido.

Configurations // Configurazioni // Configurations //
Konfigurationen // Configuraciones

400
 A/4



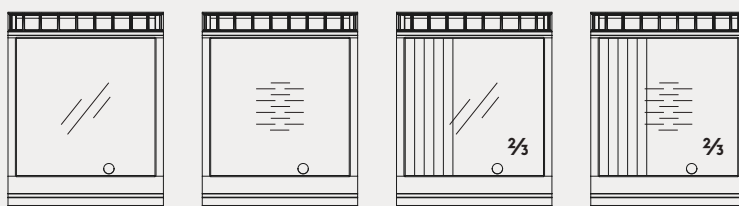
LC

LCS

RC

RCS

600
 A/4



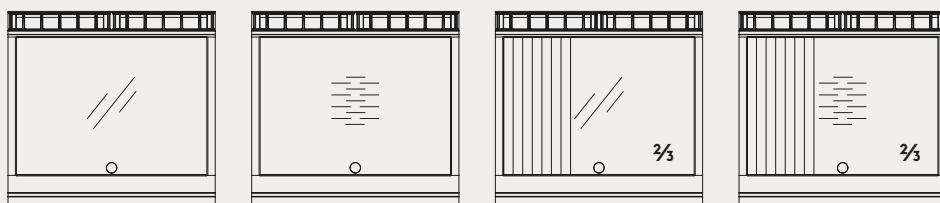
LC

LCS

MC

MCS

800
 A/4



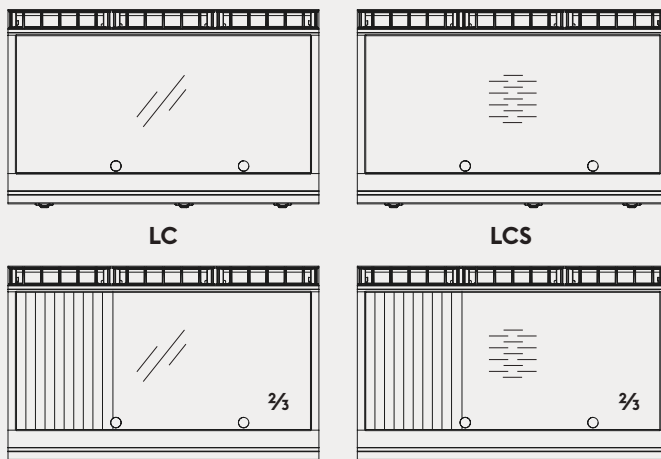
LC

LCS

MC

MCS

1200
 A/4



LC

LCS

MC

MCS

- LC** Smooth chromed plate // Piastra liscia cromata // Plaque lisse chromée // Glatt, hartverchromt glänzend // Placa lisa cromada
- LCS** Smooth satin chromed plate // Piastra liscia cromata satinata // Plaque lisse en chrome satiné // Glatt, Chromplus rau gebürstet matt // Placa lisa cromada satinada
- RC** Chrome-plated ribbed plate // Piastra rigata cromata // Plaque nervurée chromée // Gerillt, hartverchromt glänzend // Placa acanalada cromada
- RCS** Satin chrome plated ribbed plate // Piastra rigata cromata satinata // Plaque nervurée en chrome satiné // Gerillt, Chromplus rau gebürstet matt // Placa estriada cromada satinada
- MC** Chromed smooth and ribbed plate // Piastra cromata liscia e rigata // Plaque chromée lisse et nervurée // Gemischt, hartverchromt glänzend // Placa cromada lisa y ranurada
- MCS** Satin chrome-plated smooth and ribbed plate // Piastra liscia e rigata cromata satinata // Plaque lisse et nervurée en chrome satiné // Gemischt, Chromplus rau gebürstet matt // Placa lisa y estriada cromada satinada

GRIDDLES // Frytop // Fry Top // Griddleplatten // Fry Top //

Model	Description	Datas
	Mod. FT74GLCT Code MAMCOOO0760 Fry-top a gas, piastra liscia cromata Top Gas griddle top with smooth chromed plate Frytop gaz, plaque lisse chromée Top Gas Grillplatte, glatt, hartverchromt, Oberteil Fry-top a gas con placa lisa cromada de sobremesa € 3.174	mm (LxPxH) 400x750x250 m ³ kg 0.2 50 kW ▲ 7
	Mod. FT74GLCG Code MAMCOOO0770  Fry-top a gas, piastra liscia cromata su vano a giorno Gas griddle top with smooth chromed plate on open stand Frytop gaz, plaque lisse chromée sur placard ouvert Gas Grillplatte, glatt, hartverchromt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa lisa cromada montado sobre mueble abierto € 3.838	mm (LxPxH) 400x750x900 m ³ kg 0.4 65 kW ▲ 7
	Mod. FT74GLCST Code MAMCOOO0790 Fry-top a gas, piastra liscia cromata satinata Top Gas griddle top with smooth matt chromed plate Frytop gaz, plaque lisse chromée satinée Top Gas Grillplatte, glatt, hartverchromt matt, Oberteil Fry-top a gas con placa lisa cromada y satinada de sobremesa € 2.882	mm (LxPxH) 400x750x250 m ³ kg 0.2 50 kW ▲ 7
	Mod. FT74GLCSG Code MAMCOOO0800 Fry-top a gas, piastra liscia cromata satinata su vano a giorno Gas griddle top with smooth matt chromed plate on open stand Frytop gaz, plaque lisse chromée satinée sur placard ouvert Gas Grillplatte, glatt, hartverchromt matt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa lisa cromada y satinada montado sobre mueble abierto € 3.546	mm (LxPxH) 400x750x900 m ³ kg 0.4 65 kW ▲ 7
	Mod. FT74GRCT Code MAMCOOO0850 Fry-top a gas, piastra rigata cromata Top Gas griddle top with ribbed chromed plate Frytop gaz, plaque nervurée chromée Top Gas Grillplatte, gerillt, hartverchromt, Oberteil Fry-top a gas con placa ranurada cromada de sobremesa € 3.312	mm (LxPxH) 400x750x250 m ³ kg 0.2 50 kW ▲ 7
	Mod. FT74GRCG Code MAMCOOO0860 Fry-top a gas, piastra rigata cromata su vano a giorno Gas griddle top with ribbed chromed plate on open stand Frytop gaz, plaque nervurée chromée sur placard ouvert Gas Grillplatte, gerillt, hartverchromt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa ranurada cromada montado sobre mueble abierto € 3.976	mm (LxPxH) 400x750x900 m ³ kg 0.4 65 kW ▲ 7

GRIDDLES // Frytop // Fry Top // Griddleplatten // Fry Top //

Model	Description	Datas
 Mod. FT74GRCST Code MAMCOOOO880 € 3.117	Fry-top a gas, piastra rigata cromata satinata Top Gas griddle top with ribbed chromed matt plate Frytop gaz, plaque nervurée chromée satinée Top Gas Grillplatte, gerillt, hartverchromt matt, Oberteil Fry-top a gas con placa ranurada cromada y satinada de sobremesa	mm (LxPxH) 400x750x250 m³ kg 0.2 50 kW ▲ 7
 Mod. FT74GRCSG Code MAMCOOOO890 € 3.782	Fry-top a gas, piastra rigata cromata satinata su vano a giorno Gas griddle top with ribbed chromed matt plate on open stand Frytop gaz, plaque nervurée chromée satinée sur placard ouvert Gas Grillplatte, gerillt, hartverchromt matt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa ranurada cromada y satinada montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 400x750x900 m³ kg 0.4 65 kW ▲ 7
 Mod. FT76GLCT Code MAMCOOOIO40 € 3.512	Fry-top a gas, piastra liscia cromata Top Gas griddle top with smooth chromed plate Frytop gaz, plaque lisse chromée Top Gas Grillplatte, glatt, hartverchromt, Oberteil Fry-top a gas con placa lisa cromada de sobremesa	mm (LxPxH) 600x750x250 m³ kg 0.3 70 kW ▲ 11
 Mod. FT76GLCG Code MAMCOOOIO50 € 4.165	Fry-top a gas, piastra liscia cromata su vano a giorno Gas griddle top with smooth chromed plate on open stand Frytop gaz, plaque lisse chromée sur placard ouvert Gas Grillplatte, glatt, hartverchromt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa lisa cromada montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 600x750x900 m³ kg 0.7 85 kW ▲ 11
 Mod. FT76GLCST Code MAMCOOOIO70 € 3.426	Fry-top a gas, piastra liscia cromata satinata Top Gas griddle top with smooth matt chromed plate Frytop gaz, plaque lisse chromée satinéeTop Gas Grillplatte, glatt, hartverchromt matt, Oberteil Fry-top a gas con placa lisa cromada y satinada de sobremesa	mm (LxPxH) 600x750x250 m³ kg 0.3 70 kW ▲ 11
 Mod. FT76GLCSG Code MAMCOOOIO80 € 4.027	Fry-top a gas, piastra liscia cromata satinata su vano a giorno Gas griddle top with smooth matt chromed plate on open stand Frytop gaz, plaque lisse chromée satinée sur placard ouvert Gas Grillplatte, glatt, hartverchromt matt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa lisa cromada y satinada montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 600x750x900 m³ kg 0.7 85 kW ▲ 11

GRIDDLES // Frytop // Fry Top // Griddleplatten // Fry Top //

Model	Description	Datas
	Mod. FT76GMCT Code MAMCOO06580 Fry-top a gas, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata Top Gas griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed plate Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée Top Gas Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt, Oberteil Fry-top a gas con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada de sobremesa	mm (LxPxH) 600x750x250 m³ 0.3 kg 70 kW ▲ 11
	Mod. FT76GMC Code MAMCOO06590 Fry-top a gas, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata su vano a giorno Gas griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed plate on open stand Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée sur placard ouvert Gas Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 600x750x900 m³ 0.7 kg 85 kW ▲ 11
	Mod. FT76GMCST Code MAMCOO06600 Fry-top a gas, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata satinata Top Gas griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed matt plate Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée satinée Top Gas Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt matt, Oberteil Fry-top a gas con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada y satinada de sobremesa	mm (LxPxH) 600x750x250 m³ 0.3 kg 70 kW ▲ 11
	Mod. FT76GMC SG Code MAMCOO06610 Fry-top a gas, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata satinata su vano a giorno Gas griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed matt plate on open stand Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée satinée sur placard ouvert Gas Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt matt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada y satinada montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 600x750x900 m³ 0.7 kg 85 kW ▲ 11
	Mod. FT78GLCT Code MAMCOO01220 Fry-top a gas, piastra liscia cromata Top Gas griddle top with smooth chromed plate Frytop gaz, plaque lisse chromée Top Gas Grillplatte, glatt, hartverchromt, Oberteil Fry-top a gas con placa lisa cromada de sobremesa	mm (LxPxH) 800x750x250 m³ 0.4 kg 93 kW ▲ 14
	Mod. FT78GLCG Code MAMCOO01230 Fry-top a gas, piastra liscia cromata su vano a giorno Gas griddle top with smooth chromed plate on open stand Frytop gaz, plaque lisse chromée sur placard ouvert Gas Grillplatte, glatt, hartverchromt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa lisa cromada montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 800x750x900 m³ 0.8 kg 108 kW ▲ 14

GRIDDLES // Frytop // Fry Top // Griddleplatten // Fry Top //

Model	Description	Datas
 Mod. FT78GLCST Code MAMCOOOI250 € 4.640	Fry-top a gas, piastra liscia cromata satinata Top Gas griddle top with smooth matt chromed plate Frytop gaz, plaque lisse chromée satinée Top Gas Grillplatte, glatt, hartverchromt matt, Oberteil Fry-top a gas con placa lisa cromada y satinada de sobremesa	mm (LxPxH) 800x750x250 m³ kg 0.3 70 kW ▲ 14
 Mod. FT78GLCSG Code MAMCOOOI260 € 5.470	Fry-top a gas, piastra liscia cromata satinata su vano a giorno Gas griddle top with smooth matt chromed plate on open stand Frytop gaz, plaque lisse chromée satinée sur placard ouvert Gas Grillplatte, glatt, hartverchromt matt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa lisa cromada y satinada montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 800x750x900 m³ kg 0.7 85 kW ▲ 14
 Mod. FT78GMCT Code MAMCOOOI310 € 4.766	Fry-top a gas, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata Top Gas griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed plate Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée Top Gas Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt, Oberteil Fry-top a gas con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada de sobremesa	mm (LxPxH) 800x750x250 m³ kg 0.3 70 kW ▲ 14
 Mod. FT78GMCG Code MAMCOOOI320 € 5.597	Fry-top a gas, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata su vano a giorno Gas griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed plate on open stand Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée sur placard ouvert Gas Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 800x750x900 m³ kg 0.7 85 kW ▲ 14
 Mod. FT78GMCST Code MAMCOOOI340 € 4.697	Fry-top a gas, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata satinata Top Gas griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed matt plate Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée satinée Top Gas Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt matt, Oberteil Fry-top a gas con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada y satinada de sobremesa	mm (LxPxH) 800x750x250 m³ kg 0.3 70 kW ▲ 14
 Mod. FT78GMCSG Code MAMCOOOI350 € 5.528	Fry-top a gas, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata satinata su vano a giorno Gas griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed matt plate on open stand Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée satinée sur placard ouvert Gas Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt matt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada y satinada montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 800x750x900 m³ kg 0.7 85 kW ▲ 14

GRIDDLES // Frytop // Fry Top // Griddleplatten // Fry Top //

Model	Description	Datas
	Mod. FT7I2GLCT Code MAMCOOI400 Fry-top a gas, piastra liscia cromata Top Gas griddle top with smooth chromed plate Frytop gaz, plaque lisse chromée Top Gas Grillplatte, glatt, hartverchromt, Oberteil Fry-top a gas con placa lisa cromada de sobremesa € 7.584	mm (LxPxH) 1200x750x250 m³ kg 0.6 141 kW ▲ 21
	Mod. FT7I2GLCG Code MAMCOOI410 Fry-top a gas, piastra liscia cromata su vano a giorno Gas griddle top with smooth chromed plate on open stand Frytop gaz, plaque lisse chromée sur placard ouvert Gas Grillplatte, glatt, hartverchromt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa lisa cromada montado sobre mueble abierto € 8.604	mm (LxPxH) 1200x750x900 m³ kg 1.2 141 kW ▲ 21
	Mod. FT7I2GLCST Code MAMCOOI430 Fry-top a gas, piastra liscia cromata satinata Top Gas griddle top with smooth matt chromed plate Frytop gaz, plaque lisse chromée satinée Top Gas Grillplatte, glatt, hartverchromt matt, Oberteil Fry-top a gas con placa lisa cromada y satinada de sobremesa € 6.610	mm (LxPxH) 1200x750x250 m³ kg 0.6 141 kW ▲ 21
	Mod. FT7I2GLCSG Code MAMCOOI440 Fry-top a gas, piastra liscia cromata satinata su vano a giorno Gas griddle top with smooth matt chromed plate on open stand Frytop gaz, plaque lisse chromée satinée sur placard ouvert Gas Grillplatte, glatt, hartverchromt matt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa lisa cromada y satinada montado sobre mueble abierto € 7.629	mm (LxPxH) 1200x750x900 m³ kg 1.2 141 kW ▲ 21
	Mod. FT7I2GMCT Code MAMCOOI490 Fry-top a gas, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata Top Gas griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed plate Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée Top Gas Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt, Oberteil Fry-top a gas con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada de sobremesa € 7.676	mm (LxPxH) 1200x750x250 m³ kg 0.6 141 kW ▲ 21
	Mod. FT7I2GMCG Code MAMCOOI500 Fry-top a gas, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata su vano a giorno Gas griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed plate on open stand Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée sur placard ouvert Gas Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada montado sobre mueble abierto € 8.695	mm (LxPxH) 1200x750x900 m³ kg 1.2 141 kW ▲ 21

GRIDDLES // Frytop // Fry Top // Griddleplatten // Fry Top //

Model	Description	Datas
 Mod. FT712GMCST Code MAMCOOOI520 € 6.999	Fry-top a gas, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata satinata Top Gas griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed matt plate Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée satinée Top Gas Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt matt, Oberteil Fry-top a gas con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada y satinada de sobremesa	mm (LxPxH) 1200x750x250 m³ kg 0.6 141 kW ▲ 2l
 Mod. FT712GMC SG Code MAMCOOOI530 € 7.882	Fry-top a gas, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata satinata su vano a giorno Gas griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed matt plate on open stand Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée satinée sur placard ouvert Gas Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt matt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada y satinada montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 1200x750x900 m³ kg 1.2 141 kW ▲ 2l
 Mod. FT74ELCT Code MAMCOOOI580 € 3.110	Fry-top elettrico, piastra liscia cromata Top Electric griddle top with smooth chromed plate Frytop électrique, plaque lisse chromée Top Elektro-Grillplatte, glatt, hartverchromt, Oberteil Fry-top eléctrico con placa lisa cromada de sobremesa	mm (LxPxH) 400x750x250 m³ kg 0.2 50 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 5.4
 Mod. FT74ELCG Code MAMCOOOI590 € 3.775	Fry-top elettrico, piastra liscia cromata su vano a giorno Electric griddle top with smooth chromed plate on open stand Frytop électrique, plaque lisse chromée sur placard ouvert Elektro-Grillplatte, glatt, hartverchromt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa lisa cromada montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 400x750x900 m³ kg 0.4 65 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 5.4
 Mod. FT74ELCST Code MAMCOOOI610 € 2.939	Fry-top elettrico, piastra liscia cromata satinata Top Electric griddle top with smooth chromed matt plate Frytop électrique, plaque lisse chromée satinée Top Elektro-Grillplatte, glatt, hartverchromt matt, Oberteil Fry-top eléctrico con placa lisa cromada y satinada de sobremesa	mm (LxPxH) 400x750x250 m³ kg 0.2 50 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 5.4
 Mod. FT74ELCSG Code MAMCOOOI620 € 3.604	Fry-top elettrico, piastra liscia cromata satinata su vano a giorno Electric griddle top with smooth chromed matt plate on open stand Frytop électrique, plaque lisse chromée satinée sur placard ouvert Elektro-Grillplatte, glatt, hartverchromt matt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa lisa cromada y satinada montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 400x750x900 m³ kg 0.4 65 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 5.4

GRIDDLES // Frytop // Fry Top // Griddleplatten // Fry Top //

Model	Description	Datas
	Mod. FT74ERCT Code MAMCOOOI670 Fry-top elettrico, piastra rigata cromata Top Electric griddle top with ribbed chromed plate Frytop électrique, plaque nervurée chromée Top Elektro-Grillplatte, gerillt, hartverchromt, Oberteil Fry-top eléctrico con placa ranurada cromada de sobremesa	mm (LxPxH) 400x750x250 m³ 0.2 VAC 400-3N kW ⚡ 5.4
	Mod. FT74ERCG Code MAMCOOOI680 Fry-top elettrico, piastra rigata cromata su vano a giorno Electric griddle top with ribbed chromed plate on open stand Frytop électrique, plaque nervurée chromée sur placard ouvert Elektro-Grillplatte, gerillt, hartverchromt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa ranurada cromada montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 400x750x900 m³ 0.4 VAC 400-3N kW ⚡ 5.4
	Mod. FT74ERCST Code MAMCOOOI700 Fry-top elettrico, piastra rigata cromata satinata Top Electric griddle top with ribbed chromed matt plate Frytop électrique, plaque nervurée chromée satinée Top Elektro-Grillplatte, gerillt, hartverchromt matt, Oberteil Fry-top eléctrico con placa ranurada cromada y satinada de sobremesa	mm (LxPxH) 400x750x250 m³ 0.2 VAC 400-3N kW ⚡ 5.4
	Mod. FT74ERCSG Code MAMCOOOI710 Fry-top elettrico, piastra rigata cromata satinata su vano a giorno Electric griddle top with ribbed chromed matt plate on open stand Frytop électrique, plaque nervurée chromée satinée sur placard ouvert Elektro-Grillplatte, gerillt, hartverchromt matt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa ranurada cromada y satinada montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 400x750x900 m³ 0.4 VAC 400-3N kW ⚡ 5.4
	Mod. FT76ELCT Code MAMCOOOI850 Fry-top elettrico, piastra liscia cromata Top Electric griddle top with smooth chromed plate Frytop électrique, plaque lisse chromée Top Elektro-Grillplatte, glatt, hartverchromt, Oberteil Fry-top eléctrico con placa lisa cromada de sobremesa	mm (LxPxH) 600x750x250 m³ 0.3 VAC 400-3N kW ⚡ 7.5
	Mod. FT76ELCG Code MAMCOOOI860 Fry-top elettrico, piastra liscia cromata su vano a giorno Electric griddle top with smooth chromed plate on open stand Frytop électrique, plaque lisse chromée sur placard ouvert Elektro-Grillplatte, glatt, hartverchromt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa lisa cromada montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 600x750x900 m³ 0.7 VAC 400-3N kW ⚡ 7.5

GRIDDLES // Frytop // Fry Top // Griddleplatten // Fry Top //

Model	Description	Datas
 Mod. FT76ELCST Code MAMCOOOI880 € 3.415	Fry-top elettrico, piastra liscia cromata satinata Top Electric griddle top with smooth chromed matt plate Frytop électrique, plaque lisse chromée satinée Top Elektro-Grillplatte, glatt, hartverchromt matt, Oberteil Fry-top eléctrico con placa lisa cromada y satinada de sobremesa	mm (LxPxH) 600x750x250 m³ kg 0.3 70 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 7.5
 Mod. FT76ELCSG Code MAMCOOOI890 € 4.165	Fry-top elettrico, piastra liscia cromata satinata su vano a giorno Electric griddle top with smooth chromed matt plate on open stand Frytop électrique, plaque lisse chromée satinée sur placard ouvert Elektro-Grillplatte, glatt, hartverchromt matt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa lisa cromada y satinada montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 600x750x900 m³ kg 0.7 85 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 7.5
 Mod. FT76EMCT Code MAMCOOO6640 € 3.644	Fry-top elettrico, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata Top Electric griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed plate Frytop électrique 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée Top Elektro-Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt, Oberteil Fry-top eléctrico con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada de sobremesa	mm (LxPxH) 600x750x250 m³ kg 0.3 70 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 7.5
 Mod. FT76EMCG Code MAMCOOO6650 € 4.394	Fry-top elettrico, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata su vano a giorno Electric griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed plate on open stand Frytop électrique 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée sur placard ouvert Elektro-Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 600x750x900 m³ kg 0.7 85 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 7.5
 Mod. FT76EMCST Code MAMCOOO6660 € 3.506	Fry-top elettrico, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata satinata Top Electric griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed matt plate Frytop électrique 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée satinée Top Elektro-Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt matt, Oberteil Fry-top eléctrico con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada y satinada de sobremesa	mm (LxPxH) 600x750x250 m³ kg 0.3 70 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 7.5
 Mod. FT76EMCSG Code MAMCOOO6670 € 4.256	Fry-top elettrico, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata satinata su vano a giorno Electric griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed matt plate on open stand Frytop électrique 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée satinée sur placard ouvert Elektro-Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt matt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada y satinada montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 600x750x900 m³ kg 0.7 85 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 7.5

GRIDDLES // Frytop // Fry Top // Griddleplatten // Fry Top //

Model	Description	Datas
	Mod. FT78ELCT Code MAMCOO02030 Fry-top elettrico, piastra liscia cromata Top Electric griddle top with smooth chromed plate Frytop électrique, plaque lisse chromée Top Elektro-Grillplatte, glatt, hartverchromt, Oberteil Fry-top eléctrico con placa lisa cromada de sobremesa € 4.417	mm (LxPxH) 800x750x250 m³ 0.4 VAC 400-3N kW ⚡ 10.8 kg 93 Hz 50/60
	Mod. FT78ELCG Code MAMCOO02040 Fry-top elettrico, piastra liscia cromata su vano a giorno Electric griddle top with smooth chromed plate on open stand Frytop électrique, plaque lisse chromée sur placard ouvert Elektro-Grillplatte, glatt, hartverchromt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa lisa cromada montado sobre mueble abierto € 5.247	mm (LxPxH) 800x750x900 m³ 0.8 VAC 400-3N kW ⚡ 10.8 kg 108 Hz 50/60
	Mod. FT78ELCST Code MAMCOO02060 Fry-top elettrico, piastra liscia cromata satinata Top Electric griddle top with smooth chromed matt plate Frytop électrique, plaque lisse chromée satinée Top Elektro-Grillplatte, glatt, hartverchromt matt, Oberteil Fry-top eléctrico con placa lisa cromada y satinada de sobremesa € 4.228	mm (LxPxH) 800x750x250 m³ 0.3 VAC 400-3N kW ⚡ 10.8 kg 70 Hz 50/60
	Mod. FT78ELCSG Code MAMCOO02070 Fry-top elettrico, piastra liscia cromata satinata su vano a giorno Electric griddle top with smooth chromed matt plate on open stand Frytop électrique, plaque lisse chromée satinée sur placard ouvert Elektro-Grillplatte, glatt, hartverchromt matt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa lisa cromada y satinada montado sobre mueble abierto € 5.058	mm (LxPxH) 800x750x900 m³ 0.7 VAC 400-3N kW ⚡ 10.8 kg 85 Hz 50/60
	Mod. FT78EMCT Code MAMCOO02120 Fry-top elettrico, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata Top Electric griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed plate Frytop électrique 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée Top Elektro-Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt, Oberteil Fry-top eléctrico con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada de sobremesa € 4.492	mm (LxPxH) 800x750x250 m³ 0.3 VAC 400-3N kW ⚡ 10.8 kg 70 Hz 50/60
	Mod. FT78EMCG Code MAMCOO02130 Fry-top elettrico, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata su vano a giorno Electric griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed plate on open stand Frytop électrique 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée sur placard ouvert Elektro-Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada montado sobre mueble abierto € 5.322	mm (LxPxH) 800x750x900 m³ 0.7 VAC 400-3N kW ⚡ 10.8 kg 85 Hz 50/60

GRIDDLES // Frytop // Fry Top // Griddleplatten // Fry Top //

Model	Description	Datas
 Mod. FT78EMCST Code MAMCOOO2150 € 4.412	Fry-top elettrico, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata satinata Top Electric griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed matt plate Frytop électrique 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée satinée Top Elektro-Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt matt, Oberteil Fry-top eléctrico con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada y satinada de sobremesa	mm (LxPxH) 800x750x250 m³ 0.3 kg 70 VAC 400-3N Hz 50/60 kW ⚡ 10.8
 Mod. FT78EMCSG Code MAMCOOO2160 € 5.242	Fry-top elettrico, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata satinata su vano a giorno Electric griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed matt plate on open stand Frytop électrique 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée satinée sur placard ouvert Elektro-Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt matt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada y satinada montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 800x750x900 m³ 0.7 kg 85 VAC 400-3N Hz 50/60 kW ⚡ 10.8
 Mod. FT712ELCT Code MAMCOOO2210 € 6.925	Fry-top elettrico, piastra liscia cromata Top Electric griddle top with smooth chromed plate Frytop électrique, plaque lisse chromée Top Elektro-Grillplatte, glatt, hartverchromt, Oberteil Fry-top eléctrico con placa lisa cromada de sobremesa	mm (LxPxH) 1200x750x250 m³ 0.6 kg 140 VAC 400-3N Hz 50/60 kW ⚡ 16.2
 Mod. FT712ELCG Code MAMCOOO2220 € 7.945	Fry-top elettrico, piastra liscia cromata su vano a giorno Electric griddle top with smooth chromed plate on open stand Frytop électrique, plaque lisse chromée sur placard ouvert Elektro-Grillplatte, glatt, hartverchromt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa lisa cromada montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 1200x750x900 m³ 1.2 kg 140 VAC 400-3N Hz 50/60 kW ⚡ 16.2
 Mod. FT712ELCST Code MAMCOOO2240 € 5.906	Fry-top elettrico, piastra liscia cromata satinata Top Electric griddle top with smooth chromed matt plate Frytop électrique, plaque lisse chromée satinée Top Elektro-Grillplatte, glatt, hartverchromt matt, Oberteil Fry-top eléctrico con placa lisa cromada y satinada de sobremesa	mm (LxPxH) 1200x750x250 m³ 0.6 kg 140 VAC 400-3N Hz 50/60 kW ⚡ 16.2
 Mod. FT712ELCSG Code MAMCOOO2250 € 6.925	Fry-top elettrico, piastra liscia cromata satinata su vano a giorno Electric griddle top with smooth chromed matt plate on open stand Frytop électrique, plaque lisse chromée satinée sur placard ouvert Elektro-Grillplatte, glatt, hartverchromt matt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa lisa cromada y satinada montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 1200x750x900 m³ 1.2 kg 140 VAC 400-3N Hz 50/60 kW ⚡ 16.2

GRIDDLES // Frytop // Fry Top // Griddleplatten // Fry Top //

Model	Description		Datas	
	Mod. FT7I2EMCT	Fry-top elettrico, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata Top	mm (LxPxH) 1200x750x250	
	Code MAMCOO02300	Electric griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed plate Frytop électrique 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée Top Elektro-Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt, Oberteil Fry-top eléctrico con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada de sobremesa	m ³ 0.6	kg 140
	€ 7.028		VAC 400-3N	Hz 50/60
			kW ⚡ 16.2	
	Mod. FT7I2EMCG	Fry-top elettrico, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata su vano a giorno	mm (LxPxH) 1200x750x900	
	Code MAMCOO02310	Electric griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed plate on open stand Frytop électrique 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée sur placard ouvert Elektro-Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada montado sobre mueble abierto	m ³ 1.2	kg 140
	€ 8.048		VAC 400-3N	Hz 50/60
			kW ⚡ 16.2	
	Mod. FT7I2EMCST	Fry-top elettrico, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata satinata Top	mm (LxPxH) 1200x750x250	
	Code MAMCOO02330	Electric griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed matt plate Frytop électrique 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée satinée Top Elektro-Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt matt, Oberteil Fry-top eléctrico con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada y satinada de sobremesa	m ³ 0.6	kg 140
	€ 6.180		VAC 400-3N	Hz 50/60
			kW ⚡ 16.2	
	Mod. FT7I2EMCSG	Fry-top elettrico, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata satinata su vano a giorno	mm (LxPxH) 1200x750x900	
	Code MAMCOO02340	Electric griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed matt plate on open stand Frytop électrique 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée satinée sur placard ouvert Elektro-Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt matt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada y satinada montado sobre mueble abierto	m ³ 1.2	kg 140
	€ 7.200		VAC 400-3N	Hz 50/60
			kW ⚡ 16.2	

08

Griddles - Mild Steel Plate**// Frytop - Piastra in ferro****// Fry-top - Plaque en fer****// Griddleplatten aus Stahl****// Fry-top - Placa de hierro**

ENG Gas or electric griddle, top or on open cabinet base, in AISI 304 stainless steel. 20/10 pressed steel top with anti-spill front edge, designed for flush alignment with hermetic seal supplied. Cooking surface with inclined plate, available smooth, ribbed or mixed. Hotplate recessed 40 mm compared to worktop, fully welded construction for guaranteed ease of cleaning. Cooking surface with 65 mm cold zone at front of hotplate. Round Ø 40 mm drain hole for fat. Grease collection tub with 1.5 litre capacity.

