

# COOX

long life equipment

## List 2022

### Cucine Professionali

Commercial Cooking Equipment

Matériel de Cuisson Professionnel

Großküchen

Cocinas Industriales

Профессиональные кухни



[www.cooxequipment.com](http://www.cooxequipment.com)



[www.cooxequipment.com](http://www.cooxequipment.com)



**Series 600**

Serie 600  
Série 600

Serie 600  
Serie 600  
Серия 600

4

---

**Series 700**

Serie 700  
Série 700

Serie 700  
Serie 700  
Серия 700

20

---

**Series 900**

Serie 900  
Série 900

Serie 900  
Serie 900  
Серия 900

80

---

Spare parts & all technical details in the restricted area of our web site

**Documentazione tecnica completa disponibile nell'area riservata del nostro sito**

Documentation technique complète disponible dans d'accès restreint de notre site

Ersatzteile und alle technischen Details finden Sie auf dem geschützten Teil unsere Web Site

Documentación técnica completa disponible en la zona restringida de nuestra página web

Полный перечень технической документации доступен в личном кабинете на нашем сайте



# Series 600



Gas ranges - <b>Cucine a gas</b> - Fourneaux à gaz Gasherde - Cocinas a gas - Газовые плиты	<b>6</b>
Electric ranges - <b>Cucine elettriche</b> - Fourneaux électriques Elektroherde - Cocinas eléctricas - Электрические плиты	<b>8</b>
Pyroceram ranges - <b>Cucine vetroceramica</b> - Fourneaux vitrocéramiques Ceranherde - Cocinas vitrocerámicas - Плиты из стеклокерамики	<b>9</b>
Gas griddle plates - <b>Fry-top a gas</b> - Grillades à gaz Gas-Griddle/Grillplatten - Fry top a gas - Газовые жарочные поверхности	<b>10</b>
Electric griddle plates - <b>Fry-top elettrici</b> - Grillades électriques Elektro-Griddle/Grillplatten - Fry top eléctricos - Электрические жарочные поверхности	<b>11</b>
Fixed lavastone grill for meat - <b>Griglie fisse pietra lavica per carne</b> Grilles fixes pierre volcanique pour viande - Feste Lavasteingrills für Fleisch Parrillas fija de piedra volcanica para carne - Фиксированные лавовые грили для мяса и рыбы	<b>12</b>
Gas and electric fryers - <b>Friggitrici a gas ed elettriche</b> - Friteuses à gaz et électriques Gas- u. Elektrofritteusen - Freidoras a gas y eléctricas - Газовые и электрические фритюрницы	<b>13</b>
Electric chip scuttle - <b>Scaldapatate elettrici</b> Bacs à frites électriques - Elektro-Frittenwanne Conservador de patatas electrico - Электрические подогреватели для картофеля фри	<b>16</b>
Electric pasta cookers - <b>Cuocipasta elettrici</b> - Cuiseurs à pâte électriques Elektronudelkocher - Cuoco pasta eléctricas - Электрическая макаронovarка	<b>16</b>
Electric bain maries - <b>Bagnomaria elettrici</b> - Bain-marie électriques Elektrowasserbäder - Baño-maria eléctricos - Электрические пароварки	<b>17</b>
Neutral units - <b>Elementi neutri</b> - Elements neutres Neutralelemente - Elementos neutros - Нейтральные элементы	<b>18</b>
Accessories - <b>Accessori</b> - Accessoires Zubehöre - Accesorios - Аксессуары	<b>19</b>














# 600 Gas ranges

Cucine a gas - Fourneaux à gaz - Gasherde - Cocinas a gas - Газовые плиты

Model Price							
	mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 <p><b>X6CUG05TT</b></p> <p>Top gas range 2 burners table top  <b>Cucina gas 2 fuochi da banco</b>            Fourneau à gaz 2 brûleurs à poser            Gasherde 2 Kochstellen Tischgerät            Cocinas a gas 2 quemadores de banco            Газовая плита с 2 конфорками настольная</p> <p>6kW 4kW</p>	a 600 b 300 h 280	11	0,12	10	8598 34140	-	-
 <p><b>X6CUG10TT</b></p> <p>Top gas range 4 burners table top  <b>Cucina gas 4 fuochi da banco</b>            Fourneau à gaz 4 brûleurs à poser            Gasherde 4 Kochstellen Tischgerät            Cocina a gas 4 quemadores de banco            Газовая плита с 4 конфорками настольная</p> <p>4kW 6kW 6kW 4kW</p>	a 600 b 600 h 280	20	0,21	20	17196 68280	-	-
 <p><b>X6CUG15TT</b></p> <p>Top gas range 6 burners table top  <b>Cucina gas 6 fuochi da banco</b>            Fourneau à gaz 6 brûleurs à poser            Gasherde 6 Kochstellen Tischgerät            Cocina a gas 6 quemadores de banco            Газовая плита с 6 конфорками настольная</p> <p>4kW 6kW 4kW 6kW 4kW 6kW</p>	a 600 b 900 h 280	34	0,265	30	25795 102420	-	-
 <p><b>X6CUG10FF</b></p> <p>Gas range 4 burners + gas oven 1/1 GN  <b>Cucina gas 4 fuochi + forno gas 1/1 GN</b>            Fourneau à gaz 4 brûleurs + four à gaz 1/1 GN            Gasherde 4 Kochstellen + Gasbackofen 1/1 GN            Cocina a gas 4 quemadores + horno a gas 1/1 GN            Газовая плита с 4 конфорками и газовой духовкой 1/1 GN</p> <p>4kW 6kW 6kW 4kW</p>	a 600 b 600 h 850	60	0,53	25,5	21152 83984	230~1N	0,1

# 600 Gas ranges

Cucine a gas - Fourneaux à gaz - Gasherde - Cocinas a gas - Газовые плиты

Model Price							
	mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
  	<b>a</b> 600 <b>b</b> 900 <b>h</b> 850	81	0,73	35,5	29751 118124	230~1N	0,1
	Gas range 6 burners + gas oven 1/1 GN <b>Cucina gas 6 fuochi + forno gas 1/1 GN</b> Fourneau à gaz 6 brûleurs + four à gaz 1/1 GN Gasherde 6 Kochstellen + Gasbackofen 1/1 GN Cocina a gas 6 quemadores + horno a gas 1/1 GN Газовая плита с 6 конфорками и газовой духовкой 1/1 GN						
Optional n.1 K6PORTA Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца							
  	<b>a</b> 600 <b>b</b> 600 <b>h</b> 850	61	0,53	20	17196 68280	230~1N	3
	Gas range 4 burners + electric oven 1/1 GN <b>Cucina 4 fuochi gas + forno elettrico 1/1 GN</b> Fourneau à gaz 4 brûleurs + four électrique 1/1 GN Gasherde 4 Kochstellen + Elektrobackofen 1/1 GN Cocina a gas 4 quemadores + horno eléctrico 1/1 GN Газовая плита с 4 конфорками и электрической духовкой 1/1 GN						
  	<b>a</b> 600 <b>b</b> 900 <b>h</b> 850	82	0,73	30	25795 102420	230~1N	3
	Gas range 6 burners + electric oven 1/1 GN <b>Cucina 6 fuochi gas + forno elettrico 1/1 GN</b> Fourneau à gaz 6 brûleurs + four électrique 1/1 GN Gasherde 6 Kochstellen + Elektrobackofen 1/1 GN Cocina a gas 6 quemadores + horno eléctrico 1/1 GN Газовая плита с 6 конфорками и электрической духовкой 1/1 GN						
Optional n.1 K6PORTA Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца							

# 600 Electric ranges

Cucine elettriche - Fourneaux électriques - Elektroherde - Cocinas eléctricas - Электрические плиты

Model Price							
	mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 <b>X6CUE05TT</b> Top electric range 2 plates table top <b>Cucina 2 piastre elettriche da banco</b> Fourneau électrique 2 plaques à poser Elektroherd 2 Kochplatten Tischgerät Cocina eléctrica 2 placas de banco Электрическая плита с 2 конфорками настольная	<b>a</b> 600	10	0,12	-	-	400~3N	4
	<b>b</b> 300						
<b>h</b> 280							
 <b>X6CUE10TT</b> Top electric range 4 plates table top <b>Cucina 4 piastre elettriche da banco</b> Fourneau électrique 4 plaques à poser Elektroherd 4 Kochplatten Tischgerät Cocina eléctrica 4 placas de banco Электрическая плита с 4 конфорками настольная	<b>a</b> 600	18	0,21	-	-	400~3N	8
	<b>b</b> 600						
<b>h</b> 280							
 <b>X6CUE15TT</b> Top electric range 6 plates table top <b>Cucina 6 piastre elettriche da banco</b> Fourneau électrique 6 plaques à poser Elektroherd 6 Kochplatten Tischgerät Cocina eléctrica 6 placas de banco Электрическая плита с 6 конфорками настольная	<b>a</b> 600	29	0,265	-	-	400~3N	12
	<b>b</b> 900						
<b>h</b> 280							
 <b>X6CUE10FF</b> Electric range 4 plates + electric oven 1/1 GN <b>Cucina 4 piastre elettriche + forno elettrico 1/1 GN</b> Fourneau électrique 4 plaques + four électrique 1/1 GN Elektroherd 4 Kochplatten + Elektrobackofen 1/1 GN Cocina eléctrica 4 placas + horno eléctrico 1/1 GN Электрическая плита с 4 конфорками + электрическая духовка 1/1 GN	<b>a</b> 600	60	0,53	-	-	400~3N	11
	<b>b</b> 600						
<b>h</b> 850							
 <b>X6CUE15FF</b> Electric range 6 plates + electric oven 1/1 GN <b>Cucina 6 piastre elettriche + forno elettrico 1/1 GN</b> Fourneau électrique 6 plaques + four électrique 1/1 GN Elektroherd 6 Kochplatten + Elektrobackofen 1/1 GN Cocina eléctrica 6 placas + horno eléctrico 1/1 GN Электрическая плита с 6 конфорками + электрическая духовка 1/1 GN  Optional n.1 <b>K6PORTA</b> Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца	<b>a</b> 600	80	0,73	-	-	400~3N	15
	<b>b</b> 900						
<b>h</b> 850							

# 600

## Pyroceram ranges

Cucine vitroceramica - Fourneaux vitrocéramiques - Ceranherde  
Cocinas vitrocerámicas - Плиты из стеклокерамики

Model Price							
	mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	V		
 X6VCE05TT	a 600	9	0,12	-	-	230~1N	3,6
	b 300						
h 280							
Electric pyroceram range 2 plates table top <b>Cucina elettrica vitroceramica 2 piastre da banco</b> Fourneau électrique vitrocéramique 2 plaques � poser 2-Felder Ceranherd Tischgerät Cocina �lectrica vitrocerámica 2 placas de banco �лектрическая плита из стеклокерамики с 2 конфорками настольная							
 X6VCE10TT	a 600	16	0,21	-	-	400~3N	7,2
	b 600						
h 280							
Electric pyroceram range 4 plates table top <b>Cucina elettrica vitroceramica 4 piastre da banco</b> Fourneau électrique vitrocéramique 4 plaques � poser 4-Felder Ceranherd Tischgerät Cocina �lectrica vitrocerámica 4 placas de banco �лектрическая плита из стеклокерамики с 4 конфорками настольная							
 X6VCE10FF	a 600	59	0,53	-		400~3N	10,2
	b 600						
h 850							
Pyroceram electric range 4 plates with electric oven 1/1 GN <b>Cucina elettrica vitroceramica 4 piastre + forno elettrico 1/1 GN</b> Fourneau électrique vitrocéramique 4 plaques + four électrique 1/1 GN 4-Felder Ceranherd mit Elektrobackofen 1/1 GN Cocina �lectrica vitrocerámica 4 placas + horno �lectrico 1/1 GN �лектрическая плита из стеклокерамики с 4 конфорками + �лектрическая духовка 1/1 GN							

# 600 Gas griddle plates

Fry-top a gas - Grillades à gaz - Gas-Griddle/Grillplatten - Fry top a gas - Газовые жарочные поверхности

Model Price							
	mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 <b>X6FLG05TT</b> Gas griddle plate smooth table top <b>Fry top a gas liscio da banco</b> Grillade à gaz lisse à poser Gasgriddleplatte glatt Tischgerät Fry top a gas plancha lisa de banco Гладкая газовая жарочная поверхность настольная	<b>a</b> 600 <b>b</b> 300 <b>h</b> 280	21	0,14	4	3439 13656	230~1N	0,1
 <b>X6FRG05TT</b> Gas griddle plate grooved table top <b>Fry top a gas rigato da banco</b> Grillade à gaz nervurée à poser Gasgriddleplatte gerillt Tischgerät Fry top a gas plancha rizada de banco Рифлёная газовая жарочная поверхность настольная	<b>a</b> 600 <b>b</b> 300 <b>h</b> 280	21	0,14	4	3439 13656	230~1N	0,1
 <b>X6FLG10TT</b> Gas griddle plate smooth table top <b>Fry top a gas liscio da banco</b> Grillade à gaz lisse à poser Gasgriddleplatte glatt Tischgerät Fry top a gas plancha lisa de banco Гладкая газовая жарочная поверхность настольная	<b>a</b> 600 <b>b</b> 600 <b>h</b> 280	39	0,31	8	6879 27312	230~1N	0,1
 <b>X6FRG10TT</b> Gas griddle plate ½ smooth ½ grooved table top <b>Fry top a gas ½ liscio ½ rigato da banco</b> Grillade à gaz ½ lisse ½ nervurée à poser Gasgriddleplatte ½ glatt ½ gerillt Tischgerät Fry top a gas plancha ½ lisa ½ rizada de banco Газовая жарочная поверхность ½ гладкая + ½ рифлёная настольная	<b>a</b> 600 <b>b</b> 600 <b>h</b> 280	39	0,31	8	6879 27312	230~1N	0,1

# 600

## Electric griddle plates

Fry-top elettrici - Grillades électriques - Elektro-Griddle/Grillplatten  
Fry top eléctricos - Электрические жарочные поверхности

Model Price							
	mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 X6FLE05TT Electric griddle plate smooth table top <b>Fry top elettrico liscio da banco</b> Grillade électrique lisse à poser Elektrogriddleplatte glatt Tischgerät Fry top eléctrico plancha lisa de banco Гладкая электрическая жарочная поверхность настольная	a 600 b 300 h 280	19	0,14	-	-	230~1N	3,6
 X6FRE05TT Electric griddle plate grooved table top <b>Fry top elettrico rigato da banco</b> Grillade électrique nervurée à poser Elektrogriddleplatte gerillt Tischgerät Fry top eléctrico plancha rizada de banco Рифлёная электрическая жарочная поверхность настольная	a 600 b 300 h 280	19	0,14	-	-	230~1N	3,6
 X6FLE10TT Electric griddle plate smooth table top <b>Fry top elettrico liscio da banco</b> Grillade électrique lisse à poser Elektrogriddleplatte glatt Tischgerät Fry top eléctrico plancha lisa de banco Гладкая электрическая жарочная поверхность настольная	a 600 b 600 h 280	35	0,31	-	-	400~3N	7,2
 X6FRE10TT Electric griddle plate ½ smooth ½ grooved table top <b>Fry top elettrico ½ liscio ½ rigato da banco</b> Grillade électrique ½ lisse ½ nervurée à poser Elektrogriddleplatte ½ glatt ½ gerillt Tischgerät Fry top eléctrico plancha ½ lisa ½ rizada de banco Электрическая жарочная поверхность ½ гладкая + ½ рифлёная настольная	a 600 b 600 h 280	35	0,31	-	-	400~3N	7,2

# 600 Fixed lavastone grill for meat

Griglie fisse pietra lavica per carne - Grilles fixes pierre volcanique pour viande - Feste Lavasteingrills für Fleisch  
Parrillas fija de piedra volcanica para carne - Фиксированные лавовые грили для мяса и рыбы

Model Price							
	mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 <b>X6PLG05TT</b>	<b>a</b> 600	19	0,14	6	4901 19459	-	-
	<b>b</b> 300						
<b>h</b> 280							
½ Top unit for meat - ½ <b>Modulo top per carne</b> ½ Module pour viande - ½ Modul für Fleisch ½ Módulo para carne top - Настольный модуль ½ для мяса							
Standard Stainless steel grate for meat - <b>Griglia carne inox</b> - Grille inox viande Fleischrost aus Edelstahl - Rejilla de acero inox para carne - Гриль для мяса из нержавеющей стали							
 <b>X6PLG10TT</b>	<b>a</b> 600	33	0,31	12	9888 39261	-	-
	<b>b</b> 600						
<b>h</b> 280							
Top unit for meat - <b>Modulo top per carne</b> Module pour viande - Modul für Fleisch Módulo para carne top - Настольный модуль для мяса							
Standard Stainless steel grate for meat - <b>Griglia carne inox</b> - Grille inox viande Fleischrost aus Edelstahl - Rejilla de acero inox para carne - Гриль для мяса из нержавеющей стали							

# 600

## Gas and electric fryers








Friggitrici a gas ed elettriche - Friteuses à gaz et électriques - Gas- u. Elektrofritteusen  
Freidoras a gas y eléctricas - Газовые и электрические фритюрницы

Model Price							
	mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 <b>X6FGG05TT</b>	<b>a</b> 600 <b>b</b> 300 <b>h</b> 280	17	0,12	6,7	6019 23898	-	-
	Gas fryer 8 lt. table top <b>Friggitrice a gas 8 lt. da banco</b> Friteuse à gaz 8 lt. à poser Gasfritteuse 8 Lt. Tischgerät Freidora a gas 8 lt. de banco Фритюрница газовая 8 л. настольная						
Standard n.1 K26428 Basket - <b>Cesto</b> - Panier - Korb - Cesta - Корзина							
 <b>X6FGG10TT</b>	<b>a</b> 600 <b>b</b> 600 <b>h</b> 280	36	0,31	13,4	12038 47796	-	-
	Gas fryer 8 + 8 lt. table top <b>Friggitrice a gas 8 + 8 lt. da banco</b> Friteuse à gaz 8 + 8 lt. à poser Gasfritteuse 8 + 8 Lt. Tischgerät Freidora a gas 8 + 8 lt. de banco Фритюрница электрическая 8 + 8 л. настольная						
Standard n.2 K26428 Basket - <b>Cesto</b> - Panier - Korb - Cesta - Корзина							
 <b>X6FGE05TT</b>	<b>a</b> 600 <b>b</b> 300 <b>h</b> 280	13	0,14	-	-	400~3N	8
	Electric fryer 10 lt. table top <b>Friggitrice elettrica 10 lt. da banco</b> Friteuse électrique 10 lt. à poser Elektrofritteuse 10 Lt. Tischgerät Freidora eléctrica 10 lt. de banco Фритюрница электрическая 10 л. настольная						
Standard n.1 K26440 Basket - <b>Cesto</b> - Panier - Korb - Cesta - Корзина							
 <b>X6FGE10TT</b>	<b>a</b> 600 <b>b</b> 600 <b>h</b> 280	24	0,31	-	-	400~3N	16
	Electric fryer 10 + 10 lt. table top <b>Friggitrice elettrica 10 + 10 lt. da banco</b> Friteuse électrique 10 + 10 lt. à poser Elektrofritteuse 10 + 10 Lt. Tischgerät Freidora eléctrica 10 + 10 lt. de banco Фритюрница электрическая 10 + 10 л. настольная						
Standard n.2 K26440 Basket - <b>Cesto</b> - Panier - Korb - Cesta - Корзина							

# 600

## Electric fryers

Friggitrici elettriche - Friteuses électriques - Elektrofritteusen  
Freidoras eléctricas - Электрические фритюрницы

Model Price							
	mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 <b>X6FGE0512</b>	<b>a</b> 600 <b>b</b> 300 <b>h</b> 280	17	0,12	-	-	400~3N	8,7
	Fryer 11 lt. table top <b>Frigitrice 11 lt. da banco</b> Friteuse 11 Lt. à poser Fritteuse 11 Lt. Tischgerät Freidora 11 lt. de banco Фритюрница 11 л. настольная						
Standard n.1 K26580 Basket - <b>Cesto</b> - Panier - Korb - Cesta - Корзина							
 <b>X6FGE1012</b>	<b>a</b> 600 <b>b</b> 600 <b>h</b> 280	36	0,31	-	-	400~3N	17,4
	Fryer 11 + 11 lt. table top <b>Frigitrice 11 + 11 lt. da banco</b> Friteuse 11 + 11 Lt. à poser Fritteuse 11 + 11 Lt. Tischgerät Freidora 11 + 11 lt. de banco Фритюрница 11 + 11 л. настольная						
Standard n.2 K26580 Basket - <b>Cesto</b> - Panier - Korb - Cesta - Корзина							

# 600 Accessories for fryers







Accessori per friggitori - Accessoires pour friteuses - Zubehöre für Fritteusen  
 Accesorios para freidoras - Аксессуары для фритюрниц

	Model Price						Description
		mm	Kg				
	K26428	a 260 b 200 h 130	-	-	-	-	Basket for gas fryer 1/1 <b>Cesto friggitrice a gas 1/1</b> Panier friteuse à gaz 1/1 Gas-Fritteusenkorb 1/1 Cesta freidora a gas 1/1 Корзина для газовой фритюрницы 1/1 [X6FGG05TT - X6FGG10TT]
	K26473	a 260 b 97 h 130	-	-	-	-	Basket for gas fryer 1/2 <b>Cesto friggitrice a gas 1/2</b> Panier friteuse à gaz 1/2 Gas-Fritteusenkorb 1/2 Cesta freidora a gas 1/2 Корзина для газовой фритюрницы 1/2 [X6FGG05TT - X6FGG10TT]
	K26440	a 310 b 200 h 100	-	-	-	-	Basket for electric fryer 1/1 <b>Cesto friggitrice elettrica 1/1</b> Panier friteuse électrique 1/1 Elektro-Fritteusenkorb 1/1 Cesta freidora eléctrica 1/1 Корзина для электрической фритюрницы 1/1 [X6FGE05TT - X6FGE10TT]
	K26439	a 310 b 97 h 100	-	-	-	-	Basket for electric fryer 1/2 <b>Cesto friggitrice elettrica 1/2</b> Panier friteuse électrique 1/2 Elektro-Fritteusenkorb 1/2 Cesta freidora eléctrica 1/2 Корзина для электрической фритюрницы 1/2 [X6FGE05TT - X6FGE10TT]
	K26580	a 200 b 285 h 100	-	-	-	-	Basket for fryer 1/1 <b>Cesto friggitrice 1/1</b> Panier friteuse 1/1 Fritteusenkorb 1/1 Cesta freidora 1/1 Корзина для фритюрницы 1/1 [X6FGE0512 - X6FGE1012]
	K6COPEFG	a 370 b 250 h 50	-	-	-	-	Lid for electric fryer <b>Coperchio per friggitrice elettrica</b> Couvercle pour friteuse électrique Deckel für Elektro-Fritteuse Tapa para freidora eléctrica Крышка для электрической фритюрницы
	K6COPEFGR	a 370 b 250 h 50	-	-	-	-	Lid for electric fryer <b>Coperchio per friggitrice elettrica</b> Couvercle pour friteuse électrique Deckel für Elektro-Fritteuse Tapa para freidora eléctrica Крышка для электрической фритюрницы [X6FGE0512 - X6FGE1012]
	K6COPGFG	a 370 b 250 h 50	-	-	-	-	Lid for gas fryer <b>Coperchio per friggitrice a gas</b> Couvercle pour friteuse à gaz Deckel für Gasfritteuse Tapa para freidora a gas Крышка для газовой фритюрницы
	ARGFRY	a - b - h -	-	-	-	-	Detergent tablets for fryers 6 pcs <b>Detergente in compresse per friggitori 6 pz</b> Détergent comprimé pour friteuses 6 pcs Tabelle-Reinigungsmittel für Fritteusen 6 Stk Detergente en pastillas para freidoras 6 u. Моющие таблетки для фритюрниц 6 шт
	K6PORTAFG	a 42 b 290 h 410	2,85	-	-	-	Door for gas fryer <b>Porta per friggitrice a gas</b> Porte pour friteuse à gaz Tür für Gas-Fritteuse Puerta para freidora a gas Дверца для газовой фритюрницы

# 600 Electric chip scuttle

Scaldapatate elettrici - Bacs à frites électriques - Elektro-Frittenwanne






Conservador de patatas eléctrico - Электрические подогреватели для картофеля фри

Model Price							
	mm	Kg	m³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 <b>X6SPE05TT</b>	<b>a</b> 600	10	0,14	-	-	230~1N	0,75
	<b>b</b> 300						
	<b>h</b> 280						
Electric chip scuttle table top <b>Scaldapatate elettrico da banco</b> Bac à frites électrique à poser Elektro-Frittenwanne Tischgerät Conservador de patatas eléctrico de banco Электрический подогреватель для картофеля фри настольный							