ITA Fry-top a gas o elettrico, realizzato in acciaio inox AISI 304. Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antiracimazione, predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione. Superficie di cottura con piastra inclinata, disponibile liscia, rigata o mista. Piastra di cottura ribassata di 40 mm rispetto al piano di lavoro, saldata ermeticamente per garantire un'agevole pulizia. Superficie di cottura con zona fredda di 65 mm sul fronte piastra. Foro per lo scarico grassi di forma circolare Ø 40 mm. Cassetto di raccolta grassi con capacità di 1,5 lt.

FRA Fry-top à gaz ou électrique réalisé en acier inox AISI 304. Disponible Top ou sur placard. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Plaque inclinée, disponible en version lisse, nervurée ou mixte. Plaque de cuisson rabaisée de 40 mm par rapport au plan de travail, soudée étanche pour faciliter le nettoyage. Surface de cuisson avec zone froide de 65 mm à l'avant de la plaque. Orifice d'égouttement des graisses de forme circulaire Ø 40 mm. Tiroir de récupération des graisses capacité 1,5 l.

DEU Gas oder Elektro-Griddleplatten, Edelstahl AISI 304. Oberteile, Standgeräte mit Unterbau. Tiefgezogene Arbeitsplatte mit vorderer Überlaufschutzkante, 2 mm Materialstärke, ausgelegt für bündige Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Eine hermetische Dichtung ist im Lieferumfang enthalten. Das Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen. Grillfläche aus Stahl, glatt, gerillt oder gemischt erhältlich. Bratfläche 40 mm in die Oberplatte abgesenkt und hermetisch verschweißt, geneigt nach vorne. 65 mm Kaltzone an der Vorderseite (nicht beheizt). Runde Fettablauföffnung Durchmesser 40 mm. Fettauffangschublade für bis 1,5 Liter. Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Standgeräte mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.

ESP Fry-top de gas o eléctrico, realizado en acero inoxidable AISI 304. Disponible de sobremesa o sobre mueble. Encimera de 20/10 estampada con borde anterior antiderrame, apta para unión lateral con junta hermética de serie. Superficie de cocción con placa inclinada, disponible lisa, rayada, mixta. Plancha de cocción rebajada 40 mm respecto al nivel de la encimera y soldada herméticamente para facilitar la limpieza. Superficie de cocción con zona fría de 65 mm delante de la plancha. Orificio de descarga de grasas circular Ø 40 mm. Cajón recoge grasas de 1,5 l de capacidad.

Standard equipment // Dotazione di serie // Équipement standard // Serienmäßige Ausstattung // Equipamiento de serie

ENG Stainless steel scraper and Grease container included.

ITA Raschietto per piastra e contenitore di raccolta grassi in dotazione.

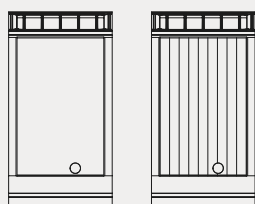
FRA Raclette en acier inox et récipient pour la collecte des graisses capacité 1,5 L.

DEU Edelstahlschaber und Fettauffangbehälter im Lieferumfang.

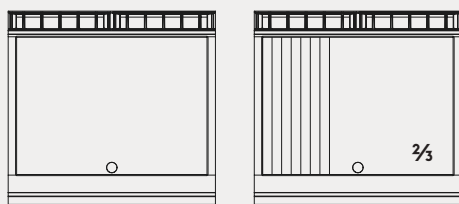
ESP Paleta de acero inoxidable y contenedor recoge grasas incluido.

Configurations // Configurazioni // Configurations //
Konfigurationen // Configuraciones

400
▲/⚡

**L****R**

800
▲/⚡

**L****M**

- L** Smooth plate // Piastra liscia// Plaque lisse // Glatt // Placa lisa
R Ribbed plate // Piastra rigata // Plaque nervurée // Gerillt // Placa ranurada
M Smooth and ribbed plate // Piastra liscia e rigata // Plaque lisse et nervurée // 2/3 glatt 1/3 gerillt // Placa lisa y ranurada



ENG Only available for countries outside the European Union. Please contact our offices for more information.

FRA Disponible uniquement pour les pays hors de l'Union européenne. Veuillez contacter nos bureaux pour plus d'informations.

ESP Sólo disponible para países no pertenecientes a la Unión Europea. Para más información, póngase en contacto con nuestras oficinas.

ITA Disponibili solo per i Paesi al di fuori dell'Unione Europea. Contattare i nostri uffici per maggiori informazioni.

DEU Nur für Länder außerhalb der Europäischen Union verfügbar. Bitte kontaktieren Sie unsere Büros für weitere Informationen.

GRIDDLES - MILD STEEL PLATE // Frytop - Piastra in ferro // Fry-top - Plaque en fer // Griddleplatten aus Stahl // Fry-top - Placa de hierro //

Model	Description	Datas
	Mod. FT74GLT# Code MAMCO000730 Fry-top a gas, piastra liscia Top Gas griddle top with smooth plate Frytop gaz, plaque lisse Top Gas Grillplatte, glatt, Oberteil Fry-top a gas con placa lisa de sobremesa € 2.315	mm (LxPxH) 400x750x250 m ³ 0.2 kg 50 kW ▲ 6
	Mod. FT74GLG# Code MAMCO000740 Fry-top a gas, piastra liscia su vano a giorno Gas griddle top with smooth plate on open stand Frytop gaz, plaque lisse sur placard ouvert Gas Grillplatte, glatt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa lisa montado sobre mueble abierto € 2.979	mm (LxPxH) 400x750x900 m ³ 0.4 kg 65 kW ▲ 6
	Mod. FT74GRT# Code MAMCO000820 Fry-top a gas, piastra rigata Top Gas griddle top with ribbed plate Frytop gaz, plaque nervurée Top Gas Grillplatte, gerillt, Oberteil Fry-top a gas con placa ranurada de sobremesa € 2.447	mm (LxPxH) 400x750x250 m ³ 0.2 kg 50 kW ▲ 6
	Mod. FT74GRG# Code MAMCO000830 Fry-top a gas, piastra rigata su vano a giorno Gas griddle top with ribbed plate on open stand Frytop gaz, plaque nervurée sur placard ouvert Gas Grillplatte, gerillt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa ranurada montado sobre mueble abierto € 3.110	mm (LxPxH) 400x750x900 m ³ 0.4 kg 65 kW ▲ 6
	Mod. FT78GLT# Code MAMCO001190 Fry-top a gas, piastra liscia Top Gas griddle top with smooth plate Frytop gaz, plaque lisse Top Gas Grillplatte, glatt, Oberteil Fry-top a gas con placa lisa de sobremesa € 3.561	mm (LxPxH) 800x750x250 m ³ 0.4 kg 93 kW ▲ 12



ENG Only available for countries outside the European Union. Please contact our offices for more information.

FRA Disponible uniquement pour les pays hors de l'Union européenne. Veuillez contacter nos bureaux pour plus d'informations.

ESP Sólo disponible para países no pertenecientes a la Unión Europea. Para más información, póngase en contacto con nuestras oficinas.

ITA Disponibili solo per i Paesi al di fuori dell'Unione Europea. Contattare i nostri uffici per maggiori informazioni.

DEU Nur für Länder außerhalb der Europäischen Union verfügbar. Bitte kontaktieren Sie unsere Büros für weitere Informationen.

GRIDDLES - MILD STEEL PLATE // Frytop - Piastra in ferro // Fry-top - Plaque en fer // Griddleplatten aus Stahl // Fry-top - Placa de hierro //

Model	Description	Datas
	Mod. FT78GLG# Code MAMCOOOI200 Fry-top a gas, piastra liscia su vano a giorno Gas griddle top with smooth plate on open stand Frytop gaz, plaque lisse sur placard ouvert Gas Grillplatte, glatt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa lisa montado sobre mueble abierto € 4.314	mm (LxPxH) 800x750x900 m³ kg 0.8 108 kW ▲ 12
	Mod. FT78GMT# Code MAMCOOOI280 Fry-top a gas, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia Top Gas griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed plate Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée 2/3 lisse Top Gas Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, Oberteil Fry-top a gas con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa de sobremesa € 3.667	mm (LxPxH) 800x750x250 m³ kg 0.4 93 kW ▲ 12
	Mod. FT78GMG# Code MAMCOOOI290 Fry-top a gas, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia su vano a giorno Gas griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed plate on open stand Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée 2/3 lisse sur placard ouvert Gas Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa montado sobre mueble abierto € 4.388	mm (LxPxH) 800x750x900 m³ kg 0.8 108 kW ▲ 12
	Mod. FT74ELT# Code MAMCOOOI550 Fry-top elettrico, piastra liscia Top Electric griddle top with smooth plate Frytop électrique, plaque lisse Top Elektro-Grillplatte, glatt, Oberteil Fry-top eléctrico con placa lisa de sobremesa € 2.464	mm (LxPxH) 400x750x250 m³ kg 0.2 50 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ▲ 5.4
	Mod. FT74ELG# Code MAMCOOOI560 Fry-top elettrico, piastra liscia su vano a giorno Electric griddle top with smooth plate on open stand Frytop électrique, plaque lisse sur placard ouvert Elektro-Grillplatte, glatt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa lisa montado sobre mueble abierto € 3.128	mm (LxPxH) 400x750x900 m³ kg 0.4 65 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ▲ 5.4





ENG Only available for countries outside the European Union. Please contact our offices for more information.

FRA Disponible uniquement pour les pays hors de l'Union européenne. Veuillez contacter nos bureaux pour plus d'informations.

ESP Sólo disponible para países no pertenecientes a la Unión Europea. Para más información, póngase en contacto con nuestras oficinas.

ITA Disponibili solo per i Paesi al di fuori dell'Unione Europea. Contattare i nostri uffici per maggiori informazioni.

DEU Nur für Länder außerhalb der Europäischen Union verfügbar. Bitte kontaktieren Sie unsere Büros für weitere Informationen.

GRIDDLES - MILD STEEL PLATE // Frytop - Piastra in ferro // Fry-top - Plaque en fer // Griddleplatten aus Stahl // Fry-top - Placa de hierro //

Model	Description	Datas
	Mod. FT74ERT# Code MAMCOOOI640 Fry-top elettrico, piastra rigata Top Electric griddle top with ribbed plate Frytop électrique, plaque nervurée Top Elektro-Grillplatte, gerillt, Oberteil Fry-top eléctrico con placa ranurada de sobremesa € 2.578	mm (LxPxH) 400x750x250 m ³ 0.2 VAC 400-3N kW ⚡ 5.4 kg 50 Hz 50/60
	Mod. FT74ERG# Code MAMCOOOI650 Fry-top elettrico, piastra rigata su vano a giorno Electric griddle top with ribbed plate on open stand Frytop électrique, plaque nervurée sur placard ouvert Elektro-Grillplatte, gerillt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa ranurada montado sobre mueble abierto € 3.243	mm (LxPxH) 400x750x900 m ³ 0.4 VAC 400-3N kW ⚡ 5.4 kg 65 Hz 50/60
	Mod. FT78ELT# Code MAMCOOO2000 Fry-top elettrico, piastra liscia Top Electric griddle top with smooth plate Frytop électrique, plaque lisse Top Elektro-Grillplatte, glatt, Oberteil Fry-top eléctrico con placa lisa de sobremesa € 3.713	mm (LxPxH) 800x750x250 m ³ 0.4 VAC 400-3N kW ⚡ 10.8 kg 93 Hz 50/60
	Mod. FT78ELG# Code MAMCOOO2010 Fry-top elettrico, piastra liscia su vano a giorno Electric griddle top with smooth plate on open stand Frytop électrique, plaque lisse sur placard ouvert Elektro-Grillplatte, glatt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa lisa montado sobre mueble abierto € 4.543	mm (LxPxH) 800x750x900 m ³ 0.8 VAC 400-3N kW ⚡ 10.8 kg 108 Hz 50/60
	Mod. FT78EMT# Code MAMCOOO2090 Fry-top elettrico, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia Top Electric griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed plate Frytop électrique 1/3 nervurée 2/3 lisse Top Elektro-Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, Oberteil Fry-top eléctrico con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa de sobremesa € 3.798	mm (LxPxH) 800x750x250 m ³ 0.4 VAC 400-3N kW ⚡ 10.8 kg 93 Hz 50/60



ENG Only available for countries outside the European Union. Please contact our offices for more information.

FRA Disponible uniquement pour les pays hors de l'Union européenne. Veuillez contacter nos bureaux pour plus d'informations.

ESP Sólo disponible para países no pertenecientes a la Unión Europea. Para más información, póngase en contacto con nuestras oficinas.

ITA Disponibili solo per i Paesi al di fuori dell'Unione Europea. Contattare i nostri uffici per maggiori informazioni.

DEU Nur für Länder außerhalb der Europäischen Union verfügbar. Bitte kontaktieren Sie unsere Büros für weitere Informationen.

GRIDDLES - MILD STEEL PLATE // Frytop - Piastra in ferro // Fry-top - Plaque en fer // Griddleplatten aus Stahl // Fry-top - Placa de hierro //

Model	Description	Datas
	Mod. FT78EMG#	mm (LxPxH) 800x750x900
	Code MAMCOO02100	m ³ kg 0.8 108
		VAC Hz 400-3N 50/60
		kW ⚡ 10.8
	€ 4.628	

FRY TOPS ACCESSORIES // Accessori Frytop // Accessoires pour Fry Top // Zubehör für Griddleplatten // Accesorios Frytop //

Model	Description	Datas
 Mod. AFTC4 Code CR0592070 € 270	Cassetto per pulizia piastra da 400. Per modelli Top. Drawer for plate cleaning 400 mm width. For Top models. Tiroir pour le nettoyage plaque de 400. Pour les modèles Top. Reinigungsschublade für Grillplatt 400 mm. Für Top-Modelle. Cajón para la limpieza de la placa de ancho 400. Para modelos Top.	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AFTT Code CR0592060 € 156	Tappo chiusura scarico per pulizia piastra Plug for plate cleaning Bouchon pour la fermeture vidange pour le nettoyage de la plaque Ablassstopfen für Plattenreinigung Tapón de cierre de drenaje para la limpieza de la placa	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AFTC6812 Code CR0592080 € 282	Cassetto per pulizia piastra da 600 800 1200. Per modelli Top. Drawer for plate cleaning 600 800 1200 mm width. For Top models. Tiroir pour le nettoyage plaque de 600-800-1200. Pour les modèles Top. Reinigungsschublade für Grillplatte 600 800 1200 mm. Für Top-Modelle. Cajón para la limpieza de la placa de ancho 600, 800 y 1200. Para modelos Top.	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AFTRPL Code MA97310000 € 167	Raschietto per piastra liscia Scraper for smooth plate griddle Raclette pour plaque lisse Schaber für glatte Platte Rasqueta para placa lisa	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AFTKLR Code MA97312000 € 93	Kit IO lame per raschietto IO blade scraper kit Kit IO lames pour raclette Satz IO Klingen für Schaber Kit IO cuchillas para rasquesta	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AFTRPR Code MA97311000 € 69	Raschietto per piastra rigata Scraper for ribbed plate griddle Raclette pour plaque nervurée Schaber für gerillte Platte Rasqueta para placa ranurada	mm (LxPxH) m³ kg

FRY TOPS ACCESSORIES // Accessori Frytop // Accessoires pour Fry Top // Zubehör für Griddleplatten // Accesorios Frytop //

Model	Description	Datas
	Mod. AFTPP4	mm (LxPxH)
	Code MAMCOO08980 € 213	Paraspruzzi posteriore per fry-top da 400 Griddle back and sides screen 400 mm width Pare-éclaboussure arrière pour fry-top de 400 Hinterer Spritzschutz für Grillplatte 400 mm Peto desmontable para fry-top para evitar salpicaduras de ancho 400 m³ kg
	Mod. AFTPP6	mm (LxPxH)
	Code MAMCOO08990 € 276	Paraspruzzi posteriore per fry-top da 600 Griddle back and sides screen 600 mm width Pare-éclaboussure arrière pour fry-top de 600 Hinterer Spritzschutz für Grillplatte 600 mm Peto desmontable para fry-top para evitar salpicaduras de ancho 600 m³ kg
	Mod. AFTPP8	mm (LxPxH)
	Code MAMCOO09000 € 299	Paraspruzzi posteriore per fry-top da 800 Griddle back and sides screen 800 mm width Pare-éclaboussure arrière pour fry-top de 800 Hinterer Spritzschutz für Grillplatte 800 mm Peto desmontable para fry-top para evitar salpicaduras de ancho 800 m³ kg
	Mod. AFTPP12	mm (LxPxH)
	Code MAMCOO09010 € 350	Paraspruzzi posteriore per fry-top da 1200 Griddle back and sides screen 1200 mm width Pare-éclaboussure arrière pour fry-top de 1200 Hinterer Spritzschutz für Grillplatte 1200 mm Peto desmontable para fry-top para evitar salpicaduras de ancho 1200 m³ kg

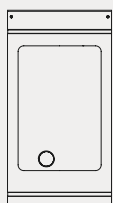
09

Multipla

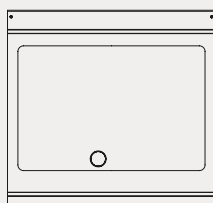
// Multipla
// Sauteuse multifonction
// Elektro-Multibräter
// Cocedor multifunción

- ENG** Multifunctional electric pan on stand with door, in AISI 304 stainless steel. Stainless steel rectangular pan, with mirror-polished stainless steel bottom. Armored heating elements in located underneath the tank. Thermostatic temperature control from 50°C to 300°C. Safety thermostat. Drain plug supplied, container runners and removable container. Indicator lights showing correct appliance operation IPX5 water-resistant rating. Appliance equipped with stainless steel adjustable feet.
- ITA** Multifunzione elettrica monoblocco su vano armadiato, realizzata in acciaio inox AISI 304. Vasca in acciaio inox di forma rettangolare con fondo a specchio in acciaio inox. Riscaldamento mediante resistenze corazzate poste sotto la vasca. Termostato per la regolazione della temperatura da 50°C a 300°C. Termostato di sicurezza. Tappo di scarico in dotazione, guida portabacinella e bacinella estraibile. Lampade spia per il controllo del corretto funzionamento dell'apparecchiatura. Grado di protezione all'acqua IPX5. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox.
- FRA** Sauteuse électrique multifonction sur placard fermé, réalisé en acier inox AISI 304. Cuve en acier inox de forme rectangulaire, avec fond poli miroir en acier inox. Chauffage par résistances blindées installées sous la cuve. Thermostat de réglage de la température de 50 °C à 300 °C. Thermostat de sécurité. Comprend, bouchon de vidage, glissière porte bac et bac amovible. Lampes témoins indiquant si l'appareil fonctionne correctement. Pieds réglables en hauteur en acier inox. Indice de protection à l'eau IPX5. Appareil doté de pieds réglables en hauteur en acier inox.
- DEU** Elektro-Multibräter, Edelstahl AISI 304. Standgeräte mit Unterbau, komplett mit Türen. Tiefgezogene Arbeitsplatte mit vorderer Überlaufschutzkante, 2 mm Materialstärke, ausgelegt für bündige Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Eine hermetische Dichtung ist im Lieferumfang enthalten. Rechteckiges Becken mit Edelstahlboden AISI 430 glänzend poliert. Gepanzerte Heizwiderstände aus Incoloy unter dem Becken. Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50°C und 300°C. Sicherheitsthermostat. Beckenablauf mit 60 mm Durchmesser. Verschlussstopfen und ausziehbarer Behälter GN1/1 mit 15 cm Höhe im Lieferumfang enthalten. Kontrollleuchte zur Statusanzeige. Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl AISI 304.
- ESP** Cocedor multifunción eléctrico, sobre mueble con puertas, realizado en acero inoxidable AISI 304. Cuba rectangular en acero inoxidable con fondo de acero inoxidable pulido a espejo. Calentamiento mediante resistencias blindadas debajo de la cuba. Termostato para regular la temperatura de 50°C a 300°C. Termostato de seguridad. Tapón de descarga incluido, guía de bandeja y bandeja. Testigos luminosos que indican si el aparato funciona correctamente. Grado de protección contra el agua IPX5. Equipo con pies de acero inoxidable regulables en altura.

Configurations // Configurazioni // Configurations //
Konfigurationen // Configuraciones

STANDARD

4 kW
 320x480x100(h) mm



8 kW
 720x480x100(h) mm

MULTIPLA // Multipla // Sauteuse multifonction // Elektro-Multibräter // Cocedor multifunción //

Model	Description		Datas	
	Mod.		mm (LxPxH)	
	MF74EA	Multifunzione elettrica 1 zona di cottura, su vano armadiato	400x750x900	
	Code	1 zone multifunctional electric pan on stand with door	m ³	kg
	MAMCO000710	Sauteuse électrique multifonction 1 zone de cuisson, sur placard fermé	0.4	58
		Elektro-Multibräter 1 Heizzone, Standgerät	VAC	Hz
		Cocedor multifunción eléctrico de 1 zona de cocción, montado sobre mueble con puerta	400-3N	50/60
	€		kW ⚡	
	4.448		4	
	Mod.		mm (LxPxH)	
	MF78EA	Multifunzione elettrica 2 zone di cottura, su vano armadiato	800x750x900	
	Code	2 zone multifunctional electric pan on stand with door	m ³	kg
	MAMCO000720	Sauteuse électrique multifonction 2 zones de cuisson, sur placard fermé	0.8	81
		Elektro-Multibräter 2 Heizzonen, Standgerät	VAC	Hz
		Cocedor multifunción eléctrico de 2 zonas de cocción, montado sobre mueble con puertas	400 3N	50/60
	€		kW ⚡	
	6.167		8	

10

Grills

// Griglie

// Grills

// Grillgeräte

// Barbacoas

ENG Electric or gas grill with lava rocks, cast iron or stainless steel grid, in AISI 304 stainless steel. Top or on open base unit versions available. 20/10 pressed steel top with anti-spill front edge, designed for flush alignment with hermetic seal supplied. Underlying water container to impart the correct moisture level to meat and collect cooking fat. In the electric version, heat control with energy regulator with 5 cooking settings plus "Clean" setting to clean the cooking surface. Safety thermostat with manual reset: trips in overtemperature conditions.

ITA Griglia elettrica, o gas, a pietra lavica, in ghisa o acciaio inox, realizzata in acciaio inox AISI 304. Disponibile Top o monoblocco. Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antitrascinamento, predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione. Bacinella sottostante per il contenimento dell'acqua per conferire un giusto grado di umidità alle carni e allo stesso tempo raccogliere i grassi di cottura. Nella versione elettrica gestione del riscaldamento con regolatore di energia a 5 posizioni di cottura più la posizione "Clean" per la pulizia della superficie di cottura. Termostato di sicurezza a ripristino manuale che interviene in caso di sovratemperatura.

FRA Grill électrique ou à gaz pierre de lave en fonte ou inox, réalisée en acier inox AISI 304. Disponible top ou sur placard. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Cuvette pour contenir de l'eau afin de donner le bon degré d'humidité à la viande et dans le même temps récupérer les graisses de cuisson. En version électrique, équipé d'un régulateur d'énergie de 1 à 5 positions, plus programme "Clean" pour le nettoyage. Thermostat de sécurité avec réarmement manuel en cas de surchauffe.

DEU Gas Lavasteingrill oder Elektro Grillgeräte, Edelstahl AISI 304. Oberteile oder Standgeräte mit Unterbau. Tiefgezogene Arbeitsplatte mit vorderer Überlaufschutzkante, 2 mm Materialstärke, ausgelegt für bündige Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Eine hermetische Dichtung ist im Lieferumfang enthalten. Das Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen. Elektrogrillgerät, wo das Gargut direkt auf den gepanzerten Heizwiderständen zubereitet wird. Kippbare Heizkörper, abnehmbare Fettauffangschale für Wasser. Energieregler für die Heizregulierung auf 5 Stufen + Pyrolyse. Kontrollleuchte zur Anzeige der Grilleinschaltung und des korrekten Betriebs der Heizwiderstände. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung. Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Standgeräte mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.

ESP Barbacoa eléctrico o de gas con piedras volcánicas, parrilla en hierro fundido o en acero inoxidable, realizado en acero inoxidable AISI 304. Sobre mesa o sobre mueble abierto. Encimera de 20/10 estampada con borde anterior antiderrame, apta para unión lateral con junta hermética de serie. Bandeja para agua en la parte inferior para dar la humedad adecuada a las carnes y, al mismo tiempo, recoger la grasa de cocción. En la versión eléctrica, opción CLEAN mediante pirólisis. Termostato de seguridad con rearme manual que interviene en caso de sobrecalentamiento.

Standard equipment // Dotazione di serie // Équipement standard // Serienmäßige Ausstattung // Equipamiento de serie

ENG Lava stone models come complete with 2 bags of stone for 400mm modules and 4 bags for 800mm modules.

ITA Modelli a pietra lavica forniti di 2 sacchetti di pietra per moduli da 400mm, 4 sacchetti per moduli 800mm.

FRA Les modèles à pierre de lave sont fournis avec 2 sacs de pierres pour les modules de 400 mm, 4 sacs pour les modules de 800 mm.

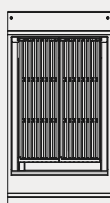
DEU Lavasteingrills geliefert mit 2 Steinsäcken bei 400-mm-Modulen und 4 Säcken bei 800-mm-Modulen im Lieferumfang enthalten.

ESP Los modelos de piedra volcánica incluyen 2 bolsas de piedra para módulos de 400 mm y 4 bolsas para módulos de 800 mm.

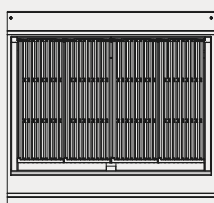
Configurations // Configurazioni // Configurations // Konfigurationen // Configuraciones



Gas radiant chargrill // Griglie a gas // Grill à gaz // Gasgrill // Barbacoa gas



7.5 kW
316x466 mm



15 kW
712x466 mm

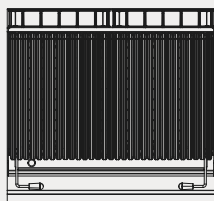
STANDARD:

Cast-iron grid
Griglia in ghisa
Grille en fonte
Gussrost
Parrilla en hierro fundido

Gas charcoal grill // Griglie a pietra lavica // Grill pierre de lave // Lavasteingrill // Barbacoa con piedras volcánicas



10 kW
380x485 mm



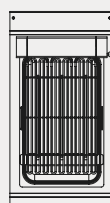
20 kW
780x485 mm

STANDARD:

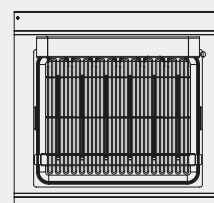
Multipurpose stainless steel grid
Griglia universale in acciaio inox
Universelle grille inox
Universal-Edelstahlrost
Parrilla universal de acero inoxidable



Electric chargrill // Griglie elettriche // Grill électrique // Elektro-Grill // Barbacoa eléctrico



4.08 kW
270x430 mm



8.16 kW
545x430 mm

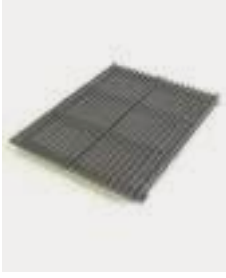
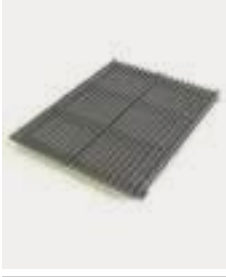
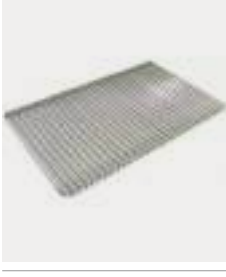
GRILLS // Griglie // Grills // Grillgeräte // Barbacoas //

Model	Description	Datas
 Mod. GL74GIT Code MAMCOOO2800 € 3.243	Griglia in acciaio inox a pietra lavica da 400 Top Gas charcoal grill 400 mm width top with lava rocks and stainless steel grid Grill inox pierre de lave de 400 Top Gas Lavasteingrill mit Edelstahlrost 400 mm Oberteil Barbacoa gas con piedras volcánicas y parrilla en acero inoxidable de ancho 400 de sobremesa	mm (LxPxH) 400x750x250 m³ kg 0,2 39 kW ▲ 10
 Mod. GL74GIG Code MAMCOOO2810 € 3.907	Griglia in acciaio inox a pietra lavica da 400 su vano a giorno Gas charcoal grill 400 mm width top with lava rocks and stainless steel grid on open stand Grill inox pierre de lave de 400 sur placard ouvert Gas Lavasteingrill mit Edelstahlrost 400 mm Unterbau offen Barbacoa gas con piedras volcánicas y parrilla en acero inoxidable de ancho 400 montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 400x750x900 m³ kg 0,4 54 kW ▲ 10
 Mod. GL78GIT Code MAMCOOO2830 € 5.133	Griglia in acciaio inox a pietra lavica da 800 Top Gas charcoal grill 800 mm width top with lava rocks and stainless steel grid Grill inox pierre de lave de 800 Top Gas Lavasteingrill mit Edelstahlrost 800 mm Oberteil Barbacoa gas con piedras volcánicas y parrilla en acero inoxidable de ancho 800 de sobremesa	mm (LxPxH) 800x750x250 m³ kg 0,4 53 kW ▲ 20
 Mod. GL78GIG Code MAMCOOO2840 € 5.963	Griglia in acciaio inox a pietra lavica da 800 su vano a giorno Gas charcoal grill 800 mm width top with lava rocks and stainless steel grid on open stand Grill inox pierre de lave de 800 sur placard ouvert Gas Lavasteingrill mit Edelstahlrost 800 mm Unterbau offen Barbacoa gas con piedras volcánicas y parrilla en acero inoxidable de ancho 800 montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 800x750x900 m³ kg 0,8 68 kW ▲ 20
 Mod. GR74GA Code MAMCOOO2760 € 3.495	Griglia a gas da 400 su vano armadiato Gas radiant grill 400 mm width on cabinet base Grill à gaz de 400 sur placard Gasgrill 400 mm Standgerät Barbacoa gas de ancho 400 montado sobre mueble	mm (LxPxH) 400x750x900 m³ kg 0,4 49 kW ▲ 7,5
 Mod. GR78GA Code MAMCOOO2790 € 5.648	Griglia a gas da 800 su vano armadiato Gas radiant grill 800 mm width on cabinet base Grill à gaz de 800 sur placard Gasgrill 800 mm Standgerät Barbacoa gas de ancho 800 montado sobre mueble	mm (LxPxH) 800x750x900 m³ kg 0,8 79 kW ▲ 15

GRILLS // Griglie // Grills // Grillgeräte // Barbacoas //

Model	Description	Datas	
	Mod. GR74ET Code MAMCOOO274O € 3.477	Griglia elettrica da 400 Top Electric chargrill 400 mm width top Grill électrique de 400 Top Elektro-Grill 400 mm Oberteil Barbacoa eléctrico de ancho 400 de sobremesa mm (LxPxH) 400x750x250 m³ 0.2 VAC 400-3N kW ⚡ 4.08 kg 34 Hz 50/60	
	Mod. GR74EG Code MAMCOOO275O € 4.125	Griglia elettrica da 400 su vano a giorno Electric chargrill 400 mm width on open stand Grill électrique de 400 sur placard ouvert Elektro-Grill 400 mm Unterbau offen Barbacoa eléctrico de ancho 400 montado sobre mueble abierto mm (LxPxH) 400x750x900 m³ 0.4 VAC 400-3N kW ⚡ 4.08 kg 49 Hz 50/60	
	Mod. GR78ET Code MAMCOOO277O € 5.442	Griglia elettrica da 800 Top Electric chargrill 800 mm width top Grill électrique de 800 Top Elektro-Grill 800 mm Oberteil Barbacoa eléctrico de ancho 800 de sobremesa mm (LxPxH) 800x750x250 m³ 0.4 VAC 400-3N kW ⚡ 8.16 kg 48 Hz 50/60	
	Mod. GR78EG Code MAMCOOO278O € 6.204	Griglia elettrica da 800 su vano a giorno Electric chargrill 800 mm width on open stand Grill électrique de 800 sur placard ouvert Elektro-Grill 800 mm Unterbau offen Barbacoa eléctrico de ancho 800 montado sobre mueble abierto mm (LxPxH) 800x750x900 m³ 0.8 VAC 400-3N kW ⚡ 8.16 kg 63 Hz 50/60	

GRILLS ACCESSORIES // Accessori Griglie // Accessoires pour Grills // Zubehör für Grillgeräte // Accesorios Rejillas //

Model	Description	Datas
 Mod. AGR74GCI Code CRO980I39 € 345	Griglia in acciaio inox per carne da 400. Per mod. a pietra lavica. 400 mm width stainless steel meat grid for lava rocks charcoal grill Grille inox viande pour module de 400. Modèle à pierre de lave Edelstahlrost 400 mm für Lavasteingrill Parrilla en acero inoxidable para carnes de ancho 400 para barbacoas de piedras volcánicas	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AGR74GCIKM Code CRO980I39M € 53	Griglia in acciaio inox per carne da 400. Per mod. a pietra lavica, fornito montato. 400 mm width stainless steel meat grid for lava rocks charcoal grill, factory fitted Grille inox viande pour module de 400. Modèle à pierre de lave. Fourni montée. Edelstahlrost 400 mm für Lavasteingrill, montiert geliefert Parrilla en acero inoxidable para carnes de ancho 400 para barbacoas de piedras volcánicas, montada de fábrica	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AGR74GG Code CRO980I89 € 242	Griglia in ghisa da 400. Per mod. a pietra lavica. 400 mm width cast iron grid for lava rocks charcoal grill Grille en fonte pour module de 400. Modèle à pierre de lave Gussrost 400 mm für Lavasteingrill Parrilla en hierro fundido de ancho 400 para barbacoas de piedras volcánicas	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AGR74GGKM Code CRO980I89M € 53	Griglia in ghisa da 400, fornito montato. Per mod. a pietra lavica. 400 mm width cast iron grid for lava rocks charcoal grill, factory fitted Grille en fonte pour module de 400. Modèle à pierre de lave. Fourni montée. Gussrost 400 mm für Lavasteingrill, montiert geliefert Parrilla en hierro fundido de ancho 400 para barbacoas de piedras volcánicas, montada de fábrica	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AGR78GCI Code CRO980I49 € 590	Griglia in acciaio inox per carne da 800. Per mod. a pietra lavica. 800 mm width stainless steel meat grid for lava rocks charcoal grill Grille inox viande pour module de 800. Modèle à pierre de lave. Edelstahlrost 800 mm für Lavasteingrill Parrilla en acero inoxidable para carnes de ancho 800 para barbacoas de piedras volcánicas	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AGR78GCIKM Code CRO980I49M € 64	Griglia in acciaio inox per carne da 800. Per mod. a pietra lavica, fornito montato. 800 mm width stainless steel meat grid for lava rocks charcoal grill, factory fitted Grille inox viande pour module de 800. Modèle à pierre de lave. Fourni montée. Edelstahlrost 800 mm für Lavasteingrill, montiert geliefert Parrilla en acero inoxidable para carnes de ancho 800 para barbacoas de piedras volcánicas, montada de fábrica	mm (LxPxH) m³ kg

GRILLS ACCESSORIES // Accessori Griglie // Accessoires pour Grills // Zubehör für Grillgeräte // Accesorios Rejillas //

Model	Description		Datas	
	Mod. AGR78GG	Griglia in ghisa da 800. Per mod. a pietra lavica.	mm (LxPxH) 800	
	Code CRO980I99	800 mm width cast iron grid for lava rocks charcoal grill Grille en fonte pour module de 800. Modèle à pierre de lave. Gussrost 800 mm für Lavasteingrill Parrilla en hierro fundido de ancho 800 para barbacoas de piedras volcánicas	m³ 0.04	kg 8
€ 625				
	Mod. AGR78GGKM	Griglia in ghisa da 800. Per mod. a pietra lavica, fornito montanto.	mm (LxPxH) 800	
	Code CRO980I99M	800 mm width cast iron grid for lava rocks charcoal grill, factory fitted Grille en fonte pour module de 800. Modèle à pierre de lave. Fourni montée. Gussrost 800 mm für Lavasteingrill montiert geliefert Parrilla en hierro fundido de ancho 800 para barbacoas de piedras volcánicas, montada de fábrica	m³ 0.04	kg 8
€ 76				

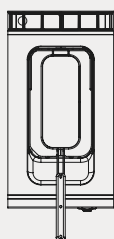
11**Fryers****// Friggitrici****// Friteuses****// Fritteusen****// Freidoras**

-
- ENG** Freestanding gas or electric fryer on cabinet base, in AISI 304 stainless steel. 20/10 gauge flush alignment top. Pressed AISI 304 stainless steel cooking tank, with radiused internal profile. Tank with wide front expansion zone for oil and foam and extended cold zone for collection of food particles. Safety thermostat with manual reset. Appliance equipped with stainless steel adjustable feet. Top models with front-mounted drain operated by a dedicated lever on the dashboard.
- ITA** Friggitrice a gas o elettrica monoblocco su vano armadiato, realizzata in acciaio inox AISI 304. Piano ad unione di testa spessore 20/10. Vasca di cottura stampata in acciaio inox AISI 304, con profilo interno raggiato. Vasca dotata di ampio invaso anteriore per l'espansione dell'olio e delle schiume e ampia zona fredda per la raccolta dei residui di cottura. Termostato di sicurezza a ripristino manuale. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Modelli top dotati di scarico frontale azionabile da apposita leva presente nel cruscotto.
- FRA** Friteuse à gaz ou électrique sur armoire, réalisée en acier inox AISI 304. Plan à jonction d'extrémité, épaisseur 20/10. Cuve de cuisson emboutie en acier inox AISI 304, avec profil intérieur rayonné. Cuve avec partie avant concave pour l'expansion de l'huile et de l'écume et large zone froide pour la récupération des résidus de cuisson. Thermostat de sécurité à rétablissement manuel. Appareil doté de pieds réglables en hauteur en acier inox. Modèles top équipés d'un système de vidange avant actionné par un levier situé dans le tableau de bord.
- DEU** Gas und Elektro Fritteusen sowie Modelle mit elektronischer Temperaturregelung, Edelstahl AISI 304. Oberteile und Standgeräte mit Unterbau und Tür. Tiefgezogene Arbeitsplatte mit vorderer Überlaufschutzkante, 2 mm Materialstärke, ausgelegt für bündige Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Eine hermetische Dichtung ist im Lieferumfang enthalten. Das Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen. Tiefgezogene Becken mit abgerundete Kanten, Schaumrand und Kaltzone im unteren Teil. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung. Aussenliegende Brenner, Heizkörper im Backen drehbar. Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Standgeräte mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen. Top-Modelle mit frontalem Abfluss, der über einen speziellen Hebel am Armaturenbrett bedient wird.
- ESP** Freidora de gas o eléctrica monobloc, sobre mueble armario, realizada en acero inoxidable AISI 304. Encimera para unión lateral espesor 20/10. Cuba de cocción estampada en acero inoxidable AISI 304 con perfil interior redondeado. Cuba con amplia cavidad frontal para la expansión del aceite y la espuma, y amplia zona fría para recoger los residuos de cocción. Termostato de seguridad de rearme manual. Equipo con pies de acero inoxidable regulables en altura. Modelos de sobremesa equipados con drenaje frontal accionable mediante una palanca específica ubicada en el tablero.
-

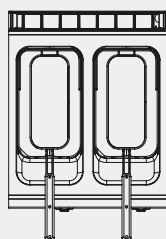
Standard equipment // Dotazione di serie // Équipement standard // Serienmäßige Ausstattung // Equipamiento de serie

- | | |
|---|--|
| ENG Removable filter, basket, lid and pipe for supplied drain tap. | ITA Filtro estraibile, cestello, coperchio e collettore per il rubinetto di scarico in dotazione. |
| FRA Filtre amovible, panier, couvercle et collecteur pour le robinet de vidange fournis. | DEU Herausnehmbares Bodennetz, Korb, Deckel und Ablassverlängerungsrohr für den Ablasshahn im Lieferumfang enthalten. |
| ESP Filtro extraíble, cesta, tapa y colector para el grifo de vaciado incluidos. | |

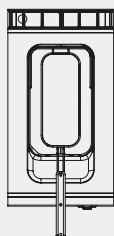
Configurations // Configurazioni // Configurations //
Konfigurationen // Configuraciones



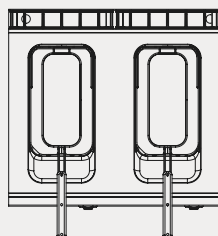
1x 10 L
 10 kW
 255x530mm



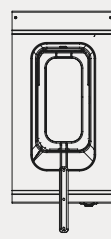
2x 10 L
 20 kW
 2x 255x530mm



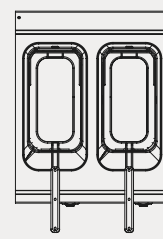
1x 15 L
 14 kW
 255x530mm



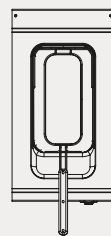
2x 15 L
 28 kW
 2x 255x530mm



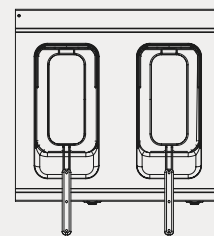
1x 10 L
 9 kW
 255x530mm



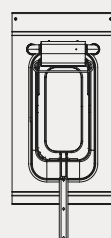
2x 10 L
 18 kW
 2x 255x530mm



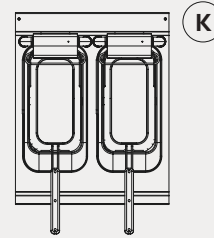
1x 15 L
 12 kW
 255x530mm



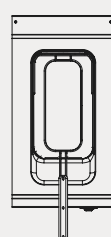
2x 15 L
 24 kW
 2x 255x530mm



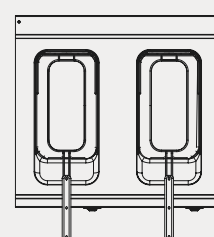
1x 10 L
 9 kW
 255x530mm



2x 10 L
 18 kW
 2x 255x530mm



1x 15 L
 12 kW
 255x530mm



2x 15 L
 24 kW
 2x 255x530mm

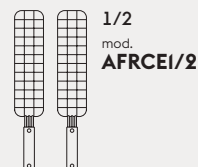
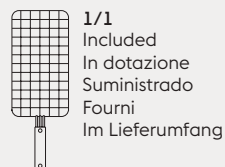
Configurations // Configurazioni // Configurations //

Konfigurationen // Configuraciones

BASKETS // Cestini // Cestillos //

Paniers // Körbe

		
10 L	AFRCGEI/2	AFRCEI/2
15 L	AFRCGEI/2	AFRCGEI/2



Controls // Comandi // Contrôles //

Steuerung // Controles

FR74EIOKT | FR76EIOKT | FR74E5KA
FR74EIOKA | FR76EIOKA | FR78E5KA



ENG The electronic control allows precise control of the cooking temperature, cooking time, displays the instantaneous oil temperature and indicates when the set t° is reached, safety alarms are displayed.

ITA Il controllo elettronico permette il controllo preciso della temperatura di cottura, il tempo di cottura, visualizza la temperatura dell'olio istantanea e indica il raggiungimento del t° set, indicazione di allarmi di sicurezza.

FRA Le contrôle électronique permet un réglage plus précis de la température de cuisson, du temps de cuisson, affiche la température instantanée de l'huile et indique lorsque la t° programmée est atteinte, les alarmes de sécurité sont indiquées.

DEU Die elektronische Steuerung ermöglicht eine präzise Kontrolle der Gartemperatur und der Garzeit, zeigt die Öltemperatur an sowie Alarme. Ein Alarmsignal meldet, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist oder wenn die Garzeit zu Ende ist.

ESP El control electrónico permite un control preciso de la temperatura de cocción, el tiempo de cocción, muestra la temperatura instantánea del aceite e indica cuando se alcanza la t° establecida, se muestran alarmas de seguridad.

FRYERS // Friggitrici // Friteuses // Fritteusen // Freidoras //

Model	Description	Datas
	Mod. FR74GIOA Code MAMCOOO0560 Friggitrice a gas a 1 vasca da 10 lt. Single pan gas fryer 10 litres Friteuse gaz 1 cuve de 10 lt. Gas-Fritteuse 1 Becken 10 Liter Freidora a gas de 1 cuba de 10 litros € 4.102	mm (LxPxH) 400x750x900 m³ 0.4 kg 54 kW ▲ 10
	Mod. FR74GI5A Code MAMCOOO0580 Friggitrice a gas a 1 vasca da 15 lt. Single pan gas fryer 15 litres Friteuse gaz 1 cuve de 15 lt. Gas-Fritteuse 1 Becken 15 Liter Freidora a gas de 1 cuba de 15 litros € 4.308	mm (LxPxH) 400x750x900 m³ 0.4 kg 54 kW ▲ 14
	Mod. FR76GIOA Code MAMCOOO0570 Friggitrice a gas a 2 vasche 10+10 lt. Twin pan gas fryer 10+10 litres Friteuse gaz 2 cuves de 10+10 lt. Gas Fritteuse 2 Becken 10+10 Liter Freidora a gas de 2 cubas de 10+10 litros € 6.478	mm (LxPxH) 600x750x900 m³ 0.7 kg 85 kW ▲ 20
	Mod. FR78GI5A Code MAMCOOO0590 Friggitrice a gas a 2 vasche 15+15 lt. Twin pan gas fryer 15+15 litres Friteuse gaz 2 cuves de 15+15 lt. Gas Fritteuse 2 Becken 15+15 Liter Freidora a gas de 2 cubas de 15+15 litros € 7.504	mm (LxPxH) 800x750x900 m³ 0.8 kg 88 kW ▲ 28
	Mod. FR74EIOT Code MAMCOOO0640 Friggitrice elettrica a 1 vasca 10 lt. Top Single pan electric fryer 10 litres top Friteuse électrique 1 cuve 10 lt. Top Elektro-Fritteuse 1 Becken 10 Liter Oberteil Freidora eléctrica de 1 cuba de 10 litros de sobremesa € 3.275	mm (LxPxH) 400x750x250 m³ 0.2 kg 27 VAC 400 3N Hz 50 / 60 kW ⚡ 9
	Mod. FR74EIOA Code MAMCOOO0650 Friggitrice elettrica a 1 vasca 10 lt. su vano armadiato Single pan electric fryer 10 litres on stand with door Friteuse électrique 1 cuve 10 lt. sur placard avec porte Elektro-Fritteuse 1 Becken 10 Liter Standgerät Freidora eléctrica de 1 cuba de 10 litros montada sobre mueble con puerta € 3.695	mm (LxPxH) 400x750x900 m³ 0.2 kg 42 VAC 400 3N Hz 50 / 60 kW ⚡ 9

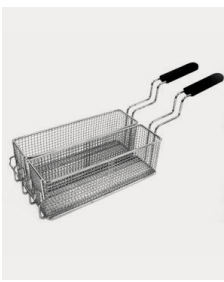
FRYERS // Friggitrici // Friteuses // Fritteusen // Freidoras //

Model	Description	Datas
 Mod. FR74E15A Code MAMCOOOO680  € 3.769	Friggitrice elettrica a 1 vasca 15 lt. su vano armadiato Single pan electric fryer 15 litres Friteuse électrique 1 cuve 15 lt. sur placard avec porte Elektro-Fritteuse 1 Becken 15 Liter Standgerät Freidora eléctrica de 1 cuba de 15 litros montada sobre mueble con puerta	mm (LxPxH) 400x750x900 m³ kg 0,4 48 VAC Hz 400 3N 50 / 60 kW ⚡ 12
 Mod. FR76E10T Code MAMCOOOO660 € 5.449	Friggitrice elettrica a 2 vasche 10+10 lt. Top Twin pan electric fryer 10+10 litres top Friteuse électrique 2 cuves 10+10 lt. Top Elektro-Fritteuse 2 Becken 10+10 Liter Oberteil Freidora eléctrica de 2 cubas de 10+10 litros de sobremesa	mm (LxPxH) 600x750x250 m³ kg 0,3 40 VAC Hz 400 3N 50 / 60 kW ⚡ 18
 Mod. FR76E10A Code MAMCOOOO670 € 5.659	Friggitrice elettrica a 2 vasche 10+10 lt. su vano armadiato Twin pan electric fryer 10+10 litres on stand with door Friteuse électrique 2 cuves 10+10 lt. sur placard ouvert Elektro-Fritteuse 2 Becken 10+10 Liter Standgerät Freidora eléctrica de 2 cubas de 10+10 litros montada sobre mueble con puertas	mm (LxPxH) 600x750x900 m³ kg 0,3 55 VAC Hz 400 3N 50 / 60 kW ⚡ 18
 Mod. FR78E15A Code MAMCOOOO690  € 6.634	Friggitrice elettrica a 2 vasche 15+15 lt. su vano armadiato Twin pan electric fryer 15+15 litres Friteuse électrique 2 cuves 15+15 lt. sur placard ouvert Elektro-Fritteuse 2 Becken 15+15 Liter Standgerät Freidora eléctrica de 2 cubas de 15+15 litros montada sobre mueble con puertas	mm (LxPxH) 800x750x900 m³ kg 0,8 63 VAC Hz 400 3N 50 / 60 kW ⚡ 24
 Mod. FR74E10KT Code MAMCOOOO600 € 4.042	Friggitrice elettrica a 1 vasca 10 lt. con controllo elettronico Top Single pan electric fryer 10 litres top with electronic controls Friteuse électrique 1 cuve 10 lt. avec contrôle électronique Top Elektro-Fritteuse mit elektronischer Steuerung 1 Becken 10 Liter Oberteil Freidora eléctrica de 1 cuba de 10 litros con controles electrónicos de sobremesa	mm (LxPxH) 400x750x250 m³ kg 0,2 27 VAC Hz 400 3N 50 / 60 kW ⚡ 9
 Mod. FR74E10KA Code MAMCOOOO610 € 4.583	Friggitrice elettrica a 1 vasca 10 lt. con controllo elettronico su vano armadiato Single pan electric fryer 10 litres with electronic controls on stand with door Friteuse électrique 1 cuve 10 lt. avec contrôle électronique sur placard avec porte Elektro-Fritteuse mit elektronischer Steuerung 1 Becken 10 Liter Standgerät Freidora eléctrica de 1 cuba de 10 litros con controles electrónicos montada sobre mueble con puerta	mm (LxPxH) 400x750x900 m³ kg 0,2 42 VAC Hz 400 3N 50 / 60 kW ⚡ 9