# 600 Electric pasta cooker

Cuocipasta elettrico - Cuisneur à pâte électrique - Elektronudelkocher

Cuece pasta eléctrico - Электрическая макаронovarка

Model Price							
	mm	Kg	m³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
 <b>X6CPE05TT</b>	<b>a</b> 600	12	0,14	-	-	400~3N	4,35
	<b>b</b> 300						
	<b>h</b> 280						
Electric pasta cooker 12 lt. - <b>Cuocipasta elettrico 12 lt.</b> Cuisneur à pâte électrique cuve simple 12 lt. à poser - Elektronudelkocher Tischgerät 12 Lt. Cuece pasta eléctrico 12 Lt. de banco - Электрическая макаронovarка 12 л.							
Standard Inox tank AISI 316 - <b>Vasca inox AISI 316</b> - Cuve acier inox AISI 316 Tank aus AISI 316 - Cuba inox AISI 316 - Емкость из нержавеющей стали AISI 316							
 <b>K26474</b>	<b>a</b> 290	-	-	-	-	-	-
	<b>b</b> 240						
	<b>h</b> 150						
Basket for pasta cooker 1/2 GN h. 150 <b>Cesto cuocipasta 1/2 GN h. 150</b> Panier pour cuisneur à pâte 1/2 GN h. 150 Korb für Nudelkocher 1/2 GN h. 150 Cesta para cuece-pasta 1/2 GN h. 150 Корзина для макаронovarки 1/2 GN высота 150							
 <b>K26475</b>	<b>a</b> 290	-	-	-	-	-	-
	<b>b</b> 115						
	<b>h</b> 150						
Basket for pasta cooker 1/4 GN h. 150 <b>Cesto cuocipasta 1/4 GN h. 150</b> Panier pour cuisneur à pâte 1/4 GN h. 150 Korb für Nudelkocher 1/4 GN h. 150 Cesta para cuece-pasta 1/4 GN h. 150 Корзина для макаронovarки 1/4 GN высота 150							







# 600 Electric pasta cooker

**Cuocipasta elettrico** - Cuiser à pâte électrique - Elektronudelkocher  
Cuece pasta eléctrico - Электрическая макаронovarка

	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h		V
	K6COPCP	a	340	-	-	-	-	-
		b	258	-	-	-	-	-
		h	85	-	-	-	-	-
Lid for pasta cooker <b>Coperchio per cuocipasta</b> Couvercle pour cuisier à pâte Deckel für Nudelkocher Tapa para cuece-pasta Крышка для макаронovarки								








# 600 Electric bain maries

**Bagnomaria elettrici** - Bain-marie électriques - Elektrowasserbäder  
Baño-maria eléctricos - Электрические водяные бани

	Model Price								
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h		V	kW
	X6BME05TT	a	600	-	-	-	-	-	
		b	300	16	0,13	-	-	230~1N	1
		h	280	-	-	-	-	-	-
Single tank top 3/4 GN <b>½ Modulo top vasca 3/4 GN</b> ½ Module top 3/4 GN 1 Becken Top 3/4 GN 1 Cuba top 3/4 GN Верхний модуль ½ ванна GN 3/4									

# 600 Accessories for bain maries

**Accessori per bagnomaria** - Accessoires pour bain-marie - Zubehöre für Wasserbäder  
Accesorios para baño-maria - Аксессуары для пароварки

	Model Price						Description	
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h		kW
	K20233	a b h	156 260 150	- - -	- - -	- - -	- - -	1/4 GN stainless steel container with lid for bain-marie <b>Vaschetta 1/4 GN con coperchio per bagnomaria</b> Cuve inox avec couvercle pour bain-marie 1/4 GN 1/4 GN Behälter mit Deckel für Bain-marie Recipiente con tapa 1/4 GN para baño mária Ванночка 1/4 GN с крышкой для пароварки
	K90029	a b h	325 265 150	- - -	- - -	- - -	- - -	1/2 GN stainless steel container with lid for bain-marie <b>Vaschetta 1/2 GN con coperchio per bagnomaria</b> Cuve inox avec couvercle pour bain-marie 1/2 GN 1/2 GN Behälter mit Deckel für Bain-marie Recipiente con tapa 1/2 GN para baño mária Ванночка 1/2 GN с крышкой для пароварки

# 600 Neutral units

Elementi neutri - Elements neutres - Neutralelemente - Elementos neutros - Нейтральные элементы

	Model Price								
		mm	Kg	m³	kW	kcal/h	Btu/h	kW	
	<b>X6NEN05TT</b>	<b>a</b> 600 <b>b</b> 300 <b>h</b> 280	7	0,12	-	-	-	-	Neutral top <b>Top neutro</b> Top neutre Neutralelement Mesa de trabajo neutra Столешница
	<b>X6NLN10TT</b>	<b>a</b> 600 <b>b</b> 600 <b>h</b> 280	13	0,21	-	-	-	-	Neutral top with sink <b>Top neutro con lavello</b> Top neutre avec evier Neutralelement mit Becken Mesa de trabajo neutra con fregadero Столешница с раковиной
	<b>X6NVN05</b>	<b>a</b> 550 <b>b</b> 300 <b>h</b> 570	9	0,14	-	-	-	-	Open cabinet <b>Vano base</b> Baie ouverte Offener Unterschrank Base abierta Шкаф-основание
	<b>X6NVN10</b>	<b>a</b> 550 <b>b</b> 600 <b>h</b> 570	11	0,21	-	-	-	-	Open cabinet <b>Vano base</b> Baie ouverte Offener Unterschrank Base abierta Шкаф-основание
	<b>X6NVN15</b>	<b>a</b> 550 <b>b</b> 900 <b>h</b> 570	19	0,45	-	-	-	-	Open cabinet <b>Vano base</b> Baie ouverte Offener Unterschrank Base abierta Шкаф-основание

# 600 Accessories

Accessori - Accessoires - Zubehöre - Accesorios - Аксессуары

	Model Price						Description
		mm	Kg				
	K6AFP	a	-	-	-	-	Built-in pot holder for electric ranges <b>Applicazione fermapentole cucina elettrica</b> Fixation des casseroles pour fourneau électrique Topfbefestigung für Elektroherd Opción sujeta-olla para cocina eléctrica Стопор для кастрюль для электрических плит
	K26274	a	325	1,5	-	-	Electric oven grid <b>Griglia per forno elettrico</b> Grille four électrique Rost für Elektrobackofen Rejilla para horno eléctrico Гриль для электрической духовки
		b	530				
		h	67				
	NEOFOUR	a	-	-	-	-	Liquid detergent for ovens and griddle plates 12 pcs <b>Detergente liquido per forno e fry top 12 pz</b> Détergent liquide pour four et grillade 12 pcs Reiniger flüßig für Ofen u. Griddleplatten 12 Stk. Detergente líquido para horno y planchas 12 u. Жидкое моющее средство для духовки и жарочных поверхностей 12 шт.
	K26024	a	-	0,25	-	-	Teflon plug with wooden handle for griddle plates <b>Tappo in Teflon con manico in legno per fry top</b> Buchon en Teflon avec manche en bois pour grillades Teflonverschluß mit Holzgriff für Grillplatten Tapón en teflon con mango en madera para fry-top Тефлоновая пробка с деревянной ручкой для жарочной поверхности
		b	-				
		h	-				
	K26019	a	-	0,40	-	-	Scraper for gridale plates <b>Raschietto fry top</b> Grattoir pour grillades Spachtel für Grillplatten Espátula para fry-top Скребок для жарочной поверхности
		b	-				
		h	-				
	K9LMLS	a	-	-	-	-	10 pieces blades for smooth scraper <b>Kit 10 lame per raschietto liscio</b> Kit de 10 lames pour grattoir lisse 10 Stück Klingen für glatten Spachtel Kit de 10 hojas para espátula lisa Комплект из 10 лезвий для гладкого скребка
	C2LMRG	a	-	-	-	-	10 pieces blades for grooved scraper <b>Kit 10 lame per raschietto rigato</b> Kit de 10 lames pour grattoir nervuré 10 Stück Klingen für gerillten Spachtel Kit de 10 hojas para espátula rizada Комплект из 10 лезвий для рифлёного скребка
	K00088	a	-	-	-	-	Connecting kit series 700/600 <b>Kit giunzione serie 700/600</b> Kit connexion série 700/600 Verbindungssatz Serie 700/600 Kit conexión serie 700/600 Комплект соединительных частей для серий 700/600
	K6PORTA	a	42	2,85	-	-	Door <b>Porta</b> Porte Tür Puerta Дверца
		b	290				
		h	430				

# Series 700



Gas ranges - <b>Cucine a gas</b> - Fourneaux à gaz Gasherde - Cocinas a gas - Газовые плиты	<b>23</b>
Gas range with solid top - <b>Cucine a gas con tuttapiastra</b> - Fourneaux à gaz avec Coup de feu Gasherde mit Glühplatten - Cocinas a gas de placa radiante - Газовые плиты со сплошной варочной поверхностью	<b>30</b>
Electric ranges - <b>Cucine elettriche</b> - Fourneaux électriques Elektroherde - Cocinas eléctricas - Электрические плиты	<b>31</b>
Pyroceram ranges - <b>Cucine vetroceramica</b> - Fourneaux vitrocéramiques Ceranherde - Cocinas vitrocerámicas - Плиты из стеклокерамики	<b>37</b>
Induction ranges - <b>Cucine a induzione</b> - Cuisinières à induction Induktionsherde - Cocinas inducción - Индукционные плиты	<b>38</b>
Gas Solid tops - <b>Cucine tuttapiastra a gas</b> - Coup de feu à gaz Gas-Glühplattenherde - Cocinas de placa radiante à gas - Газовые керамические плиты	<b>40</b>
Electric Solid tops - <b>Cucine tuttapiastra elettriche</b> - Coup de feu électrique Elektro-Glühplattenherde - Cocinas de placa radiante eléctricas - Электрические керамические плиты	<b>41</b>
Gas griddle plates - <b>Fry-top a gas</b> - Grillades à gaz Gas-Griddle/Grillplatten - Fry top a gas - Газовые жарочные поверхности	<b>43</b>
Electric griddle plates - <b>Fry-top elettrici</b> - Grillades électriques Elektro-Griddle/Grillplatten - Fry top eléctricos - Электрические жарочные поверхности	<b>47</b>
Direct electric grill - <b>Griglia diretta elettrica</b> - Grille électrique directe Direkter Elektro-Grill - Parrilla eléctrica directa - Электрический гриль прямого нагрева	<b>51</b>
Movable lavastone grills - <b>Griglie mobili pietra lavica</b> - Grilles mobiles pierre volcanique Bewegliche Lavasteingrills - Parrillas móviles de piedra volcanica - Передвижные лавовые грили	<b>52</b>
Gas fryers - <b>Friggitrici a gas</b> - Friteuses à gaz Gasfritteusen - Freidoras gas - Газовые фритюрницы	<b>53</b>
Electric fryers - <b>Friggitrici elettriche</b> - Friteuses électriques Elektrofritteusen - Freidoras eléctricas - Электрические фритюрницы	<b>56</b>
Electric chip scuttle - <b>Scaldapatate elettrici</b> - Bacs à frites électriques Elektro-Frittenwanne - Conservador de patatas electrico - Электрические подогреватели для картофеля фри	<b>61</b>
Gas and electric pasta cookers - <b>Cuocipasta a gas ed elettrici</b> - Cuiseurs à pâte à gaz et électriques Gas und Elektronudelkocher - Cuece pasta a gas y eléctricos - Газовые и электрические макаронovарки	<b>62</b>
Gas and electric boiling pans - <b>Pentole a gas ed elettriche</b> - Marmites à gaz et électriques Gas-und Elektrokochkessel - Marmitas a gas y eléctricas - Газовые и электрические кастрюли	<b>65</b>
Gas and electric bratt pans - <b>Brasiere gas ed elettriche</b> - Sauteuses à gaz et électriques Gas-und Elektro-Bratpfannen - Sarténes a gas y eléctricas - Газовые и электрические сковороды	<b>66</b>
Electric multi-purpose bratt pans - <b>Brasiere multifunzione elettriche</b> - Sauteuses multifonctions électriques Elektro-Multibräter - Sarténes eléctricas multifuncionales - Многофункциональные электрические сковороды	<b>67</b>
Electric bain maries - <b>Bagnomaria elettrici</b> - Bain-marie électriques Elektrowasserbäder - Baño-maria eléctricos - Электрические пароварки	<b>68</b>
Neutral units - <b>Elementi neutri</b> - Elements neutres Neutralelemente - Elementos neutros - Нейтральные элементы	<b>71</b>
Accessories - <b>Accessori</b> - Accessoires Zubehöre - Accesorios - Аксессуары	<b>74</b>

## Series 700 SOLUTION

Burners power: 4 kw and 6 kw  
**Potenza dei bruciatori: 4 kw e 6 kw**  
Brûleurs: 4 kw et 6 kw  
Kochstellen: 4 kw und 6 kw  
Qu emadores: 4 kw y 6 kw  
Мощность горелок: 4 kw + 6 kw



## Series 700 PERFORMANCE

Burners power: 6,2 Kw and 8,5 Kw  
**Potenza dei bruciatori: 6,2 Kw e 8,5 Kw**  
Brûleurs: 6,2 Kw et 8,5 Kw  
Kochstellen: 6,2 Kw und 8,5 Kw  
Quemadores: 6,2 Kw y 8,5 Kw  
Мощность горелок: 6,2 Kw, 8,5 Kw



# 700 Gas ranges

Cucine a gas - Fourneaux à gaz - Gasherde - Cocinas a gas - Газовые плиты

	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>SOLUTION</b>     	<b>X2CUG05TT</b>  Top gas range 2 burners - <b>Cucina gas 2 fuochi top</b> Fourneau à gaz 2 brûleurs - Gasherde 2 Kochstellen Cocinas a gas 2 quemadores - Газовая плита с 2 конфорками настольная  Optional <b>C2A24169</b> Electric spark ignition - <b>Accensione a treno di scintille</b> - Allumage électrique par train d'étincelles- Elektrische Zündung - Encendido eléctrico con tren de chispas - Система электроподжига <b>n.1 C2APF05</b> Built-in pilot ignition - <b>Applicazione accensione pilota</b> - Allumage par flamme pilote Option Zündflamme - Opción piloto - Поджиг пилотной горелкой <b>n.1 C2A25031</b> Grate of cast iron - <b>Griglia in ghisa</b> - Grille en fonte Gusseisenrost - Rejilla de fundición - Чугунная решётка	<b>a</b> 700 <b>b</b> 400 <b>h</b> 255	14	0,21	10	8598 34140	-	-
		<b>PERFORMANCE</b>     	<b>X7CUGP05TT</b>  Top gas range 2 burners - <b>Cucina gas 2 fuochi top</b> Fourneau à gaz 2 brûleurs - Gasherde 2 Kochstellen Cocinas a gas 2 quemadores - Газовая плита с 2 конфорками настольная  Standard Stainless steel burner tray - <b>Bacinella fuochi inox</b> - Bacs brûleurs inox Auffangbehälter aus Edelstahl - Bandejas quemadores en inox - Стол плиты из нержавеющей стали  High-power version - <b>Versione potenziata</b> - Puissance augmentée - Höhere Leistung Quemadores potenciados - Модификация с увеличенной мощностью kW 17 X7CUGP05TTP	<b>a</b> 700 <b>b</b> 400 <b>h</b> 250	30	0,21	14,7	12640 50186
<b>SOLUTION</b>     	<b>X2CUG05VV</b>  Gas range 2 burners + open cabinet - <b>Cucina gas 2 fuochi + vano aperto</b> Fourneau à gaz 2 brûleurs + baie libre ouverte - Gasherde 2 Kochstellen + offener Unterschrank Cocina a gas 2 quemadores + base abierta - Газовая плита с 2 конфорками + открытый шкаф  Optional <b>C2A24169</b> Electric spark ignition - <b>Accensione a treno di scintille</b> - Allumage électrique par train d'étincelles- Elektrische Zündung - Encendido eléctrico con tren de chispas - Система электроподжига <b>n.1 C2APF05</b> Built-in pilot ignition - <b>Applicazione accensione pilota</b> - Allumage par flamme pilote Option Zündflamme - Opción piloto - Поджиг пилотной горелкой <b>n.1 C2A25031</b> Grate of cast iron - <b>Griglia in ghisa</b> - Grille en fonte Gusseisenrost - Rejilla de fundición - Чугунная решётка <b>n.1 X7PORTASX</b> Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца	<b>a</b> 700 <b>b</b> 400 <b>h</b> 850	27	0,45	10	8598 34140	-	-
		<b>PERFORMANCE</b>     	<b>X7CUGP05VV</b>  Gas range 2 burners + open cabinet - <b>Cucina gas 2 fuochi + vano aperto</b> Fourneau à gaz 2 brûleurs + baie libre ouverte - Gasherde 2 Kochstellen + offener Unterschrank Cocina a gas 2 quemadores + base abierta - Газовая плита с 2 конфорками + открытый шкаф  Standard Stainless steel burner tray - <b>Bacinella fuochi inox</b> - Bacs brûleurs inox Auffangbehälter aus Edelstahl - Bandejas quemadores en inox - Стол плиты из нержавеющей стали  Optional <b>n.1 X7PORTASX</b> Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца  High-power version - <b>Versione potenziata</b> - Puissance augmentée - Höhere Leistung Quemadores potenciados - Модификация с увеличенной мощностью kW 17 X7CUGP05VVP	<b>a</b> 700 <b>b</b> 400 <b>h</b> 850	44	0,45	14,7	12640 50186

# 700





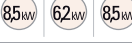


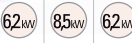
## Gas ranges

Cucine a gas - Fourneaux à gaz - Gasherde - Cocinas a gas - Газовые плиты

	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>SOLUTION</b>  	<b>X2CUG10TT</b>	<b>a</b> 700	26	0,38	20	17197 68280	-	-
		<b>b</b> 800						
Top gas range 4 burners - <b>Cucina gas 4 fuochi top</b> Fourneau à gaz 4 brûleurs - Gasherde 4 Kochstellen Cocina a gas 4 quemadores - Газовая плита с 4 конфорками настольная								
Optional <b>C2A24170</b> Electric spark ignition - <b>Accensione a treno di scintille</b> - Allumage électrique par train d'étincelles Elektrische Zündung - Encendido eléctrico con tren de chispas - Система электроподжига <b>C2APF10</b> Built-in pilot ignition - <b>Applicazione accensione pilota</b> - Allumage par flamme pilote Option Zündflamme - Opción piloto - Поджиг пилотной горелкой n.2 <b>C2A25031</b> Grate of cast iron - <b>Griglia in ghisa</b> - Grille en fonte Gusseisenrost - Rejilla de fundición - Чугунная решётка								
<b>PERFORMANCE</b>  	<b>X7CUGP10TT</b>	<b>a</b> 700	52	0,38	29,4	25279 100372	-	-
		<b>b</b> 800						
Top gas range 4 burners - <b>Cucina gas 4 fuochi top</b> Fourneau à gaz 4 brûleurs - Gasherde 4 Kochstellen Cocina a gas 4 quemadores - Газовая плита с 4 конфорками настольная								
Standard Stainless steel burner tray - <b>Bacinella fuochi inox</b> - Bacs brûleurs inox Auffangbehälter aus Edelstahl - Bandejas quemadores en inox - Стол плиты из нержавеющей стали								
High-power version - <b>Versione potenziata</b> - Puissance augmentée - Höhere Leistung Quemadores potenciados - Модификация с увеличенной мощностью kW 34 X7CUGP10TTP								
<b>SOLUTION</b>  	<b>X2CUG10VV</b>	<b>a</b> 700	44	0,80	20	17197 68280	-	-
		<b>b</b> 800						
Gas range 4 burners + open cabinet - <b>Cucina gas 4 fuochi + vano aperto</b> Fourneau à gaz 2 brûleurs + baie libre ouverte - Gasherde 4 Kochstellen + offener Unterschrank Cocina a gas 4 quemadores + base abierta - Газовая плита с 4 конфорками + открытый шкаф								
Optional <b>C2A24170</b> Electric spark ignition - <b>Accensione a treno di scintille</b> - Allumage électrique par train d'étincelles Elektrische Zündung - Encendido eléctrico con tren de chispas - Система электроподжига <b>C2APF10</b> Built-in pilot ignition - <b>Applicazione accensione pilota</b> - Allumage par flamme pilote Option Zündflamme - Opción piloto - Поджиг пилотной горелкой n.2 <b>C2A25031</b> Grate of cast iron - <b>Griglia in ghisa</b> - Grille en fonte Gusseisenrost - Rejilla de fundición - Чугунная решётка n.1 <b>X7PORTASX</b> + n.1 <b>X7PORTADX</b> Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца								
<b>PERFORMANCE</b>  	<b>X7CUGP10VV</b>	<b>a</b> 700	69	0,80	29,4	25279 100372	-	-
		<b>b</b> 800						
Gas range 4 burners + open cabinet - <b>Cucina gas 4 fuochi + vano aperto</b> Fourneau à gaz 4 brûleurs + baie libre ouverte - Gasherde 4 Kochstellen + offener Unterschrank Cocina a gas 4 quemadores + base abierta - Газовая плита с 4 конфорками + открытый шкаф								
Standard Stainless steel burner tray - <b>Bacinella fuochi inox</b> - Bacs brûleurs inox Auffangbehälter aus Edelstahl - Bandejas quemadores en inox - Стол плиты из нержавеющей стали								
Optional n.1 <b>X7PORTASX</b> + n.1 <b>X7PORTADX</b> Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца								
High-power version - <b>Versione potenziata</b> - Puissance augmentée - Höhere Leistung Quemadores potenciados - Модификация с увеличенной мощностью kW 34 X7CUGP10VVP								

# 700 Gas ranges

Cucine a gas - Fourneaux à gaz - Gasherde - Cocinas a gas - Газовые плиты

	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>SOLUTION</b>   	<b>X2CUG15TT</b>	<b>a</b> 700	39	0,54	30	25795 102420	-	-
		<b>b</b> 1200						
Top gas range 6 burners - <b>Cucina gas 6 fuochi top</b> Fourneau à gaz 6 brûleurs - Gasherde 6 Kochstellen Cocinas a gas 6 quemadores - Газовая плита с 6 конфорками настольная								
Optional <b>C2A24171</b> Electric spark ignition - <b>Accensione a treno di scintille</b> - Allumage électrique par train d'étincelles Elektrische Zündung - Encendido eléctrico con tren de chispas - Система электроподжига <b>C2APF15</b> Built-in pilot ignition - <b>Applicazione accensione pilota</b> - Allumage par flamme pilote Option Zündflamme - Opción piloto - Поджиг пилотной горелкой n.3 <b>C2A25031</b> Grate of cast iron - <b>Griglia in ghisa</b> - Grille en fonte Gusseisenrost - Rejilla de fundición - Чугунная решётка								
<b>PERFORMANCE</b>   	<b>X7CUGP15TT</b>	<b>a</b> 700	65	0,54	44,1	37919 150557	-	-
		<b>b</b> 1200						
Top gas range 6 burners - <b>Cucina gas 6 fuochi top</b> Fourneau à gaz 6 brûleurs - Gasherde 6 Kochstellen Cocina a gas 6 quemadores - Газовая плита с 6 конфорками настольная								
Standard Stainless steel burner tray - <b>Bacinella fuochi inox</b> - Bacs brûleurs inox Auffangbehälter aus Edelstahl - Bandejas quemadores en inox - Стол плиты из нержавеющей стали								
High-power version - <b>Versione potenziata</b> - Puissance augmentée - Höhere Leistung Quemadores potenciados - Модификация с увеличенной мощностью kW 51 X7CUGP15TTP <b>3.041 €</b>								
<b>SOLUTION</b>   	<b>X2CUG15VV</b>	<b>a</b> 700	59	1,15	30	25795 102420	-	-
		<b>b</b> 1200						
Gas range 6 burners + open cabinet - <b>Cucina gas 6 fuochi + vano aperto</b> Fourneau à gaz 6 brûleurs + baie libre ouverte - Gasherde 6 Kochstellen + offener Unterschrank Cocina a gas 6 quemadores + base abierta - Газовая плита с 6 конфорками + открытый шкаф								
Optional <b>C2A24171</b> Electric spark ignition - <b>Accensione a treno di scintille</b> - Allumage électrique par train d'étincelles Elektrische Zündung - Encendido eléctrico con tren de chispas - Система электроподжига <b>C2APF15</b> Built-in pilot ignition - <b>Applicazione accensione pilota</b> - Allumage par flamme pilote Option Zündflamme - Opción piloto - Поджиг пилотной горелкой n.3 <b>C2A25031</b> Grate of cast iron - <b>Griglia in ghisa</b> - Grille en fonte Gusseisenrost - Rejilla de fundición - Чугунная решётка n.2 <b>X7PORTASX</b> + n.1 <b>X7PORTADX</b> Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца								
<b>PERFORMANCE</b>   	<b>X7CUGP15VV</b>	<b>a</b> 700	100	1,15	44,1	37919 150557	-	-
		<b>b</b> 1200						
Gas range 6 burners + open cabinet - <b>Cucina gas 6 fuochi + vano aperto</b> Fourneau à gaz 6 brûleurs + baie libre ouverte - Gasherde 6 Kochstellen + offener Unterschrank Cocina a gas 6 quemadores + base abierta - Газовая плита с 6 конфорками + открытый шкаф								
Standard Stainless steel burner tray - <b>Bacinella fuochi inox</b> - Bacs brûleurs inox Auffangbehälter aus Edelstahl - Bandejas quemadores en inox - Стол плиты из нержавеющей стали								
Optional n.2 <b>X7PORTASX</b> + n.1 <b>X7PORTADX</b> Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца High-power version - <b>Versione potenziata</b> - Puissance augmentée - Höhere Leistung Quemadores potenciados - Модификация с увеличенной мощностью kW 51 X7CUGP15VVP								