FRYERS // Friggitrici // Friteuses // Fritteusen // Freidoras //

Model	Description	Datas
 Mod. FR74EI5KA Code MAMCOOOO750 € 4.513	Friggitrice elettrica a 1 vasca 15 lt. con controllo elettronico su vano armadiato Single pan electric fryer 15 litres with electronic controls on stand with door Friteuse électrique 1 cuve 15 lt. avec contrôle électronique sur placard avec porte Elektro-Fritteuse mit elektronischer Steuerung 1 Becken 15 Liter Standgerät Freidora eléctrica de 1 cuba de 15 litros con controles electrónicos montada sobre mueble con puerta	mm (LxPxH) 400x750x900 m³ kg 0.2 42 VAC Hz 400 3N 50 / 60 kW ⚡ 12
 Mod. FR76EIOKT Code MAMCOOOO620 € 6.904	Friggitrice elettrica a 2 vasche 10+10 lt. con controllo elettronico Top Twin pan electric fryer 10+ 10 litres top with electronic controls Friteuse électrique 2 cuves 10+10 lt. avec contrôle électronique sur placard avec porte Elektro-Fritteuse mit elektronischer Steuerung 2 Becken 10+10 Liter Oberteil Freidora eléctrica de 2 cubas de 10+10 litros con controles electrónicos de sobremesa	mm (LxPxH) 600x750x250 m³ kg 0.3 41 VAC Hz 400 3N 50 / 60 kW ⚡ 18
 Mod. FR76EIOKA Code MAMCOOOO630 € 7.265	Friggitrice elettrica a 2 vasche 10+10 lt. con controllo elettronico su vano armadiato Twin pan electric fryer 10+ 10 litres with electronic controls on stand with door Friteuse électrique 2 cuves 10+10 lt. avec contrôle électronique sur placard avec porte Elektro-Fritteuse mit elektronischer Steuerung 2 Becken 10+10 Liter Standgerät Freidora eléctrica de 2 cubas de 10+10 litros con controles electrónicos montada sobre mueble con puertas	mm (LxPxH) 600x750x900 m³ kg 0.3 56 VAC Hz 400 3N 50 / 60 kW ⚡ 18
 Mod. FR78EI5KA Code MAMCOOOO810 € 7.470	Friggitrice elettrica a 2 vasche 15+15 lt. con controllo elettronico su vano armadiato Twin pan electric fryer 15+15 litres with electronic controls on stand with door Friteuse électrique 2 cuves 15+15 lt. avec contrôle électronique sur placard avec porte Elektro-Fritteuse mit elektronischer Steuerung 2 Becken 15+15 Liter Standgerät Freidora eléctrica de 2 cubas de 15+15 litros con controles electrónicos montada sobre mueble con puertas	mm (LxPxH) 800x750x900 m³ kg 0.3 56 VAC Hz 400 3N 50 / 60 kW ⚡ 24

FRYERS ACCESSORIES // Accessori Friggitrici // Accessoires pour friteuses // Zubehör für Fritteusen // Accesorios para freidoras //

Model	Description	Datas
 Mod. AFRCEI/2 Code MAIO405246000 € 162	2 cestini 1/2 per friggitrice elettrica 10 lt. Pair of 1/2 baskets for electric fryers 8-10 litres 2 paniers 1/2 pour friteuse électrique 8-10 lt. Satz 2x 1/2 Körbe für Elektro-Fritteuse 10 Liter 2 cestillos de 1/2 para freidoras eléctricas de 8 y 10 litros	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AFRCGEI/2 Code CRO599830 € 156	2 cestini 1/2 per friggitrice gas 10-15 lt. e friggitrice elettrica 15 lt. Pair of 1/2 baskets for gas fryer 10-15 litres and electric fryer 15 litres 2 paniers 1/2 pour friteuse gaz 10-15 lt. et friteuse électrique 15 lt. Satz 2x 1/2 Körbe für Gas Fritteuse 10-15 Liter und Elektro-Fritteuse 15 Liter 2 cestillos de 1/2 para freidoras a gas de 10 y 15 litros y eléctricas de 15 litros	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AFRBO Code MA97327000 € 276	Bacinella di raccolta olio 20L Oil drain bucket 20L Bac de récupération d'huile 20L Ölauffangbehälter 20L Recipiente para recoger el drenaje de aceite 20L	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AFRCI/2 Code CR1303710 € 98	Coperchio friggitrice da 10-15 lt. per 2 cestini da 1/2. Pan lid for fryer 10-15 litres for pair of 1/2 baskets Couvercle friteuse de 10-15 lt. pour 2 paniers de 1/2 Deckel für Fritteuse 10-15 Liter mit 2x1/2 Körbe Tapa para freidora de 10 y 15 litros para 2 cestillos de 1/2	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AFRPIO15 Code MAMCOOIO660 € 200	Paraschizzi per friggitrice, compatibile con 1 vasca da 10-15L Splashguard for fryers, compatible with 1 x 10-15L well Para-éclaboussure friteuse, compatible avec 1 cuve 10-15L Spritzschutz für Fritteusenbecken à 10 und 15 Liter Peto para evitar salpicaduras para freidoras, compatible con 1 cuba de 10-15L	mm (LxPxH) 300x450x160 m³ kg 0,1 0,5
 Mod. AFRPIO15K Code MAMCOOIO670 € 211	Paraschizzi per friggitrice, compatibile con 1 vasca da 10-15L con controllo elettronico tipo K. Splashguard for fryers, compatible with 1 x 10-15L well with electronic controls Para-éclaboussure pour friteuse, compatible avec 1 cuve 10-15L avec contrôle électronique K Spritzschutz für Fritteusenbecken à 10 und 15 Liter mit elektronischer Steuerung K Peto para evitar salpicaduras para freidoras con control electrónico tipo K, compatible con 1 cuba de 10-15L	mm (LxPxH) 310x500x160 m³ kg 0,1 0,5

19

Chips scuttle**// Scaldapatate****// Chauffe-frites****// Elektro-Frittenwanne****// Mantenedor de Fritos**

ENG Electric chips scuttle top in AISI 304 stainless steel. Heating by means of lower elements with thermostatic temperature control from 30°C to 90°C. Overhead infrared heater with On /Off switch. GN 1/1 container H=150 mm.

ITA Scaldapatate elettrico top realizzato in acciaio inox AISI 304. Riscaldamento tramite resistenza inferiore con termostato per la regolazione della temperatura da 30°C a 90°C. Riscaldatore ad infrarossi superiore con interruttore On /Off. Bacinella GN 1/1 H=150 mm.

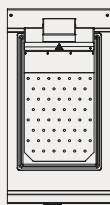
FRA Chauffe-frites électrique top, réalisé en acier inox AISI 304. Chauffage par résistance inférieure avec thermostat de réglage de la température de 30 °C à 90 °C. Réchauffeur à infrarouges supérieur avec interrupteur On /Off. Bac GN 1/1 H=150 mm.

DEU Elektro-Frittenwanne aus Edelstahl AISI 304. Oberteil. Ausziehbares GN Behälter (GN 1/1 150h mm) mit gelochtem Einsatzboden. Beheizung durch gekapselte Widerstände unter dem Becken. Temperaturregelung zwischen 30°C und 90°C über Thermostat. Beheizung von oben mittels Infrarotstrahlern (ON-/OFF-Schalter). LED-Betriebsanzeigen.

ESP Mantenedor de fritos eléctrico Top, realizado en acero inoxidable AISI 304. Calentamiento mediante resistencia inferior con termostato para regular la temperatura de 30 °C a 90 °C. Calentador superior de infrarrojos con interruptor de encendido y apagado. Cubeta GN 1/1 H=150 mm.

Configurations // Configurazioni // Configurations //

Konfigurationen // Configuraciones

STANDARD**2 kW****530x325x150(h) mm**

CHIPS SCUTTLE // Scaldapatate // Chauffe-frites // Elektro-Frittenwanne // Mantenedor de Fritos //

Model	Description		Datas	
	Mod.	Scaldapatate elettrico Top	mm (LxPxH)	
	SP74ET	Electric chip scuttle top	400x750x250	
	Code	Chauffe-frites électrique Top	m ³	kg
	MAMC0000700	Elektro-Frittenwanne Oberteil	0,2	24
		Mantenedor de fritos de calentamiento eléctrico mediante lámpara de infrarrojos de sobremesa	VAC	Hz
			230-l	50/60
	€		kW ⚡	
	2.177		2	
	Mod.	Scaldapatate elettrico su vano a giorno	mm (LxPxH)	
	SP74EG	Electric chip scuttle on open stand	400x750x900	
	Code	Chauffe-frites électrique sur placard ouvert	m ³	kg
	MAMC0000200	Elektro-Frittenwanne auf Unterbau offen	0,4	39
		Mantenedor de fritos de calentamiento eléctrico mediante lámpara de infrarrojos sobre mueble abierto	VAC	Hz
			230-l	50/60
	€		kW ⚡	
	2.842		2	

13

Pasta Cookers**// Cuocipasta****// Cuiseur à pâtes****// Nudelkocher****// Cocedores de pasta**

ENG Freestanding gas or electric pasta cooker on open cabinet base, in AISI 304 stainless steel. 20/10 pressed steel top with anti-spill front edge and tank perimeter well with wide expansion zone for foam. Top designed for flush alignment with hermetic seal supplied. Deep drawn tank in AISI 316 polished stainless steel with radiused bottom for ease of cleaning. Water filling via ball valve with fine flow rate adjustment. Water tap located in zone protected against accidental impact. Heating control knob shaped to prevent water infiltration. Water drainage by means of accessible tap located in lower cabinet. Safety guaranteed by pressure switch that prevents heating if tank is empty. Appliance equipped with stainless steel adjustable feet.

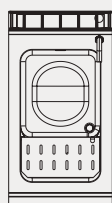
ITA Cuocipasta a gas o elettrico monoblocco su vano a giorno realizzato in acciaio inox AISI 304. Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antiracimazione ed invaso perimetrale della vasca con ampia zona di espansione schiume. Piano predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione. Vasca stampata realizzata in acciaio inox AISI 316 lucido con fondo raggiato per una facile pulizia. Carico acqua tramite rubinetto a sfera con regolazione fine della portata. Erogatore acqua posizionato in zona protetta da urti accidentali. Manopola per il controllo del riscaldamento con geometria di protezione alle infiltrazioni d'acqua. Scarico acqua mediante rubinetto posizionato all'interno del vano inferiore accessibile. Pressostato di sicurezza che impedisce l'attivazione del riscaldamento in assenza di acqua nella vasca. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

FRA Cuiseur à pâtes à gaz ou électrique sur placard ouvert, réalisé en acier inox AISI 304. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, canal périmétral et large zone d'expansion de l'écume. Plan conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Cuve embouti réalisé en acier inox AISI 316 brillant avec fond arrondi pour faciliter le nettoyage. Remplissage eau par robinet à sphère avec réglage précis du débit. Distributeur d'eau installé dans une zone protégée contre les chocs accidentels. Vidage de l'eau par robinet installé à l'intérieur du compartiment inférieur accessible. Pressostat de sécurité empêchant l'enclenchement du chauffage en l'absence d'eau dans la cuve. Appareil doté de pieds réglables en hauteur en acier inox.

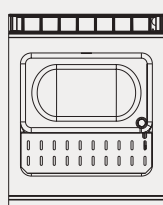
DEU Gas und Elektro Nudelkocher, Standgerät,Edelstahl AISI 304. Tiefgezogene Arbeitsplatte mit vorderer Überlaufschutzkante, 2 mm Materialstärke, ausgelegt für bündige Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Eine hermetische Dichtung ist im Lieferumfang enthalten. Das Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen. Tiefgezogenes Becken aus poliertem Edelstahl AISI 316, reinigungsfreundlich mit abgerundeten Bodenkanten. Ein Energieregler dosiert die Energiezufuhr. Außenliegende Edelstahlbrenner beim Gasgerät. Im Becken drehbar angebrachter Heizwiderstand beim Elektrogerät. Wasserzulauf über Kugelhahn mit Feinregelung der Durchflussmenge. Wasserzulauf in einem vor Stößen geschützten Bereich. Kontrolllampe für die unmittelbare Anzeige der Aufheizung und des korrekten Gerätebetriebs. Wasserablass über Hahn im Unterschrank. Trockengehschutz, der die Aktivierung der Heizung ohne Wasser verhindert. Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Gerät mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.

ESP Cuecepastas de gas o eléctrico monobloc, sobre mueble abierto, realizado en acero inoxidable AISI 304. Encimera de 20/10 estampada con borde anterior antiderrame y cavidad perimétrica en la cuba con amplia zona de expansión de la espuma. Encimera apta para unión lateral con junta hermética de serie. Cuba estampada en acero inoxidable AISI 316 pulido, con fondo de ángulos redondeados para facilitar la limpieza. Carga de agua mediante grifo de bola con regulación precisa del caudal. Caño de carga situado en una zona protegida contra golpes accidentales. Mando para regular el calor, especialmente diseñado con una forma que evita filtraciones de agua. Vaciado mediante grifo situado en el compartimento inferior accesible. Presostato de seguridad que impide la activación del calentamiento si no hay agua en la cuba. Equipo con pies de acero inoxidable regulables en altura.

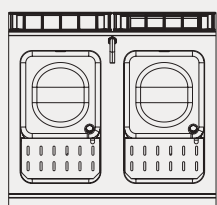
Configurations // Configurazioni // Configurations //
Konfigurationen // Configuraciones



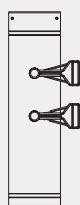
1x 28 L
 10,5 kW
 310x340x275(h) mm
 GN 2/3



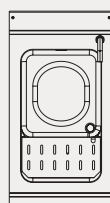
1x 42 L
 14 kW
 510x310x275(h) mm
 GN 1/1



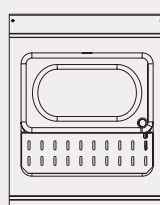
2x 28 L
 21 kW
 2x 310x340x275(h) mm
 GN 2/3



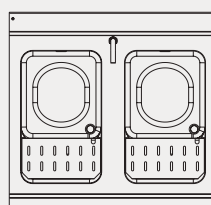
ACP7MSC
 0,07 kW



1x 28 L
 5,6 kW
 310x340x275(h) mm
 GN 2/3



1x 42 L
 9 kW
 510x310x275(h) mm
 GN 1/1



2x 28 L
 11,2 kW
 2x 310x340x275(h) mm
 GN 2/3

BASKETS // Cestini // Cestillos //
Paniers // Körbe



2/3
 mod.
ACPC2/3



1/2
 mod.
ACPC1/2



1/3
 mod.
ACPC1/3



1/3
 mod.
ACPC1/3M



1/6
 mod.
ACPC1/6D



1/6
 mod.
ACPC1/6S



2x 1/6
 mod.
ACPC1/6TV



2x 1/6
 mod.
ACPC1/6TC



3x 1/9
 mod.
ACPC1/9T

PASTA COOKERS // Cuocipasta // Cuiseur à pâtes // Nudelkocher // Cocedores de pasta //

Model	Description	Datas
 Mod. CP74G Code MAMCOOO2670  € 4.463	Cuocipasta a gas l vasca da 28 lt. Single well gas pasta cooker, 28 litre water capacity Cuiseur à pâtes gaz l cuve de 28 lt. Gas Nudelkocher l Becken 28 Liter Cocedor de pasta a gas de l cuba de 28 litros	mm (LxPxH) 400x750x900 m³ kg 0.4 56 kW  10.5
 Mod. CP76G Code MAMCOOO2680 € 5.282	Cuocipasta a gas l vasca da 42 lt. Single well gas pasta cooker, 42 litre water capacity Cuiseur à pâtes gaz l cuve de 42 lt. Gas Nudelkocher l Becken 42 Liter Cocedor de pasta a gas de l cuba de 42 litros	mm (LxPxH) 600x750x900 m³ kg 0.6 65 kW  14
 Mod. CP78G Code MAMCOOO2690 € 7.578	Cuocipasta a gas 2 vasche 28+28 lt. Double well gas pasta cooker, 28+28 litre water capacity Cuiseur à pâtes gaz 2 cuves de 28+28 lt. Gas Nudelkocher 2 Becken 28+28 Liter Cocedor de pasta a gas de 2 cubas de 28+28 litros	mm (LxPxH) 800x750x900 m³ kg 0.8 83 kW  21
 Mod. CP74E Code MAMCOOO2700  € 4.377	Cuocipasta elettrico l vasca 28 lt. Single well electric pasta cooker, 28 litre water capacity Cuiseur à pâtes électrique l cuve de 28 lt. Elektro Nudelkocher l Becken 28 Liter Cocedor de pasta eléctrico de l cuba de 28 litros	mm (LxPxH) 400x750x900 m³ kg 0.4 45 VAC Hz 400-3N 50/60 kW  5.6
 Mod. CP76E Code MAMCOOO2710 € 5.353	Cuocipasta elettrico l vasca 42 lt Single well electric pasta cooker, 42 litre water capacity Cuiseur à pâtes électrique l cuve de 42 lt. Elektro Nudelkocher l Becken 42 Liter Cocedor de pasta eléctrico de l cuba de 42 litros	mm (LxPxH) 600x750x900 m³ kg 0.6 58 VAC Hz 400-3N 50/60 kW  9
 Mod. CP78E Code MAMCOOO2720 € 7.370	Cuocipasta elettrico 2 vasche 28+28 lt Double well electric pasta cooker, 28+28 litre water capacity Cuiseur à pâtes électrique 2 cuves de 28+28 lt Elektro Nudelkocher 2 Becken 28+28 Liter Cocedor de pasta eléctrico de 2 cubas de 28+28 litros	mm (LxPxH) 800x750x900 m³ kg 0.8 70 VAC Hz 400-3N 50/60 kW  11.2

PASTA COOKERS // Cuocipasta // Cuiser à pâtes // Nudelkocher // Cocedores de pasta //

Model	Description	Datas
	Mod. ACP7MSC	mm (LxPxH) 200x750x900
	Code MAMCO002730	m ³ kg 0.2 29
	Modulo elettrico per il sollevamento automatico dei cestelli cuocipasta. Electric automatic basket lifting unit for pasta cookers	VAC Hz 230 50/60
	Module électrique pour le soulevement automatique des paniers cuiseur à pâtes Hebe- und Senkevorrichtung für Nudelkörbe Módulo eléctrico para elevación automática de cestillos de cocedores de pasta.	kW ⚡ 0.07
	€ 4.617	

PASTA COOKERS ACCESSORIES // Accessori Cuocipasta // Accessoires pour Cuiseurs a patés // Zubehör für Nudelkocher // Accesorios Cocedores de pasta //

Model	Description	Datas
	Mod. ACPCI/3	mm (LxPxH) 295x165x200
	Code MA97336000	m ³ kg
	I cestino da 1/3 Single 1/3 basket I panier 1/3 I Korb 1/3 I cestillo 1/3	
	€ 202	
	Mod. ACPCI/3M	mm (LxPxH) 165x295x200
	Code MA97337000	m ³ kg
	I cestino da 1/3 monomanico Single 1/3 single handle basket I panier 1/3 avec 1 seule poignée I KORB 1/3 mit Frontgriff I cestillo 1/3 con mango simple	
	€ 202	
	Mod. ACPC2/3	mm (LxPxH) 295x327x200
	Code MA97338000	m ³ kg
	I cestino da 2/3 Single 2/3 basket I panier 2/3 I korb 2/3 I cestillo colador 2/3	
	€ 258	
	Mod. ACPCI/2	mm (LxPxH) 295x245x200
	Code MA97339000	m ³ kg
	I cestino da 1/2 Single 1/2 basket I panier 1/2 I korb 1/2 I cestillo 1/2	
	€ 247	

PASTA COOKERS ACCESSORIES // Accessori Cuocipasta // Accessoires pour Cuiseurs a pates // Zubehör für Nudelkocher // Accesorios Cocedores de pasta //

Model	Description	Datas
	Mod. ACPCI/6S Code CRI639920 I cestino sinistro monoporzione con sollevamento cestelli I single-portion left side basket for automatic basket lifting unit I panier gauche ronds, portion unique avec soulevement paniers I Körbe 1/6 linke Seite für Hebe- und Senkevorrichtung I cestillo izquierdo 1/6 para módulo elevación automática de los cestillos € 138	mm (LxPxH) 145x165x200 m³ kg
	Mod. ACPCI/6D Code CRI639910 I cestino destro monoporzione con sollevamento cestelli I single-portion right side basket for automatic basket lifting unit I panier droite ronds, portion unique avec soulevement paniers I Körbe 1/6 rechts Seite für Hebe- und Senkevorrichtung I cestillo derecho 1/6 para módulo elevación automática de los cestillos € 138	mm (LxPxH) 145x165x200 m³ kg
	Mod. ACPCI/6TV Code CRO953450 Kit n. 2 cestini biporzione con telaio di supporto e manici verticali Kit of two portion vertical handle basket with support frame Kit 2 paniers deux portions avec support et poignées verticales Satz mit 2 Körben 1/6 und Rahmengestell, senkrechte Griffe Kit 2 cestillos biporción con mangos verticales con bastidor de soporte € 362	mm (LxPxH) 145x165x200 m³ kg
	Mod. ACPCI/6TC Code CRO957490 Kit 2 cestini circolari biporzione con telaio di supporto Kit of two portion circular basket with support frame Kit 2 paniers ronds deux portions avec support Satz mit 2 runden Körben 1/6 und Rahmengestell Kit 2 cestillos redondos biporción con bastidor de soporte € 385	mm (LxPxH) 140x180x200 m³ kg
	Mod. ACPCI/9T Code MA97341000 Kit 3 cestini monoporzione con telaio di supporto Kit of three single portion basket with support frame Kit 3 paniers portion individuelle avec support Satz mit 3 Körben 1/9 und Rahmengestell Kit 3 cestillos monoporción con bastidor de soporte € 442	mm (LxPxH) 345x170x250 m³ kg
	Mod. ACP7C27 Code MA97343000 Coperchio per vasca da 28 litri Lid for 28 litre well Couvercle pour bac de 28 lt. Deckel für Becken 28 Liter Tapa para cuba de 28 litros € 87	mm (LxPxH) m³ kg

PASTA COOKERS ACCESSORIES // Accessori Cuocipasta // Accessoires pour Cuiseurs a pates // Zubehör für Nudelkocher // Accesorios Cocedores de pasta //

Model	Description		Datas	
	Mod.		mm (LxPxH)	
	ACP9C42	Coperchio per vasca da 42 litri		
	Code	Lid for 42 litre well	m ³	kg
	MA97344000	Couvercle pour bac de 42 lt.		
		Deckel für Becken 42 L		
		Tapa para cuba de 42 litros		
	€			
	109			

14

Bain-Marie**// Bagnomaria****// Bain-Marie****// Wasserbäder****// Baño María**

ENG Electric bain marie in AISI 304 stainless steel. Top on open cabinet. 20/10 gauge worktop, without flue apertures, fitted for insertion of water column accessory. Tank in AISI 304 stainless steel with radiused internal corners to facilitate cleaning. Sloping tank bottom for optimum drainage of water. Designed to accommodate containers up to 150 mm deep. Armored heating elements located underneath the tank. Water temperature thermostatically controlled, with adjustment from 30°C to 90°C. Safety thermostat trips in the event of activation of heating without water in the tank, manual reset. Activation of heating signalled by an orange indicator light on the control panel. Automatic water filling. Appliance equipped with vertical overflow drain. IPX5 water-resistant rating.

ITA Bagnomaria elettrico realizzato in acciaio inox AISI 304. Disponibile top o monoblocco. Piano di lavoro con spessore 20/10, privo di fori camino con predisposizione per il montaggio dell'accessorio colonnina acqua. Vasca in acciaio inossidabile AISI 304, con profilo interno arrotondato per facilitarne la pulizia. Fondo vasca dotato di pendenza per migliorare il drenaggio dell'acqua verso lo scarico. Possibilità di contenere bacinelle con altezza massima di 150 mm. Riscaldamento tramite resistenze corazzate poste sotto alla vasca. Temperatura dell'acqua controllata termostaticamente con regolazione da 30°C a 90°C. Termostato di sicurezza che interviene in caso di attivazione del riscaldamento senza acqua in vasca, a ripristino manuale. Attivazione del riscaldamento segnalato da una lampada spia di colore arancione collocata sul pannello comandi. Carico acqua automatico. Apparecchio dotato di scarico acqua tramite sistema a troppo pieno a scarico verticale. Grado di protezione all'acqua IPX5.

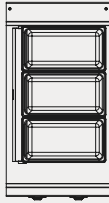
FRA Bain-marie électrique réalisé en acier inox AISI 304. Top ou sur placard ouvert. Plan de travail épaisseur 20/10, sans orifice carneau, conçu pour le montage de l'accessoire colonne d'eau. Cuve en acier inoxydable AISI 304, profil intérieur arrondi pour faciliter le nettoyage. Fond de la cuve incliné pour améliorer le drainage de l'eau vers l'écoulement. Possibilité d'accueillir des bacs hauteur maxi 150 mm. Chauffage par résistances blindées installées sous la cuve. Température de l'eau contrôlée par thermostat réglable de 30 °C à 90 °C. Thermostat de sécurité intervenant en cas d'enclenchement du chauffage lorsque la cuve est vide, à rétablissement manuel. Enclenchement du chauffage signalé par un témoin orange du bandeau de commande. Remplissage automatique (eau). Appareil doté de vidage de l'eau par un système de trop-plein à vidange vertical. Indice de protection à l'eau IPX5.

DEU Elektro-Wasserbad, Edelstahl AISI 304. Oberteile oder Standgeräte mit Unterbau. Tiefgezogene Arbeitsplatte mit vorderer Überlaufschutzkante, 2 mm Materialstärke, ausgelegt für bündige Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Eine hermetische Dichtung ist im Lieferumfang enthalten. Geeignet für die Installation einer Wasserhahnsäule (Zubehör). Das Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen. Becken aus Edelstahl AISI 304, reinigungsfreundlich mit abgerundetem Innenprofil. Beckenboden mit Gefälle zum Ablauf. Geeignet für max. 150 mm hohe GN Behälter. Beheizung durch gepanzerte Heizelemente unter dem Becken. Einstellung der Wassertemperatur zwischen 30°C und 90°C über Thermostat. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung, der bei Beheizung des Beckens ohne Wasser anspricht. Die Einschaltung der Heizfunktion wird durch das Aufleuchten einer orangefarbenen Kontrolllampe an der Bedienblende angezeigt. Automatischer Wasserzulauf. Wasserablass aus dem Gerät mit Überlaufsystem und vertikalem Abfluss. Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Standgeräte mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.

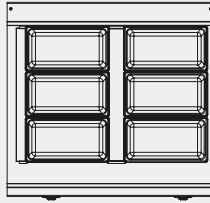
ESP Baño maría eléctrico, realizado en acero inoxidable AISI 304. Sobre mesa o sobre mueble abierto. Encimera de espesor 20/10, sin orificios para chimenea, con preinstalación para accesorio columna de agua. Cuba de acero inoxidable AISI 304 con perfil interior redondeado para facilitar la limpieza. Fondo de la cuba inclinado para favorecer el flujo de agua hacia el desagüe. Posibilidad de contener cubetas de hasta 150 mm de altura. Calentamiento mediante resistencias blindadas debajo de la cuba. Control termostático de la temperatura del agua con regulación de 30 °C a 90 °C. Termostato de seguridad de rearme manual que actúa si se activa el calentamiento sin agua en la cuba. Activación del calentamiento señalada por un testigo naranja en el panel de mandos. Carga de agua automática. Descarga de agua mediante rebosadero con salida vertical. Grado de protección contra el agua IPX5.

Configurations // Configurazioni // Configurations //
Konfigurationen // Configuraciones

STANDARD



1,8 kW
35x515x150(h) mm



5,4 kW
73x515x150(h) mm

BAIN-MARIE // Bagnomaria // Bain-Marie // Wasserbäder // Baño María //

Model	Description	Datas
	Mod. BA74ET Code MAMCOO02380 Bagnomaria elettrico Top I x GN I/I Electric bain maire top I x GN I/I Bain-marie électrique Top I x GN I/I Elektro Bainmarie 400 mm Oberteil I x GN I/I Baño maría eléctrico de sobremesa de ancho 400 I x GN I/I € 2.736	mm (LxPxH) 400x750x250 m³ kg 0.2 25 VAC Hz 230-I 50/60 kW ⚡ 1.8
	Mod. BA74EG Code MAMCOO02390 Bagnomaria elettrico su vano a giorno I x GN I/I Electric bain maire on open stand I x GN I/I Bain-marie électrique sur placard ouvert I x GN I/I Elektro Bainmarie 400 mm Unterbau offen I x GN I/I Baño maría eléctrico montado sobre mueble abierto de ancho 400 I x GN I/I € 3.243	mm (LxPxH) 400x750x900 m³ kg 0.4 40 VAC Hz 230-I 50/60 kW ⚡ 1.8
	Mod. BA78ET Code MAMCOO02410 Bagnomaria elettrico Top 2 x GN I/I Electric bain maire top 2 x GN I/I Bain-marie électrique Top 2 x GN I/I Elektro Bainmarie 800 mm Oberteil 2 x GN I/I Baño maría eléctrico de sobremesa de ancho 800 2 x GN I/I € 3.553	mm (LxPxH) 800x750x250 m³ kg 0.4 50 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 5.4
	Mod. BA78EG Code MAMCOO02420 Bagnomaria elettrico su vano a giorno 2 x GN I/I Electric bain maire on open stand 2 x GN I/I Bain-marie électrique sur placard ouvert 2 x GN I/I Elektro Bainmarie 800 mm Unterbau offen 2 x GN I/I Baño maría eléctrico montado sobre mueble abierto de ancho 800 2 x GN I/I € 4.130	mm (LxPxH) 800x750x900 m³ kg 0.8 65 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 5.4
	Mod. ABATU Code MA97315000 Traversino universale per bacinelle GN Universal cross bar for GN trays Traverse universelle pour les cuvettes GN Quersteg für GN-Schalen Travesaño universal para apoyo de recipientes € 69	mm (LxPxH) m³ kg

15

Boiling Pans**// Pentole****// Marmites****// Kochkessel****// Marmitas**

ENG Freestanding direct or indirect heating gas or electric boiling pan in AISI 304 stainless steel. 20/10 pressed steel top with anti-spill front edge, designed for flush alignment with hermetic seal supplied. Tank base in polished AISI 316L stainless steel, walls in AISI 304 stainless steel. Thick insulating panels for thermal insulation of tank. Cold or hot water filling via solenoid valves controlled by a selector; water tap located on top 1 1/2 safety drain tap with grip in heatproof material. Temperature controlled by an energy regulator. Model equipped with safety thermostat with reset button accessible to the user. Appliance equipped with stainless steel adjustable feet.

ITA Pentola a gas o elettrica monoblocco, con riscaldamento diretto o indiretto realizzata in acciaio inox AISI 304. Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antitracimazione, predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione. Fondo del recipiente in acciaio inox AISI 316L lucidato, pareti in inox AISI 304. Pannelli isolanti di grosso spessore per l'isolamento termico del recipiente. Carico acqua fredda o calda tramite elettrovalvole attivate da selettore, erogatore fisso sul piano. Scarico con rubinetto di sicurezza da 1 1/2 con impugnatura in materiale atermico. Temperatura controllata da regolatore di energia. Modello dotato di termostato di sicurezza con pulsante di ripristino accessibile all'utente. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

FRA Marmite à chauffage direct ou indirect à gaz ou électrique, réalisée en acier inox AISI 304. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Fond du récipient en acier inox AISI 316L poli, parois en inox AISI 304. Panneaux isolants de forte épaisseur pour l'isolation thermique du récipient. Remplissage eau froide ou chaude par électrovannes enclenchées par sélecteur, distributeur fixe sur le plan. Vidage par robinet de sécurité 1 1/2 avec poignée en matériau athermique. Température contrôlée par régulateur d'énergie. Modèle avec thermostat de sécurité avec bouton de réarmement accessible à l'opérateur. Appareil doté de pieds réglables en hauteur en acier inox.

DEU Elektro und Gas Kochkessel, Standgeräte, Edelstahl AISI 304, direkt oder indirekt beheizt. Tiefgezogene Arbeitsplatte mit vorderer Überlaufschutzkante, 2 mm Materialstärke, ausgelegt für bündige Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Eine hermetische Dichtung ist im Lieferumfang enthalten. Kesselboden aus poliertem Edelstahl AISI 316L, Wände aus Edelstahl AISI 304. Wärmeisolierung des Behälters mit sehr starken Dämmplatten. Kalt- oder Warmwasserbefüllung über Magnetventil, Steuerung an der Frontblende. Nicht schwenkbarer Wasserhahn auf der Deckplatte. Ablauf mit 1 1/2 Sicherheitshahn, mit wärmeisoliertem Griff. Temperatureinstellung mittels Leistungsregler. Sicherheitsthermostat, leicht zugängliche Rückstellaste. Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Gerät mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.

ESP Marmita de gas o eléctrica monobloc, con calentamiento directo o indirecto, realizada en acero inoxidable AISI 304. Encimera de 20/10 estampada con borde anterior antiderrame, apta para unión lateral con junta hermética de serie. Fondo del recipiente en acero inoxidable AISI 316L pulido, paredes de acero inoxidable AISI 304. Aislamiento térmico del recipiente mediante paneles de gran espesor. Carga de agua fría o caliente mediante electroválvulas activadas por selector, caño fijo en la encimera. Descarga con válvula de seguridad de 1 1/2 con empuñadura de material atómico. Temperatura controlada por regulador de energía. Modelo dotado de termostato de seguridad con pulsador de rearme al alcance del usuario. Equipo con pies de acero inoxidable regulables en altura.

BOILING PANS // Pentole // Marmites // Kochkessel // Marmitas //

Model	Description	Datas
	Mod. PE76GD5	mm (LxPxH) 600x750x900
	Code MAMCOO02880	m ³ kg 0.6 72 kW ⚡ kW ▲ 0.2 10
	Pentola a gas a riscaldamento diretto 50 lt. Gas boiling pan 50 litre capacity, with direct heating system Marmite gaz à chauffage direct 50 lt. Gas Kochkessel direkt beheizt 50 L Marmita a gas de calentamiento directo de 50 litros € 6.691	
	Mod. PE76GI5V	mm (LxPxH) 600x750x900
	Code MAMCOO02900	m ³ kg 0.6 83 kW ⚡ kW ▲ 0.3 10.5
	Pentola a gas a riscaldamento indiretto con valvola di scarico 50 lt. Gas boiling pan 50 litre capacity, with indirect heating system and automatic condensed steam outlet Marmite gaz à chauffage indirect 50 lt. Gas Kochkessel indirekt beheizt mit Kondensatablassventil 50 L Marmita a gas de calentamiento indirecto de 50 litros € 9.692	
	Mod. PE78GD8	mm (LxPxH) 800x750x900
	Code MAMCOO02890	m ³ kg 0.8 80 kW ⚡ kW ▲ 0.2 17
	Pentola a gas a riscaldamento diretto 80 lt. Gas boiling pan 80 litre capacity, with direct heating system Marmite gaz à chauffage direct 80 lt. Gas Kochkessel direkt beheizt 80 L Marmita a gas de calentamiento directo de 80 litros € 7.225	
	Mod. PE78GI8V	mm (LxPxH) 800x750x900
	Code MAMCOO02910	m ³ kg 0.8 90 kW ⚡ kW ▲ 0.3 17
	Pentola a gas a riscaldamento indiretto con valvola di scarico 80 lt. Gas boiling pan 80 litre capacity, with indirect heating system and automatic condensed steam outlet Marmite gaz à chauffage indirect 80 lt. Gas Kochkessel indirekt beheizt mit Kondensatablassventil 80 L Marmita a gas de calentamiento indirecto de 80 litros € 10.768	
	Mod. PE76EI5V	mm (LxPxH) 600x750x900
	Code MAMCOO02920	m ³ kg 0.6 87 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 9.8
	Pentola elettrica a riscaldamento indiretto con valvola di scarico 50 lt. Electric boiling pan 50 litre capacity, with indirect heating system and automatic condensed steam outlet Marmite électrique à chauffage indirect 50 lt. Elektro-Kochkessel indirekt beheizt mit Kondensatablassventil 50 L Marmita eléctrica de calentamiento indirecto de 50 litros € 9.268	
	Mod. PE78EI8V	mm (LxPxH) 800x750x900
	Code MAMCOO02930	m ³ kg 0.8 100 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 16.4
	Pentola elettrica a riscaldamento indiretto con valvola di scarico 80 lt. Electric boiling pan 80 litre capacity, with indirect heating system and automatic condensed steam outlet Marmite électrique à chauffage indirect 80 lt. avec soupape de décharge Elektro-Kochkessel indirekt beheizt mit Kondensatablassventil 80 L Marmita eléctrica de calentamiento indirecto de 80 litros € 10.872	



BOILING PANS ACCESSORIES // Accessori Pentole // Accessoires pour Marmites // Zubehör für Kochkessel // Accesorios para Marmitas //

Model	Description		Datas	
	Mod. APECP5	Cestino colapasta 1 settore per 50 lt. 1 section pasta strainer for 50 litre boiling pan Panier à pâtes 1 secteur 50 lt. Nudelkorb für 50 L Kochkessel Cesto colador para pasta entero para marmitas de 50 litros	mm (LxPxH)	
	Code MA97347000		m ³	kg
	€ 929			
	Mod. APECV5	Cestino colaverdure 1 settore per 50 lt. 1 section vegetable strainer for 50 litre boiling pan Panier à légumes 1 secteur 50 lt. Gemüsekorb für 50 L Kochkessel Cesto colador para verduras entero para marmitas de 50 litros	mm (LxPxH)	
	Code MA97348000		m ³	kg
	€ 917			
	Mod. APECP8	Cestino colapasta 2 settori per 80 lt. 2 section pasta strainer for 80 litre boiling pan Panier à pâtes 2 secteurs 80 lt. Nudelkorb (zweiteilig) für 80 L Kochkessel Cesto colador para pasta de 2 sectores para marmitas de 80 litros	mm (LxPxH)	
	Code CRO599730		m ³	kg
	€ 1.089			
	Mod. APECV8	Cestino colaverdure 2 settori per 80 lt. 2 section vegetable strainer for 80 litre boiling pan Panier à légumes 2 secteurs 80 lt. Gemüsekorb (zweiteilig) für 80 L Kochkessel Cesto colador para verduras de 2 sectores para marmitas de 80 litros	mm (LxPxH)	
	Code CRO599740		m ³	kg
	€ 1.118			
	Mod. APEIS	Imbuto per scarico pentola 50-80 lt. Drain funnel for 50-80 litre pan Entonnoir pour la vidange de la marmite 50-80 lt. Ablasstrichter für Kochkessel 50-80 L Embudo para facilitar el vaciado de la marmita 50-80 lt.	mm (LxPxH)	
	Code MA97349000		m ³	kg
	€ 167			

16

Bratt Pans// **Brasiere**// **Sauteuses**// **Kippbratpfannen**// **Sartenes**

ENG Freestanding gas or electric tilting bratt pan in AISI 304 stainless steel. Cooking tank with manual lifting mechanism, in stainless steel, 60-litre capacity, with 10 mm gauge bottom in Duplex. Rectangular with radiused corners for improved cleaning. Double skinned lid with drip zone at rear to convey condensate into the pan, fitted with sturdy AISI 304 stainless steel hinges with spring balancing. Manual water filling activated by a tap. Fixed water tap positioned on the top. Satin-finish tubular AISI 304 steel handle with front grip, joined to lid. The product complies with EC regulation 1935/2004 and Italian ministerial decree 21/03/1973 (Materials and Objects intended to come into contact with Food) MOCA. Appliance equipped with stainless steel adjustable feet.

ITA Brasiera rovesciabile a gas o elettrica monoblocco, realizzata in acciaio inox AISI 304. Vasca di cottura con sollevamento manuale, realizzata in acciaio inox capacità litri 60 con fondo in Duplex spessore 10 mm. Forma rettangolare con spigoli raggiati per una migliore pulizia. Coperchio a doppia parete con gocciolatoio in zona posteriore per convogliare nella vasca l'acqua di condensa, dotato di robuste cerniere in acciaio inox AISI 304 con bilanciamento a molle. Carico acqua manuale attivato da rubinetto. Erogatore dell'acqua fisso posizionato sul piano. Maniglia con presa frontale in tubo di acciaio AISI 304 satinato collegata al coperchio. Grado di protezione all'acqua IPX5. Il prodotto è conforme al regolamento CE 1935/2004 e al DM 21/03/1973 (Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti) MOCA. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

FRA Sauteuse à gaz ou électrique basculante, réalisée en acier inox AISI 304. Cuve de cuisson à soulèvement manuel, réalisée en acier inox capacité 60 l avec fond en Duplex épaisseur 10 mm. Forme rectangulaire avec angles rayonnés pour faciliter le nettoyage. Couvercle à double paroi avec égouttoir à l'arrière pour diriger l'eau de condensation dans la cuve, charnières robustes en acier inox AISI 304, avec contrebalancement à ressorts. Remplissage manuel de la cuve par le robinet. Robinet de l'eau fixe sur le plan. Poignée à préhension frontale en tube d'acier AISI 304 satiné, reliée au couvercle. Indice de protection à l'eau IPX5. Le produit est conforme au règlement CE 1935/2004 et au Décret du 21/03/1973 (Matériaux et Objets destinés à venir au Contact des denrées Alimentaires). Appareil doté de pieds réglables en hauteur en acier inox.

DEU Gas und Elektro Kippbratpfannen, Standgeräte, Edelstahl AISI 304. Edelstahltiegel mit Boden aus robustem, 10 mm starkem Duplex, rechteckig mit abgerundeten Kanten für einfache Reinigung. Manuelle Kippung. Handrad mit einziehbarem Griff. Fassungsvermögen 60 Liter brutto, Doppelwandiger Deckel mit ausbalancierter Öffnung und Kondenswasser-Ableitung in den Tiegel. Robuste, gefederte Scharniere aus Edelstahl AISI 304 für maximale Betriebssicherheit. Wasserzulauf über Hahn mit manueller Betätigung. Nicht schwenkbarer Wasserhahn auf der Deckplatte. Deckel mit frontseitigem Rohrgriff aus satiniertem Edelstahl AISI 304. Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Standgeräte mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen. Konformität gem. VO (EG) Nr. 1935/2004 (Materialien und Gegenstände in Berührung mit Lebensmitteln) und DM and 21/03/1973. Gerät mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.

ESP Sartén basculante de gas o eléctrica monobloc, realizada en acero inoxidable AISI 304. Cuba de cocción con elevación manual de 60 l de capacidad, realizada en acero inoxidable con fondo en acero dúplex de 10 mm de espesor. Forma rectangular con ángulos redondeados para facilitar la limpieza. Tapa de doble pared con escurridor en la parte posterior para enviar el agua de condensación a la cuba, dotada de robustas bisagras en acero inoxidable AISI 304 con muelles de equilibrado. Llenado manual de agua activado por grifo. Grifo fijo situado en la encimera. Asa frontal en tubo de acero AISI 304 satinado, fijada a la tapa. El producto es conforme al Reglamento (CE) N° 1935/2004 y al DM 21/03/1973 (Materiales y Objetos destinados a entrar en Contacto con los Alimentos - MOCA). Equipo con pies de acero inoxidable regulables en altura.

BRATT PANS // Brasiere // Sauteuses // Kippbratpfannen // Sartenes //

Model	Description		Datas	
	Mod. BR78G60	Brasiera rovesciabile a gas 60 lt.	mm (LxPxH) 800x750x900	
	Code MAMC00002360	Gas tilting bratt pan 60 litres Sauteuse basculante gaz 60 lt. Gas Kippbratpfanne 60 Liter Sartén basculante a gas de 60 litros	m ³ 0.8	kg 124
	€ 7.584		kW ▲ 14	
	Mod. BR78E60	Brasiera rovesciabile elettrica 60 lt.	mm (LxPxH) 800x750x900	
	Code MAMC00002370	Electric tilting bratt pan 60 litres Sauteuse basculante électrique 60 lt. Elektro Kippbratpfanne 60 Liter Sartén basculante eléctrico de 60 litros	m ³ 0.8	kg 120
	€ 7.687		VAC 380-415V 3N	Hz 50-60
			kW ▼ 9.9	

17

Neutral Elements**// Elementi Neutri****// Élément Neutres****// Neutralelemente****// Elementos Neutros**

ENG Neutral unit top or on open stand, with or without drawer, in AISI 304 stainless steel. 20/10 pressed steel top with anti-spill front edge, designed for flush alignment with hermetic seal supplied. Worktop without flue apertures and fitted to provide stability and freedom of movement for chopping board accessory. Top designed also to accommodate water column accessory. Fully sealed underside.

ITA Elemento neutro top o monoblocco su vano a giorno, con o senza cassetto, realizzato in acciaio inox AISI 304. Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antitrascinamento, predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione. Piano di lavoro privo di fori camino e predisposto per permettere stabilità e scorrevolezza dell'accessorio tagliere. Piano predisposto inoltre per il montaggio dell'accessorio colonnina acqua. Fondo top completamente chiuso.

FRA Élément neutre Top ou sur placard ouvert, avec ou sans tiroir, réalisé en acier inox AISI 304. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Plan de travail sans orifice carneau et prédisposé pour assurer la stabilité et le glissement de l'accessoire planche à découper. Plan prédisposé également pour le montage de l'accessoire colonne d'eau. Fond top entièrement fermé.

DEU Neutralelemente mit und ohne Schublade, Edelstahl AISI 304. Oberteile und Standgeräte mit Unterbau offen. Tiefgezogene Arbeitsplatte mit vorderer Überlaufschutzkante, 2 mm Materialstärke, ausgelegt für bündige Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Eine hermetische Dichtung ist im Lieferumfang enthalten. Geeignet für die Installation einer Wasserhahnsäule (Zubehör). Deckplatte ohne Kaminanöffnungen, kann das Schneidebrett empfangen und schieben lassen (Zubehör). Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Standgeräte mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.

ESP Elemento neutro de sobremesa o monobloc, sobre mueble abierto, con o sin cajón, realizado en acero inoxidable AISI 304. Encimera de 20/10 estampada con borde anterior antiderrame, apta para unión lateral con junta hermética de serie. Encimera sin orificios para chimenea, preparada para asegurar la estabilidad y el deslizamiento del accesorio tajo. Encimera con preinstalación también para el accesorio columna de agua. Fondo top completamente cerrado. Equipo con pies de acero inoxidable regulables en altura.

NEUTRAL ELEMENTS // Elementi Neutri // Élément Neutres // Neutralelemente // Elementos Neutros //

Model	Description	Datas
 Mod. EN72T Code MAMCOOO2440	Elemento neutro da 200 Top 200 mm width worktop unit Elément neutre de 200 Top Neutralelement 200 mm Oberteil Elemento neutro de ancho 200 de sobremesa € 670	mm (LxPxH) 200x750x250 m³ kg 0.1 17
 Mod. EN72G Code MAMCOOO2450	Elemento neutro da 200 su vano a giorno 200 mm width worktop unit on open stand Elément neutre de 200 sur placard ouvert Neutralelement 200 mm, Unterbau offen Elemento neutro de ancho 200 montado sobre meuble abierto € 1.215	mm (LxPxH) 200x750x900 m³ kg 0.2 32
 Mod. EN72PB Code MAMCOOO2460	Elemento neutro da 200 con portabottiglie 200 mm width worktop unit on stand with bottle holder Elément neutre de 200 avec porte-bouteille Neutralelement 200 mm, Unterbau mit ausziehbarer Flaschenschublade Elemento neutro de ancho 200 montado sobre mueble botellero € 1.625	mm (LxPxH) 200x750x900 m³ kg 0.25 44
 Mod. EN74T Code MAMCOOO2470	Elemento neutro da 400 Top 400 mm width worktop unit Elément neutre de 400 Top Neutralelement 400 mm Oberteil Elemento neutro de ancho 400 de sobremesa € 832	mm (LxPxH) 400x750x250 m³ kg 0.2 19
 Mod. EN74G Code MAMCOOO2480	Elemento neutro da 400 su vano a giorno 400 mm width worktop unit on open stand Elément neutre de 400 sur placard ouvert Neutralelement 400 mm, Unterbau offen Elemento neutro de ancho 400 montado sobre meuble abierto € 1.496	mm (LxPxH) 400x750x900 m³ kg 0.4 34
 Mod. EN74CT Code MAMCOOO2500	Elemento neutro da 400 Top con cassetto 400 mm width worktop unit with drawer Elément neutre de 400 Top avec tiroir Neutralelement mit Schublade 400 mm Oberteil Elemento neutro de ancho 400 de sobremesa con cajón € 1.153	mm (LxPxH) 400x750x250 m³ kg 0.2 28

NEUTRAL ELEMENTS // Elementi Neutri // Élément Neutres // Neutralelemente // Elementos Neutros //

Model	Description	Datas
	Mod. EN74CG Code MAMCOO02510 Elemento neutro da 400 su vano a giorno con cassetto 400 mm width worktop unit with drawer on open stand Élément neutre de 400 sur placard ouvert avec tiroir Neutralelement mit Schublade 400 mm, Unterbau offen Elemento neutro de ancho 400 con cajón montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 400x750x900 m³ kg 0.4 43
	Mod. EN74VT Code MAMCOO02530 Elemento neutro da 400 Top con vasca con foro 400 mm width worktop with sink prepared with tap hole Élément neutre de 400 Top avec cuve et trou robinet Neutralelement mit Becken 400 mm, mit Bohrung für Armatur, Oberteil Elemento neutro de ancho 400 con fregadero de sobremesa	mm (LxPxH) 400x750x250 m³ kg 0.22 29
	Mod. EN74VG Code MAMCOO02540 Elemento neutro da 400 a giorno con vasca con foro. 400 mm width worktop with sink prepared with tap hole on open stand Élément neutre de 400 Top avec cuve et trou robinet sur placard ouvert Neutralelement mit Becken 400 mm, mit Bohrung für Armatur, Unterbau offen Elemento neutro de ancho 400 con fregadero de sobremesa montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 400x750x900 m³ kg 0.4 45
	Mod. EN76T Code MAMCOO02550 Elemento neutro da 600 Top 600 mm width worktop unit Élément neutre de 600 Top Neutralelement 600 mm Oberteil Elemento neutro de ancho 600 de sobremesa	mm (LxPxH) 600x750x250 m³ kg 0.3 35
	Mod. EN76G Code MAMCOO02560 Elemento neutro da 600 su vano a giorno 600 mm width worktop unit on open stand Élément neutre de 600 sur placard ouvert Neutralelement 600 mm, Unterbau offen Elemento neutro de ancho 600 montado sobre meuble abierto	mm (LxPxH) 600x750x900 m³ kg 0.5 50
	Mod. EN76CT Code MAMCOO02580 Elemento neutro da 600 Top con cassetto 600 mm width worktop unit with drawer Élément neutre de 600 Top avec tiroir Neutralelement mit Schublade 600 mm Oberteil Elemento neutro de ancho 600 de sobremesa con cajón	mm (LxPxH) 600x750x250 m³ kg 0.3 38

NEUTRAL ELEMENTS // Elementi Neutri // Élément Neutres // Neutralelemente // Elementos Neutros //

Model	Description	Datas
 Mod. EN76CG Code MAMCOOO2590 € 2.057	Elemento neutro da 600 su vano a giorno con cassetto 600 mm width worktop unit with drawer on open stand Elément neutre de 600 sur placard ouvert avec tiroir Neutralelement mit Schublade 600 mm, Unterbau offen Elemento neutro de ancho 600 con cajón montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 600x750x900 m³ kg 0.5 53
 Mod. EN76PSG Code MAMCOOO2430 € 3.552	Elemento neutro predisposto al montaggio del piano di appoggio rialzato per salamandra APSS su vano a giorno. 600 mm width worktop unit on open stand prepared for salamander support installation Elément neutre 600 mm prédisposé pour l'installation du support surélevé pour salamandre APSS sur placard ouvert. Neutralelement 600 mm vorbereitet für die Installation von der Salamanderablage APSS. Unterbau offen Elemento neutro de ancho 600 montado sobre mueble abierto preparado para la instalación del soporte salamandra	mm (LxPxH) 600x750x900 m³ kg 0.6 45
 Mod. EN78T Code MAMCOOO2610 € 1.164	Elemento neutro da 800 Top 800 mm width worktop unit Elément neutre de 800 Top Neutralelement 800 mm Oberteil Elemento neutro de ancho 800 de sobremesa	mm (LxPxH) 800x750x250 m³ kg 0.4 50
 Mod. EN78G Code MAMCOOO2620 € 1.994	Elemento neutro da 800 su vano a giorno 800 mm width worktop unit on open stand Elément neutre de 800 sur placard ouvert Neutralelement 800 mm, Unterbau offen Elemento neutro de ancho 800 montado sobre meuble abierto	mm (LxPxH) 800x750x900 m³ kg 0.8 65
 Mod. EN78CT Code MAMCOOO2640 € 1.605	Elemento neutro da 800 Top con cassetto 800 mm width worktop unit with drawer Elément neutre de 800 Top avec tiroir Neutralelement mit Schublade 800 mm Oberteil Elemento neutro de ancho 800 de sobremesa con cajón	mm (LxPxH) 800x750x250 m³ kg 0.4 53
 Mod. EN78CG Code MAMCOOO2650 € 2.435	Elemento neutro da 800 su vano a giorno con cassetto 800 mm width worktop unit with drawer on open stand Elément neutre de 800 sur placard ouvert avec tiroir Neutralelement mit Schublade 800 mm, Unterbau offen Elemento neutro de ancho 800 con cajón montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 800x750x900 m³ kg 0.8 68

NEUTRAL ELEMENTS // Elementi Neutri // Élément Neutres // Neutralelemente // Elementos Neutros //

Model	Description	Datas
	Mod. EN78PSG	mm (LxPxH) 800x750x900
	Code MAMCOO02520	m ³ kg l 55
	€ 3.878	
	Elemento neutro predisposto al montaggio del piano di appoggio rialzato per salamandra APSS su vano a giorno.	
	800 mm width worktop unit on open stand prepared for salamander support installation	

Élément neutre 800 mm prédisposé pour l'installation du support surélevé pour salamandre APSS sur placard ouvert.

Neutralelement 800 mm vorbereitet für die Installation von der Salamanderablage APSS. Unterbau offen

Elemento neutro de ancho 800 montado sobre mueble abierto preparado para la instalación del soporte salamandra

NEUTRAL ELEMENTS ACCESSORIES // Accessori Elementi Neutri // Accessoires pour Elements Neutres // Neutrale Elemente Zubehör // Accesorios Elementos neutros //

Model	Description	Datas
	Mod. ALA7RD	mm (LxPxH) 50x270x450
	Code CR1304220	m ³ kg O.l 3
	€ 385	
	Rubinetto miscelatore monoforo con doccia	
	Single-hole mixer tap	
	Mod. ABVT2	mm (LxPxH) 200x45x500
	Code MAMCOO06550	m ³ kg O.Ol l
	€ 98	
	Pannello di chiusura per base vano da 200	
	Cover panel for 200 mm width stand	
	Mod. ABVT2M	mm (LxPxH) 200x45x500
	Code MAMCOO06550M	m ³ kg O.Ol l
	€ 218	
	Pannello di chiusura per base vano da 200. Fornito montato.	
	Cover panel for 200 mm width stand, factory fitted.	
	Mod. AKPE	mm (LxPxH)
	Code MAMCOO08440	m ³ kg
	€ 534	
	Kit presa elettrica montata su cruscotto. Compatibile con elementi neutri da 400 mm.	
	Dashboard socket kit for neutral worktop units 400 mm.	