# 700

## Gas ranges

Cucine a gas - Fourneaux à gaz - Gasherde - Cocinas a gas - Газовые плиты

Model Price							
	mm	Kg	m³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>SOLUTION</b> 	<b>a</b> 700	75	0,80	25,5	21152 83984	230~1N	0,1
	<b>b</b> 800						
<b>h</b> 850							
<b>X2CUG10FF</b> 	Gas range 4 burners + gas oven 1/1 GN - <b>Cucina gas 4 fuochi + forno gas 1/1 GN</b> Fourneau à gaz 4 brûleurs + four à gaz 1/1 GN - Gasherde 4 Kochstellen + Gasbackofen 1/1 GN Cocina a gas 4 quemadores + horno a gas 1/1 GN - Газовая плита с 4 конфорками + газовая духовка 1/1 GN						
	Optional <b>C2A24170</b> Electric spark ignition - <b>Accensione a treno di scintille</b> - Allumage électrique par train d'étincelles Elektrische Zündung - Encendido eléctrico con tren de chispas - Система электроподжига <b>C2APF10</b> Built-in pilot ignition - <b>Applicazione accensione pilota</b> - Allumage par flamme pilote Option Zündflamme - Opción piloto - Поджиг пилотной горелкой n.2 <b>C2A25031</b> Grate of cast iron - <b>Griglia in ghisa</b> - Grille en fonte Gusseisenrost - Rejilla de fundición - Чугунная решётка						
<b>PERFORMANCE</b> 	<b>a</b> 700	123	0,80	36,9	31728 125977	-	-
	<b>b</b> 800						
<b>h</b> 850							
<b>X7CUGP10FF</b> 	Gas range 4 burners + gas oven 2/1 GN - <b>Cucina gas 4 fuochi + forno gas 2/1 GN</b> Fourneau à gaz 4 brûleurs + four à gaz 2/1 GN - Gasherde 4 Kochstellen + Gasbackofen 2/1 GN Cocina a gas 4 quemadores + horno a gas 2/1 GN - Газовая плита с 4 конфорками + газовая духовка 2/1 GN						
	Standard Stainless steel burner tray - <b>Bacinella fuochi inox</b> - Bacs brûleurs inox Auffangbehälter aus Edelstahl - Bandejas quemadores en inox - Стол плиты из нержавеющей стали Optional n.1 <b>K7A25019</b> Oven floor of cast iron - <b>Suola in ghisa per forno</b> - Sole du four en fonte Ofensohle aus Gusseisen - Base en fundición por horno - Чугунное дно духовки High-power version - <b>Versione potenziata</b> - Puissance augmentée - Höhere Leistung Quemadores potenciados - Модификация с увеличенной мощностью kW 41,5 X7CUGP10FFP						
<b>SOLUTION</b> 	<b>a</b> 700	109	1,15	35,5	29750 118124	230~1N	0,1
	<b>b</b> 1200						
<b>h</b> 850							
<b>X2CUG15FF</b> 	Gas range 6 burners + gas oven 1/1 GN + open cabinet - <b>Cucina 6 fuochi gas + forno gas 1/1 GN + vano aperto</b> Fourneau à gaz 6 brûleurs + four à gaz 1/1 GN + baie libre ouverte - Gasherde 6 Kochstellen + Gasbackofen 1/1 GN + offener Unterschrank - Cocina a gas 6 quemadores + horno a gas 1/1 GN + base abierta - Газовая плита с 6 конфорками + газовая духовка 1/1 GN + открытый шкаф						
	Optional <b>C2A24171</b> Electric spark ignition - <b>Accensione a treno di scintille</b> - Allumage électrique par train d'étincelles Elektrische Zündung - Encendido eléctrico con tren de chispas - Система электроподжига n.1 <b>C2APF15</b> Built-in pilot ignition - <b>Applicazione accensione pilota</b> - Allumage par flamme pilote Option Zündflamme - Opción piloto - Поджиг пилотной горелкой n.3 <b>C2A25031</b> Grate of cast iron - <b>Griglia in ghisa</b> - Grille en fonte Gusseisenrost - Rejilla de fundición - Чугунная решётка n.1 <b>X7PORTASX</b> Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
<b>PERFORMANCE</b> 	<b>a</b> 700	162	1,15	51,6	44368 176162	-	-
	<b>b</b> 1200						
<b>h</b> 850							
<b>X7CUGP15FF</b> 	Gas range 6 burners + gas oven 2/1 GN + open cabinet - <b>Cucina 6 fuochi gas + forno gas 2/1 GN + vano aperto</b> Fourneau à gaz 6 brûleurs + four à gaz 2/1 GN + baie libre ouverte - Gasherde 6 Kochstellen + Gasbackofen 2/1 GN + offener Unterschrank - Cocina a gas 6 quemadores + horno a gas 2/1 GN + base abierta - Газовая плита с 6 конфорками + газовая духовка 2/1 GN + открытый шкаф						
	Standard Stainless steel burner tray - <b>Bacinella fuochi inox</b> - Bacs brûleurs inox Auffangbehälter aus Edelstahl - Bandejas quemadores en inox - Стол плиты из нержавеющей стали Optional n.1 <b>K7A25019</b> Oven floor of cast iron - <b>Suola in ghisa per forno</b> - Sole du four en fonte Ofensohle aus Gusseisen - Base en fundición por horno - Чугунное дно духовки n.1 <b>X7PORTASX</b> Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца High-power version - <b>Versione potenziata</b> - Puissance augmentée - Höhere Leistung Quemadores potenciados - Модификация с увеличенной мощностью kW 58,5 X7CUGP15FFP						

# 700 Gas ranges










Cucine a gas - Fourneaux à gaz - Gasherde - Cocinas a gas - Газовые плиты

	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>SOLUTION</b>  <div style="display: flex; flex-wrap: wrap; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; text-align: center; line-height: 20px;">6kW</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; text-align: center; line-height: 20px;">4kW</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; text-align: center; line-height: 20px;">6kW</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; text-align: center; line-height: 20px;">4kW</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; text-align: center; line-height: 20px;">6kW</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; text-align: center; line-height: 20px;">4kW</div> </div>	<b>X2CUG15FFM</b>	<b>a</b> 700 <b>b</b> 1200 <b>h</b> 850	121	1,15	38	32673 129732	-	-
		Gas range 6 burners + gas oven 105x53 cm - <b>Cucina 6 fuochi gas + forno gas maxi 105x53 cm</b> Fourneau à gaz 6 brûleurs + four à gaz 105x53 cm - Gasherde 6 Kochstellen + Gasbackofen 105x53 cm Cocina a gas 6 quemadores + horno a gas 105x53 cm - Газовая плита с 6 конфорками + большая газовая духовка 105x53 cm  Optional <b>C2A24171</b> Electric spark ignition - <b>Accensione a treno di scintille</b> - Allumage électrique par train d'étincelles Elektrische Zündung - Encendido eléctrico con tren de chispas - Система электроподжига <b>C2APF15</b> Built-in pilot ignition - <b>Applicazione accensione pilota</b> - Allumage par flamme pilote  Option Zündflamme - Opción piloto - Поджиг пилотной горелкой n.3 <b>C2A25031</b> Grate of cast iron - <b>Griglia in ghisa</b> - Grille en fonte Gusseisenrost - Rejilla de fundición - Чугунная решётка						
<b>PERFORMANCE</b>  <div style="display: flex; flex-wrap: wrap; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; text-align: center; line-height: 20px;">62kW</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; text-align: center; line-height: 20px;">8,5kW</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; text-align: center; line-height: 20px;">62kW</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; text-align: center; line-height: 20px;">8,5kW</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; text-align: center; line-height: 20px;">62kW</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; text-align: center; line-height: 20px;">8,5kW</div> </div>	<b>X7CUGP15FFM</b>	<b>a</b> 700 <b>b</b> 1200 <b>h</b> 850	184	1,15	57,6	49527 196646	-	-
		Gas range 6 burners + gas oven 105x53 cm - <b>Cucina 6 fuochi gas + forno gas maxi 105x53 cm</b> Fourneau à gaz 6 brûleurs + four à gaz 105x53 cm - Gasherde 6 Kochstellen + Gasbackofen 105x53 cm Cocina a gas 6 quemadores + horno a gas 105x53 cm - Газовая плита с 6 конфорками + большая газовая духовка maxi 105x53 cm  Standard Stainless steel burner tray - <b>Bacinella fuochi inox</b> - Bacs brûleurs inox Auffangbehälter aus Edelstahl - Bandejas quemadores en inox - Стол плиты из нержавеющей стали  Optional n.1 <b>K7A25025</b> Oven floor of cast iron - <b>Suola in ghisa per forno</b> - Sole du four en fonte Ofensohle aus Gusseisen - Base en fundición por horno - Чугунное дно духовки  High-power version - <b>Versione potenziata</b> - Puissance augmentée - Höhere Leistung Quemadores potenciados - Модификация с увеличенной мощностью kW 64,5 X7CUGP15FFMP <b>5.972 €</b>						
<b>SOLUTION</b>  <div style="display: flex; flex-wrap: wrap; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; text-align: center; line-height: 20px;">4kW</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; text-align: center; line-height: 20px;">6kW</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; text-align: center; line-height: 20px;">6kW</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; text-align: center; line-height: 20px;">4kW</div> </div>	<b>X2CUM10FF</b>	<b>a</b> 700 <b>b</b> 800 <b>h</b> 850	83	0,80	20	17197 68280	230-1N	3
		Gas range 4 burners + electric oven 1/1 GN - <b>Cucina 4 fuochi gas + forno elettrico 1/1 GN</b> Fourneau à gaz 4 brûleurs + four électrique 1/1 GN Gasherde 4 Kochstellen + Elektrobackofen 1/1 GN Cocina a gas 4 quemadores + horno eléctrico 1/1 GN - Газовая плита с 4 конфорками + электрическая духовка 1/1 GN  Optional <b>C2A24170</b> Electric spark ignition - <b>Accensione a treno di scintille</b> - Allumage électrique par train d'étincelles Elektrische Zündung - Encendido eléctrico con tren de chispas - Система электроподжига <b>C2APF10</b> Built-in pilot ignition - <b>Applicazione accensione pilota</b> - Allumage par flamme pilote Zündflamme - Opción piloto - Поджиг пилотной горелкой n.2 <b>C2A25031</b> Grate of cast iron - <b>Griglia in ghisa</b> - Grille en fonte Gusseisenrost - Rejilla de fundición - Чугунная решётка						
<b>PERFORMANCE</b>  <div style="display: flex; flex-wrap: wrap; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; text-align: center; line-height: 20px;">62kW</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; text-align: center; line-height: 20px;">8,5kW</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; text-align: center; line-height: 20px;">8,5kW</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 20px; height: 20px; text-align: center; line-height: 20px;">62kW</div> </div>	<b>X7CUMP10FF</b>	<b>a</b> 700 <b>b</b> 800 <b>h</b> 850	136	0,80	29,4	25279 100372	400-3N	5,4
		Gas range 4 burners + electric oven 2/1 GN - <b>Cucina 4 fuochi gas + forno elettrico 2/1 GN</b> Fourneau à gaz 4 brûleurs + four électrique 2/1 GN - Gasherde 4 Kochstellen + Elektrobackofen 2/1 GN Cocina a gas 4 quemadores + horno eléctrico 2/1 GN - Газовая плита с 4 конфорками + электрическая духовка 2/1 GN  Standard Stainless steel burner tray - <b>Bacinella fuochi inox</b> - Bacs brûleurs inox Auffangbehälter aus Edelstahl - Bandejas quemadores en inox - Стол плиты из нержавеющей стали  Optional n.1 <b>K7A25019</b> Oven floor of cast iron - <b>Suola in ghisa per forno</b> - Sole du four en fonte Ofensohle aus Gusseisen - Base en fundición por horno - Чугунное дно духовки  High-power version - <b>Versione potenziata</b> - Puissance augmentée - Höhere Leistung Quemadores potenciados - Модификация с увеличенной мощностью kW 34 + 5,4 X7CUMP10FFP						

# 700







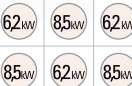




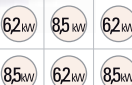
## Gas ranges

Cucine a gas - Fourneaux à gaz - Gasherde - Cocinas a gas - Газовые плиты

	Model Price							
		mm	Kg	m³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>SOLUTION</b>  	<b>X2CUM10FV</b>	<b>a</b> 700	97	0,80	20	17197 68280	400~3N	3,65
		<b>b</b> 800						
Gas range 4 burners + electric ventilated oven 1/1 GN - <b>Cucina 4 fuochi gas + forno elettrico ventilato 1/1 GN</b> Fourneau à gaz 4 brûleurs + four électrique ventilé 1/1 GN - Gasherde 4 Kochstellen + Elektrobackofen mit Umluft 1/1 GN Cocina a gas 4 quemadores + horno eléctrico ventilado 1/1 GN - Газовая плита с 4 конфорками + электрическая вентилируемая духовка 1/1 GN								
Optional <b>C2A24170</b> Electric spark ignition - <b>Accensione a treno di scintille</b> - Allumage électrique par train d'étincelles Elektrische Zündung - Encendido eléctrico con tren de chispas - Система электроподжига <b>C2APF10</b> Built-in pilot ignition - <b>Applicazione accensione pilota</b> - Allumage par flamme pilote Option Zündflamme - Opción piloto - Поджиг пилотной горелкой n.2 <b>C2A25031</b> Grate of cast iron - <b>Griglia in ghisa</b> - Grille en fonte Gusseisenrost - Rejilla de fundición - Чугунная решётка								
<b>PERFORMANCE</b>  	<b>X7CUMP10FV</b>	<b>a</b> 700	125	0,80	29,4	25279 100372	400~3N	3,65
		<b>b</b> 800						
Gas range 4 burners + electric ventilated oven 1/1 GN - <b>Cucina 4 fuochi gas + forno elettrico ventilato 1/1 GN</b> Fourneau à gaz 4 brûleurs + four électrique ventilé 1/1 GN - Gasherde 4 Kochstellen + Elektrobackofen mit Umluft 1/1 GN Cocina a gas 4 quemadores + horno eléctrico ventilado 1/1 GN - Газовая плита с 4 конфорками + электрическая вентилируемая духовка 1/1 GN								
Standard Stainless steel burner tray - <b>Bacinella fuochi inox</b> - Bacs brûleurs inox Auffangbehälter aus Edelstahl - Bandejas quemadores en inox - Стол плиты из нержавеющей стали Optional n.1 <b>K7A25029</b> Cast iron floor for electric ventilated oven - <b>Suola in ghisa per forno elettrico ventilato</b> Sole en fonte pour four électrique ventilé - Ofensohle aus Gusseisen - Base en fundición por horno eléctrico convector Чугунное дно для вентилируемой электрической духовки								
<b>High-power version - Versione potenziata - Puissance augmentée - Höhere Leistung</b> <b>Queimadores potenciados - Модификация с увеличенной мощностью</b> <b>kW 34 + 3,6 X7CUMP10FVP 4.169 €</b>								
<b>SOLUTION</b>  	<b>X2CUM15FF</b>	<b>a</b> 700	116	1,15	30	25795 102420	230~1N	3
		<b>b</b> 1200						
Gasrange 6 burners + electric oven 1/1 GN + open cabinet - <b>Cucina 6 fuochi gas + forno elettrico 1/1 GN + vano aperto</b> Fourneau à gaz 6 brûleurs + four électrique 1/1 GN + baie libre ouverte - Gasherde 6 Kochstellen + Elektrobackofen 1/1 GN + offener Unterschrank - Cocina a gas 6 quemadores + horno eléctrico 1/1GN + base abierta Газовая плита с 6 конфорками + электрическая духовка 1/1 GN + открытый шкаф								
Optional <b>C2A24171</b> Electric spark ignition - <b>Accensione a treno di scintille</b> - Allumage électrique par train d'étincelles Elektrische Zündung - Encendido eléctrico con tren de chispas - Система электроподжига <b>C2APF15</b> Built-in pilot ignition - <b>Applicazione accensione pilota</b> - Allumage par flamme pilote Option Zündflamme - Opción piloto - Поджиг пилотной горелкой n.3 <b>C2A25031</b> Grate of cast iron - <b>Griglia in ghisa</b> - Grille en fonte Gusseisenrost - Rejilla de fundición - Чугунная решётка n.1 <b>X7PORTASX</b> Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца								

# 700 Gas ranges










Cucine a gas - Fourneaux à gaz - Gasherde - Cocinas a gas - Газовые плиты

	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h		V
<b>PERFORMANCE</b>	  <b>X7CUMP15FF</b>	<b>a</b> 700 <b>b</b> 1200 <b>h</b> 850	170	1,15	44,1	37919 150557	400~3N 5,4	
		Gas range 6 burners + electric oven 2/1 GN + open cabinet - <b>Cucina 6 fuochi gas + forno elettrico 2/1 GN + vano aperto</b> Fourneau à gaz 6 brûleurs + four électrique 2/1 GN+ baie libre ouverte - Gasherde 6 Kochstellen + Elektrobackofen 2/1 GN + offener Unterschrank - Cocina a gas 6 quemadores + horno eléctrico 2/1 GN + base abierta - Газовая плита с 6 конфорками + электрическая духовка 2/1 GN + открытый шкаф						
		Standard Stainless steel burner tray - <b>Bacinella fuochi inox</b> - Bacs brûleurs inox Auffangbehälter aus Edelstahl - Bandejas quemadores en inox - Стол плиты из нержавеющей стали Optional n.1 <b>K7A25019</b> Oven floor of cast iron - <b>Suola in ghisa per forno</b> - Sole du four en fonte Ofensohle aus Gusseisen - Base en fundición por horno - Чугунное дно духовки n.1 <b>X7PORTASX</b> Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
	High-power version - <b>Versione potenziata</b> - Puissance augmentée - Höhere Leistung Quemadores potenciados - Модификация с увеличенной мощностью <b>kW 51 + 5,4 X7CUMP15FFP</b>							
<b>SOLUTION</b>	  <b>X2CUM15FV</b>	<b>a</b> 700 <b>b</b> 1200 <b>h</b> 850	136	1,15	30	25795 102420	400~3N 3,65	
		Gas range 6 burners + electric ventilated oven 1/1 GN + open cabinet - <b>Cucina 6 fuochi gas + forno elettrico ventilato 1/1 GN + vano aperto</b> - Fourneau à gaz 6 brûleurs + four électrique ventilé 1/1 GN + baie libre ouverte - Gasherde 6 Kochstellen + Elektrobackofen 1/1 GN mit Umluft + offener Unterschrank - Cocina a gas 6 quemadores + horno eléctrico ventilado 1/1 GN + base abierta - Газовая плита с 6 конфорками + вентилируемая электрическая духовка 1/1 GN + открытый шкаф						
		Optional <b>C2A24171</b> Electric spark ignition - <b>Accensione a treno di scintille</b> - Allumage électrique par train d'étincelles Elektrische Zündung - Encendido eléctrico con tren de chispas - Система электроподжига <b>C2APF15</b> Built-in pilot ignition - <b>Applicazione accensione pilota</b> - Allumage par flamme pilote Option Zündflamme - Opción piloto - Поджиг пилотной горелкой n.3 <b>C2A25031</b> Grate of cast iron - <b>Griglia in ghisa</b> - Grille en fonte Gusseisenrost - Rejilla de fundición - Чугунная решётка n.1 <b>X7PORTASX</b> Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца 						
<b>PERFORMANCE</b>	  <b>X7CUMP15FV</b>	<b>a</b> 700 <b>b</b> 1200 <b>h</b> 850	162	1,15	44,1	37919 150557	400~3N 3,65	
		Gas range 6 burners + electric ventilated oven 1/1 GN + open cabinet - <b>Cucina 6 fuochi gas + forno elettrico ventilato 1/1 GN + vano aperto</b> - Fourneau à gaz 6 brûleurs + four électrique ventilé 1/1 GN + baie libre ouverte Gasherde 6 Kochstellen + Elektrobackofen 1/1 GN mit Umluft + offener Unterschrank - Cocina a gas 6 quemadores + horno eléctrico ventilado 1/1 GN + base abierta - Газовая плита с 6 конфорками + вентилируемая электрическая духовка 1/1 GN + открытый шкаф						
		Standard Stainless steel burner tray - <b>Bacinella fuochi inox</b> - Bacs brûleurs inox Auffangbehälter aus Edelstahl - Bandejas quemadores en inox - Стол плиты из нержавеющей стали Optional n.1 <b>K7A25029</b> Cast iron floor for electric ventilated oven - <b>Suola in ghisa per forno elettrico ventilato</b> Sole en fonte pour four électrique ventilé - Ofensohle aus Gusseisen - Base en fundición por horno eléctrico convector Чугунное дно для вентилируемой электрической духовки n.1 <b>X7PORTASX</b> Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
	High-power version - <b>Versione potenziata</b> - Puissance augmentée - Höhere Leistung Quemadores potenciados - Модификация с увеличенной мощностью <b>kW 51 + 3,6 X7CUMP15FVP</b>							

# 700

## Gas range with solid top










Cucine a gas con tuttapietra - Fourneaux à gaz avec Coup de feu - Gasherde mit Glühplatten  
Cocinas a gas de placa radiante - Газовая плита со сплошной варочной поверхностью

	Model Price								
		mm	Kg	m³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW	
<b>PERFORMANCE</b>  	X7CTGP10VV	a 700	80	0,80	20,7	17800 70670	-	-	
		b 800							
h 850									
		Gas range 2 burners with solid top + open cabinet <b>Cucina 2 fuochi gas con tuttapietra su vano aperto</b> Fourneau à gaz 2 brûleurs avec coup de feu+ baie libre ouverte Gasherde 2 Kochstellen mit Glühplatte + offener Unterschrank Cocina a gas 2 quemadores de placa radiante + base abierta Газовая плита с 2 горелками со сплошной варочной поверхностью + открытый шкаф						Under certification <b>In certificazione</b> En certification Wirdzertifiziert En certification В процессе сертификации	
		Optional n.1 X7PORTASX + n.1 X7PORTADX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца							
<b>PERFORMANCE</b>  	X7CTGP10FF	a 700	130	0,80	28,2	24248 96275	-	-	
		b 800							
h 850									
		Gas range 2 burners with solid top + gas oven <b>Cucina 2 fuochi gas con tuttapietra + forno a gas</b> Fourneau à gaz 2 brûleurs avec coup de feu+ four à gaz Gasherde 2 Kochstellen mit Glühplatte + Gasbackofen Cocina a gas 2 quemadores de placa radiante + hornoagas Газовая плита с 2 горелками со сплошной варочной поверхностью + газовая духовка						Under certification <b>In certificazione</b> En certification Wirdzertifiziert En certification В процессе сертификации	
		Optional n.1 K7A25019 Oven floor of cast iron - <b>Suola in ghisa per forno</b> - Sole du four en fonte Ofensohle aus Gusseisen - Base en fundición por horno - Чугунное дно для духовки							
<b>PERFORMANCE</b>  	X7CTGP15VV	a 700	115	1,15	35,4	30438,5 120856	-	-	
		b 1200							
h 850									
		Gas range 4 burners with solid top + open cabinet <b>Cucina 4 fuochi gas con tuttapietra su vano aperto</b> Fourneau à gaz 4 brûleurs avec coup de feu+ baie libre ouverte Gasherde 4 Kochstellen mit Glühplatte + offener Unterschrank Cocina a gas 4 quemadores de placa radiante + base abierta Газовая плита с 4 горелками со сплошной варочной поверхностью + открытый шкаф						Under certification <b>In certificazione</b> En certification Wirdzertifiziert En certification В процессе сертификации	
		Optional n.2 X7PORTASX + n.1 X7PORTADX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца							
<b>PERFORMANCE</b>  	X7CTGP15FF	a 700	170	1,15	42,9	36887,4 146461	-	-	
		b 1200							
h 850									
		Gas range 4 burners with solid top + gas oven <b>Cucina 4 fuochi gas con tuttapietra + forno a gas</b> Fourneau à gaz 4 brûleurs avec coup de feu+ four à gaz Gasherde 4 Kochstellen mit Glühplatte + Gasbackofen Cocina a gas 4 quemadores de placa radiante + horno a gas Газовая плита с 4 горелками со сплошной варочной поверхностью + газовая духовка						Under certification <b>In certificazione</b> En certification Wirdzertifiziert En certification В процессе сертификации	
		Optional n.1 K7A25019 Oven floor of cast iron - <b>Suola in ghisa per forno</b> - Sole du four en fonte Ofensohle aus Gusseisen - Base en fundición por horno - Чугунное дно для духовки n.1 X7PORTASX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца							