Mélangeur monotrou avec douche

I-Loch Mischbatterie mit Brause

Grifo mezclador ducha para instalación de l agujero

Panneau de recouvrement pour soubassement de 200

Frontblende für Unterbau zu 200 mm

Panel de cierre para mueble bajo de ancho 200

Panneau de recouvrement pour soubassement de 200 mm. Fourni assemblé.

Frontblende für Unterbau zu 200 mm, montiert geliefert.

Panel de cierre para mueble bajo de ancho 200 mm de fábrica

Kit prise électrique monté sur le tableau de bord. Compatible avec les éléments neutres 400 mm.

Steckdose montiert auf der Frontblende von Neutralelement 400 mm.

Kit de toma de corriente en el tablero, para elementos neutros 400 mm.

18

Base Units// **Basi Vano**// **Elements Base**// **Unterbauten**// **Elementos Base**

ENG Hygienic double skin H2 base unit in stainless steel. Molded tray supports with 5 tiers, 55 mm pitch. Stainless steel adjustable feet.

ITA Base vano igienica H2 a doppia parete, realizzata in acciaio inox. Supporti portateglie stampati a n.5 ripiani, passo 55 mm. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

FRA Soubassement hygiénique H2 à double paroi, réalisé en acier inox. Côtés moulés pour porte-plateaux à 5 niveaux, pas de 55 mm. Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.

DEU Doppelwandige Unterbauten in H2 Hygieneausführung, vorne offen. 5 eingeprägte Auflagesicken, Abstand 55 mm. Höhenverstellbare Edelstahlfüßen.

ESP Mueble base higiénico H2 con doble pared, realizado en acero inoxidable. Soportes moldeados para bandejas con 5 niveles, paso de 55 mm. Pies de acero inoxidable regulables en altura.

BASE UNITS // Basi Vano // Elements Base // Unterbauten // Elementos Base //

Model	Description	Datas
	Mod. BV74H Code MAMCOOO2940 Base vano igienica H2 a doppia parete da 400 Double skin hygienic H2 stand, 400 mm wide. Soubassement rayonné H2 double paroi de 400 Doppelwandiger Unterbau, H2 Hygieneausführung, 400 mm Mueble bajo higiénico H2 de doble pared de ancho 400 € 2.049	mm (LxPxH) 400x750x650 m ³ 0.2 kg 14
	Mod. BV76H Code MAMCOOO2950 Base vano igienica H2 a doppia parete da 600 Double skin hygienic H2 stand, 600 mm wide. Soubassement rayonné H2 double paroi de 600 Doppelwandiger Unterbau, H2 Hygieneausführung, 600 mm Mueble bajo higiénico H2 de doble pared de ancho 600 € 2.219	mm (LxPxH) 600x750x650 m ³ 0.3 kg 17
	Mod. BV78H Code MAMCOOO2660 Base vano igienica H2 a doppia parete da 800 Double skin hygienic H2 stand, 800 mm wide. Soubassement rayonné H2 double paroi de 800 Doppelwandiger Unterbau, H2 Hygieneausführung, 800 mm Mueble bajo higiénico H2 de doble pared de ancho 800 € 2.377	mm (LxPxH) 800x750x650 m ³ 0.4 kg 21

BASE UNITS ACCESSORIES // Accessori Basi Vano // Accessoires pour Elements Base // Zubehör für Unterbauten // Accesorios Elements Base //

Model	Description	Datas
 Mod. ABVP4 Code MAMCOOO6450 € 276	Portina per base vano da 400 e 800 Door for 400 and 800 mm width open stand Porte pour soubassement de 400 et 800 Tür 400 mm für Unterbau Puerta para acoplar con mueble bajo de ancho 400 y 800	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. ABVP4M Code MAMCOOO6450M € 379	Portina per base vano da 400 e 800. Fornita montata. Door for 400 and 800 mm width open stand factory fitted Porte pour soubassement de 400 et 800. Fourni assemblé. Tür 400 mm für Unterbau, montiert geliefert. Puerta para acoplar con mueble bajo de ancho 400 y 800 montados de fábrica	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. ABVP4A Code MAMCOOO6830 € 333	Porta tamburata autochiudente per base vano da 400 e 800 Double skin door for 400 and 800 mm width open stand with spring loaded hinge Porte isolée avec fermeture automatique pour soubassement de 400 et 800 Tür 400 mm für Unterbau, schalldämmend isoliert und mit Rückholfeder Puerta contrachapada de sierre automático para acoplar con mueble bajo de ancho 400 y 800	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. ABVP6 Code MAMCOOO6460 € 322	Portina per base vano da 600 Door for 600 mm width open stand Porte pour soubassement de 600 Tür 600 mm für Unterbau Puerta para acoplar con mueble bajo de ancho 600	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. ABVP6M Code MAMCOOO6460M € 448	Portina per base vano da 600. Fornita montata. Door for 600 mm width open stand factory fitted Porte pour soubassement de 600. Fourni assemblé. Tür 600 mm für Unterbau, montiert geliefert. Puerta para acoplar con mueble bajo de ancho 600 montados de fábrica	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. ABVP6A Code MAMCOOO6840 € 390	Porta tamburata autochiudente per base vano da 600 Double door for 600 mm width open stand with spring loaded hinge Porte isolée avec fermeture automatique pour soubassement de 600 Tür 600 mm für Unterbau, schalldämmend isoliert und mit Rückholfeder Puerta contrachapada de sierre automático para acoplar con mueble bajo de ancho 600	mm (LxPxH) m³ kg

BASE UNITS ACCESSORIES // Accessori Basi Vano // Accessoires pour Elements Base // Zubehör für Unterbauten // Accesorios Elements Base //

Model	Description	Datas
 Mod. ABVC4 Code MAMCOOO6470 € 895	2 cassetti per base vano da 400 e 800 Pair of drawers for 400 and 800 mm width open stand 2 tiroirs pour soubassement de 400 et 800 Satz mit 2 Schubladen 400 mm für Unterbau 2 cajones para mueble bajo de ancho 400 y 800	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. ABVC4M Code MAMCOOO6470M € 1.353	2 cassetti per base vano da 400 e 800. Forniti montati. Pair of drawers for 400 and 800 mm width open stand factory fitted. 2 tiroirs pour soubassement de 400 et 800. Fourni assemblé. Satz mit 2 Schubladen 400 mm für Unterbau, montiert geliefert. 2 cajones para mueble bajo de ancho 400 y 800 de fábrica	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. ABVC6 Code MAMCOOO6480 € 1.004	2 cassetti per base vano da 600 Pair of drawers for 600 mm width open stand 2 tiroirs pour soubassement de 600 Satz mit 2 Schubladen 600 mm für Unterbau 2 cajones para mueble bajo de ancho 600	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. ABVC6M Code MAMCOOO6480M € 1.490	2 cassetti per base vano da 600. Forniti montati. Pair of drawers for 600 mm width open stand factory fitted. 2 tiroirs pour soubassement de 600 mm. Fourni assemblé. Satz mit 2 Schubladen 600 mm für Unterbau, montiert geliefert. 2 cajones para mueble bajo de ancho 600 mm de fábrica	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AACC Code MAMCOOO6820 € 67	Kit installazione sistema di rallentamento chiusura per 1 cassetto Soft closing installation kit for one drawer Kit installation système de ralentissement de fermeture pour 1 tiroir Satz zur Installation von Auszugsführungen mit Softeinzug für 1 Schublade Kit de instalación de sistema de cierre lento para un cajón	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. ABVRG4 Code MAMCOOO6850 € 276	Coppia reggigriglie per base vano da 400 Pair of grid support for 400 mm width open stand Paire de glissières pour soubassement de 400 Paar Gitterstützen für Unterbau Pareja guías para parrillas para mueble bajo de ancho 400	mm (LxPxH) m³ kg

BASE UNITS ACCESSORIES // Accessori Basi Vano // Accessoires pour Elements Base // Zubehör für Unterbauten // Accesorios Elements Base //

Model	Description	Datas
	Mod. ABVRG4M Code MAMCOO0685OM € 322	Coppia reggigriglie per base vano da 400. Fornita montata. Pair of grid support for 400 mm width open stand factory fitted. Paire de glissières pour soubassement de 400. Fourni assemblé. Paar Gitterstützen für Unterbau, montiert geliefert. Pareja guías para parrillas para mueble bajo de ancho 400 de fábrica mm (LxPxH) m ³ kg
	Mod. ABVMC Code MAMCOO065IO € 64	Montante centrale per base vano da 600 800 1200 Central upright for 600, 800 and 1200 mm width open stand Montant central pour soubassements de 600 800 1200 Zentralsteg für Unterbauten 600 800 1200 mm Montante central para mueble bajo de ancho 600, 800 y 1200 mm (LxPxH) m ³ kg
	Mod. ABVML Code MAMCOO0766O € 64	2 montanti laterali per base vano da 800 Pair of side upright for 800 mm width open stand 2 montants lateraux pour soubassement de 800 Paar Seitenstege für Unterbau 800 mm Pareja montantes laterales para mueble bajo de ancho 800 mm (LxPxH) m ³ kg
	Mod. ABYG4GNI/1 Code MA97365OOO € 58	Griglia GN 1/1 per base vano da 400 GN 1/1 grid for 400 mm width stand Grille GN 1/1 pour soubassement de 400 Rost GNI/1 für Unterbau Parrilla GN 1/1 para mueble bajo de ancho 400 mm (LxPxH) m ³ kg
	Mod. ABYG8GN2/1 Code MA97372OOO € 69	Griglia GN 2/1 per base vano da 800 GN 2/1 grid for 800 mm width stand Grille GN 2/1 pour soubassement de 800 Rost GN2/1 für Unterbau Parrilla GN 2/1 para mueble bajo de ancho 800 mm (LxPxH) m ³ kg
	Mod. ABFG8GN2/1 Code MA97375OOO € 70	Griglia GN 2/1 per base forno GN 2/1 grid for oven range Grille GN 2/1 pour four Rost GN2/1 für Backofen Parrilla GN 2/1 para horno bajo mm (LxPxH) m ³ kg

BASE UNITS ACCESSORIES // Accessori Basi Vano // Accessoires pour Elements Base // Zubehör für Unterbauten // Accesorios Elements Base //

Model	Description		Datas	
	Mod. APSF	Piedino con staffa di fissaggio	mm (LxPxH)	
	Code CRO957440	Single foot with side fixing brackets Pied avec support pour l'anchorage Sonderfuss zwischen 2 Geräten Pie con estribo de fijación	m ³	kg
	€ 87			
	Mod. ABVFC74	Fondo caldo per basi vano da 400 e 600, per serie 70	mm (LxPxH) 355x635x70	
	Code MAMCO008170	Heated bottom plate for 400 and 600 mm width open stand 70 range. Kit chauffant pour soubassement de 400 et 600, pour serie 70. Beheizter Boden für Unterbau zu 400 und 600 mm serie 70. Fondo caliente para instalar en meuble bajo de ancho 400 y 600, serie 70.	m ³	kg 7
	€ 802			
	Mod. ABVFC78	Fondo caldo per basi vano da 800, serie 70	mm (LxPxH) 650x635x70	
	Code MAMCO008180	Heated bottom plate for 800 mm width open stand fro 70 range. Kit chauffant pour soubassement de 800, serie 70 Beheizter Boden für Unterbau zu 800 mm, serie 70. Fondo caliente para instalar en meuble bajo de ancho 800, para serie 70.	m ³	kg 12
	€ 1.129			

19

Refrigerated Bases

// Basi Refrigerate
// Beses Refrigererees
// Kühlunterbauten
// Bases Refrigeradas

- ENG** Refrigerated or freezer cabinet base (-2+8°C or -15-20°C) without worktop for countertop installation of M1 cooking elements. AISI 304 stainless steel, monocoque structure. Insulation thickness 50 mm (CFC and HCFC free). Ventilated refrigeration. Automatic defrosting. Defrosting water evaporation. Reversible door. Tool-free easy-to-replace magnetic seal. Refrigerated drawers with AISI 304 stainless steel telescopic guides. Bottom with radiused corners. Corrosion-resistant evaporator. Appliance equipped with stainless steel adjustable feet.
- ITA** Base refrigerata -2+8°C o freezer -15-20°C senza piano per sovrapporre elementi di Cottura M1. Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304. Spessore di isolamento 50 mm (esente CFC e HCFC). Refrigerazione ventilata. Sbrinamento automatico. Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Porta reversibile. Guarnizione magnetica intercambiabile senza utensili. Fondo con spigoli raggiati. Evaporatore trattato anticorrosione. Piedini regolabili in altezza.
- FRA** Soubassement réfrigéré -2+8 °C ou congélateur -15-20 °C, sans plan pour superposer des éléments de cuisson M1. Structure monocoque en acier inox AISI 304. Épaisseur d'isolation : 50 mm (sans CFC ni HCFC). Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Évaporation automatique de l'eau de dégivrage. Porte réversible. Joint magnétique interchangeable sans outils. Fond à angles rayonnés. Évaporateur traité contre la corrosion. Pieds réglables en hauteur. Appareil doté de pieds réglables en hauteur en acier inox.
- DEU** Kühlunterbau -2+8°C oder Tiefkühlunterbau -15°-20°C, ohne Platte, zum Aufstellen von Kochgeräten M1. Korpus aus Edelstahl AISI 304. Isolierung FCKW- und HFCKW-frei, Stärke 50 mm. Umluftkühlung. Automatische Abtauung. Automatische Tauwasserverdunstung. Türanschlag wechselbar. Magnetdichtung ohne Werkzeug auswechselbar. Boden mit abgerundeten Kanten. Verdampfer mit Korrosionsschutz. Höhenverstellbare Füße. Gerät mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.
- ESP** Mesa baja refrigerada -2+8 °C o congeladora -15-20°C sin encimera para superponer elementos de cocción M1. Estructura monocasco en acero inoxidable AISI 304. Aislamiento de 50 mm de espesor sin CFC ni HCFC. Refrigeración ventilada. Desescarche automático. Evaporación automática del agua de deshielo. Puerta reversible. Junta magnética reemplazable sin herramientas. Cajones refrigerados con guías telescópicas de acero inoxidable AISI 304. Fondo con ángulos redondeados. Evaporador con tratamiento anticorrosión. Equipo con pies de acero inoxidable regulables en altura.

Standard equipment // Dotazione di serie // Équipement standard // Serienmäßige Ausstattung //
Equipamiento de serie

- | | |
|---|--|
| ENG 1 GN I/I Rilsan grille per door and grill support frame, pitch 80 mm. | ITA nr. 1 griglia GN I/I Rilsan per porta e telaio supporto griglie passo 800 mm. |
| FRA 1 grille GN 1/1 Rilsan pour porte et châssis support grilles pas 80 mm. | DEU 1 Rilsan-Rost GN 1/1 pro Tür und Rostauflagerahmen, Abstand 80 mm. |
| ESP Una parrilla GN 1/1 en Rilsan para puerta y bastidor de soporte parrillas con paso de 80 mm. | |

Configurations // Configurazioni // Configurations //
Konfigurationen // Configuraciones

Refrigerated counters fitted for remote cooling unit available on request. Motor not included.
 Sono disponibili modelli di basi refrigerate predisposte per unità remota. Motore non incluso.
 Soubassements réfrigérés prédisposés pour les moteurs à distance sont disponibles. Moteur non inclus.
 Kühlunterbauten vorbereitet für externe Kühlung. Motor nicht im Lieferumfang enthalten.
 Mesas bajas refrigeradas preparadas para unidad remota disponibles bajo pedido. Motor no incluido.

-10% €

Motor // Motore // Moteur // Motor // Motor : **MACTROOI**

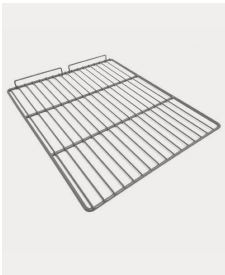
REFRIGERATED BASES // Basi Refrigerate // Bases Refrigerées // Kühlunterbauten // Bases Refrigeradas //

Model	Description	Datas
	Mod. BRT2PTNSP	mm (LxPxH) 1200x650x610
	Code MACRO000790	m ³ kg 0.69 125 VAC Hz 230 50 kW ⚡ 0.17
	Base refrigerata -2+8°C 2 porte GN I/I senza piano 2 door refrigerated counter -2+8°C without worktop Soubassement réfrigéré -2+8°C avec 2 portes sans plan de travail Kühlunterbau -2°+8°C 2 Türe ohne Arbeitsplatte Mesa baja refrigerada -2+8°C de 2 puertas sin encimera € 4.755	
	Mod. BRT3PTNSP	mm (LxPxH) 1600x650x610
	Code MACRO000830	m ³ kg 0.69 150 VAC Hz 230 50 kW ⚡ 0.17
	Base refrigerata -2+8°C 3 porte GN I/I senza piano 3 door refrigerated counter -2+8°C without worktop Soubassement réfrigéré -2+8°C avec 3 portes sans plan de travail Kühlunterbau -2°+8°C 3 Türe ohne Arbeitsplatte Mesa baja refrigerada -2+8°C de 3 puertas sin encimera € 5.786	
	Mod. BRT2PBTSP	mm (LxPxH) 1200x650x610
	Code MACRO000810	m ³ kg 0.92 133 VAC Hz 230 50 kW ⚡ 0.5
	Base freezer -15-20°C 2 porte senza piano 2 door chilled counter -15-20°C without worktop Soubassement congélateur -15-20°C avec 2 portes sans plan de travail Tiefkühlunterbau -15°-20°C 2 Türe ohne Arbeitsplatte Mesa baja congeladora -15-20°C de 2 puertas sin encimera € 5.442	
	Mod. BRT3PBTSP	mm (LxPxH) 1600x650x610
	Code MACRO000850	m ³ kg 0.92 158 VAC Hz 230 50 kW ⚡ 0.5
	Base freezer -15-20°C 3 porte senza piano 3 door chilled counter -15-20°C without worktop Soubassement congélateur -15-20°C avec 3 portes sans plan de travail Tiefkühlunterbau -15°-20°C 3 Türe ohne Arbeitsplatte Mesa baja congeladora -15-20°C de 3 puertas sin encimera € 6.450	

ACCESSORIES FOR REFRIGERATED BASES // Accessori Basi Refrigerate // Accessoires pour soubassement réfrigéré // Zubehör für Kühlunterbau // Accesorios para bases refrigeradas //

Model	Description	Datas
 Mod. MKBCAMOO1 Code MAAROOO0310 € 730	2 cassetti per base refrigerata -2+8°C forniti montati 2 drawers for refrigerated bases -2+8°C supplied installed 2 tiroirs pour soubassement réfrigéré -2+8°C déjà installé Mehrpreis 2 Schubladen für Kühlunterbau -2+8°C, montiert geliefert Par de cajones para base refrigeradas -2+8°C suministrados montados	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. MKBCAMOO2 Code MAAROOO0320 € 322	I cassettone per base refrigerata -2+8°C fornito montato I drawer for refrigerated bases -2+8°C supplied installed I grand tiroir pour soubassement réfrigéré -2+8° déjà installé Mehrpreis hohe Einzelschublade für Kühlunterbau -2+8°C, montiert geliefert Cajón para bases refrigeradas -2+8°C suministrado montado	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. MKBCAMOO3 Code MAAROOO0330 € 794	2 cassetti per base refrigerata -10-20°C forniti montati 2 drawers for refrigerated bases -10-20°C supplied installed 2 tiroirs pour soubassement réfrigéré -10-20°C déjà installé Mehrpreis 2 Schubladen für Tiefkühlunterbau -10-20°C, montiert geliefert Par de cajones para base refrigeradas -10-20°C suministrados montados	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. MKBCAMOO4 Code MAAROOO0340 € 387	I cassettone per base refrigerata -10-20°C fornito montato I drawer for refrigerated bases -10-20°C supplied installed I grand tiroir pour soubassement réfrigéré -10-20° déjà installé Mehrpreis hohe Einzelschublade für Tiefkühlunterbau -10-20°C, montiert geliefert Cajón para bases refrigeradas -10-20°C suministrado montado	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. MKBCA0001 Code MAAROOO0350 € 1.350	Kit 2 cassetti per base refrigerata -2+8°C Kit 2 drawers for refrigerated bases -2+8°C Kit 2 tiroirs pour soubassement réfrigéré -2+8°C Mehrpreis 2 Schubladen für Kühlunterbau -2+8°C nachrüstbar Kit Par de cajones para base refrigeradas -2+8°C	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. MKBCA0002 Code MAAROOO0360 € 773	Kit I cassettone per base refrigerata -2+8°C Kit I drawer for refrigerated bases -2+8°C Kit I grand tiroir pour soubassement réfrigéré -2+8° Mehrpreis hohe Einzelschublade für Kühlunterbau -2+8°C nachrüstbar Kit Cajón para bases refrigeradas -2+8°C	mm (LxPxH) m³ kg

ACCESSORIES FOR REFRIGERATED BASES // Accessori Basi Refrigerate // Accessoires pour soubassement réfrigéré // Zubehör für Kühlunterbau // Accesorios para bases refrigeradas //

Model	Description	Datas
 Mod. MGRIOOI4 Code MAAROOOO180 € 47	Griglia GN I/I plast per tavoli refrigerati MO-MI GN I/I plastic grid for refrigerated counters MO and MI Grille GN I/I pastifiée pour tables réfrigérées MO-MI Rost GNI/I aus Kunststoff für Kühlische MO - MI Rejilla GN I/I de plástico para mesas refrigeradas MO-MI	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. MGTGIOO5 Code MAAROOOO410 € 40	Coppia di guide per basi refrigerate compatibile con griglia MGRIOOI4 Pair of runners for refrigerated bases compatible with MGRIOOI4 grid Un paire de glissières pour soubassements réfrigérés compatible avec grille MGRIOOI4 Schienenpaar für Kühlunterbauten, geeignet für Rost MGRIOOI4 Par de guías para bases refrigeradas compatibles con rejilla MGRIOOI4	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. ABR7C4 Code MAMCOOO6490 € 127	Cornice base refrigerata h. 40 mm da 400 40mm high frame for installation of 400 mm unit on refr. base Cornière pour installation de 400 équipement sur base réfrigérée 40 mm hoher Rahmen für Installation von 400 mm Oberteil auf Kühlunterbau Marco h.40 mm. para la instalación de elementos ancho 400 sobre base refrigerada	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. ABR7C12 Code MAMCOOO6520 € 184	Cornice base refrigerata h. 40 mm da 1200 40mm high frame for installation of 1200 mm unit on refr. base Cornière pour installation de 1200 équipement sur base réfrigérée 40 mm hoher Rahmen 1200 mm breit für Installation von Oberteilen auf Kühlunterbau Marco h.40 mm. para la instalación de elementos ancho 1200 sobre base refrigerada	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. ACBR12 Code MAMCOOO8670 € 140	Copertura per cornici delle basi refrigerate MI in acciaio inox 1200mm. Stainless steel frame cover for MI 1200 mm refrigerated counters. Couverture pour cadres de soubassements réfrigérés MI en acier inoxydable 1200 mm. Blende zur Abdeckung des Rahmens für Installation auf Kühlunterbau 1200 mm Cubierta de acero inoxidable para los marcos para bases refrigeradas 1200.	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. ACBR16 Code MAMCOOO8680 € 158	Copertura per cornici delle basi refrigerate MI in acciaio inox 1600mm. Stainless steel frame cover for MI 1600 mm refrigerated counters. Couverture pour cadres de soubassements réfrigérés MI en acier inoxydable 1600 mm. Blende zur Abdeckung des Rahmens für Installation auf Kühlunterbau 1600 mm Cubierta de acero inoxidable para los marcos para bases refrigeradas 1600.	mm (LxPxH) m³ kg

ACCESSORIES FOR REFRIGERATED BASES // Accessori Basi Refrigerate // Accessoires pour soubassement réfrigéré // Zubehör für Kühlunterbau // Accesorios para bases refrigeradas //

Model	Description	Datas
	Mod. MKHCA1004 Code MAAR0000560 € 165	Kit serratura fornito montato per tavoli refrigerati MI e basi refrigerate Lock kit supplied assembled for MI refrigerated tables and refrigerated bases Kit serrure fourni assemblé pour les tables et soubassements réfrigérés MI Schlosskit für MI-Kühltische und -Kühlsockel wird montiert geliefert Kit de bloqueo suministrado montado para mesas refrigeradas MI y bases refrigeradas mm (LxPxH) m ³ kg
	Mod. MACTROOI Code MACRO0000980 € 1.238	Unità condensante remota RI34a -2 +8°C I-2-3-4 porte Remote condensing unit RI34a -2 +8°C I-2-3-4 doors Groupe à distance RI34Aa -2+8°C I-2-3-4 portes Aggregat für externe Installation RI34A -2 +8°C I-2-3-4 Türen Unidad condensadora remota RI34a -2 +8°C I-2-3-4 puertas mm (LxPxH) m ³ kg VAC 230 Hz 50
	Mod. AKPBR Code MAAR0000570 € 32	Kit piedini aggiuntivi per basi refrigerate - Ipz. Add-on foot for refrigerated bases Kit pied supplémentaires pour soubassements réfrigérés - Ipcs. I zusätzlicher Fuss für Kühlunterbau, zur Installation unter dem Motor. Juego de I pie adicional para bases refrigeradas mm (LxPxH) m ³ kg
	Mod. AKPBRZM Code MAAR0000580 € 42	Kit piedini aggiuntivi per basi refrigerate - Ipz. Per installazione su zoccolo in muratura. Add-on foot for refrigerated bases for installation on concrete shed base Kit pied supplémentaires pour soubassements réfrigérés - Ipcs pour installation sur socle en maçonnerie I zusätzlicher Fuss für Kühlunterbau. Für Sockelaufstellung. Juego de I pie adicional para bases refrigeradas para instalación sobre zócalo de mampostería mm (LxPxH) 50 kg m ³

20

Hot Holding Base**// Base Manténitore****// Base Maintien Chaud****// Warmhaltegerätunterbau****// Mantenedor Caliente**

ENG 800mm width hot holding base unit. Supports for installation with top M1-90 equipment included (not required for M1-70). The unit features an airtight chamber with all rounded corners, externally insulated with 40mm rock wool, and heated by a low-consumption wire resistance element located around its entire perimeter. The operating temperature is adjustable between 30°C and 120°C, controlled via an electronic panel located below the dashboard. The drawers are equipped with heat and aging resistant silicone rubber gaskets and are fitted with manual humidity vents on the front. Drawers are constructed with stainless steel frames for GN pans up to 150mm in height, GN 1/1 capacity. A safety thermostat is present in the chamber, along with a manual keypad lock. The maintainer can also be used for low-temperature cooking due to the uniformity of the temperature achieved in the cooking chamber. A core probe is also supplied as standard. The maintainer base has a maximum product capacity of 12 kg.

ITA Base vano mantenitore da 800mm. Adattatori per installazione con apparecchiature top M1-90 in dotazione (non necessari per M1-70). Il mantenitore è dotato di una camera a tenuta stagna con tutti gli angoli arrotondati, isolata esternamente con 40mm di lana di roccia e riscaldata tramite resistenza a filo a basso consumo posta tutto intorno ad essa. La temperatura di esercizio è regolabile tra i 30°C e i 120°C, regolabile tramite pannello elettronico posto sotto il cruscotto. I cassetti sono dotati di guarnizioni in gomma silconica resistente al calore e all'invecchiamento, e sono dotati di sfiiati per l'evacuazione manuale dell'umidità sul fronte. Inoltre, i cassetti sono formati da telai in acciaio inox per bacinelle GN fino a 150mm di altezza, capacità GN 1/1. È presente il termostato di sicurezza in camera e il blocco manuale della tastiera. Il mantenitore è utilizzabile anche per cucinare a bassa temperatura grazie all'uniformità di temperatura raggiunta dalla camera di cottura. Di serie, è fornita anche la sonda al cuore. La base mantenitore ha una capacità massima di prodotto di 12 Kg.