# 700

## Electric ranges

Cucine elettriche - Fourneaux électriques - Elektroherde - Cocinas eléctricas - Электрические плиты

	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>PERFORMANCE</b>	 <b>X7CUE05TT</b>	<b>a</b> 700	19	0,21	-	-	400~3N	5,2
		<b>b</b> 400						
	<b>h</b> 250							
		Top electric range 2 plates <b>Cucina 2 piastre elettriche top</b> Fourneau électrique 2 plaques Elektroherd 2 Kochplatten Cocina eléctrica 2 placas Электрическая плита с 2 конфорками настольная						
<b>PERFORMANCE</b>	 <b>X7CUE05TTQ</b>	<b>a</b> 700	23	0,21	-	-	400~3N	5,2
		<b>b</b> 400						
	<b>h</b> 250							
		Top electric range 2 plates <b>Cucina 2 piastre elettriche top</b> Fourneau électrique 2 plaques Elektroherd 2 Kochplatten Cocina eléctrica 2 placas Электрическая плита с 2 конфорками настольная						
<b>PERFORMANCE</b>	 <b>X7CUE05VV</b>	<b>a</b> 700	31	0,45	-	-	400~3N	5,2
		<b>b</b> 400						
	<b>h</b> 850							
		Electric range 2 plates + open cabinet <b>Cucina 2 piastre elettriche + vano aperto</b> Fourneau électrique 2 plaques + baie libre ouverte Elektroherd 2 Kochplatten + offener Unterschrank Cocina eléctrica 2 placas + base abierta Электрическая плита с 2 конфорками + открытый шкаф						
		Optional n.1 <b>X7PORTASX</b> Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
<b>PERFORMANCE</b>	 <b>X7CUE05VVQ</b>	<b>a</b> 700	35	0,45	-	-	400~3N	5,2
		<b>b</b> 400						
	<b>h</b> 850							
		Electric range 2 plates + open cabinet <b>Cucina 2 piastre elettriche + vano aperto</b> Fourneau électrique 2 plaques + baie libre ouverte Elektroherd 2 Kochplatten + offener Unterschrank Cocina eléctrica 2 placas + base abierta Электрическая плита с 2 конфорками + открытый шкаф						
		Optional n.1 <b>X7PORTASX</b> Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						

Series 700

# 700 Electric ranges

Cucine elettriche - Fourneaux électriques - Elektroherde - Cocinas eléctricas - Электрические плиты

Model Price							
	mm	Kg	m³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>PERFORMANCE</b>	<b>a</b> 700 <b>b</b> 800 <b>h</b> 250	32	0,38	-	-	400~3N	10,4
	<b>X7CUE10TT</b>	Top electric range 4 plates <b>Cucina 4 piastre elettriche top</b> Fourneau électrique 4 plaques Elektroherd 4 Kochplatten Cocina eléctrica 4 placas Электрическая плита с 4 конфорками настольная					
<b>PERFORMANCE</b>	<b>a</b> 700 <b>b</b> 800 <b>h</b> 250	40	0,38	-	-	400~3N	10,4
	<b>X7CUE10TTQ</b>	Top electric range 4 plates <b>Cucina 4 piastre elettriche top</b> Fourneau électrique 4 plaques Elektroherd 4 Kochplatten Cocina eléctrica 4 placas Электрическая плита с 4 конфорками настольная					
<b>PERFORMANCE</b>	<b>a</b> 700 <b>b</b> 800 <b>h</b> 850	51	0,80	-	-	400~3N	10,4
	<b>X7CUE10VV</b>	Electric range 4 plates + open cabinet <b>Cucina 4 piastre elettriche + vano aperto</b> Fourneau électrique 4 plaques + baie libre ouverte Elektroherd 4 Kochplatten + offener Unterschrank Cocina eléctrica 4 placas + base abierta Электрическая плита с 4 конфорками + открытый шкаф					
		Optional n.1 <b>X7PORTASX</b> + n.1 <b>X7PORTADX</b> Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца					
<b>PERFORMANCE</b>	<b>a</b> 700 <b>b</b> 800 <b>h</b> 850	59	0,80	-	-	400~3N	10,4
	<b>X7CUE10VVQ</b>	Electric range 4 plates + open cabinet <b>Cucina 4 piastre elettriche + vano aperto</b> Fourneau électrique 4 plaques + baie libre ouverte Elektroherd 4 Kochplatten + offener Unterschrank Cocina eléctrica 4 placas + base abierta Электрическая плита с 4 конфорками + открытый шкаф					
		Optional n.1 <b>X7PORTASX</b> + n.1 <b>X7PORTADX</b> Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца					

# 700 Electric ranges

Cucine elettriche - Fourneaux électriques - Elektroherde - Cocinas eléctricas - Электрические плиты

	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>PERFORMANCE</b>	 X7CUE15TT	<b>a</b> 700	68	0,54	-	-	400~3N	15,6
		<b>b</b> 1200						
	<b>h</b> 250							
		Top electric range 6 plates <b>Cucina 6 piastre elettriche top</b> Fourneau électrique 6 plaques Elektroherd 6 Kochplatten Cocina eléctrica 6 placas Электрическая плита с 6 конфорками настольная						
<b>PERFORMANCE</b>	 X7CUE15TTQ	<b>a</b> 700	80	0,54	-	-	400~3N	15,6
		<b>b</b> 1200						
	<b>h</b> 250							
		Top electric range 6 plates <b>Cucina 6 piastre elettriche top</b> Fourneau électrique 6 plaques Elektroherd 6 Kochplatten Cocina eléctrica 6 placas Электрическая плита с 6 конфорками настольная						
<b>PERFORMANCE</b>	 X7CUE15VV	<b>a</b> 700	81	1,15	-	-	400~3N	15,6
		<b>b</b> 1200						
	<b>h</b> 850							
		Electric range 6 plates + open cabinet <b>Cucina 6 piastre elettriche + vano aperto</b> Fourneau électrique 6 plaques + baie libre ouverte Elektroherd 6 Kochplatten + offener Unterschrank Cocina eléctrica 6 placas + base abierta Электрическая плита с 6 конфорками + открытый шкаф						
		Optional n.2 X7PORTASX + n.1 X7PORTADX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
<b>PERFORMANCE</b>	 X7CUE15VVO	<b>a</b> 700	93	1,15	-	-	400~3N	15,6
		<b>b</b> 1200						
	<b>h</b> 850							
		Electric range 6 plates + open cabinet <b>Cucina 6 piastre elettriche + vano aperto</b> Fourneau électrique 6 plaques + baie libre ouverte Elektroherd 6 Kochplatten + offener Unterschrank Cocina eléctrica 6 placas + base abierta Электрическая плита с 6 конфорками + открытый шкаф						
		Optional n.2 X7PORTASX + n.1 X7PORTADX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						

Series 700

# 700

## Electric ranges

Cucine elettriche - Fourneaux électriques - Elektroherde - Cocinas eléctricas - Электрические плиты

Model Price							
	mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>SOLUTION</b>  	<b>a</b> 700	79	0,80	-	-	400~3N	13,4
	<b>b</b> 800						
<b>h</b> 850							
<b>X2CUE10FF</b>	Electric range 4 plates + electric oven 1/1 GN <b>Cucina 4 piastre elettriche + forno elettrico 1/1 GN</b> Fourneau électrique 4 plaques + four électrique 1/1 GN Elektroherd 4 Kochplatten + Elektrobackofen 1/1 GN Cocina eléctrica 4 placas + horno eléctrico 1/1 GN Электрическая плита с 4 конфорками + электрическая духовка 1/1 GN						
<b>PERFORMANCE</b>  	<b>a</b> 700	111	0,80	-	-	400~3N	15,8
	<b>b</b> 800						
<b>h</b> 850							
<b>X7CUE10FF</b>	Electric range 4 plates + electric oven 2/1 GN <b>Cucina 4 piastre elettriche + forno elettrico 2/1 GN</b> Fourneau électrique 4 plaques + four électrique 2/1 GN Elektroherd 4 Kochplatten + Elektrobackofen 2/1 GN Cocina eléctrica 4 placas + horno eléctrico 2/1 GN Электрическая плита с 4 конфорками + электрическая духовка 2/1 GN						
	Optional n.1 <b>K7A25019</b> Oven floor of cast iron - <b>Suola in ghisa per forno</b> - Sole du four en fonte Ofensohle aus Gusseisen - Base en fundición por horno - Чугунное дно духовки						
<b>PERFORMANCE</b>  	<b>a</b> 700	104	0,80	-	-	400~3N	14,05
	<b>b</b> 800						
<b>h</b> 850							
<b>X7CUE10FV</b>	Electric range 4 plates + electric ventilated oven 1/1 GN <b>Cucina 4 piastre elettriche + forno elettrico ventilato 1/1 GN</b> Fourneau électrique 4 plaques + four électrique ventilé 1/1 GN Elektroherd 4 Kochplatten + Elektrobackofen mit Umluft 1/1 GN Cocina eléctrica 4 placas + horno eléctrico ventilado 1/1 GN Электрическая плита с 4 конфорками + вентилируемая электрическая духовка 1/1 GN						
	Optional n.1 <b>K7A25029</b> Cast iron floor for electric ventilated oven - <b>Suola in ghisa per forno elettrico ventilato</b> Sole en fonte pour four électrique ventilé - Ofensohle aus Gusseisen - Base en fundición por horno eléctrico convector Чугунное дно для вентилируемой электрической духовки						
<b>PERFORMANCE</b>  	<b>a</b> 700	112	0,80	-	-	400~3N	14,05
	<b>b</b> 800						
<b>h</b> 850							
<b>X7CUE10FV0</b>	Electric range 4 plates + electric ventilated oven 1/1 GN <b>Cucina 4 piastre elettriche + forno elettrico ventilato 1/1 GN</b> Fourneau électrique 4 plaques + four électrique ventilé 1/1 GN Elektroherd 4 Kochplatten + Elektrobackofen mit Umluft 1/1 GN Cocina eléctrica 4 placas + horno eléctrico ventilado 1/1 GN Электрическая плита с 4 конфорками + вентилируемая электрическая духовка 1/1 GN						
	Optional n.1 <b>K7A25029</b> Cast iron floor for electric ventilated oven - <b>Suola in ghisa per forno elettrico ventilato</b> Sole en fonte pour four électrique ventilé - Ofensohle aus Gusseisen - Base en fundición por horno eléctrico convector Чугунное дно для вентилируемой электрической духовки						

# 700 Electric ranges

Cucine elettriche - Fourneaux électriques - Elektroherde - Cocinas eléctricas - Электрические плиты

	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>SOLUTION</b>	 <b>X2CUE15FF</b>	<b>a</b> 700	100	1,15	-	-	400~3N	18,6
		<b>b</b> 1200						
	<b>h</b> 850							
		Electric range 6 plates + electric oven 1/1 GN + open cabinet <b>Cucina 6 piastre elettriche + forno elettrico 1/1 GN + vano aperto</b> Fourneau électrique 6 plaques + four électrique 1/1 GN + baie libre ouverte Elektroherd 6 Kochplatten + Elektrobackofen 1/1 GN + offener Unterschrank Cocina eléctrica 6 placas + horno eléctrico 1/1 GN + base abierta Электрическая плита с 6 конфорками + электрическая духовка 1/1 GN + открытый шкаф						
		Optional n.1 <b>X7PORTASX</b> Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
<b>PERFORMANCE</b>	 <b>X7CUE15FF</b>	<b>a</b> 700	135	1,15	-	-	400~3N	21
		<b>b</b> 1200						
	<b>h</b> 850							
		Electric range 6 plates + electric oven 2/1 GN + open cabinet <b>Cucina 6 piastre elettriche + forno elettrico 2/1 GN + vano aperto</b> Fourneau électrique 6 plaques + four électrique 2/1 GN + baie libre ouverte Elektroherd 6 Kochplatten + Elektrobackofen 2/1 GN + offener Unterschrank Cocina eléctrica 6 placas + horno eléctrico 2/1 GN + base abierta Электрическая плита с 6 конфорками + электрическая духовка 2/1 GN + открытый шкаф						
		Optional n.1 <b>X7PORTASX</b> Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца n.1 <b>K7A25019</b> Oven floor of cast iron - <b>Suola in ghisa per forno</b> - Sole du four en fonte Ofensohle aus Gusseisen - Base en fundición por horno - Чугунное дно духовки						
<b>PERFORMANCE</b>	 <b>X7CUE15FV</b>	<b>a</b> 700	133	1,15	-	-	400~3N	19,25
		<b>b</b> 1200						
	<b>h</b> 850							
		Electric range 6 plates + electric ventilated oven 1/1 GN + open cabinet <b>Cucina 6 piastre elettriche + forno elettrico ventilato 1/1 GN + vano aperto</b> Fourneau électrique 6 plaques + four électrique ventilé 1/1 GN + baie libre ouverte Elektroherd 6 Kochplatten + Elektrobackofen mit Umluft 1/1 GN + offener Unterschrank Cocina eléctrica 6 placas + horno eléctrico ventilado 1/1 GN + base abierta Электрическая плита с 6 конфорками + вентилируемая электрическая духовка 1/1 GN + открытый шкаф						
		Optional n.1 <b>X7PORTASX</b> Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца n.1 <b>K7A25029</b> Cast iron floor for electric ventilated oven - <b>Suola in ghisa per forno elettrico ventilato</b> Sole en fonte pour four électrique ventilé - Ofensohle aus Gusseisen - Base en fundición por horno eléctrico convector Чугунное дно для вентилируемой электрической духовки						
<b>PERFORMANCE</b>	 <b>X7CUE15FVQ</b>	<b>a</b> 700	145	1,15	-	-	400~3N	19,25
		<b>b</b> 1200						
	<b>h</b> 850							
		Electric range 6 plates + electric ventilated oven 1/1 GN + open cabinet <b>Cucina 6 piastre elettriche + forno elettrico ventilato 1/1 GN + vano aperto</b> Fourneau électrique 6 plaques + four électrique ventilé 1/1 GN + baie libre ouverte Elektroherd 6 Kochplatten + Elektrobackofen mit Umluft 1/1 GN + offener Unterschrank Cocina eléctrica 6 placas + horno eléctrico ventilado 1/1 GN + base abierta Электрическая плита с 6 конфорками + вентилируемая электрическая духовка 1/1 GN + открытый шкаф						
		Optional n.1 <b>X7PORTASX</b> Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца n.1 <b>K7A25029</b> Cast iron floor for electric ventilated oven - <b>Suola in ghisa per forno elettrico ventilato</b> Sole en fonte pour four électrique ventilé - Ofensohle aus Gusseisen - Base en fundición por horno eléctrico convector Чугунное дно для вентилируемой электрической духовки						

# 700 Electric ranges









Cucine elettriche - Fourneaux électriques - Elektroherde - Cocinas eléctricas - Электрические плиты

	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>PERFORMANCE</b>		<b>a</b> 700 <b>b</b> 800 <b>h</b> 250	73	0,38	-	-	400-3N	10
	<b>X7RUE10TT</b>	Electric cooking range 4 plates top unit <b>Cucina a 4 piastre elettrica top</b> Fourneau électrique 4 plaques Elektro-Herd 4 Platten Tischmodel Cocina eléctrica 4 placas top Электрическая плита с 4 конфорками настольная						
<b>PERFORMANCE</b>		<b>a</b> 700 <b>b</b> 800 <b>h</b> 850	101	0,80	-	-	400-3N	10
	<b>X7RUE10VV</b>	Electric cooking range 4 plates + open cabinet <b>Cucina a 4 piastre elettrica + vano aperto</b> Fourneau électrique 4 plaques + baie libre ouverte Elektro-Herd 4 Platten + offener Unterschrank Cocina eléctrica 4 placas + base abierta Электрическая плита с 4 конфорками + открытый шкаф						
		Optional n.1 <b>X7PORTASX</b> + n.1 <b>X7PORTADX</b> <b>446 €</b> Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
<b>PERFORMANCE</b>		<b>a</b> 700 <b>b</b> 800 <b>h</b> 850	143	0,80	-	-	400-3N	13,65
	<b>X7RUE10FV</b>	Electric cooking range 4 plates + electric ventilated oven 1/1 GN <b>Cucina a 4 piastre elettrica + forno elettrico ventilato 1/1 GN</b> Fourneau électrique 4 plaques + four électrique ventilé 1/1 GN Elektro-Herd 4 Platten + Elektrobackofen mit Umluft 1/1 GN Cocina eléctrica 4 placas + horno eléctrico ventilado 1/1 GN Электрическая плита с 4 конфорками + вентилируемая электрическая духовка 1/1 GN						
		Optional n.1 <b>K7A25029</b> Cast iron floor for electric ventilated oven - <b>Suola in ghisa per forno elettrico ventilato</b> Sole en fonte pour four électrique ventilé - Ofensohle aus Gusseisen - Base en fundición por horno eléctrico convector Чугунное дно для вентилируемой электрической духовки						

# 700

## Pyroceram ranges

Cucine vitroceramica - Fourneaux vitrocéramiques - Ceranherde  
Cocinas vitrocerámicas - Плиты из стеклокерамики

Model Price							
	mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>PERFORMANCE</b> 	<b>a</b> 700	15	0,21	-	-	400~3N	4,6
	<b>b</b> 400						
<b>h</b> 250							
<b>X7VCE05TT</b>	Top electric range 2 pyroceram plates <b>Cucina elettrica vitroceramica 2 piastre top</b> Fourneau électrique vitrocéramique 2 plaques top 2-Felder Ceranherd Top Cocina eléctrica vitrocerámica 2 placas top Электрическая плита из стеклокерамики с 2 конфорками настольная						
<b>PERFORMANCE</b> 	<b>a</b> 700	30	0,45	-	-	400~3N	4,6
	<b>b</b> 400						
<b>h</b> 850							
<b>X7VCE05VV</b>	Electric range 2 pyroceram plates + open cabinet <b>Cucina elettrica vitroceramica 2 piastre +vano</b> Fourneau électrique vitrocéramique 2 plaques sur placard ouvert 2-Felder Ceranherd offener Unterbau Cocina eléctrica vitrocerámica 2 placas sobre base abierta Электрическая плита из стеклокерамики с 2 конфорками + шкаф  Optional n.1 <b>X7PORTASX</b> Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
<b>PERFORMANCE</b> 	<b>a</b> 700	28	0,38	-	-	400~3N	9,2
	<b>b</b> 800						
<b>h</b> 250							
<b>X7VCE10TT</b>	Top electric range 4 pyroceram plates <b>Cucina elettrica vitroceramica 4 piastre top</b> Fourneau électrique vitrocéramique 4 plaques top 4-Felder Ceranherd Top Cocina eléctrica vitrocerámica 4 placas top Электрическая плита из стеклокерамики с 4 конфорками настольная						
<b>PERFORMANCE</b> 	<b>a</b> 700	46	0,80	-	-	400~3N	9,2
	<b>b</b> 800						
<b>h</b> 850							
<b>X7VCE10VV</b>	Electric range 4 pyroceram plates + open cabinet <b>Cucina elettrica vitroceramica 4 piastre +vano</b> Fourneau électrique vitrocéramique 4 plaques sur placard ouvert 4-Felder Ceranherd offener Unterbau Cocina eléctrica vitrocerámica 4 placas sobre base abierta Электрическая плита из стеклокерамики с 4 конфорками + шкаф  Optional n.1 <b>X7PORTASX</b> + n.1 <b>X7PORTADX</b> Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
<b>PERFORMANCE</b> 	<b>a</b> 700	102	0,80	-	-	400~3N	12,85
	<b>b</b> 800						
<b>h</b> 850							
<b>X7VCE10FV</b>	Pyroceram electric range 4 plates with electric ventilated oven 1/1 GN <b>Cucina elettrica vitroceramica 4 piastre + forno elettrico ventilato 1/1 GN</b> Fourneau électrique vitrocéramique 4 plaques + four électrique ventilé 1/1 GN 4-Felder Ceranherd mit Elektro-Umluftbackofen 1/1 GN Cocina eléctrica vitrocerámica 4 placas + horno eléctrico ventilado 1/1 GN Электрическая плита из стеклокерамики с 4 конфорками + вентилируемая электрическая духовка 1/1 GN  Optional n.1 <b>K7A25029</b> Cast iron floor for electric ventilated oven - <b>Suola in ghisa per forno elettrico ventilato</b> Sole en fonte pour four électrique ventilé - Ofensole aus Gusseisen - Base en fundición por horno eléctrico convector Чугунное дно для вентилируемой электрической духовки						

# 700 Induction ranges

Cucine a induzione - Cuisinières à induction - Induktionsherde - Cocinas inducción - Индукционные плиты

Model Price							
	mm	Kg	m³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>PERFORMANCE</b>	<b>a</b> 700 <b>b</b> 400 <b>h</b> 250	23	0,21	-	-	400~3	10
	<b>X7CIE05TT</b>	Top induction range 2 plates <b>Cucina induzione top 2 piastre</b> Cuisinière à induction 2 plaques 2-Felder Induktionsherd Cocina inducción 2 fuegos Индукционная плита с 2 конфорками настольная					
<b>PERFORMANCE</b>	<b>a</b> 700 <b>b</b> 400 <b>h</b> 850	38	0,45	-	-	400~3	10
	<b>X7CIE05VV</b>	Induction range 2 plates + open cabinet <b>Cucina induzione 2 piastre + vano aperto</b> Cuisinière à induction 2 plaques + baie libre ouverte 2-Felder Induktionsherd + offener Unterschrank Cocina inducción 2 fuegos + base abierta Индукционная плита с 2 конфорками + открытый шкаф					
		Optional n.1 <b>X7PORTASX</b> Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца					
<b>PERFORMANCE</b>	<b>a</b> 700 <b>b</b> 800 <b>h</b> 250	46	0,38	-	-	400~3	20
	<b>X7CIE10TT</b>	Top induction range 4 plates <b>Cucina induzione top 4 piastre</b> Cuisinière à induction 4 plaques 4-Felder Induktionsherd Cocina inducción 4 fuegos Индукционная плита с 4 конфорками настольная					
<b>PERFORMANCE</b>	<b>a</b> 700 <b>b</b> 800 <b>h</b> 850	69	0,80	-	-	400~3	20
	<b>X7CIE10VV</b>	Induction range 4 plates + open cabinet <b>Cucina induzione 4 piastre + vano aperto</b> Cuisinière à induction 4 plaques + baie libre ouverte 4-Felder Induktionsherd + offener Unterschrank Cocina inducción 4 fuegos + base abierta Индукционная плита с 4 конфорками + открытый шкаф					
		Optional n.1 <b>X7PORTASX</b> + n.1 <b>X7PORTADX</b> Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца					

# 700 Induction ranges

Cucine a induzione - Cuisinières à induction - Induktionsherde - Cocinas inducción - Индукционные плиты







Model Price							
	mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>PERFORMANCE</b>	<b>a</b> 700 <b>b</b> 400 <b>h</b> 250	21	0,21	-	-	400~3N	5
	<b>X7WKE05TT</b>	Induktion wok top <b>Wok ad induzione top</b> Wok à induction top Induktionswok Wok inducción top Индукционная плита Wok настольная					
<b>PERFORMANCE</b>	<b>a</b> 700 <b>b</b> 400 <b>h</b> 850	32	0,45	-	-	400~3N	5
	<b>X7WKE05VV</b>	Induktion wok + open cabinet <b>Wok a induzione + vano aperto</b> Wok à induction + baie libre ouverte Induktionswok + offener Unterschrank Wok inducción + base abierta Индукционная плита Wok + открытый шкаф					
Optional n.1 <b>X7PORTASX</b> Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца							

Series 700

# 700

## Gas Solid tops


Cucine tuttapiastra a gas - Coup de feu à gaz - Gas-Glühplattenherde  
Cocinas de placa radiante a gas - Газовые керамические плиты

	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>PERFORMANCE</b>	 X7TPG10TT	a 700	89	0,38	11,5	9888 39261	-	-
		b 800						
	h 250							
		Gas solid top <b>Tuttapiastra a gas top</b> Plaque coup de feu à gaz Gas-Glühplattenherd Cocina de placa radiante a gas top Газовая керамическая плита настольная						
<b>PERFORMANCE</b>	 X7TPG10VV	a 700	109	0,80	11,5	9888 39261	-	-
		b 800						
	h 850							
		Gas solid top + open cabinet <b>Tuttapiastra a gas + vano aperto</b> Plaque coup de feu à gaz + baie libre ouverte Gas-Glühplattenherd + offener Unterschrank Cocina de placa radiante a gas + base abierta Газовая керамическая плита + открытый шкаф						
		Optional n.1 X7PORTASX + n.1 X7PORTADX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
<b>PERFORMANCE</b>	 X7TPG10FF	a 700	169	0,80	19,05	16380 65037	-	-
		b 800						
	h 850							
		Gas solid top + gas oven 2/1 GN <b>Tuttapiastra a gas + forno a gas 2/1 GN</b> Plaque coup de feu à gaz + four à gaz 2/1 GN Gas-Glühplattenherd + Gasbackofen 2/1 GN Cocina de placa radiante a gas + horno a gas 2/1 GN Газовая керамическая плита + газовая духовка 2/1 GN						
		Optional n.1 K7A25019 Oven floor of cast iron - <b>Suola in ghisa per forno</b> - Sole du four en fonte Ofensole aus Gusseisen - Base en fundición por horno - Чугунное дно духовки						

# 700

## Electric Solid tops

Cucine tuttapiastra elettriche - Coup de feu électrique - Elektro-Glühplattenherde  
Cocinas de placa radiante eléctricas - Электрические керамические плиты

	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>PERFORMANCE</b>	  X7TPE10TT	<b>a</b> 700	73	0,38	-	-	400~3N	9
		<b>b</b> 800						
	<b>h</b> 250							
		Electric solid top <b>Tuttapiastra elettrico top</b> Plaque coup de feu électrique Elektro-Glühplattenherd Cocina de placa radiante eléctrica top Электрическая керамическая плита настольная						
<b>PERFORMANCE</b>	  X7TPE10VV	<b>a</b> 700	97	0,80	-	-	400~3N	9
		<b>b</b> 800						
	<b>h</b> 850							
		Electric solid top + open cabinet <b>Tuttapiastra elettrico + vano aperto</b> Plaque coup de feu électrique + baie libre ouverte Elektro-Glühplattenherd + offener Unterschrank Cocina de placa radiante eléctrica + base abierta Электрическая керамическая плита + открытый шкаф						
		Optional n.1 X7PORTASX + n.1 X7PORTADX Door - Porta - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
<b>PERFORMANCE</b>	  X7TPE10FV	<b>a</b> 700	147	0,80	-	-	400~3N	12,65
		<b>b</b> 800						
	<b>h</b> 850							
		Electric solid top on electric ventilated oven 1/1 GN <b>Tuttapiastra elettrico + forno elettrico ventilato 1/1 GN</b> Coup de feux électrique + four électrique ventilé 1/1GN Elektro-Glühplattenherd mit Elektrobackofen mit Umluft 1/1 GN Cocina de placa radiante eléctrica + horno eléctrico ventilado 1/1 GN Электрическая керамическая плита + вентилируемая электрическая духовка 1/1 GN						
		Optional n.1 K7A25029 Cast iron floor for electric ventilated oven - <b>Suola in ghisa per forno elettrico ventilato</b> Sole en fonte pour four électrique ventilé - Ofensohle aus Gusseisen - Base en fundición por horno eléctrico convector Чугунное дно для вентилируемой электрической духовки						

Series 700

## Series 700 SOLUTION

Mild steel plate with splashguards

**Piastra in acciaio dolce con paraspruzzi**

Plaque en acier doux avec pare-jets

Platte aus weichem Stahl mit Spritzschutz

Plancha en acero dulce con protección

Placa en acero dulce con chapa antisalpicaduras

Плита из мягкой стали с защитными экранами от брызг



## Series 700 PERFORMANCE

Low-built plate of stainless steel with polish finishing

**Piastra ribassata in acciaio inox con finitura a specchio**

Plaque surbaissée en acier inox avec finition miroir

Eingelassene Platte aus rostfreiem Stahl mit spiegelartiger Oberfläche








Placa de perfil bajo en acero inoxidable con acabado de espejo

Заглублённая плита из нержавеющей стали с полированной поверхностью



# 700 Gas griddle plates










Fry-top a gas - Grillades à gaz - Gas-Griddle/Grillplatten - Fry top a gas - Газовые жарочные поверхности

	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>SOLUTION</b>	 <b>X2FLG05TT</b> Gas griddle plate, smooth, mild steel plate with splash guard <b>Fry top gas, liscio, acciaio dolce con paraspruzzi</b> Grillade à gaz, lisse, acier doux avec pare-jets Gas-Grillplatte, glatt, weicher Stahl mit Spritzschutz Fry top a gas, placa lisa en acero dulce con chapa antisalpicaduras Газовая жарочная поверхность, гладкая, мягкая сталь, с защитными экранами от брызг	<b>a</b> 700 <b>b</b> 400 <b>h</b> 250	29	0,21	5,25	4514 17923	230~1N	0,1
<b>PERFORMANCE</b>		<b>a</b> 700 <b>b</b> 400 <b>h</b> 250	32	0,21	7	6878 27296	-	-
<b>SOLUTION</b>	 <b>X2FRG05TT</b> Gas griddle plate, grooved, mild steel plate with splash guard <b>Fry top gas, rigato, acciaio dolce con paraspruzzi</b> Grillade à gaz, nervurée, acier doux avec pare-jets Gas-Grillplatte, gerillt, weicher Stahl mit Spritzschutz Fry top a gas, placa rizada en acero dulce con chapa antisalpicaduras Газовая жарочная поверхность, рифлёная, мягкая сталь, с защитными экранами от брызг	<b>a</b> 700 <b>b</b> 400 <b>h</b> 250	29	0,21	5,25	4514 17923	230~1N	0,1
<b>PERFORMANCE</b>		<b>a</b> 700 <b>b</b> 400 <b>h</b> 250	32	0,21	7	6878 27296	-	-
	 <b>X7FBG05TTL</b> ½ module, smooth, low-built plate of stainless steel with polish finishing <b>½ modulo liscio, piastra ribassata in acciaio inox con finitura a specchio</b> ½ module lisse, plaque surbaissée en acier inox avec finition miroir ½ Modul, glatt, eingelassene Platte aus Edelstahl mit spiegelartiger Oberfläche ½ módulo, placa lisa de perfil bajo en acero inoxidable con acabado de espejo ½ модуль, гладкая, заглублённая плита из нержавеющей стали с полированной поверхностью	<b>a</b> 700 <b>b</b> 400 <b>h</b> 250	32	0,21	7	6878 27296	-	-
		<b>a</b> 700 <b>b</b> 400 <b>h</b> 250	32	0,21	7	6878 27296	-	-
	 <b>X7FBG05TTR</b> ½ module, grooved, low-built plate of stainless steel with polish finishing <b>½ modulo rigato, piastra ribassata in acciaio inox con finitura a specchio</b> ½ module nervuré, plaque surbaissée en acier inox avec finition miroir ½ Modul, gerillt, eingelassene Platte aus Edelstahl mit spiegelartiger Oberfläche ½ módulo, placa rizada de perfil bajo en acero inoxidable con acabado de espejo ½ модуль, рифлёная, заглублённая плита из нержавеющей стали с полированной поверхностью	<b>a</b> 700 <b>b</b> 400 <b>h</b> 250	32	0,21	7	6878 27296	-	-
		<b>a</b> 700 <b>b</b> 400 <b>h</b> 250	32	0,21	7	6878 27296	-	-

# 700

## Gas griddle plates

Fry-top a gas - Grillades à gaz - Gas-Griddle/Grillplatten - Fry top a gas - Газовые жарочные поверхности

	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>SOLUTION</b>	 <b>X2FLG05VV</b>	<b>a</b> 700	41	0,45	5,25	4514 17923	230~1N	0,1
		<b>b</b> 400						
	<b>h</b> 850							
		Gas griddle plate, smooth, mild steel plate with splash guard + open cabinet <b>Fry top gas, liscio, acciaio dolce con paraspruzzi + vano aperto</b> Grillade à gaz, lisse, acier doux avec pare-jets + baie libre ouverte Gas-Grillplatte, glatt, weicher Stahl mit Spritzschutz + offener Unterschrank Fry top a gas, placa lisa en acero dulce con chapa antisalpicaduras + base abierta Газовая жарочная поверхность, гладкая, мягкая сталь, с защитными экранами от брызг + открытый шкаф						
		Optional n.1 <b>X7PORTASX</b> Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
<b>PERFORMANCE</b>	 <b>X7FBG05VVL</b>	<b>a</b> 700	45	0,45	7	6878 27296	-	-
		<b>b</b> 400						
	<b>h</b> 850							
		½ module, smooth, low-built plate of stainless steel with polish finishing + open cabinet <b>½ modulo liscio, piastra ribassata in acciaio inox con finitura a specchio + vano aperto</b> ½ module lisse, plaque surbaissée en acier inox avec finition miroir + baie libre ouverte ½ Modul, glatt, eingelassene Platte aus Edelstahl mit spiegelartiger Oberfläche + Unterschrank ½ módulo, placa lisa de perfil bajo en acero inoxidable con acabado de espejo + base abierta ½ модуль, гладкая, заглублённая плита из нержавеющей стали с полированной поверхностью						
		Optional n.1 <b>X7PORTASX</b> Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
<b>SOLUTION</b>	 <b>X2FRG05VV</b>	<b>a</b> 700	41	0,45	5,25	4514 17923	230~1N	0,1
		<b>b</b> 400						
	<b>h</b> 850							
		Gas griddle plate, grooved, mild steel plate with splash guard + open cabinet <b>Fry top gas, rigato, acciaio dolce con paraspruzzi + vano aperto</b> Grillade à gaz, nervurée, acier doux avec pare-jets + baie libre ouverte Gas-Grillplatte, gerillt, weicher Stahl mit Spritzschutz + offener Unterschrank Fry top a gas, placa rizada en acero dulce con chapa antisalpicaduras + base abierta Газовая жарочная поверхность, рифлёная, мягкая сталь, с защитными экранами от брызг + открытый шкаф						
		Optional n.1 <b>X7PORTASX</b> Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
<b>PERFORMANCE</b>	 <b>X7FBG05VVR</b>	<b>a</b> 700	45	0,45	7	6878 27296	-	-
		<b>b</b> 400						
	<b>h</b> 850							
		½ module, grooved, low-built plate of stainless steel with polish finishing + open cabinet <b>½ modulo rigato, piastra ribassata in acciaio inox con finitura a specchio + vano aperto</b> ½ module nervuré, plaque surbaissée en acier inox avec finition miroir + baie libre ouverte ½ Modul, gerillt, eingelassene Platte aus Edelstahl mit spiegelartiger Oberfläche + Unterschrank ½ módulo, placa rizada de perfil bajo en acero inoxidable con acabado de espejo + base abierta ½ модуль, рифлёная, заглублённая плита из нержавеющей стали с полированной поверхностью						
		Optional n.1 <b>X7PORTASX</b> Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						

# 700

## Gas griddle plates


Fry-top a gas - Grillades à gaz - Gas-Griddle/Grillplatten - Fry top a gas - Газовые жарочные поверхности

	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>SOLUTION</b>	 X2FLG10TT	a 700	54	0,38	10,5	9028 35847	230~1N	0,1
		b 800						
		Gas griddle plate, smooth, mild steel plate with splash guard <b>Fry top gas, liscio, acciaio dolce con paraspruzzi</b> Grillade à gaz, lisse, acier doux avec pare-jets Gas-Grillplatte, glatt, weicher Stahl mit Spritzschutz Fry top a gas, placa lisa en acero dulce con chapa antisalpicaduras Газовая жарочная поверхность, гладкая, мягкая сталь, с защитными экранами от брызг						
<b>PERFORMANCE</b>	 X7FBG10TTL	a 700	61	0,38	13,8	11866 47087	-	-
		b 800						
		1 module top, smooth, low-built plate of stainless steel with polish finishing <b>1 modulo top, liscio, piastra ribassata in acciaio inox con finitura a specchio</b> 1 module, lisse, plaque surbaissée en acier inox avec finition miroir 1 Modul, glatt, eingelassene Platte aus rostfreiem Stahl mit spiegelartiger Oberfläche 1 módulo, placa lisa de perfil bajo en acero inoxidable con acabado de espejo 1 настольный модуль, гладкая, заглублённая плита из нержавеющей стали с полированной поверхностью						
<b>SOLUTION</b>	 X2FRG10TT	a 700	54	0,38	10,5	9028 35847	230~1N	0,1
		b 800						
		Gas griddle plate, ½ smooth ½ grooved, mild steel plate with splash guard <b>Fry top a gas, ½ liscio ½ rigato, acciaio dolce con paraspruzzi</b> Grillade à gaz, ½ lisse ½ nervurée, acier doux avec pare-jets Gas-Grillplatte, ½ glatt ½ gerillt, weicher Stahl mit Spritzschutz Fry top a gas, placa ½ lisa ½ rizada en acero dulce con chapa antisalpicaduras Газовая жарочная поверхность, ½ гладкая ½ рифлёная, мягкая сталь, с защитными экранами от брызг						
<b>PERFORMANCE</b>	 X7FBG10TTR	a 700	61	0,38	13,8	11866 47087	-	-
		b 800						
		1 module top, plate 1/2 smooth 1/2 grooved, low-built plate of stainless steel with polish finishing <b>1 modulo top, 1/2 liscio 1/2 rigato, piastra ribassata in acciaio inox con finitura a specchio</b> 1 module top, plaque 1/2 lisse, 1/2 nervurée, plaque surbaissée en acier inox avec finition miroir 1 Modul Tischgerät, 1/2 glatte 1/2 gerillte, eingelassene Platte aus rostfreiem Stahl mit spiegelartiger Oberfläche 1 módulo top, placa 1/2 lisa 1/2 rizada de perfil bajo en acero inoxidable con acabado de espejo 1 настольный модуль, 1/2 гладкая 1/2 рифлёная, заглублённая плита из нержавеющей стали с полированной поверхностью						

# 700

## Gas griddle plates

Fry-top a gas - Grillades à gaz - Gas-Griddle/Grillplatten - Fry top a gas - Газовые жарочные поверхности

	Model Price								
		mm	Kg	m³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW	
<b>SOLUTION</b>	 <b>X2FLG10VV</b>	<b>a</b> 700	70	0,80	10,5	9028 35847	230~1N	0,1	
<b>PERFORMANCE</b>		<b>b</b> 800							
	<b>h</b> 850								
Gas griddle plate, smooth, mild steel plate with splash guard + open cabinet <b>Fry top gas, liscio, acciaio dolce con paraspruzzi + vano aperto</b> Grillade à gaz, lisse, acier doux avec pare-jets + baie libre ouverte Gas-Grillplatte, glatt, weicher Stahl mit Spritzschutz + offener Unterschrank Fry top a gas, placa lisa en acero dulce con chapa antisalpicaduras + base abierta Газовая жарочная поверхность, гладкая, мягкая сталь + открытый шкаф, с защитными экранами от брызг									
Optional n.1 X7PORTASX + n.1 X7PORTADX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца									
<b>SOLUTION</b>	 <b>X7FBG10VVL</b>	<b>a</b> 700	78	0,80	13,8	11866 47087	-	-	
<b>PERFORMANCE</b>		<b>b</b> 800							
	<b>h</b> 850								
1 module smooth, low-built plate of stainless steel with polish finishing + open cabinet <b>1 modulo liscio, piastra ribassata in acciaio inox con finitura a specchio + vano aperto</b> 1 module lisse, plaque surbaissée en acier inox avec finition miroir + baie libre ouverte 1 Modul, glatt, eingelassene Platte aus rostfreiem Stahl mit spiegelartiger Oberfläche + offener Unterschrank 1 módulo, placa lisa de perfil bajo en acero inoxidable con acabado de espejo + base abierta 1 гладкий модуль + открытый шкаф, заглаблённая плита из нержавеющей стали с полированной поверхностью									
Optional n.1 X7PORTASX + n.1 X7PORTADX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца									
<b>SOLUTION</b>	 <b>X2FRG10VV</b>	<b>a</b> 700	70	0,80	10,5	9028 35847	230~1N	0,1	
<b>PERFORMANCE</b>		<b>b</b> 800							
	<b>h</b> 850								
Gas griddle plate, ½ smooth ½ grooved, mild steel plate with splash guard+ open cabinet <b>Fry top gas, ½ liscio ½ rigato, acciaio dolce con paraspruzzi + vano aperto</b> Grillade à gaz, ½ lisse ½ nervurée, acier doux avec pare-jets + baie libre ouverte Gas-Grillplatte, ½ glatt ½ gerillt, weicher Stahl mit Spritzschutz + offener Unterschrank Fry top a gas, placa ½ lisa ½ rizada en acero dulce con chapa antisalpicaduras + base abierta Газовая жарочная поверхность, ½ гладкая ½ рифлёная, мягкая сталь, с защитными экранами от брызг + открытый шкаф									
Optional n.1 X7PORTASX + n.1 X7PORTADX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца									
<b>SOLUTION</b>	 <b>X7FBG10VVR</b>	<b>a</b> 700	78	0,80	13,8	11866 47087	-	-	
<b>PERFORMANCE</b>		<b>b</b> 800							
	<b>h</b> 850								
1 module, 1/2 smooth 1/2 groove, low-built plate of stainless steel with polish finishing + open cabinet <b>1 modulo, liscio, piastra ribassata in acciaio inox con finitura a specchio + vano aperto</b> 1 module, plaque 1/2 lisse, 1/2 nervurée, surbaissée en acier inox avec finition miroir + baie libre ouverte 1 Modul, 1/2 glatte 1/2 gerillte, eingelassene Platte aus rostfreiem Stahl mit spiegelartiger Oberfläche + offener Unterschrank 1 módulo, placa 1/2 lisa 1/2 rizada de perfil bajo en acero inoxidable con acabado de espejo + base abierta 1 модуль на открытом шкафу, 1/2 гладкая 1/2 рифлёная, заглаблённая плита из нержавеющей стали с полированной поверхностью									
Optional n.1 X7PORTASX + n.1 X7PORTADX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца									

# 700

## Electric griddle plates

Fry-top elettrici - Grillades électriques - Elektro-Griddle/Grillplatten  
Fry top eléctricos - Электрические жарочные поверхности




	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>SOLUTION</b>	 X2FLE05TT	a 700	27	0,21	-	-	400~3N	4,1
		b 400						
	h 250							
		Electric griddle plate, smooth, mild steel plate with splash guard <b>Fry top elettrico, liscio, piastra in acciaio dolce con paraspruzzi</b> Grillade électrique, lisse, plaque en acier doux avec pare-jets Elektro-Grillplatte, glatt, platte aus weichem Stahl mit Spritzschutz Fry top eléctrico, placa lisa en acero dulce con chapa antisalpicaduras Электрическая жарочная поверхность, гладкая, мягкая сталь, с защитными экранами от брызг						
<b>PERFORMANCE</b>	 X7FBE05TTL	a 700	30	0,21	-	-	400~3N	5
		b 400						
	h 250							
		½ module top, smooth, low-built plate of stainless steel with polish finishing <b>½ modulo top, liscio, piastra ribassata in acciaio inox con finitura a specchio</b> ½ module, lisse, plaque surbaissée en acier inox avec finition miroir ½ Modul, glatt, eingelassene Platte aus rostfreiem Stahl mit spiegelartiger Oberfläche ½ módulo, placa lisa de perfil bajo en acero inoxidable con acabado de espejo Настольный модуль ½, гладкая, заглублённая плита из нержавеющей стали с полированной поверхностью						
<b>SOLUTION</b>	 X2FRE05TT	a 700	27	0,21	-	-	400~3N	4,1
		b 400						
	h 250							
		Electric grooved griddle plate table top made of mild steel with splash-guards <b>Fry top elettrico da banco piastra rigata in acciaio dolce con paraspruzzi</b> Plaque a snacker électrique a poser nervurée en acier doux avec pare-jets Elektro-grillplatte Tischgerät gerillte Bratfläche aus weichem Stahl mit Spritzschutz fry top electrico de banco plancha rizada en acero dulce con chapa antisalpicaduras Электрическая жарочная поверхность настольная с защитными экранами мягкая сталь ребристая конфорка						
<b>PERFORMANCE</b>	 X7FBE05TTR	a 700	30	0,21	-	-	400~3N	5
		b 400						
	h 250							
		½ module top, grooved, low-built plate of stainless steel with polish finishing <b>½ modulo top, rigato, piastra ribassata in acciaio inox con finitura a specchio</b> ½ module, nervuré, plaque surbaissée en acier inox avec finition miroir ½ Modul, gerillt, eingelassene Platte aus rostfreiem Stahl mit spiegelartiger Oberfläche ½ módulo, placa rizada de perfil bajo en acero inoxidable con acabado de espejo Настольный модуль ½, рифлёная, заглублённая плита из нержавеющей стали с полированной поверхностью						

Series 700

# 700

## Electric griddle plates

Fry-top elettrici - Grillades électriques - Elektro-Griddle/Grillplatten  
Fry top eléctricos - Электрические жарочные поверхности

Model Price							
	mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>SOLUTION</b>  	<b>a</b> 700	49	0,45	-	-	400~3N	4,1
	<b>b</b> 400						
<b>h</b> 850							
<b>X2FLE05VV</b>	Electric griddle plate, smooth, mild steel plate with splash guard + open cabinet <b>Fry top elettrico, liscio, piastra in acciaio dolce con paraspruzzi + vano aperto</b> Grillade électrique, lisse, plaque en acier doux avec pare-jets +baie libre ouverte Elektro-Grillplatte, glatt, platte aus weichem Stahl mit Spritzschutz + offener Unterschrank Fry top eléctrico, placa lisa en acero dulce con chapa antisalpicaduras + base abierta Электрическая жарочная поверхность, гладкая, мягкая сталь, с защитными экранами от брызг + открытый шкаф						
	Optional n.1 <b>X7PORTASX</b> Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
<b>PERFORMANCE</b>  	<b>a</b> 700	58	0,45	-	-	400~3N	5
	<b>b</b> 400						
<b>h</b> 850							
<b>X7FBE05VVL</b>	½ module, smooth, low-built plate of stainless steel with polish finishing + open cabinet <b>½ modulo liscio, piastra ribassata in acciaio inox con finitura a specchio + vano aperto</b> ½ module lisse, plaque surbaissée en acier inox avec finition miroir + baie libre ouverte ½ Modul, glatt, eingelassene Platte aus Edelstahl mit spiegelartiger Oberfläche + offener Unterschrank ½ módulo, placa lisa de perfil bajo en acero inoxidable con acabado de espejo + base abierta Модуль ½ гладкая + открытый шкаф, заглаблённая плита из нержавеющей стали с полированной поверхностью						
	Optional n.1 <b>X7PORTASX</b> Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
<b>SOLUTION</b>  	<b>a</b> 700	49	0,45	-	-	400~3N	4,1
	<b>b</b> 400						
<b>h</b> 850							
<b>X2FRE05VV</b>	Electric griddle plate, grooved, mild steel plate with splash guard + open cabinet <b>Fry top elettrico, rigato, piastra in acciaio dolce con paraspruzzi + vano aperto</b> Grillade électrique, nervurée, plaque en acier doux avec pare-jets+ baie libre ouverte Elektro-Grillplatte, gerillt, platte aus weichem Stahl mit Spritzschutz + offener Unterschrank Fry top eléctrico, placa rizada en acero dulce con chapa antisalpicaduras + base abierta Электрическая жарочная поверхность, рифлёная, мягкая сталь, с защитными экранами от брызг + открытый шкаф						
	Optional n.1 <b>X7PORTASX</b> Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
<b>PERFORMANCE</b>  	<b>a</b> 700	58	0,45	-	-	400~3N	5
	<b>b</b> 400						
<b>h</b> 850							
<b>X7FBE05VVR</b>	½ module, grooved, low-built plate of stainless steel with polish finishing + open cabinet <b>½ modulo rigato, piastra ribassata in acciaio inox con finitura a specchio + vano aperto</b> ½ module nervuré, plaque surbaissée en acier inox avec finition miroir + baie libre ouverte ½ Modul, gerillt, eingelassene Platte aus Edelstahl mit spiegelartiger Oberfläche+ offener Unterschrank ½ módulo, placa rizada de perfil bajo en acero inoxidable con acabado de espejo + base abierta Модуль ½ рифлёная + открытый шкаф, заглаблённая плита из нержавеющей стали с полированной поверхностью						
	Optional n.1 <b>X7PORTASX</b> Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						

# 700

## Electric griddle plates

Fry-top elettrici - Grillades électriques - Elektro-Griddle/Grillplatten  
Fry top eléctricos - Электрические жарочные поверхности