FRA Base maintien chaud de 800 mm. Adaptateurs pour l'installation de l'équipement top M1-90 inclus (non requis pour M1-70). Le maintien chaud a une chambre étanche avec tous les coins arrondis, isolée extérieurement avec 40 mm de laine de roche et chauffée par un élément chauffant à fil à basse consommation placé tout autour. La température de fonctionnement est réglable entre 30°C et 120°C, par un panneau électronique situé sous le tableau de bord. Les tiroirs sont équipés de joints en silicone résistant à la chaleur et au vieillissement, et sont dotés de bouches d'aération pour l'évacuation manuelle de l'humidité sur la face avant. De plus, les tiroirs sont dotés de cadres en acier inoxydable pour les bacs GN d'une hauteur maximale de 150 mm et d'une capacité GN 1/1. La chambre est équipée d'un thermostat de sécurité et d'un blocage manuel du clavier. Le maintien chaud peut également être utilisé pour cuisiner à basse température grâce à l'uniformité de la température atteinte par la chambre de cuisson. De série, la sonde au cœur est également fournie. La base mainteneur a une capacité maximale de produit de 12 kg.

DEU 800-mm Unterbau mit Warmhaltegerät. 2 Rahmenschublade zur Einnahme von GN1/1 Behälter bis 150h mm. Zubehörteile zur Montage von Oberteilen Serie M1 70 und M1 90 im Lieferumfang. Dichter Garraum mit abgerundeten Ecken. Wärmeisolierung des Garraums Stärke 40 mm. Statisches Beheizungssystem über energiesparenden Drahtwiderstand, der den gesamten Garraum umgibt. Elektronische Temperaturregelung zwischen 30°C und 120°C über Bedienpaneel auf der Frontblende, manuelle Tastatursperre. Schubladendichtung aus hitze- und alterungsbeständigem Silikongummi. Eine Entlüftungsöffnung pro Schublade zum manuellen Ablassen der Feuchtigkeit. Sicherheitsthermostat im Garraum. Durch die Gleichmäßigkeit der Temperatur im Garraum kann das Gerät auch zum Niedertemperaturgaren verwendet werden. Ein Kernfühler ist im Lieferumfang enthalten. Maximale Produktkapazität: 12 kilos. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl

ESP Mantenedor caliente de ancho 800 mm, con dos cajones GN 1/1. Incluye adaptadores para instalación con equipos superiores M1-90 (no necesarios para M1-70). La base cuenta con una cámara estanca con todas las esquinas redondeadas, aislada externamente con 40 mm de lana de roca y calentada mediante una resistencia eléctrica de bajo consumo ubicada alrededor de todo su perímetro. La temperatura de funcionamiento es regulable entre 30°C y 120°C, controlada mediante un panel electrónico ubicado debajo del tablero. Los cajones están equipados con juntas de silicona resistentes al calor y al envejecimiento, y cuentan con respiraderos para la evacuación manual de la humedad en la parte frontal. Los cajones están fabricados con marcos de acero inoxidable para bandejas GN de hasta 150 mm de altura, capacidad GN 1/1. Incluye un termostato de seguridad en la cámara y un bloqueo manual del teclado. El mantenedor también puede utilizarse para cocinar a baja temperatura gracias a la uniformidad de la temperatura alcanzada en la cámara de cocción. También se suministra de serie una sonda de núcleo. La base del mantenedor tiene una capacidad máxima de producto de 12 kg.

HOT HOLDING BASE // Base Mantenitore // Base Maintien Chaud // Warmhaltegerätunterbau // Mantenedor Caliente //

Model	Description		Datas	
	Mod.		mm (LxPxH)	
	BVC8M	Base vano mantenitore da 800mm con due cassettei GN I/I	800x680x650	
	Code	Hot holding base unit with 2 gn I/I drawers- width 800 mm	m³	kg
	MAMCOOI0680	Base maintien chaud de 800 mm avec deux tiroirs GN I/I	0.4	60
		Warmhaltegerätunterbau 800mm breit mit 2x GN I/I Schubladen	VAC	Hz
		Mantenedor caliente de ancho 800 mm con 2 cajones GN I/I	220-240 1N	50-60
	€		kW ⚡	
	6.422		I	

21

Front cupboard end units**// Armadi di testa****// Armoire terminale****// Arbeitschrank stirnseitig****// Modulos terminal de pase**

ENG Front cupboard end units made of stainless steel. 2 mm thick top with front and rear non-spill edge. Versions available with open compartment, with sliding doors or with heated compartment by means of a dedicated thermostat knob from 30 to 90°C. Cabinet depth 600 mm. All versions have a stainless steel intermediate shelf. Height-adjustable feet. The side panels recall the M1 doors and are paintable, as are the front sliding doors.

ITA Armadi terminali realizzati in acciaio inox. Piano di spessore 2 mm con bordo anteriore e posteriore antiracimazione. Disponibili le versioni con vano a giorno, con portine scorrevoli oppure con vano riscaldato mediante manopola dedicata termostata dai 30 ai 90°C. Profondità dell'armadio di 600 mm. In tutte le versioni è presente un ripiano intermedio in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza. I fianchi richiamano le portine M1 e sono verniciabili, così come le porte scorrevoli frontali.

FRA Armoire terminale en acier inoxydable. Plateau de 2 mm d'épaisseur avec bord anti-éclaboussures à l'avant et à l'arrière. Versions disponibles avec compartiment ouvert, avec portes coulissantes ou avec compartiment chauffé au moyen d'un bouton de thermostat dédié de 30 à 90°C. Profondeur de l'armoire 600 mm. Toutes les versions sont équipées d'une étagère intermédiaire en acier inoxydable. Pieds réglables en hauteur. Les panneaux latéraux rappellent les portes M1 et peuvent être peints, de même que les portes avant coulissantes.

DEU Arbeitschrank stirnseitig aus rostfreiem Stahl. 2 mm dicke Platte mit vorderem und hinterem Anti-Rutsch-Rand. Erhältlich mit offenem Fach, mit Schiebetüren oder mit beheiztem Fach mittels eines speziellen Thermostatknopfes von 30 bis 90°C. Schranktiefe 600 mm. Alle Versionen sind mit einem Zwischenboden aus rostfreiem Stahl ausgestattet. Höhenverstellbare Füße. Die Seitenwände erinnern an die M1-Türen und sind lackierbar, ebenso wie die vorderen Schiebetüren.

ESP Modulos terminal de pase de acero inoxidable. Encimera de 2 mm de grosor con borde delantero y trasero antiderrame. Versiones disponibles con compartimento abierto, con puertas correderas o con compartimento calentado mediante un mando termostático dedicado de 30 a 90°C. Profundidad del armario 600 mm. Todas las versiones tienen un estante intermedio de acero inoxidable. Pies regulables en altura. Los paneles laterales recuerdan a las puertas M1 y se pueden pintar, al igual que las puertas correderas delanteras.

FRONT CUPBOARD END UNITS // Armadi di testa // Armoire terminale // Arbeitsschrank stirnseitig // Modulos terminal de pase //

Model	Description	Datas
	Mod. AAT6G77 Armadio terminale con vano a giorno per blocchi MI 70+70 Open fronted cupboard end unit for MI 70+70 cooking suites. Code MAMCOO08460 Armoire terminale avec compartiment ouvert pour blocs MI 70+70 Offener Arbeitsschrank, stirnseitig bei Doppenblockaufstellung von Geräten MI 70+70 Modulo terminal de pase abierto, para bloques de cocción MI 70+70 € 2.989	mm (LxPxH) 1500x600x900 m³ 0.86 kg 69
	Mod. AAT6G79 Armadio terminale con vano a giorno per blocchi MI 70+90 Open fronted cupboard end unit for MI 70+90 cooking suites. Code MAMCOO08470 Armoire terminale avec compartiment ouvert pour blocs MI 70+90 Offener Arbeitsschrank, stirnseitig bei Doppenblockaufstellung von Geräten MI 70 +90 Modulo terminal de pase abierto, para bloques de cocción MI 70+90 € 3.157	mm (LxPxH) 1670x600x900 m³ 0.9 kg 91
	Mod. AAT6A77 Armadio terminale con porte scorrevoli per blocchi MI 70+70 Front cupboard end unit with sliding doors for MI 70+70 cooking suites. Code MAMCOO08490 Armoire terminale avec portes coulissantes pour blocs MI 70+70 Arbeitsschrank mit Schiebetüren, stirnseitig bei Doppenblockaufstellung von Geräten MI 90 +90 Modulo terminal de pase con puertas correderas, para bloques de cocción MI 70+70 € 4.590	mm (LxPxH) 1500x600x900 m³ 0.85 kg 92
	Mod. AAT6A79 Armadio terminale con porte scorrevoli per blocchi MI 70+90 Front cupboard end unit with sliding doors for MI 70+90 cooking suites. Code MAMCOO08500 Armoire terminale avec portes coulissantes pour blocs MI 70+90 Arbeitsschrank mit Schiebetüren, stirnseitig bei Doppenblockaufstellung von Geräten MI 70 +90 Modulo terminal de pase con puertas correderas, para bloques de cocción MI 70+90 € 4.869	mm (LxPxH) 1670x600x900 m³ 0.9 kg 95
	Mod. AAT6VC77 Armadio terminale con vano riscaldato per blocchi cottura MI 70+70 Front heated cupboard end unit for MI 70+70 cooking suites. Code MAMCOO08520 Armoire terminale chauffante pour blocs de cuisson MI 70+70 Wärmeschränk, stirnseitig bei Doppenblockaufstellung von Geräten MI 70+70 Modulo terminal de pase caliente, para bloques de cocción MI 70+70 € 6.792	mm (LxPxH) 1500x600x900 m³ 0.86 kg 108 VAC 230 IN Hz 50 kW ⚡ 2.5
	Mod. AAT6VC79 Armadio terminale con vano riscaldato per blocchi cottura MI 70+90 Front heated cupboard end unit for MI 70+90 cooking suites. Code MAMCOO08530 Armoire terminale chauffante pour blocs de cuisson MI 70+90 Wärmeschränk, stirnseitig bei Doppenblockaufstellung von Geräten MI 70 +90 Modulo terminal de pase caliente, para bloques de cocción MI 70+90 € 7.163	mm (LxPxH) 1670x600x900 m³ 0.9 kg 108 VAC 230 IN Hz 50 kW ⚡ 2.5

FRONT CUPBOARD END UNITS // Armadi di testa // Armoire terminale // Arbeitsschrank stirnseitig // Modulos terminal de pase //

Model	Description		Datas	
	Mod.	Zoccolatura dedicata ad armadi terminali per blocchi MI 70+70	mm (LxPxH)	
	AZAT77	Front cupboard end unit kicking strip for MI 70+70 cooking suites.	1500x600x140	
	Code	Socle dédiée aux armoires terminaux pour blocs de cuisson MI 70+70	m ³	kg
	MAMCO008570	Sockelblende für Schrank installiert stirnseitig bei Doppelblockaufstellung von Geräten MI 70+70	0.1	6
		Zócalo para modulos terminales de pase, para bloques de cocción MI 70+70		
	€			
	222			
	Mod.	Zoccolatura dedicata ad armadi terminali per blocchi MI 70+90	mm (LxPxH)	
	AZAT79	Front cupboard end unit kicking strip for MI 70+90 cooking suites.	1670x600x140	
	Code	Socle dédiée aux armoires terminaux pour blocs de cuisson MI 70+90	m ³	kg
	MAMCO008550	Sockelblende für Schrank installiert stirnseitig bei Doppelblockaufstellung von Geräten MI 70+90	0.1	8
		Zócalo para modulos terminales de pase, para bloques de cocción MI 70+90		
	€			
	228			

22

Completing Accessories

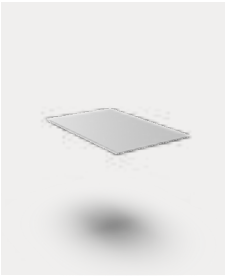
// Accessori di Completamento

// Accessoires de complétion

// Zubehör

// Accesorios de finalización

COMPLETING ACCESSORIES // Accessori di Completamento // Accessoires de complétion // Zubehör // Accesorios de finalización //

Model	Description	Datas
 Mod. AGG Code MAMCOO06500 € 29	Guarnizione di giunzione per apparecchiature MI 70 e 90 Junction gasket for MI-70 and 90 equipment Joint de jonction pour équipement MI-70 et 90 Anschlussdichtung für MI-70 und 90 Geräte Junta de unión para equipos MI-70 y 90	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. ATS74B Code MAMCOO06400 € 265	Tagliere in polietilene sagomato per cottura MI-70 colore bianco. White polyethylene chopping board for MI-70 cooking range Planche à découper en polyéthylène profilé pour la cuisson MI-70 blanc. Kunststoffschneidebrett für die Arbeitsplatte von MI-70, weiss. Tabla de coratar en polietileno blanco para la cocción modular MI-70	mm (LxPxH) 400x635x10 m³ kg 0.01 0.2
 Mod. ATS74N Code MAMCOO06410 € 287	Tagliere in polietilene sagomato per cottura MI-70 colore nero. Black polyethylene chopping board for MI-70 cooking range Planche à découper en polyéthylène profilé pour la cuisson MI-70 noir. Kunststoffschneidebrett für die Arbeitsplatte von MI-70, schwarz. Tabla de coratar en polietileno negro para la cocción modular MI-70	mm (LxPxH) 400x635x10 m³ kg 0.01 0.2
 Mod. AKAPTM Code CRI632490 € 58	Kit con attacco gas posteriore per macchine Top. Fornito Montato. Factory fitted rear connections for gas top unit Kit raccordements arrière pour machines a gaz Top. Fourni assemblé. Mehrpreis Gas Anschluss hinten, Oberteil Conexiones traseras de fábrica para equipos de gas instalados sobre encimera	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. ATA77 Code MA87652000 € 925	Tavolo angolare in acciaio inox per allineare macchine MI-70 Stainless steel corner worktop to match with MI-70 equipments Table d'angle inox pour aligner à la cuisson série MI-70 Eck-Arbeitstisch aus Edelstahl, für Kochgeräte MI-70 Mesa de trabajo angular de acero inoxidable para adosar con equipamientos MI-70	mm (LxPxH) m³ kg

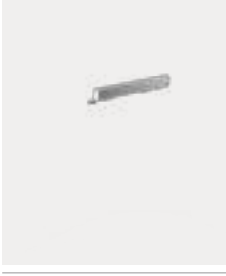
COMPLETING ACCESSORIES // Accessori di Completamento // Accessoires de complétion // Zubehör // Accesorios de finalización //

Model	Description	Datas
 Mod. ATMF Code MAMCO008450 € 975	Torretta multifunzione in acciaio inox con due prese elettriche montate. Stainless steel tower unit with two electrical sockets. Tourelle multifonctionnelle en acier inoxydable avec deux prises électriques mont��es. Edelstahlturm mit 2 Steckdosen Torre multifunción de acero inoxidable, con dos tomas eléctricas.	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. ACAS Code MAMCO006890 € 496	Colonnina acqua universale per apparecchiature MI compatibili. Universal water column for MI compatible equipments. Colonne d'eau universelle pour les équipements compatibles MI. Wasserarmatur für Montage auf MI Kochgeräte Column de agua universal para elementos MI compatibles.	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. APCF4 Code MAMCO006860 € 253	Prolunga camino scarico fumi per moduli da 400 High flue for 400 mm width element Rallonge chemin��e évacuation fum��es pour module de 400 Hoher Abzugskamin aus Edelstahl 400 mm Extensión de la chimenea para facilitar la salida de humos para módulo de ancho 400	mm (LxPxH) 400x75x150 m³ kg 0.03 2
 Mod. APCF6 Code MAMCO006870 € 316	Prolunga camino scarico fumi per moduli da 600 High flue for 600 mm width element Rallonge chemin��e évacuation fum��es pour module de 600 Hoher Abzugskamin aus Edelstahl 600 mm Extensión de la chimenea para facilitar la salida de humos para módulo de ancho 600	mm (LxPxH) 600x75x150 m³ kg 0.03 3
 Mod. APCF8 Code MAMCO006880 € 329	Prolunga camino scarico fumi per moduli da 800 High flue for 800 mm width element Rallonge chemin��e évacuation fum��es pour module de 800 Hoher Abzugskamin aus Edelstahl 800 mm Extensión de la chimenea para facilitar la salida de humos para módulo de ancho 800	mm (LxPxH) 800x75x150 m³ kg 0.03 3
 Mod. AM4 Code MAMCO006930 € 196	Mensola per moduli da 400 Countertop extension for 400 mm width top unit Plan inox depose assiettes module de 400 Vorderer Abstellbord für 400 mm Modul Repisa pasamanos frontal para módulo de ancho 400	mm (LxPxH) 400x120x40 m³ kg 0.01 2.5

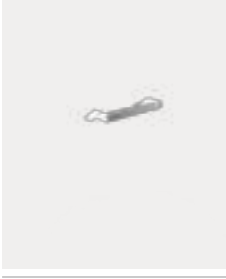
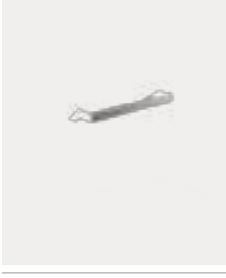
COMPLETING ACCESSORIES // Accessori di Completamento // Accessoires de complétion // Zubehör //
Accesorios de finalización //

Model	Description	Datas
	Mod. AM6 Code MAMCOOO6940 Mensola per moduli da 600 Countertop extension for 600 mm width top unit Plan inox depose assiettes module de 600 Vorderer Abstellbord für 600 mm Modul Repisa pasamanos frontal para módulo de ancho 600 € 213	mm (LxPxH) 600x120x40 m ³ 0.01 kg 3
	Mod. AM8 Code MAMCOOO6950 Mensola per moduli da 800 Countertop extension for 800 mm width top unit Plan inox depose assiettes module de 800 Vorderer Abstellbord für 800 mm Modul Repisa pasamanos frontal para módulo de ancho 800 € 225	mm (LxPxH) 800x120x40 m ³ 0.01 kg 3.3
	Mod. AM12 Code MAMCOOO6960 Mensola per moduli da 1200 Countertop extension for 1200 mm width top unit Plan inox depose assiettes module de 1200 Vorderer Abstellbord für 1200 mm Modul Repisa pasamanos frontal para módulo de ancho 1200 € 262	mm (LxPxH) 1200x120x40 m ³ 0.02 kg 5.5
	Mod. ACV4 Code MAMCOOO6910 Camino antivento per moduli da 400 Draught diverter for 400 mm width element Cheminée antirefoulement pour module de 400 Windfangkamin 400 mm Chimenea cortaviento para módulo de ancho 400 € 665	mm (LxPxH) 400x170x1207 m ³ 0.08 kg 5
	Mod. ACV6 Code MAMCOOO6920 Camino antivento per moduli da 600 Draught diverter for 600 mm width element Cheminée antirefoulement pour module de 600 Windfangkamin 600 mm Chimenea cortaviento para módulo de ancho 600 € 717	mm (LxPxH) 600x170x1207 m ³ 0.1 kg 7
	Mod. ATP4 Code MA92610000 Coppia traverse per soluzione a ponte da 400 Pair of crosspieces 400 mm wide for bridge installation Paire de support pour montage à pont module de 400 Paar Träger für die Installation als Brückenelement 400 mm Par de travesaños para instalación tipo puente de ancho 400 € 213	mm (LxPxH) 400x50 m ³ 0.05 kg 5

COMPLETING ACCESSORIES // Accessori di Completamento // Accessoires de complétion // Zubehör // Accesorios de finalización //

Model	Description	Datas
 Mod. ATP6 Code MA92611000 € 218	Coppia traverse per soluzione a ponte da 600 Pair of crosspieces 600 mm wide for bridge installation Paire de support pour montage �� pont module de 600 Paar Träger für die Installation als Br��ckenelement 600 mm Par de travesa��os para instalación tipo puente de ancho 600	mm (LxPxH) 600x50 m³ 0.06 kg 6
 Mod. ATP8 Code MA92612000 € 236	Coppia traverse per soluzione a ponte da 800 Pair of crosspieces 800 mm wide for bridge installation Paire de support pour montage �� pont module de 800 Paar Träger für die Installation als Br��ckenelement 800 mm Par de travesa��os para instalación tipo puente de ancho 800	mm (LxPxH) 800x50 m³ 0.07 kg 7
 Mod. ATP12 Code MA92614000 € 362	Coppia traverse per soluzione a ponte da 1200 Pair of crosspieces 1200 mm wide for bridge installation Paire de support pour montage �� pont module de 1200 Paar Träger für die Installation als Br��ckenelement 1200 mm Par de travesa��os para instalación tipo puente de ancho 1200	mm (LxPxH) 1200x50 m³ 0.08 kg 9
 Mod. APSS Code MAMC0007100 € 1.422	Kit piano di supporto per salamandra, installabile in utenza. Installation kit for salamander support, it can be installed on site. Kit support pour salamandre, installable par l'utilisateur. Satz Salamanderablage mit Halterung, nachrüstbar. Kit de instalación del soporte para salamandra, se puede instalar en sitio	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. ATC4 Code MAMC0006970 € 138	Kit corrimano per moduli da 400 Handrail kit for 400 width unit Kit main courante pour module de 400 Kit Handlauf für Modul 400 mm Kit pasamanos frontal para módulo de ancho 400	mm (LxPxH) 400x30 m³ 0.01 kg 0.7
 Mod. ATC6 Code MAMC0006980 € 160	Kit corrimano per moduli da 600 Handrail kit for 600 width unit Kit main courante pour module de 600 Kit Handlauf für Modul 600 mm Kit pasamanos frontal para módulo de ancho 600	mm (LxPxH) 600x30 m³ 0.01 kg 1

COMPLETING ACCESSORIES // Accessori di Completamento // Accessoires de complétion // Zubehör //
Accesorios de finalización //

Model	Description		Datas	
	Mod. ATC8	Kit corrimano per moduli da 800	mm (LxPxH) 800x30	
	Code MAMCO006990	Handrail kit for 800 width unit Kit main courante pour module de 800 Kit Handlauf für Modul 800 mm Kit pasamanos frontal para módulo de ancho 800	m ³ 0.01	kg 1.2
	€ 174			
	Mod. ATC12	Kit corrimano per moduli da 1200	mm (LxPxH) 1200x30	
	Code MAMCO007000	Handrail kit for 1200 width unit Kit main courante pour module de 1200 Kit Handlauf für Modul 1200 mm Kit pasamanos frontal para módulo de ancho 1200	m ³ 0.01	kg 1.4
	€ 212			
	Mod. ATCS	Supporto corrimano	mm (LxPxH)	
	Code MAMCO007010	Handrail support Support pour main courante Stützarm für Handlauf Soporte para pasamanos	m ³ 0.01	kg 0.5
	€ 82			
	Mod. ATCB4	Kit corrimano per bacinelle GN - 400mm	mm (LxPxH)	
	Code MAMCO008300	Handrail kit for GN containers - 400mm Kit main courante pour conteneurs GN - 400mm Kit Handlauf für GN-Behälter - 400mm Kit pasamanos para contenedores GN - 400mm	m ³ 0.01	kg 0.5
	€ 246			
	Mod. ATCB6	Kit corrimano per bacinelle GN - 600mm	mm (LxPxH)	
	Code MAMCO008310	Handrail kit for GN containers - 600mm Kit main courante pour conteneurs GN - 600mm Kit Handlauf für GN-Behälter - 600mm Kit pasamanos para contenedores GN - 600mm	m ³ 0.01	kg 0.5
	€ 263			
	Mod. ATCB8	Kit corrimano per bacinelle GN - 800mm	mm (LxPxH)	
	Code MAMCO008320	Handrail kit for GN containers - 800mm Kit main courante pour conteneurs GN - 800mm Kit Handlauf für GN-Behälter - 800mm Kit pasamanos para contenedores GN - 800mm	m ³ 0.01	kg 0.5
	€ 276			

COMPLETING ACCESSORIES // Accessori di Completamento // Accessoires de complétion // Zubehör // Accesorios de finalización //

Model	Description	Datas
 Mod. ATCB12 Code MAMCO008330 € 314	Kit corrimano per bacinelle GN - 1200mm Handrail kit for GN containers - 1200mm Kit main courante pour conteneurs GN - 1200mm Kit Handlauf für GN-Behälter - 1200mm Kit pasamanos para contenedores GN - 1200mm	mm (LxPxH) m³ kg 0,01 0,5
 Mod. APZM Code CRO592860 € 270	4 piedini per zoccolo in muratura Set of four feet for installation on concrete shed base 4 pieds pour installation sur socle en maçonnerie Satz mit 4 Füßen für Sockelaufstellung 4 pies para instalación sobre zócalo de mampostería	mm (LxPxH) 50 m³ kg 0,1 3
 Mod. AKPZCM Code CRO592869M € 53	Kit piedini per zoccolo in muratura o cemento. Fornito montato. Set of feet for installation on concrete shed base factory fitted Kit pieds pour socle maçonnerie. Fourni assemblé. Satz mit 4 Füßen für Sockelaufstellung, montiert geliefert. Kit de pies para instalación sobre zócalo de mampostería montados de fábrica	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. APZM2 Code CRI633290 € 136	2 piedini per zoccolo in muratura Set of two feet for installation on concrete shed base 2 pieds pour installation sur socle en maçonnerie Satz mit 2 Füßen für Sockelaufstellung 2 pies para instalación sobre zócalo de mampostería	mm (LxPxH) 50 m³ kg 0,1 3
 Mod. APP Code CRO516980 € 76	4 piedini per Top Set of four feet for countertop unit 4 pieds pour installation sur étages Satz mit 4 Füßen für Oberteile 4 pies para instalación de sobremesa	mm (LxPxH) 50 m³ kg 0,1 2
 Mod. APA Code CRO592870 € 93	2 piedini antiribaltamento Pair of anti-tip feet 2 pieds anti-basculement Satz mit 2 Flanschfüßen 2 pies antivuelco	mm (LxPxH) 70x70x150 m³ kg 0,1 2

COMPLETING ACCESSORIES // Accessori di Completamento // Accessoires de complétion // Zubehör //
Accesorios de finalización //

Model	Description	Datas
	Mod. AKPAM	mm (LxPxH)
	Code CRO592879M	m ³ kg
	Mod. ARI	mm (LxPxH)
	Code MAMCOO06900	m ³ kg
	Mod. ASC7	mm (LxPxH)
	Code MAMCOO0640	m ³ kg
	Mod. AET7F	mm (LxPxH)
	Code MAMCOO07500	m ³ kg
	Mod. AET72FI4	mm (LxPxH)
	Code MAMCOO07510	m ³ kg
	Mod. AET2FI6	mm (LxPxH)
	Code MAMCOO07050	m ³ kg

COMPLETING ACCESSORIES // Accessori di Completamento // Accessoires de complétion // Zubeh  r // Accesorios de finalización //