	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h		V
<b>SOLUTION</b>	 X2FLE10TT	a 700 b 800 h 250	49	0,38	-	-	400~3N	8,2
		Electric griddle plate, smooth, mild steel plate with splash guard <b>Fry top elettrico, liscio, piastra in acciaio dolce con paraspruzzi</b> Grillade électrique, lisse, plaque en acier doux avec pare-jets Elektro-Grillplatte, glatt, platte aus weichem Stahl mit Spritzschutz Fry top eléctrico, placa lisa en acero dulce con chapa antisalpicaduras Электрическая жарочная поверхность, гладкая, мягкая сталь, с защитными экранами от брызг						
<b>PERFORMANCE</b>	 X7FBE10TTL	a 700 b 800 h 250	58	0,38	-	-	400~3N	10
		1 module top, smooth, low-built plate of stainless steel with polish finishing <b>1 modulo top, liscio, piastra ribassata in acciaio inox con finitura a specchio</b> 1 module, lisse, plaque surbaissée en acier inox avec finition miroir 1 Modul Tischgerät, glatt, eingelassene Platte aus rostfreiem Stahl mit spiegelartiger Oberfläche 1 módulo, placa lisa de perfil bajo en acero inoxidable con acabado de espejo Настольный модуль 1, гладкая, заглублённая плита из нержавеющей стали с полированной поверхностью						
<b>SOLUTION</b>	 X2FRE10TT	a 700 b 800 h 250	49	0,38	-	-	400~3N	8,2
		Electric griddle plate, ½ smooth ½ grooved, mild steel plate with splash guard <b>Fry top elettrico, ½ liscio ½ rigato, piastra in acciaio dolce con paraspruzzi</b> Grillade électrique, ½ lisse ½ nervurée, plaque en acier doux avec pare-jets Elektro-Grillplatte, ½ glatt ½ gerillt, platte aus weichem Stahl mit Spritzschutz Fry top eléctrico, ½ lisa ½ rizada, placa en acero dulce con chapa antisalpicaduras Электрическая жарочная поверхность, ½ гладкая ½ рифлёная, мягкая сталь, с защитными экранами от брызг						
<b>PERFORMANCE</b>	 X7FBE10TTR	a 700 b 800 h 250	58	0,38	-	-	400~3N	10
		1 module top, 1/2 smooth 1/2 grooved, low-built plate of stainless steel with polish finishing <b>1 modulo top, 1/2 liscio 1/2 rigato, piastra ribassata in acciaio inox con finitura a specchio</b> 1 module top, 1/2 lisse, 1/2 nervurée, plaque surbaissée en acier inox avec finition miroir 1 Modul Tischgerät, 1/2 glatte 1/2 gerillt, eingelassene Platte aus Edelstahl mit spiegelartiger Oberfläche 1 módulo top, placa 1/2 lisa 1/2 rizada de perfil bajo en acero inoxidable con acabado de espejo Настольный модуль 1, 1/2 гладкая 1/2 рифлёная, заглублённая плита из нержавеющей стали с полированной поверхностью						

# 700

## Electric griddle plates

Fry-top elettrici - Grillades électriques - Elektro-Griddle/Grillplatten  
Fry top eléctricos - Электрические жарочные поверхности

	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>SOLUTION</b>	 X2FLE10VV	a 700	67	0,80	-	-	400~3N	8,2
		b 800						
	h 850							
		Electric griddle plate, smooth, mild steel plate with splash guard + open cabinet <b>Fry top elettrico, liscio, piastra in acciaio dolce con paraspruzzi + vano aperto</b> Grillade électrique, lisse, plaque en acier doux avec pare-jets + baie libre ouverte Elektro-Grillplatte, glatt, platte aus weichem Stahl mit Spritzschutz + offener Unterschrank Fry top eléctrico, placa lisa en acero dulce con chapa antisalpicaduras + base abierta Электрическая жарочная поверхность, гладкая, мягкая сталь, с защитными экранами от брызг + открытый шкаф,						
		Optional n.1 X7PORTASX + n.1 X7PORTADX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
<b>PERFORMANCE</b>	 X7FBE10VVL	a 700	75	0,80	-	-	400~3N	10
		b 800						
	h 850							
		1 module, smooth, low-built plate of stainless steel with polish finishing + open cabinet <b>1 modulo liscio, piastra ribassata in acciaio inox con finitura a specchio + vano aperto</b> 1 module lisse, plaque surbaissée en acier inox avec finition miroir + baie libre ouverte 1 Modul, glatt, eingelassene Platte aus Edelstahl mit spiegelartiger Oberfläche + Unterschrank 1 módulo, placa lisa de perfil bajo en acero inoxidable con acabado de espejo + base abierta 1 Модуль, гладкая + открытый шкаф, заглублённая плита из нержавеющей стали с полированной поверхностью						
		Optional n.1 X7PORTASX + n.1 X7PORTADX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
<b>SOLUTION</b>	 X2FRE10VV	a 700	67	0,80	-	-	400~3N	8,2
		b 800						
	h 850							
		Electric griddle plate, ½ smooth ½ grooved, mild steel plate with splash guard + open cabinet <b>Fry top elettrico, ½ liscio ½ rigato, piastra in acciaio dolce con paraspruzzi + vano aperto</b> Grillade électrique, ½ lisse ½ nervurée, plaque en acier doux avec pare-jets + baie libre ouverte Elektro-Grillplatte, ½ glatt ½ gerillt, platte aus weichem Stahl mit Spritzschutz + offener Unterschrank Fry top eléctrico, placa ½ lisa ½ rizada en acero dulce con chapa antisalpicaduras + base abierta Электрическая жарочная поверхность, ½ гладкая ½ рифлёная, мягкая сталь с защитными экранами от брызг + открытый шкаф						
		Optional n.1 X7PORTASX + n.1 X7PORTADX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
<b>PERFORMANCE</b>	 X7FBE10VVR	a 700	75	0,80	-	-	400~3N	10
		b 800						
	h 850							
		1 module, ½ smooth ½ grooved, low-built plate of stainless steel with polish finishing + open cabinet <b>1 modulo, ½ liscio ½ rigato, piastra ribassata in acciaio inox con finitura a specchio + vano aperto</b> 1 module, plaque ½ lisse ½ nervurée, surbaissée en acier inox avec finition miroir + baie libre ouverte 1 Modul, ½ glatte ½ gerillte, eingelassene Platte aus Edelstahl mit spiegelartiger Oberfläche + Unterschrank 1 módulo, placa ½ lisa ½ rizada de perfil bajo en acero inoxidable con acabado de espejo + base abierta 1 модуль на открытом шкафу, ½ гладкая ½ рифлёная, заглублённая плита из нержавеющей стали с полированной поверхностью						
		Optional n.1 X7PORTASX + n.1 X7PORTADX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						

# 700

## Direct electric grill

Griglia elettrica - Grille électrique directe - Direkter Elektro-Grill  
Parrilla eléctrica directa - Электрическая гриль прямого нагрева










	Model Price								
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW	
<b>PERFORMANCE</b>	 <b>X7GDE05TT</b> Direct Electric grill <b>Griglia elettrica diretta</b> Grille électrique directe Direkter Elektrogrill Parrilla eléctrica directa Электрический гриль прямого нагрева	<b>a</b> 700	40	0,25	-	-	400~3N	4,1	
		<b>b</b> 400							
		<b>h</b> 250							
<b>PERFORMANCE</b>		 <b>X7GDE05VV</b> Direct Electric grill + open cabinet <b>Griglia elettrica diretta + vano aperto</b> Grille électrique directe + baie libre ouverte Direkter Elektrogrill + offener Unterschrank Parrilla eléctrica directa + base abierta Электрический гриль прямого нагрева + открытый шкаф	<b>a</b> 700	48	0,47	-	-	400~3N	4,1
			<b>b</b> 400						
	<b>h</b> 850								
	Optional n.1 X7PORTASX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца								
<b>PERFORMANCE</b>	 <b>X7GDE10TT</b> Direct Electric grill <b>Griglia elettrica diretta</b> Grille électrique directe Direkter Elektrogrill Parrilla eléctrica directa Электрический гриль прямого нагрева		<b>a</b> 700	55	0,44	-	-	400~3N	8,2
		<b>b</b> 800							
		<b>h</b> 250							
<b>PERFORMANCE</b>		 <b>X7GDE10VV</b> Direct Electric grill + open cabinet <b>Griglia elettrica diretta + vano aperto</b> Grille électrique directe + baie libre ouverte Direkter Elektrogrill + offener Unterschrank Parrilla eléctrica directa + base abierta Электрический гриль прямого нагрева + открытый шкаф	<b>a</b> 700	65	0,83	-	-	400~3N	8,2
			<b>b</b> 800						
	<b>h</b> 850								
	Optional n.1 X7PORTASX + n.1 X7PORTADX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца								

Series 700

# 700

## Movable lavastone grills

Griglie mobili pietra lavica - Grilles mobiles pierre volcanique - Bewegliche Lavasteingrills  
Parrillas móviles de piedra volcanica - Передвижные лавовые грили

Model Price							
	mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>PERFORMANCE</b>  	<b>a</b> 700	36	0,25	9	7738 30726	-	-
	<b>b</b> 400						
<b>h</b> 250							
X7PLG05TTC	½ Top unit for meat - ½ <b>Modulo top per carne</b> - ½ Module pour viande ½ Modul für Fleisch - ½ Módulo para carne top - Настольный модуль ½ для мяса						
	Standard Stainless steel movable grate for meat - <b>Griglia carne inox mobile</b> Grille mobile inox viande - Beweglicher Fleischrost aus Edelstahl - Rejilla móvil de acero inox para carne Передвижной гриль для мяса, нержавеющая сталь						
½ Top unit for fish - ½ <b>Modulo top per pesce</b> - ½ Module pour poisson ½ Modul für Fisch - ½ Módulo para pescado top - Настольный модуль ½ для рыбы kW 9 X7PLG05TTP							
<b>PERFORMANCE</b>  	<b>a</b> 700	53	0,47	9	7738 30726	-	-
	<b>b</b> 400						
<b>h</b> 850							
X7PLG05VVC	½ Unit for meat + open cabinet - ½ <b>Modulo per carne + vano aperto</b> ½ Module pour viande + baie libre ouverte - ½ Modul für Fleisch + offener Unterschrank ½ Módulo para carne + base abierta - Модуль ½ для мяса + открытый шкаф						
	Standard Stainless steel movable grate for meat - <b>Griglia carne inox mobile</b> - Grille mobile inox viande Beweglicher Fleischrost aus Edelstahl - Rejilla móvil de acero inox para carne Передвижной гриль для мяса, нержавеющая сталь  Optional n.1 X7PORTASX <b>223 €</b> Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
½ Unit for fish + open cabinet - ½ <b>Modulo per pesce + vano aperto</b> ½ Module pour poisson + baie libre ouverte - ½ Modul für Fisch + offener Unterschrank ½ Módulo para pescado + base abierta - Модуль ½ для рыбы + открытый шкаф kW 9 X7PLG05VVP							
<b>PERFORMANCE</b>  	<b>a</b> 700	54	0,44	18	15477 61452	-	-
	<b>b</b> 800						
<b>h</b> 250							
X7PLG10TTC	Top unit for meat - <b>Modulo top per carne</b> - Module pour viande Modul für Fleisch - Módulo para carne top - Настольный модуль для мяса						
	Standard Stainless steel movable grate for meat - <b>Griglia carne inox mobile</b> Grille mobile inox viande - Beweglicher Fleischrost aus Edelstahl - Rejilla móvil de acero inox para carne Передвижной гриль для мяса, нержавеющая сталь						
Top unit for fish - <b>Modulo top per pesce</b> - Module pour poisson Modul für Fisch - Módulo para pescado top - Настольный модуль для рыбы kW 18 X7PLG10TTP							
<b>PERFORMANCE</b>  	<b>a</b> 700	77	0,83	18	15477 61452	-	-
	<b>b</b> 800						
<b>h</b> 850							
X7PLG10VVC	Unit for meat + open cabinet - <b>Modulo per carne + vano aperto</b> Module pour viande + baie libre ouverte - Modul für Fleisch + offener Unterschrank Módulo para carne + base abierta - Модуль для мяса + открытый шкаф						
	Standard Stainless steel grate for meat - <b>Griglia carne inox</b> - Grille inox viande Fleischrost aus Edelstahl - Rejilla de acero inox para carne - Гриль для мяса, нержавеющая сталь  Optional n.1 X7PORTASX + n.1 X7PORTADX <b>446 €</b> Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
Unit for fish + open cabinet - <b>Modulo per pesce + vano aperto</b> - Module pour poisson + baie libre ouverte Modul für Fisch + offener Unterschrank - Módulo para pescado + base abierta - Модуль для рыбы + открытый шкаф kW 18 X7PLG10VVP							

# 700

## Gas fryers

Friggitrici a gas - Friteuses à gaz - Gasfritteusen - Freidoras gas - Газовые фритюрницы

	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>PERFORMANCE</b>  	X7FGG0507	a 700	53	0,45	11,5	9888 39261	-	-
		b 400						
h 850								
		Double tank 7 + 7 lt. - ½ modulo 7 + 7 lt. - ½ module 7 + 7 lt. 2 Becken à 7 Lt. Je Becken - 2 cubas 7 + 7 lt. - Модуль ½, 7 + 7 л.						
		Standard Container for collecting oil + stainless steel filter - <b>Bacinella raccogli olio + filtro inox</b> Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали n.2 K26537 Basket - <b>Cesto</b> - Panier - Korb - Cesta - Корзина						
<b>PERFORMANCE</b>  	X7FGG0507A	a 700	53	0,45	11,5	9888 39261	-	-
		b 400						
h 850								
		Double tank 7 + 7 lt. - ½ modulo 7 + 7 lt. - ½ module 7 + 7 lt. 2 Becken à 7 Lt. Je Becken - 2 cubas 7 + 7 lt. - Модуль ½, 7 + 7 л.						
		Standard Container for collecting oil + stainless steel filter - <b>Bacinella raccogli olio + filtro inox</b> Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали n.2 K26537 Basket - <b>Cesto</b> - Panier - Korb - Cesta - Корзина						
<b>SOLUTION</b>  	X2FGG0512	a 700	40	0,45	12	10318 40968	-	-
		b 400						
h 850								
		Gas fryer, single tank - 12 lt. - <b>Friggitrice a gas, 1/2 modulo - 12 lt.</b> Friteuse à gaz, 1/2 module - 12 lt - Gasfritteuse, 1 Becken - 12 Lt. Freidora a gas, 1 cuba - 12 lt. - Газовая фритюрница, модуль 1/2- 12 л.						
		Standard n.1 K26440 Basket - <b>Cesto</b> - Panier - Korb - Cesta - Корзина  Optional n. 1 Container for collecting oil + stainless steel filter - <b>Bacinella raccogli olio + filtro inox</b> Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали						
<b>PERFORMANCE</b>  	X7FGG0515	a 700	50	0,45	15	12897 51210	-	-
		b 400						
h 850								
		Single tank 15 lt. - ½ modulo 15 lt. - ½ module 15 lt 1 Becken à 15 Lt. - 1 cuba 15 lt. - Модуль ½ 15 л.						
		Standard Container for collecting oil + stainless steel filter - <b>Bacinella raccogli olio + filtro inox</b> Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали n.1 K26281 Basket - <b>Cesto</b> - Panier - Korb - Cesta - Корзина						

# 700








## Gas fryers

Friggitrici a gas - Friteuses à gaz - Gasfritteusen - Freidoras gas - Газовые фритюрницы

	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>PERFORMANCE</b>	 X7FGG0515A	<b>a</b> 700	50	0,45	15	12897 51210	-	-
		<b>b</b> 400						
	<b>h</b> 850							
		Single tank 15 lt. - ½ <b>modulo 15 lt.</b> - ½ module 15 lt. 1 Becken à 15 Lt. - 1 cuba 15 lt. - Модуль ½ 15 л.						
		Standard Container for collecting oil + stainless steel filter - <b>Bacinella raccogli olio + filtro inox</b> Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали n.1 K26281 Basket - <b>Cesto</b> - Panier - Korb - Cesta - Корзина						
<b>PERFORMANCE</b>	 X7FEG0515	<b>a</b> 700	54	0,45	15	12897 51210	230~1N	0,005
		<b>b</b> 400						
	<b>h</b> 850							
		Single tank 15 lt. Electronic control - ½ <b>modulo 15 lt. Comandi elettronici</b> <b>Melting</b> ½ module 15 lt. Commandes électroniques - 1 Becken à 15 Lt. Elektronische Kontrolle 1 cuba 15 lt. Mandos electrónicos - Модуль ½ 15 л. Электронное управление						
		Standard Container for collecting oil + stainless steel filter - <b>Bacinella raccogli olio + filtro inox</b> Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали n.1 K26281 Basket - <b>Cesto</b> - Panier - Korb - Cesta - Корзина						
<b>SOLUTION</b>	 X2FGG1012	<b>a</b> 700	67	0,80	24	20636 81936	-	-
		<b>b</b> 800						
	<b>h</b> 850							
		Gas fryer, double tank - 12 + 12 lt. - <b>Friggitrice a gas, 1 modulo - 12 + 12 lt.</b> Friteuse à gaz, 1 module - 12 + 12 lt. - Gasfritteuse, 2 Becken à 12 Lt. Je Becken Freidora a gas, 2 cubas - 12 + 12 lt. - Газовая фритюрница, модуль 1- 12 + 12 л.						
		Standard n.2 K26440 Basket - <b>Cesto</b> - Panier - Korb - Cesta - Корзина						
		Optional Container for collecting oil + stainless steel filter - <b>Bacinella raccogli olio + filtro inox</b> Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали						
<b>PERFORMANCE</b>	 X7FGG1015	<b>a</b> 700	88	0,80	30	25795 102420	-	-
		<b>b</b> 800						
	<b>h</b> 850							
		Double tank 15 + 15 lt. - <b>Modulo 15 + 15 lt.</b> - Module 15 + 15 lt. 2 Becken à 15 Lt. Je Becken - 2 cubas 15 + 15 lt. - Модуль 15 + 15 л.						
		Standard Container for collecting oil + stainless steel filter - <b>Bacinella raccogli olio + filtro inox</b> Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали n.2 K26281 Basket - <b>Cesto</b> - Panier - Korb - Cesta - Корзина						

# 700 Gas fryers

Friggitrici a gas - Friteuses à gaz - Gasfritteusen - Freidoras gas - Газовые фритюрницы

	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>PERFORMANCE</b>	X7FGG1015A	a 700 b 800 h 850	88	0,80	30	25795 102420	-	-
		Double tank 15 + 15 Lt. - <b>Modulo 15 + 15 lt.</b> - Module 15 + 15 Lt. 2 Becken à 15 Lt. Je Becken - 2 cubas 15 + 15 Lt. - Модуль 15 + 15 л.  Standard Container for collecting oil + stainless steel filter - <b>Bacinella raccogli olio + filtro inox</b> Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Емкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали n.2 K26281 Basket - <b>Cesto</b> - Panier - Korb - Cesta - Корзина						
<b>PERFORMANCE</b>	X7FEG1015	a 700 b 800 h 850	95	0,80	30	25795 102420	230~1N	0,04
		Double tank 15+15 Lt. Electronic control - <b>Modulo 15+15 lt. Comandi elettronici Melting</b> Module 15+15 Lt. Commandes électroniques - 2 Becken à 15 Lt. Je Becken Elektronische Kontrolle 2 cubas 15+15 Lt. Mandos electrónicos - Модуль 15 + 15 л. Электронное управление  Standard Container for collecting oil + stainless steel filter - <b>Bacinella raccogli olio + filtro inox</b> Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Емкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали n.2 K26281 Basket - <b>Cesto</b> - Panier - Korb - Cesta - Корзина						

Series 700

# 700

## Electric fryers










Friggitrici elettriche - Friteuses électriques - Elektrofritteusen  
Freidoras eléctricas - Электрические фритюрницы

Model Price							
	mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>PERFORMANCE</b>  	<b>a</b> 700	48	0,45	-	-	400~3N	8,7
	<b>b</b> 400						
<b>h</b> 250							
<b>X7FGE05TT</b> Single tank 11 lt. - <b>1 modulo 11 lt.</b> - 1 module 11 lt. 1 Becken à 11 Lt. - 1 cuba 11 lt. - Модуль 11 л.  Standard n.1 K26580 Basket - <b>Cesto</b> - Panier - Korb - Cesta - Корзина							
<b>PERFORMANCE</b>  	<b>a</b> 700	48	0,45	-	-	400~3N	17,4
	<b>b</b> 600						
<b>h</b> 250							
<b>X7FGE07TT</b> Double tank 11 + 11 lt. - <b>1 modulo 11 + 11 lt.</b> - 1 module 11 + 11 lt. 1 Becken à 11 + 11 Lt. - 1 cuba 11 + 11 lt. - Модуль 11 + 11							
<b>PERFORMANCE</b>  	<b>a</b> 700	48	0,45	-	-	400~3N	15
	<b>b</b> 400						
<b>h</b> 850							
<b>X7FGE0507</b> Double tank 9 + 9 lt. - <b>½ modulo 9 + 9 lt.</b> - ½ module 9 + 9 lt. 2 Becken à 9 + 9 Lt. - 2 cubas 9 + 9 lt. - Модуль ½ 9 + 9 л.  Standard n.1 Container for collecting oil + stainless steel filter - <b>Bacinella raccogli olio + filtro inox</b> Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали n.2 K26524 Basket - <b>Cesto</b> - Panier - Korb - Cesta - Корзина							
<b>PERFORMANCE</b>  	<b>a</b> 700	48	0,45	-	-	400~3N	15
	<b>b</b> 400						
<b>h</b> 850							
<b>X7FEE0507</b> Double tank 9 + 9 lt. Electronic control - <b>½ modulo 9 + 9 lt. Comandi elettronici</b> <b>Melting</b> ½ module 9 + 9 lt. Commandes électroniques - 2 Becken à 9 + 9 Lt. Elektronische Kontrolle 2 cubas 9 + 9 lt. Mandos electrónicos - Модуль ½ 9 + 9 л. Электронное управление							
<b>Standard</b> n.1 Container for collecting oil + stainless steel filter - <b>Bacinella raccogli olio + filtro inox</b> Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали n.2 K26524 Basket - <b>Cesto</b> - Panier - Korb - Cesta - Корзина							

# 700

## Electric fryers












Friggitrici elettriche - Friteuses électriques - Elektrofritteusen  
Freidoras eléctricas - Электрические фритюрницы

	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>SOLUTION</b>	 <b>X2FGE0510</b>	<b>a</b> 700 <b>b</b> 400 <b>h</b> 850	33	0,45	-	-	400~3N	8
		Electric fryer, single tank - 10 Lt. - <b>Friggitrice elettrica, 1/2 modulo - 10 lt.</b> Friteuse électrique, 1/2 module - 10 lt. - Elektrofritteuse, 1 Becken - 10 Lt. Freidora eléctrica, 1 cuba - 10 lt. - Электрическая фритюрница, модуль 1/2- 10 л.  Standard n.1 <b>K26440</b> Basket - <b>Cesto</b> - Panier - Korb - Cesta - Корзина  Optional Container for collecting oil + stainless steel filter - <b>Bacinella raccogli olio + filtro inox</b> Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали						
<b>PERFORMANCE</b>	 <b>X7FGE0515</b>	<b>a</b> 700 <b>b</b> 400 <b>h</b> 850	42	0,45	-	-	400~3N	15
		Single tank 15 Lt. - <b>½ modulo 15 lt.</b> - ½ module 15 lt 1 Becken à 15 Lt. - 1 cuba 15 lt. - Модуль ½ 15 л.  Standard Container for collecting oil + stainless steel filter - <b>Bacinella raccogli olio + filtro inox</b> Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали  n.1 <b>K26237</b> Basket - <b>Cesto</b> - Panier - Korb - Cesta - Корзина						
<b>PERFORMANCE</b>	 <b>X7FEE0515</b>	<b>a</b> 700 <b>b</b> 400 <b>h</b> 850	42	0,45	-	-	400~3N	15
		Single tank 15 Lt. Electronic control - <b>½ modulo 15 lt. Comandi elettronici Melting</b> ½ module 15 Lt. Commandes électroniques - 1 Becken à 15 Lt. Elektronische Kontrolle 1 cuba 15 lt. Mandos electrónicos - Модуль ½ 15 л. Электронное управление  Standard Container for collecting oil + stainless steel filter - <b>Bacinella raccogli olio + filtro inox</b> Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали  n.1 <b>K26237</b> Basket - <b>Cesto</b> - Panier - Korb - Cesta - Корзина						
<b>PERFORMANCE</b>	 <b>X7FGE0712</b>	<b>a</b> 700 <b>b</b> 600 <b>h</b> 850	53	0,53	-	-	400~3N	17,4
		Electric fryer, double tank - 11 + 11 Lt. - <b>Friggitrice elettrica, 1 modulo - 11 + 11 lt.</b> Friteuse électrique, 1 module - 11 + 11 Lt. - Elektrofritteuse, 2 Becken à 12 Lt. Je Becken Freidora eléctrica, 2 cubas - 11 + 11lt. - Электрическая фритюрница, модуль 1- 11 + 11 л.  Standard n.2 <b>K26580</b> Basket - <b>Cesto</b> - Panier - Korb - Cesta - Корзина						

# 700

## Electric fryers











Friggitrici elettriche - Friteuses électriques - Elektrofritteusen  
Freidoras eléctricas - Электрические фритюрницы

Model Price							
	mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>SOLUTION</b>  	<b>a</b> 700	53	0,80	-	-	400-3N	16
	<b>b</b> 800						
<b>h</b> 850							
<b>X2FGE1010</b>  	Electric fryer, double tank - 10 + 10 Lt. - <b>Friggitricce elettrica, 1 modulo - 10 + 10 lt.</b> Friteuse électrique, 1 module - 10 + 10 Lt. - Elektrofritteuse, 2 Becken à 10 Lt. Je Becken Freidora eléctrica, 2 cubas - 10 + 10lt. - Электрическая фритюрница, модуль 1- 10 + 10 л.						
	Standard n.2 K26440 Basket - <b>Cesto</b> - Panier - Korb - Cesta - Корзина  Optional Container for collecting oil + stainless steel filter - <b>Bacinella raccogli olio + filtro inox</b> Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали						
<b>PERFORMANCE</b>  	<b>a</b> 700	68	0,80	-	-	400-3N	30
	<b>b</b> 800						
<b>h</b> 850							
<b>X7FGE1015</b>  	Double tank 15 + 15 Lt. - <b>Modulo 15 + 15 lt.</b> - Module 15 + 15 Lt. 2 Becken à 15 Lt. Je Becken - 2 cubas 15 + 15 Lt. - Модуль 15 + 15 л.						
	Standard Container for collecting oil + stainless steel filter - <b>Bacinella raccogli olio + filtro inox</b> Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали  n.2 K26237 Basket - <b>Cesto</b> - Panier - Korb - Cesta - Корзина						
<b>PERFORMANCE</b>  	<b>a</b> 700	68	0,80	-	-	400-3N	30
	<b>b</b> 800						
<b>h</b> 850							
<b>X7FEE1015</b>  	Double tank 15+15 Lt Electronic control - <b>Modulo 15+15 lt. Comandi elettronici Melting</b> Module 15+15 Lt Commandes électroniques - 2 Becken à 15 Lt. Je Becken Elektronische Kontrolle 2 cubas 15+15 Lt. Mandos electrónicos - Модуль 15 + 15 л. Электронное управление						
	Standard Container for collecting oil + stainless steel filter - <b>Bacinella raccogli olio + filtro inox</b> Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали  n.2 K26237 Basket - <b>Cesto</b> - Panier - Korb - Cesta - Корзина						

# 700

## Accessories for fryers










Accessori per friggitrice - Accessoires pour friteuses - Zubehöre für Fritteusen  
 Accesorios para freidoras - Аксессуары для фритюрниц

	Model Price						Description
		mm	Kg				
<b>SOLUTION</b> 	K26440	<b>a</b> 310 <b>b</b> 200 <b>h</b> 100	-	-	-	Basket for fryer 1/1 <b>Cesto friggitrice 1/1</b> Panier friteuse 1/1 Fritteusenkorb 1/1 Cesta freidora 1/1 Корзина для фритюрницы 1/1 [X2FGE0510 - X2FGE1010 - X2FGG0512 -X2FGG1012]	
<b>SOLUTION</b> 	K26439	<b>a</b> 310 <b>b</b> 97 <b>h</b> 100	-	-	-	Basket for fryer 1/2 <b>Cesto friggitrice 1/2</b> Panier friteuse 1/2 Fritteusenkorb 1/2 Cesta freidora 1/2 Корзина для фритюрницы 1/2 [X2FGE0510 - X2FGE1010 - X2FGG0512 -X2FGG1012]	
<b>PERFORMANCE</b> 	K26237	<b>a</b> 280 <b>b</b> 270 <b>h</b> 111	-	-	-	Fryer basket 1/1 <b>Cesto friggitrice 1/1</b> Panier friteuse 1/1 Fritteusekorb 1/1 Cesta freidora 1/1 Корзина для фритюрницы 1/1 [X7FGE0515 - X7FEE0515 - X7FGE1015 - X7FEE1015]	
<b>PERFORMANCE</b> 	K26238	<b>a</b> 280 <b>b</b> 130 <b>h</b> 111	-	-	-	Fryer basket 1/2 <b>Cesto friggitrice 1/2</b> Panier friteuse 1/2 Fritteusekorb 1/2 Cesta freidora 1/2 Корзина для фритюрницы 1/2 [X7FGE0515 - X7FEE0515 - X7FGE1015 - X7FEE1015]	
<b>PERFORMANCE</b> 	K26537	<b>a</b> 255 <b>b</b> 113 <b>h</b> 111	-	-	-	Basket for fryer <b>Cesto friggitrice</b> Panier friteuse Korb für Fritteuse Cesta freidora Корзина для фритюрницы [X7FGG0507 - X7FGG0507A]	
<b>PERFORMANCE</b> 	K26524	<b>a</b> 270 <b>b</b> 113 <b>h</b> 145	-	-	-	Basket for fryer <b>Cesto friggitrice</b> Panier friteuse Korb für Fritteuse Cesta freidora Корзина для фритюрницы [X7FGE0507 - X7FEE0507]	

# 700

## Accessories for fryers

Accessori per friggitori - Accessoires pour friteuses - Zubehöre für Fritteusen  
 Accesorios para freidoras - Аксессуары для фритюрниц

	Model Price						Description
		mm		Kg	m <sup>3</sup>		
<b>PERFORMANCE</b> 	K26280	a	130	-	-	-	Basket for fryer 1/2 <b>Cesto friggitrice 1/2</b> Panier friteuse 1/2 Fritteusenkorb 1/2 Cesta freidora 1/2 Корзина для фритюрницы 1/2  [X7FGG0515 - X7FGG0515A- X7FEG0515 X7FGG1015 - X7FGG1015A - X7FEG1015]
b	280						
h	111						
<b>PERFORMANCE</b> 	K26281	a	270	-	-	-	Basket for fryer 1/1 <b>Cesto friggitrice 1/1</b> Panier friteuse 1/1 Fritteusenkorb 1/1 Cesta freidora 1/1 Корзина для фритюрницы 1/1  [X7FGG0515 - X7FGG0515A- X7FEG0515 X7FGG1015 - X7FGG1015A - X7FEG1015]
b	280						
h	111						
<b>PERFORMANCE</b> 	K26580	a	200	-	-	-	Basket for fryer 1/1 <b>Cesto friggitrice 1/1</b> Panier friteuse 1/1 Fritteusenkorb 1/1 Cesta freidora 1/1 Корзина для фритюрницы 1/1  [X7FGE05TT - X7FGE07TT - X7FGE0712]
b	285						
h	100						
	C2VOFG	a	297	4	0,16	-	Stainless steel oil container with filter <b>Vasca olio in acciaio inox con filtro</b> Bac de récupération de l'huile avec filtre en acier inox Sammelbehälter für Öl mit Filter aus Edelstahl Recipiente par aceite con filtro de acero inoxidable Ёмкость для масла из нержавеющей стали с фильтром
b	603						
h	178						
	ARGFRY	a	-	-	-	-	Detergent tablets for fryers 6 pcs <b>Detergente in compresse per friggitori 6 pz</b> Détergent comprimé pour friteuses 6 pcs Tabelle-Reinigungsmittel für Fritteusen 6 Stk Detergente en pastillas para freidoras 6 u. Моющие таблетки для фритюрниц 6 шт.
b	-						
h	-						

# 700

## Electric chip scuttle

Scaldapatate elettrici - Bacs à frites électriques - Elektro-Frittenwanne

Conservador de patatas eléctrico - Электрические подогреватели для картофеля фри



	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>PERFORMANCE</b>	 <b>X7SPE05TT</b> Electric chip scuttle top <b>Scaldapatate elettrico top</b> Bac à frites électrique Elektro-Frittenwanne Tischgerät Conservador de patatas eléctrico top Электрический подогреватель для картофеля фри настольный	<b>a</b> 700	20	0,21	-	-	230~1N	0,8
		<b>b</b> 400						
	<b>h</b> 250							
<b>PERFORMANCE</b>	 <b>X7SPE05VV</b> Electric chip scuttle + open cabinet <b>Scaldapatate elettrico + vano aperto</b> Bac à frites électrique + baie libre ouverte Elektro-Frittenwanne + offener Unterschrank Conservador de patatas eléctrico + base abierta Электрический подогреватель для картофеля фри + открытый шкаф	<b>a</b> 700	30	0,45	-	-	230~1N	0,8
		<b>b</b> 400						
	<b>h</b> 850							
	Optional n.1 <b>X7PORTASX 223 €</b> Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца							

Series 700

# 700

## Gas and electric pasta cookers










Cuocipasta a gas ed elettrici - Cuiseurs à pâte à gaz et électriques - Gas und Elektronudelkocher  
Cuece pasta a gas y eléctricos - Газовые и электрические макаронварки

Model Price							
	mm	Kg	m³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>PERFORMANCE</b> 	<b>a</b> 700	49	0,45	8,7	7480 29702	-	-
	<b>b</b> 400						
<b>h</b> 850							
<b>X7CPGP05</b>	Single tank gas 26 Lt. - <b>Monovasca gas 26 lt.</b> - Cuve simple gaz 26 Lt. Gasgerät 1 Becken à 26 Lt. - 1 cuba a gas 26 Lt. - Одноёмкостная газовая макаронварка 26 л.						
	Standard Stainless steel AISI 316 tank and pipe fittings - <b>Vasca e raccorderia inox AISI 316</b> Cuve et raccords inox AISI 316 - Tank und Verbindungsstücke aus Stahl AISI 316 Cuba y conexiones de acero AISI 316 - Ёмкость и трубная арматура-нержавеющая сталь AISI 316 Optional n.2 Baskets - <b>Cesti</b> - Paniers - Körbe - Cestas - Корзины						
<b>PERFORMANCE</b> 	<b>a</b> 700	86	0,80	17,4	14961 59404	-	-
	<b>b</b> 800						
<b>h</b> 850							
<b>X7CPGP10</b>	Double tank gas 26 + 26 Lt. - <b>2 Vasche gas 26 + 26 lt.</b> - Cuve double gaz 26 + 26 Lt. Gasgerät 2 Becken à 26 Lt. je Becken - 2 cubas a gas 26 + 26 Lt. - Двухёмкостная газовая макаронварка 26 + 26 л.						
	Standard Stainless steel AISI 316 tank and pipe fittings - <b>Vasca e raccorderia inox AISI 316</b> Cuve et raccords inox AISI 316 - Tank und Verbindungsstücke aus Stahl AISI 316 Cuba y conexiones de acero AISI 316 - Ёмкость и трубная арматура-нержавеющая сталь AISI 316 Optional n.4 Baskets - <b>Cesti</b> - Paniers - Körbe - Cestas - Корзины						
<b>PERFORMANCE</b> 	<b>a</b> 700	44	0,45	-	-	400-3N	7
	<b>b</b> 400						
<b>h</b> 850							
<b>X7CPEP05</b>	Single tank electric 26 Lt. - <b>Monovasca elettrico 26 lt.</b> - Cuve simple électrique 26 Lt. Elektrogerät 1 Becken à 26 Lt. - Eléctrico 1 cuba 26 Lt. - Одноёмкостная электрическая макаронварка 26 л.						
	Standard Stainless steel AISI 316 tank and pipe fittings - <b>Vasca e raccorderia inox AISI 316</b> Cuve et raccords inox AISI 316 - Tank und Verbindungsstücke aus Stahl AISI 316 Cuba y conexiones de acero AISI 316 - Ёмкость и трубная арматура-нержавеющая сталь AISI 316 Optional n.2 Baskets - <b>Cesti</b> - Paniers - Körbe - Cestas - Корзины						
<b>PERFORMANCE</b> 	<b>a</b> 700	73	0,80	-	-	400-3N	14
	<b>b</b> 800						
<b>h</b> 850							
<b>X7CPEP10</b>	Double tank electric 26 + 26 Lt. - <b>2 Vasche elettrico 26 + 26 lt.</b> - Cuve double électrique 26 + 26 Lt. Elektrogerät 2 Becken à 26 Lt. je Becken - Eléctrico 2 cubas 26 + 26 Lt. - Двухёмкостная электрическая макаронварка 26 + 26 л.						
	Standard Stainless steel AISI 316 tank and pipe fittings - <b>Vasca e raccorderia inox AISI 316</b> Cuve et raccords inox AISI 316 - Tank und Verbindungsstücke aus Stahl AISI 316 Cuba y conexiones de acero AISI 316 - Ёмкость и трубная арматура-нержавеющая сталь AISI 316 Optional n.4 Baskets - <b>Cesti</b> - Paniers - Körbe - Cestas - Корзины						

# 700

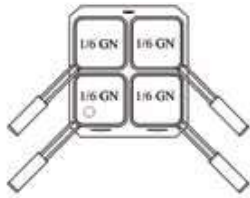
## Accessories for pasta cookers

Accessori per cuocipasta - Accessoires pour cuiseurs à pâte - Zubehöre für Nudelkocher  
 Accessorios para cuece pasta - Аксессуары для макаронотварки

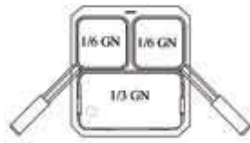
	Model Price							Description	
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h	Btu/h		kW
	C2COPCP	a b h	358 340 85	-	-	-	-	-	Pasta cooker lid <b>Coperchio per cuocipasta</b> Couvercle pour cuiseurs à pâte Nudelkocherdeckel Tapa para cuece pasta Крышка для макаронотварки
	K26028	a b h	160 290 200	-	-	-	-	-	Pasta cooker basket 1/3 GN <b>Cestello cuocipasta 1/3 GN</b> Panier pour cuiseurs à pâte 1/3 GN Nudelkocherkorb 1/3 GN Cesta para cuece pastas 1/3 GN Корзина для макаронотварки 1/3 GN
	K26029	a b h	140 140 200	-	-	-	-	-	Pasta cooker basket 1/6 GN <b>Cestello cuocipasta 1/6 GN</b> Panier pour cuiseurs à pâte 1/6 GN Nudelkocherkorb 1/6 GN Cesta para cuece pastas 1/6 GN Корзина для макаронотварки 1/6 GN
	K26032	a b h	290 290 200	-	-	-	-	-	Pasta cooker basket 2/3 GN <b>Cestello cuocipasta 2/3 GN</b> Panier pour cuiseurs à pâte 2/3 GN Nudelkocherkorb 2/3 GN Cesta para cuece pastas 2/3 GN Корзина для макаронотварки 2/3 GN
	K26072	a b h	290 140 200	-	-	-	-	-	Pasta cooker basket 1/3 GN <b>Cestello cuocipasta 1/3 GN longitudinale</b> Panier pour cuiseurs à pâte 1/3 GN Nudelkocherkorb 1/3 GN Cesta para cuece pastas 1/3 GN Корзина для макаронотварки 1/3 GN продольная

# 700 Basket possibilities Series PERFORMANCE

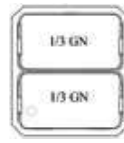
Configurazioni - Configurations - Korbmöglichkeiten - Configuraciones - Конфигурации



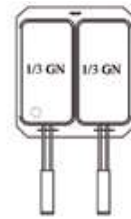
4 x K26029 (1/6 GN)



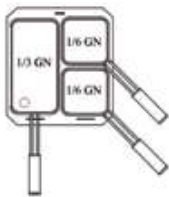
2 x K26029 (1/6 GN)  
1 x K26028 (1/3 GN)



2 x K26028 (1/3 GN)



2 x K26072 (1/3 GN)



2 x K26029 (1/6 GN)  
1 x K26072 (1/3 GN)



1 x K26032 (2/3 GN)

Basket possibilities for  
**Configurazioni per**  
Configurations pour  
Korbmöglichkeiten für  
Configuraciones para  
Конфигурации для

X7CPGP05 - X7CPGP10 - X7CPEP05 - X7CPEP10  
**X7CPGP05 - X7CPGP10 - X7CPEP05 - X7CPEP10**  
X7CPGP05 - X7CPGP10 - X7CPEP05 - X7CPEP10  
X7CPGP05 - X7CPGP10 - X7CPEP05 - X7CPEP10  
X7CPGP05 - X7CPGP10 - X7CPEP05 - X7CPEP10  
X7CPGP05 - X7CPGP10 - X7CPEP05 - X7CPEP10

# 700

## Gas and electric boiling pans

Pentole a gas ed elettriche - Marmites à gaz et électriques - Gas-und Elektrokokchessel  
Marmitas a gas y eléctricas - Газовые и электрические кастрюли

	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>PERFORMANCE</b>	 X7PDG1005	a 700 b 800 h 850	72	0,92	15,5	13328 52917	-	-
		Gas, directly heated, 55 lt. <b>Gas, riscaldamento diretto 55 lt.</b> Gaz, chauffage directe, 55 Lt. Gasgerät, direkt beheizt, 55 Lt. A gas, calentamiento directo, 55 lt. Газовая, прямой нагрев 55 л.						
<b>PERFORMANCE</b>	 X7PIG1005	a 700 b 800 h 850	87	0,92	15,5	13328 52917	-	-
		Gas, indirectly heated, 55 lt. <b>Gas, riscaldamento indiretto 55 lt.</b> Gaz, chauffage indirect, 55 Lt. Gasgerät, indirekt beheizt 55 Lt. A gas, calentamiento indirecto, 55 lt. Газовая, не прямой нагрев 55 л.						
<b>PERFORMANCE</b>	 X7PIE1005	a 700 b 800 h 850	88	0,92	-	-	400-3N	12
		Electric, indirectly heated, 55 lt. <b>Elektrica, riscaldamento indiretto 55 lt.</b> Électrique, chauffage indirect, 55 lt. Elektrogerät, indirekt beheizt, 55 Lt. Eléctrica, calentamiento indirecto, 55 lt. Электрическая, не прямой нагрев 55 л.						
<b>PERFORMANCE</b>	 K20153	h 400 ø 360	-	0,04	-	-	-	-
		Basket kettle lt.55 <b>Colapasta per recipienti da lt.55</b> Panier lt.55 Korb lt.55 Cesta para marmita lt. 55 Дуршлаг для емкостей на 55 л.						

# 700

## Gas and electric bratt pans



Brasiere gas ed elettriche - Sautouses à gaz et électriques - Gas-und Elektro-Bratpfannen  
Sarténas a gas y eléctricas - Газовые и электрические сковороды

	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>PERFORMANCE</b>	 X7BRG10MA	a 700	117	0,99	12,5	10748 42675	230~1N	0,05
		b 800						
	h 850							
		Gas, manual, 50 lt. <b>Gas, manuale, 50 lt.</b> Gaz, releveage manuel, 50 lt Gasgerät, Handkurbel, 50 Lt. A gas, manual, 50 lt. Газовая, с ручным приводом, 50 л.						
<b>PERFORMANCE</b>	 X7BRG10M0	a 700	122	0,99	12,5	10748 42675	230~1N	0,25
		b 800						
	h 850							
		Gas, motorized, 50 lt. <b>Gas, motorizzata, 50 lt.</b> Gaz, releveage motorisé, 50 lt. Gasgerät, motorische Kippung, 50 Lt. A gas, motorizada, 50 lt. Газовая, механизированная, 50 л.						
<b>PERFORMANCE</b>	 X7BRE10MA	a 700	120	0,99	-	-	400~3N	10,2
		b 800						
	h 850							
		Electric, manual, 50 lt. <b>Elettrica, manuale, 50 lt.</b> Électrique, releveage manuel, 50 lt. Elektrogerät, Handkurbel, 50 Lt. Eléctrica, manual, 50 lt. Электрическая, с ручным приводом, 50 л.						
<b>PERFORMANCE</b>	 X7BRE10M0	a 700	125	0,99	-	-	400~3N	10,5
		b 800						
	h 850							
		Electric, motorized, 50 lt. <b>Elettrica, motorizzata, 50 lt.</b> Électrique, releveage motorisé, 50 lt. Elektrogerät, motorische Kippung, 50 Lt. Eléctrica, motorizada, 50 lt. Электрическая, механизированная, 50 л.						

# 700

## Electric multi-purpose bratt pans

Brasiera multifunzione elettrica - Sauteuses multifonctions électriques - Elektro-Multibräter  
Sarténas eléctricas multifuncionales - Многофункциональные электрические жаровни

	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>PERFORMANCE</b>	<b>X7MPE05VV</b>	<b>a</b> 700	52	0,45	-	-	400~3N	4,5
		<b>b</b> 400						
	<b>h</b> 850							
		Electric multi-purpose bratt pan 12 lt. + open cabinet <b>Brasiera multifunzione elettrica 12 lt. su vano aperto</b> Sauteuse multifonctions électrique 12 lt.+ baie libre Elektro-Multibräter 12 Lt. + offener Unterschrank Sartén eléctrica multifuncional 12 lt. + base abierta Многофункциональная электрическая жаровня 12 л. на открытом шкафу						
		Optional n.1 X7PORTASX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
<b>PERFORMANCE</b>	<b>X7MPE10VV</b>	<b>a</b> 700	90	0,80	-	-	400~3N	10
		<b>b</b> 800						
	<b>h</b> 850							
		Electric multi-purpose bratt pan 25 lt. + open cabinet <b>Brasiera multifunzione elettrica 25 lt. su vano aperto</b> Sauteuse multifonctions électrique 25 lt.+ baie libre Elektro-Multibräter 25 Lt. + offener Unterschrank Sartén eléctrica multifuncional 25 lt. + base abierta Многофункциональная электрическая жаровня 25 л. на открытом шкафу						
		Optional n.1 X7PORTASX + n.1 X7PORTADX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						

Series 700

# 700

## Electric bain maries













Bagnomaria elettrici - Bain-marie électriques - Elektrowasserbäder  
Baño-maria eléctricos - Электрические пароварки

	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>PERFORMANCE</b>	 X7BME05TT	<b>a</b> 700	19	0,21	-	-	230~1N	1
<b>b</b> 400								
<b>h</b> 250								
	Single tank top 1/1 GN - ½ <b>Modulo top vasca 1/1 GN</b> - ½ Module top 1/1 GN 1 Becken Top 1/1 GN - 1 Cuba top 1/1 GN - Настольный модуль ½ ванна GN 1/1							
	Standard Water filling tap - <b>Rubinetto carico acqua</b> - Robinet eau Wasserhahn - Grifo para carga de agua - кран заливки воды							
<b>PERFORMANCE</b>	 X7BME05VV	<b>a</b> 700	29	0,45	-	-	230~1N	1
<b>b</b> 400								
<b>h</b> 850								
	Single tank 1/1 GN + open cabinet - ½ <b>Modulo vasca 1/1 GN+ vano aperto</b> ½ Module 1/1 GN + baie libre ouverte - 1 Becken 1/1 GN + offener Unterschrank 1 Cuba 1/1 GN + base abierta - Модуль ½ ванна 1/1 GN + открытый шкаф							
	Standard Water filling tap - <b>Rubinetto carico acqua</b> - Robinet eau Wasserhahn - Grifo para carga de agua - кран заливки воды  Optional n.1 X7PORTASX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца							
<b>PERFORMANCE</b>	 X7BME10TT	<b>a</b> 700	24	0,38	-	-	230~1N	2
<b>b</b> 800								
<b>h</b> 250								
	Top unit 2/1 GN - <b>Modulo top vasca 2/1 GN</b> - Module top 2/1 GN Modul 2/1 GN - Módulo 2/1 GN top - Настольный модуль ванна 2/1 GN							
	Standard Water filling tap - <b>Rubinetto carico acqua</b> - Robinet eau Wasserhahn - Grifo para carga de agua - кран заливки воды							
<b>PERFORMANCE</b>	 X7BME10VV	<b>a</b> 700	40	0,80	-	-	230~1N	2
<b>b</b> 800								
<b>h</b> 850								
	Top unit 2/1 GN + open cabinet - <b>Modulo vasca 2/1 GN+ vano aperto</b> Module 2/1 GN + baie libre ouverte - Modul 2/1 GN + offener Unterschrank Módulo 2/1 GN + base abierta - Модуль ванна 2/1 GN + открытый шкаф							
	Standard Water filling tap - <b>Rubinetto carico acqua</b> - Robinet eau Wasserhahn - Grifo para carga de agua - кран заливки воды  Optional n.1 X7PORTASX + n.1 X7PORTADX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца							

# 700

## Accessories for bain maries

Accessori per bagnomaria - Accessoires pour bain-marie - Zubehöre für Wasserbäder  
 Accesorios para baño-maria - Аксессуары для пароварки

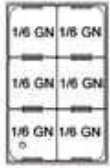
Model Price						Description		
						mm	Kg	m <sup>3</sup>
 K90024	a 325 b 530 h 150	-	-	-	-	-	-	1/1 GN stainless steel container with lid for bain-marie <b>Vaschetta 1/1 GN con coperchio per bagnomaria</b> Cuve inox avec couvercle pour bain-marie 1/1 GN 1/1 GN Behälter mit Deckel für Bain-marie Recipiente con tapa 1/1 GN para baño mária Ванночка 1/1 GN с крышкой для пароварки
 K90025	a 176 b 325 h 150	-	-	-	-	-	-	1/3 GN stainless steel container with lid for bain-marie <b>Vaschetta 1/3 GN con coperchio per bagnomaria</b> Cuve inox avec couvercle pour bain-marie 1/3 GN 1/3 GN Behälter mit Deckel für Bain-marie Recipiente con tapa 1/3 GN para baño mária Ванночка 1/3 GN с крышкой для пароварки
 K90027	a 176 b 162 h 150	-	-	-	-	-	-	1/6 GN stainless steel container with lid for bain-marie <b>Vaschetta 1/6 GN con coperchio per bagnomaria</b> Cuve inox avec couvercle pour bain-marie 1/6 GN 1/6 GN Behälter mit Deckel für Bain-marie Recipiente con tapa 1/6 GN para baño mária Ванночка 1/6 GN с крышкой для пароварки
 K90028	a 352 b 325 h 150	-	-	-	-	-	-	2/3 GN stainless steel container with lid for bain-marie <b>Vaschetta 2/3 GN con coperchio per bagnomaria</b> Cuve inox avec couvercle pour bain-marie 2/3 GN 2/3 GN Behälter mit Deckel für Bain-marie Recipiente con tapa 2/3 GN para baño mária Ванночка 2/3 GN с крышкой для пароварки
 K90029	a 325 b 265 h 150	-	-	-	-	-	-	1/2 GN stainless steel container with lid for bain-marie <b>Vaschetta 1/2 GN con coperchio per bagnomaria</b> Cuve inox avec couvercle pour bain-marie 1/2 GN 1/2 GN Behälter mit Deckel für Bain-marie Recipiente con tapa 1/2 GN para baño mária Ванночка 1/2 GN с крышкой для пароварки
 K70426	a 530 b 23 h 6	-	-	-	-	-	-	Bain-marie separator 530 mm <b>Separatore bagnomaria 530 mm</b> Séparateur pour bain-marie 530 mm Trenner für Bain-marie 530 mm Separador para baño mária 530 mm Разделитель для пароварки 530 мм
 K90339	a 336 b 20 h 11	-	-	-	-	-	-	Bain-marie separator 325 mm <b>Separatore bagnomaria 325 mm</b> Séparateur pour bain-marie 325 mm Trenner für Bain-marie 325 mm Separador para baño mária 325 mm Разделитель для пароварки 325 мм