Model	Description	Datas
 Mod. APT7MD Code MAMCO007530 € 253	Pannello terminale destro per monoblocco Right side end plate Panneau terminal droit pour monobloc Abschlusswand rechts f��r Standgerät Panel terminal de remate derecho para monobloque	mm (LxPxH) 700x750x2 m³ kg 0.2 3
 Mod. APT7MS Code MAMCO007540 € 253	Pannello terminale sinistro per monoblocco Left side end plate Panneau terminal gauche pour monobloc Abschlusswand links f��r Standgerät Panel terminal de remate izquierdo para monobloque	mm (LxPxH) 700x750x2 m³ kg 0.2 3
 Mod. APT14M Code MAMCO007550 € 516	Pannello terminale per monoblocco 70+70 End plate for monoblock 70+70 Panneau terminal pour monobloc 70+70 Abschlusswand f��r Standgerät 70+70 Panel terminal de remate para monobloque 70+70	mm (LxPxH) 1500x2x750 m³ kg 0.2 3
 Mod. APT16MD Code MAMCO007090 € 563	Pannello terminale per monoblocco 70+90 - Destro End plate for monoblock 70+90 - Right Panneau terminal pour monobloc 70+90 - Droit Abschlusswand für Doppelblockaufstellung 700+900 - Rechte Panel terminal de remate para monobloque 70+90 - Derecho.	mm (LxPxH) 1500x2x750 m³ kg 0.2 3
 Mod. APT16MS Code MAMCO007840 € 563	Pannello terminale per monoblocco 70+90 - Sinistro End plate for monoblock 70+90 - Left Panneau terminal pour monobloc 70+90 - Gauche Abschlusswand für Doppelblockaufstellung 700+900 - Linke Panel terminal de remate para monobloque 70+90 - Izquierdo.	mm (LxPxH) 1500x2x750 m³ kg 0.2 3
 Mod. APTVTI Code MAMCO007210 € 138	Pannelli di tamponamento vano tecnico One side closing panel for technical compartment Panneaux de fermeture pour compartiment technique Satz Pufferplatten für Technikfach Paneles de relleno para compartimiento técnico	mm (LxPxH) 140x2 m³ kg

COMPLETING ACCESSORIES // Accessori di Completamento // Accessoires de complétion // Zubehör //
Accesorios de finalización //

Model	Description	Datas
	Mod. APT VT2 Code MAMCOOO7220 € 173	Pannelli di tamponamento vano tecnico a 2 fronti Two side closing panel for technical compartment Panneaux de fermeture pour compartiment technique sur les deux cotés Satz Pufferplatten für Technikfach. Doppelblockaufstellung Paneles de relleno para compartimiento técnico 2 frentes mm (LxPxH) m ³ kg
	Mod. AET 7GP Code MAMCOOO6380 € 659	Elemento terminale per blocco con griglia posategami MI-70 Side end with overhead pot rack upright MI-70 Elément terminal pour bloc avec étagère porte-casserole MI-70 Abschlusspaneel für Kochzeile bzw. Kochblock mit Abstellrost MI-70 Panel terminal con soporte para estantería MI-70 mm (LxPxH) 40x690x760 m ³ kg 0.02 2.5
	Mod. AGPI FPI2 Code MAMCOOO6220 € 824	Kit griglia posategami std. I fronte a pavimento 1200 Standard one side floor standing overhead pot rack kit 1200 wide Kit étagère porte-casserole standard à l côté au sol 1200 Satz Abstellrost I Front für Montage extern 1200 mm Kit estándar para estantería I frente al suelo de ancho 1200 mm (LxPxH) m ³ kg
	Mod. AGPI FPI4 Code MAMCOOO6230 € 852	Kit griglia posategami std. I fronte a pavimento 1400 Standard one side floor standing overhead pot rack kit 1400 wide Kit étagère porte-casserole standard à l côté au sol 1400 Satz Abstellrost I Front für Montage extern 1400 mm Kit estándar para estantería I frente al suelo de ancho 1400 mm (LxPxH) m ³ kg
	Mod. AGPI FPI6 Code MAMCOOO6240 € 965	Kit griglia posategami std. I fronte a pavimento 1600 Standard one side floor standing overhead pot rack kit 1600 wide Kit étagère porte-casserole standard à l côté au sol 1600 Satz Abstellrost I Front für Montage extern 1600 mm Kit estándar para estantería I frente al suelo de ancho 1600 mm (LxPxH) m ³ kg
	Mod. AGPI FPI8 Code MAMCOOO6250 € 992	Kit griglia posategami std. I fronte a pavimento 1800 Standard one side floor standing overhead pot rack kit 1800 wide Kit étagère porte-casserole standard à l côté au sol 1800 Satz Abstellrost I Front für Montage extern 1800 mm Kit estándar para estantería I frente al suelo de ancho 1800 mm (LxPxH) m ³ kg

COMPLETING ACCESSORIES // Accessori di Completamento // Accessoires de complétion // Zubehör // Accesorios de finalización //

Model	Description	Datas
 Mod. AGPIFP20 Code MAMCOOO6260 € 1.046	Kit griglia posategami std. l fronte a pavimento 2000 Standard one side floor standing overhead pot rack kit 2000 wide Kit étagère porte-casserole standard à l côté au sol 2000 Satz Abstellrost l Front für Montage extern 2000 mm Kit estándar para estantería l frente al suelo de ancho 2000	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AGPIFP22 Code MAMCOOO6270 € 1.150	Kit griglia posategami std. l fronte a pavimento 2200 Standard one side floor standing overhead pot rack kit 2200 wide Kit étagère porte-casserole standard à l côté au sol 2200 Satz Abstellrost l Front für Montage extern 2200 mm Kit estándar para estantería l frente al suelo de ancho 2200	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AGPIFP24 Code MAMCOOO6280 € 1.178	Kit griglia posategami std. l fronte a pavimento 2400 Standard one side floor standing overhead pot rack kit 2400 wide Kit étagère porte-casserole standard à l côté au sol 2400 Satz Abstellrost l Front für Montage extern 2400 mm Kit estándar para estantería l frente al suelo de ancho 2400	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AGPIFTL12 Code MAMCOOO6290 € 1.005	Kit griglia posategami std. l fronte top 1200 Standard one side top overhead pot rack kit 1200 wide Kit étagère porte-casserole standard à l côté top 1200 Satz Abstellrost l Front Montage auf der Arbeitsplatte 1200 mm Kit estándar para estantería l frente top de ancho 1200	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AGPIFTL14 Code MAMCOOO6300 € 1.036	Kit griglia posategami std. l fronte top 1400 Standard one side top overhead pot rack kit 1400wide Kit étagère porte-casserole standard à l côté top 1400 Satz Abstellrost l Front für Montage auf der Arbeitsplatte 1400 mm Kit estándar para estantería l frente top de ancho 1400	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AGPIFTL16 Code MAMCOOO6310 € 1.070	Kit griglia posategami std. l fronte top 1600 Standard one side top overhead pot rack kit 1600 wide Kit étagère porte-casserole standard à l côté top 1600 Satz Abstellrost l Front für Montage auf der Arbeitsplatte 1600 mm Kit estándar para estantería l frente top de ancho 1600	mm (LxPxH) m³ kg

COMPLETING ACCESSORIES // Accessori di Completamento // Accessoires de complétion // Zubehör //
Accesorios de finalización //

Model	Description	Datas	
	Mod. AGPIFTL18	mm (LxPxH)	
	Code MAMCOOO6320	Kit griglia posategami std. l fronte top 1800	m³ kg
	Standard one side top overhead pot rack kit 1800 wide		
	Kit étagère porte-casserole standard à l côté top 1800		
	Satz Abstellrost l Front für Montage auf der Arbeitsplatte 1800 mm		
	Kit estándar para estanteria l frente top de ancho 1800		
	€ 1.100		
	Mod. AGPIFTL20	mm (LxPxH)	
	Code MAMCOOO6330	Kit griglia posategami std. l fronte top 2000	m³ kg
	Standard one side top overhead pot rack kit 2000 wide		
	Kit étagère porte-casserole standard à l côté top 2000		
	Satz Abstellrost l Front für Montage auf der Arbeitsplatte 2000 mm		
	Kit estándar para estanteria l frente top de ancho 2000		
	€ 1.129		
	Mod. AGPIFTL22	mm (LxPxH)	
	Code MAMCOOO6340	Kit griglia posategami std. l fronte top 2200	m³ kg
	Standard one side top overhead pot rack kit 2200 wide		
	Kit étagère porte-casserole standard à l côté top 2200		
	Satz Abstellrost l Front für Montage auf der Arbeitsplatte 2200 mm		
	Kit estándar para estanteria l frente top de ancho 2200		
	€ 1.168		
	Mod. AGPIFTL24	mm (LxPxH)	
	Code MAMCOOO6350	Kit griglia posategami std. l fronte top 2400	m³ kg
	Standard one side top overhead pot rack kit 2400 wide		
	Kit étagère porte-casserole standard à l côté top 2400		
	Satz Abstellrost l Front für Montage auf der Arbeitsplatte 2400 mm		
	Kit estándar para estanteria l frente top de ancho 2400		
	€ 1.198		
	Mod. AGPIFTGS	mm (LxPxH)	
	Code MAMCOOO6360	Gamba supporto griglia posategami std. l fronte top	m³ kg
	Standard top upright for one side overhead pot rack		
	Jambe de support pour étagère porte-casserole standard à l côté top		
	Zwischenhalterung für Abstellrost auf l Front		
	Soporte para estanteria de un solo frente		
	€ 387		
	Mod. AGP2FP12	mm (LxPxH)	
	Code MAMCOOO6370	Kit griglia posategami std. 2 fronti a pavimento 1200	m³ kg
	Standard two side floor standing overhead pot rack kit 1200 wide		
	Kit étagère porte-casserole standard à 2 côtés au sol 1200		
	Satz Abstellrost 2 Fronten für Montage extern 1200 mm		
	Kit estándar para estanteria doble frente al suelo de ancho 1200		
	€ 1.595		

COMPLETING ACCESSORIES // Accessori di Completamento // Accessoires de complétion // Zubehör // Accesorios de finalización //

Model	Description	Datas
 Mod. AGP2FPI4 Code MAMCO008380 € 1.662	Kit griglia posategami std. 2 fronti a pavimento 1400 Standard two side floor standing overhead pot rack kit 1400wide Kit étagère porte-casserole standard à 2 côtés au sol 1400 Satz Abstellrost 2 Fronten für Montage extern 1400 mm Kit estándar para estantería doble frente al suelo de ancho 1400	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AGP2FPI6 Code MAMCO008390 € 1.722	Kit griglia posategami std. 2 fronti a pavimento 1600 Standard two side floor standing overhead pot rack kit 1600 wide Kit étagère porte-casserole standard à 2 côtés au sol 1600 Satz Abstellrost 2 Fronten für Montage extern 1600 mm Kit estándar para estantería doble frente al suelo de ancho 1600	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AGP2FPI8 Code MAMCO007020 € 1.782	Kit griglia posategami std. 2 fronti a pavimento 1800 Standard two side floor standing overhead pot rack kit 1800 wide Kit étagère porte-casserole standard à 2 côtés au sol 1800 Satz Abstellrost 2 Fronten für Montage extern 1800 mm Kit estándar para estantería doble frente al suelo de ancho 1800	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AGP2FP20 Code MAMCO007110 € 1.858	Kit griglia posategami std. 2 fronti a pavimento 2000 Standard two side floor standing overhead pot rack kit 2000 wide Kit étagère porte-casserole standard à 2 côtés au sol 2000 Satz Abstellrost 2 Fronten für Montage extern 2000 mm Kit estándar para estantería doble frente al suelo de ancho 2000	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AGP2FP22 Code MAMCO007120 € 1.916	Kit griglia posategami std. 2 fronti a pavimento 2200 Standard two side floor standing overhead pot rack kit 2200 wide Kit étagère porte-casserole standard à 2 côtés au sol 2200 Satz Abstellrost 2 Fronten für Montage extern 2200 mm Kit estándar para estantería doble frente al suelo de ancho 2200	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AGP2FP24 Code MAMCO007130 € 1.975	Kit griglia posategami std. 2 fronti a pavimento 2400 Standard two side floor standing overhead pot rack kit 2400 wide Kit étagère porte-casserole standard à 2 côtés au sol 2400 Satz Abstellrost 2 Fronten für Montage extern 2400 mm Kit estándar para estantería doble frente al suelo de ancho 2400	mm (LxPxH) m³ kg

COMPLETING ACCESSORIES // Accessori di Completamento // Accessoires de complétion // Zubehör //
Accesorios de finalización //

Model	Description	Datas
	Mod. AGP2FTL12 Code MAMCOO07140 € 1.649	Kit griglia posategami std. 2 fronti top 1200 Standard two side top overhead pot rack kit 1200 wide Kit étagère porte-casserole standard à 2 côtés top 1200 Satz Abstellrost 2 Fronten Montage auf der Arbeitsplatte 1200 mm Kit estándar para estantería doble frente top de ancho 1200 mm (LxPxH) m³ kg
	Mod. AGP2FTL14 Code MAMCOO07150 € 1.722	Kit griglia posategami std. 2 fronti top 1400 Standard two side top overhead pot rack kit 1400wide Kit étagère porte-casserole standard à 2 côtés top 1400 Satz Abstellrost 2 Fronten für Montage auf der Arbeitsplatte 1400 mm Kit estándar para estantería doble frente top de ancho 1400 mm (LxPxH) m³ kg
	Mod. AGP2FTL16 Code MAMCOO07160 € 1.797	Kit griglia posategami std. 2 fronti top 1600 Standard two side top overhead pot rack kit 1600 wide Kit étagère porte-casserole standard à 2 côtés top 1600 Satz Abstellrost 2 Fronten für Montage auf der Arbeitsplatte 1600 mm Kit estándar para estantería doble frente top de ancho 1600 mm (LxPxH) m³ kg
	Mod. AGP2FTL18 Code MAMCOO07170 € 1.864	Kit griglia posategami std. 2 fronti top 1800 Standard two side top overhead pot rack kit 1800 wide Kit étagère porte-casserole standard à 2 côtés top 1800 Satz Abstellrost 2 Fronten für Montage auf der Arbeitsplatte 1800 mm Kit estándar para estantería doble frente top de ancho 1800 mm (LxPxH) m³ kg
	Mod. AGP2FTL20 Code MAMCOO07180 € 1.929	Kit griglia posategami std. 2 fronti top 2000 Standard two side top overhead pot rack kit 2000 wide Kit étagère porte-casserole standard à 2 côtés top 2000 Satz Abstellrost 2 Fronten für Montage auf der Arbeitsplatte 2000 mm Kit estándar para estantería doble frente top de ancho 2000 mm (LxPxH) m³ kg
	Mod. AGP2FTL22 Code MAMCOO07190 € 2.015	Kit griglia posategami std. 2 fronti top 2200 Standard two side top overhead pot rack kit 2200 wide Kit étagère porte-casserole standard à 2 côtés top 2200 Satz Abstellrost 2 Fronten für Montage auf der Arbeitsplatte 2200 mm Kit estándar para estantería doble frente top de ancho 2200 mm (LxPxH) m³ kg

COMPLETING ACCESSORIES // Accessori di Completamento // Accessoires de complétion // Zubehör // Accesorios de finalizaci  n //

Model	Description		Datas	
	Mod.		mm (LxPxH)	
	AGP2FTL24	Kit griglia posategami std. 2 fronti top 2400		
	Code	Standard two side top overhead pot rack kit 2400 wide	m ³	kg
	MAMCO007200	Kit étagère porte-casseroles standard �� 2 côtés top 2400 Satz Abstellrost 2 Fronten für Montage auf der Arbeitsplatte 2400 mm Kit estándar para estantería doble frente top de ancho 2400		
	��			
	2.082			
	Mod.		mm (LxPxH)	
	AGP2FTGS	Gamba supporto griglia posategami std. 2 fronti top		
	Code	Standard top upright for two side overhead pot rack	m ³	kg
	MAMCO008370	Jambe de support pour étagère porte-casseroles standard �� 2 côtés top Zwischenhalterung f��r Abstellrost auf 2 Fronten Soporte para estantería de doble frente		
	��			
	496			

23

Plinths

- // Zocolature
- // Socles
- // Sockelblenden
- // Zócalo

PLINTHS // Zocolature // Socles // Sockelblenden // Zócalo //

Model	Description		Datas	
	Mod. AZF2	Zoccolo frontale elementi 200 mm	mm (LxPxH)	
	Code MAMCOOO7230	Front kicking strip for 200 mm units	m ³	kg
		Socle pour éléments de 200 mm sur pieds		
		Frontsockel für 200 mm Elemente		
		Zócalo frontal para elementos de 200 mm		
	€ 162			
	Mod. AZF4	Zoccolo frontale elementi 400 mm	mm (LxPxH)	
	Code MAMCOOO7240	Front kicking strip for 400 mm units	m ³	kg
		Socle pour éléments de 400 mm sur pieds		
		Frontsockel für 400 mm Elemente		
		Zócalo frontal para elementos de 400 mm		
	€ 173			
	Mod. AZF6	Zoccolo frontale elementi 600 mm	mm (LxPxH)	
	Code MAMCOOO7250	Front kicking strip for 600 mm units	m ³	kg
		Socle pour éléments de 600 mm sur pieds		
		Frontsockel für 600 mm Elemente		
		Zócalo frontal para elementos de 600 mm		
	€ 178			
	Mod. AZF8	Zoccolo frontale elementi 800 mm	mm (LxPxH)	
	Code MAMCOOO7260	Front kicking strip for 800 mm units	m ³	kg
		Socle pour éléments de 800 mm sur pieds		
		Frontsockel für 800 mm Elemente		
		Zócalo frontal para elementos de 800 mm		
	€ 184			
	Mod. AZF12	Zoccolo frontale elementi 1200 mm	mm (LxPxH)	
	Code MAMCOOO7270	Front kicking strip for 1200 mm units	m ³	kg
		Socle pour éléments de 1200 mm sur pieds		
		Frontsockel für 1200 mm Elemente		
		Zócalo frontal para elementos de 1200 mm		
	€ 213			

PLINTHS // Zocolature // Socles // Sockelblenden // Zócalo //

Model	Description	Datas
 Mod. AZFI4 Code MAMCOO07280 € 218	Zoccolo frontale elementi 1400 mm Front kicking strip for 1400 mm units Socle pour éléments de 1400 mm sur pieds Frontsockel für 1400 mm Elemente Zócalo frontal para elementos de 1400 mm	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AZFI6 Code MAMCOO07290 € 225	Zoccolo frontale elementi 1600 mm Front kicking strip for 1600 mm units Socle pour éléments de 1600 mm sur pieds Frontsockel für 1600 mm Elemente Zócalo frontal para elementos de 1600 mm	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AZFI8 Code MAMCOO07300 € 230	Zoccolo frontale elementi 1800 mm Front kicking strip for 1800 mm units Socle pour éléments de 1800 mm sur pieds Frontsockel für 1800 mm Elemente Zócalo frontal para elementos de 1800 mm	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AZF20 Code MAMCOO07310 € 247	Zoccolo frontale elementi 2000 mm Front kicking strip for 2000 mm units Socle pour éléments de 2000 mm sur pieds Frontsockel für 2000 mm Elemente Zócalo frontal para elementos de 2000 mm	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AZF22 Code MAMCOO07320 € 265	Zoccolo frontale elementi 2200 mm Front kicking strip for 2200 mm units Socle pour éléments de 2200 mm sur pieds Frontsockel für 2200 mm Elemente Zócalo frontal para elementos de 2200 mm	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AZF24 Code MAMCOO07330 € 282	Zoccolo frontale elementi 2400 mm Front kicking strip for 2400 mm units Socle pour éléments de 2400 mm sur pieds Frontsockel für 2400 mm Elemente Zócalo frontal para elementos de 2400 mm	mm (LxPxH) m³ kg

PLINTHS // Zoccolature // Socles // Sockelblenden // Zócalo //

Model	Description		Datas	
	Mod. AZF26	Zoccolo frontale elementi 2600 mm	mm (LxPxH)	
	Code MAMCOO07340	Front kicking strip for 2600 mm units	m ³	kg
		Socle pour éléments de 2600 mm sur pieds		
		Frontsockel für 2600 mm Elemente		
		Zócalo frontal para elementos de 2600 mm		
	€ 322			
	Mod. AZF28	Zoccolo frontale elementi 2800 mm	mm (LxPxH)	
	Code MAMCOO07350	Front kicking strip for 2800 mm units	m ³	kg
		Socle pour éléments de 2800 mm sur pieds		
		Frontsockel für 2800 mm Elemente		
		Zócalo frontal para elementos de 2800 mm		
	€ 367			
	Mod. AZG	Giunzione zoccolatura	mm (LxPxH)	
	Code MAMCOO07360	Kicking strip joint	m ³	kg
		Joint pour Socle		
		Verbindungsstelle für Sockel		
		Empalme de zócalos		
	€ 69			
	Mod. AZ7L	Zoccolo laterale l fronte	mm (LxPxH)	
	Code MAMCOO07590	Side kicking strip	m ³	kg
		Socle latéral		
		Seitlicher Sockel		
		Zócalo lateral		
	€ 138			
	Mod. AZ7LF	Zoccolo laterale 2 fronti MI 70	mm (LxPxH)	
	Code MAMCOO07600	Side kicking strip for back to back installation 70+70	m ³	kg
		Socle latéral		
		Seitlicher Sockel für Doppelblockaufstellung.		
		Zócalo lateral para modulos espalda con espalda 70+70		
	€ 184			
	Mod. AZI6LF	Zoccolo laterale 70+90	mm (LxPxH)	
	Code MAMCOO07390	Side kicking strip for back to back installation 70+90	m ³	kg
		Socle latéral 70+90		
		Seitlicher Sockel 70+90		
		Zócalo lateral para modulos espalda con espalda 70+90		
	€ 190			

PLINTHS // Zoccolature // Socles // Sockelblenden // Zócalo //

Model	Description	Datas
 Mod. AZM2 Code MAMCO007400 € 42	Zoccolatura per zoccolo in muratura per elementi da 200 mm Front cover for 200 mm unit installed on APZM feet Socle en maçonnerie pour éléments de 200 mm Blende für Sockelfüße 200 mm Cobertura frontal para módulos de 200 MM sobre pies APZM	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AZM4 Code MAMCO007410 € 44	Zoccolatura per zoccolo in muratura per elementi da 400 mm Front cover for 400 mm unit installed on APZM feet Socle en maçonnerie pour éléments de 400 mm Blende für Sockelfüße 400 mm Cobertura frontal para módulos de 400 MM sobre pies APZM	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AZM6 Code MAMCO007420 € 56	Zoccolatura per zoccolo in muratura per elementi da 600 mm Front cover for 600 mm unit installed on APZM feet Socle en maçonnerie pour éléments de 600 mm Blende für Sockelfüße 600 mm Cobertura frontal para módulos de 600 MM sobre pies APZM	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AZM8 Code MAMCO007430 € 59	Zoccolatura per zoccolo in muratura per elementi da 800 mm Front cover for 800 mm unit installed on APZM feet Socle en maçonnerie pour éléments de 800 mm Blende für Sockelfüße 800 mm Cobertura frontal para módulos de 800 MM sobre pies APZM	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AZM12 Code MAMCO007440 € 70	Zoccolatura per zoccolo in muratura per elementi da 1200 mm Front cover for 1200 mm unit installed on APZM feet Socle en maçonnerie pour éléments de 1200 mm Blende für Sockelfüße 1200 mm Cobertura frontal para módulos de 1200 MM sobre pies APZM	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AZM14 Code MAMCO007450 € 76	Zoccolatura per zoccolo in muratura per elementi da 1400 mm Front cover for 1400 mm unit installed on APZM feet Socle en maçonnerie pour éléments de 1400 mm Blende für Sockelfüße 1400 mm Cobertura frontal para módulos de 1400 MM sobre pies APZM	mm (LxPxH) m³ kg

PLINTHS // Zoccolature // Socles // Sockelblenden // Zócalo //

Model	Description		Datas	
	Mod. AZM16	Zoccolatura per zoccolo in muratura per elementi da 1600 mm	mm (LxPxH)	
	Code MAMCOO07460	Front cover for 1600 mm unit installed on APZM feet	m ³	kg
		Socle en maçonnerie pour éléments de 1600 mm		
		Blende für Sockelfüße 1600 mm		
		Cobertura frontal para módulos de 1600 MM sobre pies APZM		
	€ 86			
	Mod. AZM18	Zoccolatura per zoccolo in muratura per elementi da 1800 mm	mm (LxPxH)	
	Code MAMCOO07470	Front cover for 1800 mm unit installed on APZM feet	m ³	kg
		Socle en maçonnerie pour éléments de 1800 mm		
		Blende für Sockelfüße 1800 mm		
		Cobertura frontal para módulos de 1800 MM sobre pies APZM		
	€ 96			
	Mod. AZM20	Zoccolatura per zoccolo in muratura per elementi da 2000 mm	mm (LxPxH)	
	Code MAMCOO07480	Front cover for 2000 mm unit installed on APZM feet	m ³	kg
		Socle en maçonnerie pour éléments de 2000 mm		
		Blende für Sockelfüße 2000 mm		
		Cobertura frontal para módulos de 2000 MM sobre pies APZM		
	€ 100			
	Mod. AZM22	Zoccolatura per zoccolo in muratura per elementi da 2200 mm	mm (LxPxH)	
	Code MAMCOO07490	Front cover for 2200 mm unit installed on APZM feet	m ³	kg
		Socle en maçonnerie pour éléments de 2200 mm		
		Blende für Sockelfüße 2200 mm		
		Cobertura frontal para módulos de 2200 MM sobre pies APZM		
	€ 103			
	Mod. AZM24	Zoccolatura per zoccolo in muratura per elementi da 2400 mm	mm (LxPxH)	
	Code MAMCOO07560	Front cover for 2400 mm unit installed on APZM feet	m ³	kg
		Socle en maçonnerie pour éléments de 2400 mm		
		Blende für Sockelfüße 2400 mm		
		Cobertura frontal para módulos de 2400 MM sobre pies APZM		
	€ 107			
	Mod. AZM26	Zoccolatura per zoccolo in muratura per elementi da 2600 mm	mm (LxPxH)	
	Code MAMCOO07570	Front cover for 2600 mm unit installed on APZM feet	m ³	kg
		Socle en maçonnerie pour éléments de 2600 mm		
		Blende für Sockelfüße 2600 mm		
		Cobertura frontal para módulos de 2600 MM sobre pies APZM		
	€ 109			

PLINTHS // Zoccolature // Socles // Sockelblenden // Zócalo //

Model	Description	Datas
 Mod. AZM28 Code MAMCO007580 € 115	Zoccolatura per zoccolo in muratura per elementi da 2800 mm Front cover for 2800 mm unit installed on APZM feet Socle en maçonnerie pour éléments de 2800 mm Blende für Sockelfüße 2800 mm Cobertura frontal para módulos de 2800 MM sobre pies APZM	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AZML7 Code MAMCO007610 € 139	Zoccolatura laterale per zoccolo in muratura da 700 mm Side cover 700 mm for units installed on APZM feet Socle latéral en maçonnerie de 700 mm Seitliche Sockelblende 700 mm für Installation auf Mauersockel mit Sonderfüßen Cobertura lateral 700 MM para módulos sobre pies APZM	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AZML14 Code MAMCO007630 € 168	Zoccolatura laterale per zoccolo in muratura da 700+700 mm Side cover 700+700 mm for units installed on APZM feet Socle latéral en maçonnerie de 700+700 mm Seitliche Sockelblende 700+700 mm für Installation auf Mauersockel mit Sonderfüßen Cobertura lateral 700+700 MM para módulos sobre pies APZM	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AZML16 Code MAMCO007640 € 178	Zoccolatura laterale per zoccolo in muratura da 700+900 mm Side cover 700+900 mm for units installed on APZM feet Socle latéral en maçonnerie de 700+900 mm Seitliche Sockelblende 700+900 mm für Installation auf Mauersockel mit Sonderfüßen Cobertura lateral 700+900 MM para módulos sobre pies APZM	mm (LxPxH) m³ kg