# 700

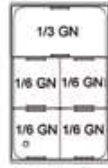
## Configuration possibilities

Configurazioni per vasca - Configurations cuves - Behältermöglichkeiten

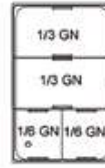
Configuraciones recipientes - Конфигурации ванны



6 x K90027 (1/6 GN)  
2 x K90339



4 x K90027 (1/6 GN)  
1 x K90025 (1/3 GN)  
2 x K90339



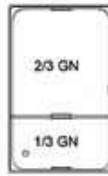
2 x K90027 (1/6 GN)  
2 x K90025 (1/3 GN)  
1 x K90339



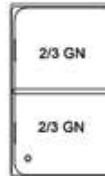
3 x K90025 (1/3 GN)



2 x K90027 (1/6 GN)  
1 x K90028 (2/3 GN)  
1 x K90339



1 x K90025 (1/3 GN)  
1 x K90028 (2/3 GN)



2 x K90029 (1/2 GN)



1 x K90024 (1/1 GN)

# 700

## Neutral units

Elementi neutri - Elements neutres - Neutralelemente - Elementos neutros - Нейтральные элементы

	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>PERFORMANCE</b>	 <b>X7NEN05TT</b> Neutral top <b>Top neutro</b> Top neutre Neutralelement Mesa de trabajo neutra Нейтральная столешница	a 700 b 400 h 250	13	0,21	-	-	-	-
<b>PERFORMANCE</b>	 <b>X7NEN05VV</b> Neutral top + open cabinet - <b>Top neutro + vano aperto</b> Top neutre + baie libre ouverte - Neutralelement + offener Unterschrank Mesa de trabajo neutra + base abierta - Нейтральная столешница + открытый шкаф	a 700 b 400 h 850	29	0,45	-	-	-	-
<b>PERFORMANCE</b>	 <b>X7NCN05TT</b> Neutral top with drawer - <b>Top neutro con cassetto</b> - Top neutre avec tiroir Neutralelement mit Schublade - Mesa de trabajo neutra con cajón - Нейтральная столешница с ящиком	a 700 b 400 h 250	21	0,21	-	-	-	-
<b>PERFORMANCE</b>	 <b>X7NCN05VV</b> Neutral top with drawer + open cabinet - <b>Top neutro con cassetto + vano aperto</b> Top neutre avec tiroir + baie libre ouverte - Neutralelement mit Schublade + offener Unterschrank Mesa de trabajo neutra con cajón + base abierta - Нейтральная столешница с выдвижным ящиком + открытый шкаф	a 700 b 400 h 850	35	0,45	-	-	-	-

Series 700

# 700










## Neutral units

Elementi neutri - Elements neutres - Neutroelemente - Elementos neutros - Нейтральные элементы

	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>PERFORMANCE</b>		<b>a</b> 700 <b>b</b> 800 <b>h</b> 250	41	0,38	-	-	-	-
	<b>X7NEN10TT</b>	Neutral top <b>Top neutro</b> Top neutre Neutralelement Mesa de trabajo neutra Нейтральная столешница						
<b>PERFORMANCE</b>		<b>a</b> 700 <b>b</b> 800 <b>h</b> 850	56	0,80	-	-	-	-
	<b>X7NEN10VV</b>	Neutral top + open cabinet - <b>Top neutro + vano aperto</b> - Top neutre + baie libre ouverte Neutralelement + offener Unterschrank - Mesa de trabajo neutra + base abierta Нейтральная столешница + открытый шкаф  Optional n.1 <b>X7PORTASX</b> + n.1 <b>X7PORTADX</b> Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
<b>PERFORMANCE</b>		<b>a</b> 700 <b>b</b> 800 <b>h</b> 250	50	0,38	-	-	-	-
	<b>X7NCN10TT</b>	Neutral top with drawer - <b>Top neutro con cassetto unico</b> - Top neutre avec tiroir Neutralelement mit Schublad - Mesa de trabajo neutra con cajón - Нейтральная столешница с одним выдвижным ящиком  Optional <b>K4ACT10</b> Drawer with Gastronorm 1/1 GN container - <b>Cassetto con bacinella gastronorm 1/1 GN</b> Tiroir pour plaque gastronorm 1/1 GN - Schublade mit Gastronormbehälter 1/1 GN Cajón con cubeta gastronorm 1/1 GN - Ящик с лотком gastronorm GN1/1						
<b>PERFORMANCE</b>		<b>a</b> 700 <b>b</b> 800 <b>h</b> 850	64	0,80	-	-	-	-
	<b>X7NCN10VV</b>	Neutral top with drawer + open cabinet - <b>Top neutro con cassetto unico + vano aperto</b> Top neutre avec tiroir + baie libre ouverte - Neutralelement mit Schublade + offener Unterschrank Mesa de trabajo neutra con cajón + base abierta - Нейтральная столешница с выдвижным ящиком + открытый шкаф  Optional n.1 <b>X7PORTASX</b> + n.1 <b>X7PORTADX</b> Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца  <b>K4ACT10</b> Drawer with Gastronorm 1/1 GN container - <b>Cassetto con bacinella gastronorm 1/1 GN</b> Tiroir pour plaque gastronorm 1/1 GN - Schublade mit Gastronormbehälter 1/1 GN Cajón con cubeta gastronorm 1/1 GN - Выдвижной ящик с лотком gastronorm GN1/1						

# 700 Neutral units

Elementi neutri - Elements neutres - Neutralelemente - Elementos neutros - Нейтральные элементы













	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>PERFORMANCE</b> 	<b>K7ACASS2</b>	<b>a</b> 615	-	-	-	-	-	-
		<b>b</b> 394	-	-	-	-	-	-
		<b>h</b> 460	-	-	-	-	-	-
		Installation of 2 drawers in a cabinet <b>Applicazione 2 cassetti su vano</b> Installation de 2 tiroirs dans un placard Installation von 2 Schubladen in einen Unterschrank Instalación de 2 cajones en una base Вставка 2 выдвижных ящиков в шкаф						
<b>PERFORMANCE</b> 	<b>X7NVN05</b>	<b>a</b> 610	7	0,30	-	-	-	-
		<b>b</b> 400	-	-	-	-	-	-
		<b>h</b> 613	-	-	-	-	-	-
		Open cabinet <b>Vano neutro</b> Baie ouverte Offener Unterschrank Base abierta Открытый шкаф						
<b>PERFORMANCE</b> 	<b>X7NVN10</b>	<b>a</b> 610	10	0,54	-	-	-	-
		<b>b</b> 800	-	-	-	-	-	-
		<b>h</b> 613	-	-	-	-	-	-
		Open cabinet <b>Vano neutro</b> Baie ouverte Offener Unterschrank Base abierta Открытый шкаф						
<b>PERFORMANCE</b> 	<b>X7NVN15</b>	<b>a</b> 610	15	0,78	-	-	-	-
		<b>b</b> 1200	-	-	-	-	-	-
		<b>h</b> 613	-	-	-	-	-	-
		Open cabinet <b>Vano neutro</b> Baie ouverte Offener Unterschrank Base abierta Открытый шкаф						

Series 700

# 700

## Accessories













Accessori - Accessoires - Zubehöre - Accesorios - Аксессуары

	Model Price					Description
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	
	K9CALL	a 65,5 b 544 h 935	18	0,16	-	Cowl 500 mm <b>Mitra scarico fumi 500 mm</b> Cheminée 500 mm Abgaskamin 500 mm Chimenea 500 mm Предохранительный колпак вытяжной трубы 500 мм
	K9CAL3	a 65,5 b 344 h 935	15	0,13	-	Cowl 300 mm <b>Mitra scarico fumi 300 mm</b> Cheminée 300 mm Abgaskamin 300 mm Chimenea 300 mm Предохранительный колпак вытяжной трубы 300 мм
	K7CAL3	a 65,5 b 294 h 935	10	0,09	-	Cowl mm 250 <b>Mitra scarico fumi mm 250</b> Cheminée mm 250 Abgaskamin mm 250 Chimenea mm 250 Предохранительный колпак вытяжной трубы 250 мм
	K9CPAL	a 185 b 544 h 1120	23	0,32	-	Draught diverter 500 mm <b>Camino antivento 500 mm</b> Interrupteur de tirage 500 mm Abgaskamin 500 mm Chimenea extractora de aire 500 mm Труба вытяжная ветрозащищённая 500 мм
	K9CPAS	a 185 b 344 h 1120	20	0,27	-	Draught diverter 300 mm <b>Camino antivento 300 mm</b> Interrupteur de tirage 300 mm Abgaskamin 300 mm Chimenea extractora de aire 300 mm Труба вытяжная ветрозащищённая 300 мм
	K7CPAS	a 185 b 294 h 1120	12	0,24	-	Draught diverter mm 250 <b>Camino antivento mm 250</b> Interrupteur de tirage mm 250 Abgaskamin mm 250 Chimenea de extractora de aire mm 250 Труба вытяжная ветрозащищённая 250 мм
	K9CA150L	a 65,5 b 544 h 200	6	0,02	-	Cowl h.150 500 mm <b>Camino h. 150 500 mm</b> Cheminée h.150 500 mm Abgaskamin h.150 500 mm Chimenea h.150 500 mm Труба вытяжная, высота 150 500 мм
	K7CA150	a 65,5 b 294 h 200	4,5	0,02	-	Cowl h.150 mm 250 <b>Camino h. 150 mm 250</b> Cheminée h.150 mm 250 Abgaskamin h.150 mm 250 Chimenea h.150 mm 250 Труба вытяжная, высота 150 мм 250

# 700

## Accessories





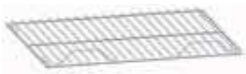





Accessori - Accessoires - Zubehör - Accesorios - Аксессуары

	Model Price						Description
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW		
	K7CA250	a	65,5	6	0,02	-	Cowl h.250 mm 250 <b>Camino h. 250 mm 250</b> Cheminée h.250 mm 250 Abgaskamin h.250 mm 250 Chimenea h.250 mm 250 Труба вытяжная, высота 250 мм 250
		b	294				
		h	300				
	K0EAV05	a	280	5	0,02	2	Hotcupboard kit <b>Kit armadio caldo</b> Kit armoire chaude Wärmeschrank Kit armario caliente Комплект сушильного шкафа
		b	310				
		h	92				
	K7PONTE10	a	-	5	0,10	-	Bridge structure 1 module <b>Kit per struttura a ponte 1 modulo</b> Structure à pont 1 module Brückenunterbau 1 Modul Estructura para puente 1 módulo Комплект для мостовой конструкции, модуль 1
		b	800				
		h	-				
	K7PONTE15	a	-	7	0,15	-	Bridge structure 1,5 modules <b>Kit per struttura a ponte 1,5 moduli</b> Structure à pont 1,5 modules Brückenunterbau 1,5 Module Estructura para puente 1,5 módulos Комплект для мостовой конструкции, модуль 1,5
		b	1200				
		h	-				
	K7PONTE20	a	-	9	0,20	-	Bridge structure 2 modules <b>Kit per struttura a ponte 2 moduli</b> Structure à pont 2 modules Brückenunterbau 2 Module Estructura para puente 2 módulos Комплект для мостовой конструкции, модуль 2
		b	1600				
		h	-				
	K9COLL	a	95	5,5	0,02	-	Water column <b>Colonnina acqua</b> Colonne d'arrivée eau Säule mit Wasserhahn Columna de suministro de agua Водяная колонка
		b	175				
		h	600				
	K7PFR--	a	80	-	-	-	Plate shelf (price per meter, max 2,70 meters) <b>Pianetto frontale (prezzo/metro al max 2,70 mt.)</b> Tablette porte-assiettes (prix/metre, max 2,70 mt.) Tellerablage (Meterpreis, 2,70 Mt. Max) Tabla para platos (precio/metro, max 2,70 mt.) Передняя полочка (на заказ) макс 2,70 м.
		b	-				
		h	55				
	K7ZP	a	587	-	-	-	Perimetric plinth (price/mt.) <b>Zoccolatura perimetrale (prezzo al mt.)</b> Plinthe périmétrale (prix/mt) Front- und Seitensockel (meter preis) Zócalo (precio/mt.) Периметральный цоколь (цена за м).
		b	-				
		h	161				

# 700












## Accessories










Accessori - Accessoires - Zubehöre - Accesorios - Аксессуары

	Model Price					Description
		mm	Kg	m <sup>2</sup>	kW	
	K26245	a 530 b 648 h 67	2	-	-	Oven grid <b>Griglia forno</b> Grille four Rost für Backofen Rejilla para horno Решётка для духовки
	K26274	a 325 b 530 h 67	1,5	-	-	Electric oven grid <b>Griglia per forno elettrico</b> Grille four électrique Rost für Elektrobackofen Rejilla para horno eléctrico Решётка для электрической духовки
	K26309	a 530 b 1045 h 69	2	-	-	Maxi oven grid <b>Griglia per forno maxi</b> Grille four Rost für backofen Rejilla para horno maxi Решётка для духовки maxi
	K25021	a 575 b 375 h 38	18	-	-	Smooth plate <b>Piastra liscia</b> Plaque lisse Glatte Platte Plancha lisa Гладкая конфорка
	K25022	a 575 b 375 h 38	18	-	-	Grooved plate <b>Piastra rigata</b> Plaque nervurée Gerillte Platte Plancha rizada Рифлёная конфорка
	NEOFOUR	a - b - h -	-	-	-	Liquid detergent for ovens and griddle plates 12 pcs <b>Detergente liquido per forno e fry top 12 pz</b> Détergent liquide pour four et grillade 12 pcs Reiniger flüßig für Ofen u. Griddleplatten 12 Stk. Detergente líquido para horno y planchas 12 u. Жидкое моющее средство для духовок и жарочных поверхностей 12 шт.

# 700 Accessories

Accessori - Accessoires - Zubehör - Accesorios - Аксессуары




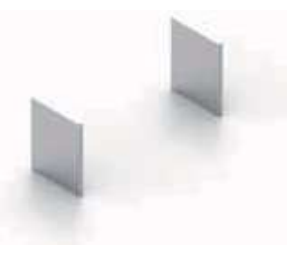
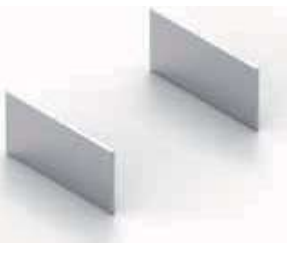

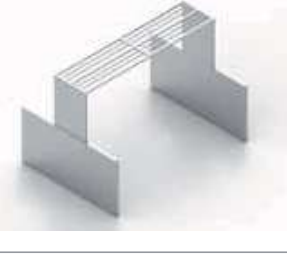
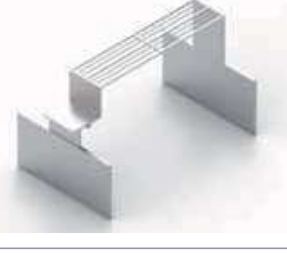

	Model Price					Description
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	
	K26019	a b h	- 0,4 -	-	-	Scraper for griddle plates <b>Raschietto fry top</b> Grattoir pour grillades Spachtel für Grillplatten Espátula para fry-top Скребок для жарочной поверхности
	K9LMLS	a b h	- - -	-	-	10 pieces blades for smooth scraper <b>Kit 10 lame per raschietto liscio</b> Kit de 10 lames pour grattoir lisse 10 Stück Klängen für glatten Spachtel Kit de 10 hojas para espátula lisa Комплект из 10 лезвий для гладкого скребка
	C2LMRG	a b h	- - -	-	-	10 pieces blades for grooved scraper <b>Kit 10 lame per raschietto rigato</b> Kit de 10 lames pour grattoir nervuré 10 Stück Klängen für gerillten Spachtel Kit de 10 hojas para espátula rizada Комплект из 10 лезвий для рифлёного скребка
	K26450	a b h	- 0,40 -	-	-	Teflon plug for low built griddle plates <b>Tappo in Teflon per fry top ribassati</b> Buchon en teflon pour grillades surbaissées Teflonverschluss für Griddleplatten mit eingelassener Platte Tapón en teflon para fry top rebajados Тефлоновая пробка для жарочной поверхности с высокими краями
	K20091	a b h	- - -	5	-	Lava-stone 5 kg <b>Sacco lava 5 kg pietra lavica</b> Pierre volcanique 5 kg Lavastein 5 kg Piedra volcanica 5 kg Мешок лавы 5 кг, лавовый камень
	K7AFP	a b h	- - -	-	-	Built-in pot holder for electric ranges <b>Applicazione fermapentole cucina elettrica</b> Fixation des casseroles pour fourneau électrique Topfbefestigung für Elektroherd Opción sujeta-olla para cocina eléctrica Дополнительный стопор для кастрюль для электрических плит
	K00088	a b h	- - -	-	-	Connecting kit series 700 <b>Kit giunzione serie 700</b> Kit connexion série 700 Verbindungssatz Serie 700 Kit conexión serie 700 Комплект соединительных частей, серия 700

	Model Price				Description
		mm	Kg	m <sup>2</sup>	
	X7PORTADX	a 42 b 395 h 460	-	-	Door <b>Porta</b> Porte Tür Puerta Дверца
	X7PORTASX	a 42 b 395 h 460	-	-	Door <b>Porta</b> Porte Tür Puerta Дверца
	K7GRC05M	a 610 b 399 h 148	5	-	Movable meat grate of steel for lava-stone grill ½ Module <b>Griglia carne mobile inox per pietralavica ½ Modulo</b> Mobile grille inox viande pour grillade à pierre volcanique ½ Module Beweglicher Fleischrost aus Stahl für Lavasteingrill ½ Modul Rejilla móvil de acero para carne para parrilla de piedra volcánica ½ Módulo Передвижной гриль для мяса из нержавеющей стали для лавового камня Модуль ½
	K7GRC10M	a 610 b 799 h 148	9	-	Movable meat grate of steel for lava-stone grill 1 Module <b>Griglia carne mobile inox per pietralavica 1 Modulo</b> Mobile grille inox viande pour grillade à pierre volcanique 1 Module Beweglicher Fleischrost aus Stahl für Lavasteingrill 1 Modul Rejilla móvil de acero para carne para parrilla de piedra volcánica 1 Módulo Передвижной гриль для мяса из нержавеющей стали для лавового камня Модуль 1
	K7GRP05M	a 610 b 399 h 148	8	-	Movable fish grate of steel for lava-stone grill ½ Module <b>Griglia pesce maobile inox per pietralavica ½ Modulo</b> Mobile grille inox poisson pour grillade à pierre volcanique ½ Module Beweglicher Fischrost aus Stahl für Lavasteingrill ½ Modul Rejilla móvil de acero para pescado para parrilla de piedra volcánica ½ Módulo Передвижной гриль для рыбы из нержавеющей стали для лавового камня Модуль ½
	K7GRP10M	a 610 b 799 h 148	16	-	Movable fish grate of steel for lava-stone grill 1 Module <b>Griglia pesce mobile inox per pietralavica 1 Modulo</b> Mobile grille inox poisson pour grillade à pierre volcanique 1 Module Beweglicher Fischrost aus Stahl für Lavasteingrill 1 Modul Rejilla móvil de acero para pescado para parrilla de piedra volcánica 1 Módulo Передвижной гриль для рыбы из нержавеющей стали для лавового камня модуль 1

# 700

## Accessories

Accessori - Accessoires - Zubehör - Accesorios - Аксессуары

	Model Price				Description
		mm	Kg	m <sup>2</sup>	
	K7TAMP1F	a 700 b 52 h 920	-	-	Side panels <b>Elemento di tamponamento</b> Element de fermeture Verschlusselement Panel lateral Боковая панель
	K7TAMP2F	a 1400 b 52 h 920	-	-	Side panels <b>Elemento di tamponamento</b> Element de fermeture Verschlusselement Paneles laterales Боковая панель
	K7PT10	a 600 b 800 h 30	-	-	Pan support rest 80 cm <b>Supporto 80 cm</b> Element de support 80 cm Tragendes Element 80 cm Soporte para ollas 80 cm подставка для лотков на 80 см
	K7TPT30	a 1400 b 2500 h 1730	-	-	Side panels + pan support rest 240cm <b>Elemento di tamponamento + Supporto 240 cm</b> Element de fermeture + Support 240 cm Verschluss- + Tragendes Element 240 cm Paneles laterales + Soporte para ollas 240 cm (plurale?) боковины и подставка для лотков на 240 см
	K7TPTS30	a 1400 b 2600 h 1730	-	-	Side panels + pan support rest with salamander 240cm <b>Elemento di tamponamento + Supporto con salamandra 240 cm</b> Element de fermeture + Support avec salamandre 240 cm Verschluss- + Tragendes Element mit Salamander 240 cm Paneles laterales + Soporte para ollas con soporte para salamandra 240 cm Две боковые панели K7 + держатель для приборов + саламандра X 3 модуля на 240 см
		a - b - h -	-	-	Colored front and plinth (price/mt) <b>Cruscotto e zoccolo colorato (prezzo al mt.)</b> Panneau de commande et plinthe périmétrale en couleur (prix/mt.) Farbiger Front- u. Seitensockel (Meterpreis) Panel y Zócalo en color (precio/mt.) Порошковая окраска (цена за п.м)

# Series 900



Gas ranges - <b>Cucine a gas</b> - Fourneaux à gaz Gasherde - Cocinas a gas - Газовые плиты	<b>83</b>
Electric ranges - <b>Cucine elettriche</b> - Fourneaux électriques Elektroherde - Cocinas eléctricas - Электрические плиты	<b>89</b>
Pyroceram ranges - <b>Cucine vetroceramica</b> - Fourneaux vitrocéramiques Ceranherde - Cocinas vitrocerámicas - Плиты из стеклокерамики	<b>92</b>
Induction ranges - <b>Cucine a induzione</b> - Cuisinières à induction Induktionsherde - Cocinas inducción - Индукционные плиты	<b>93</b>
Gas griddle plates - <b>Fry-top a gas</b> - Grillades à gaz Gas-Griddle/Grillplatten - Fry top a gas - Газовые жарочные поверхности	<b>94</b>
Electric griddle plates - <b>Fry-top elettrici</b> - Grillades électriques Elektro-Griddle/Grillplatten - Fry top eléctricos - Электрические жарочные поверхности	<b>98</b>
Movable lavastone grills - <b>Griglie mobili pietra lavica</b> - Grilles mobiles pierre volcanique Bewegliche Lavasteingrills - Parrillas moviles de piedra volcanica - Передвижные лавовые грили	<b>102</b>
Direct gas grill - <b>Griglia gas diretta</b> - Grille à gaz directe Direkter Gas-Grill - Parrilla a gas directa - Грили прямого нагрева	<b>103</b>
Direct electric grill - <b>Griglia diretta elettrica</b> - Grille électrique directe Direkter Elektro-Grill - Parrilla eléctrica directa - Электрический гриль прямого нагрева	<b>104</b>
Gas fryers - <b>Friggitrici a gas</b> - Friteuses à gaz Gasfritteusen - Freidoras gas - Газовые фритюрницы	<b>105</b>
Electric fryers - <b>Friggitrici elettriche</b> - Friteuses électriques Elektrofritteusen - Freidoras eléctricas - Электрические фритюрницы	<b>107</b>
Gas and electric pasta cookers - <b>Cuocipasta a gas ed elettrici</b> - Cisseurs à pâte à gaz et électriques Gas und Elektronudelkocher - Cuesce pasta a gas y eléctricos - Газовые и электрические макаронovarки	<b>110</b>
Boiling pans - <b>Pentole</b> - Marmites Kochkessel - Marmitas - Кастрюли	<b>113</b>
Gas bratt pans - <b>Brasiere gas</b> - Sauteuses à gaz Gas-Bratpfannen - Sarténes a gas - Газовые сковороды	<b>117</b>
Electric bratt pans - <b>Brasiere elettriche</b> - Sauteuses électriques Elektro-Bratpfannen - Sarténes eléctricas - Электрические сковороды	<b>118</b>
Electric bain maries - <b>Bagnomaria elettrici</b> - Bain-marie électriques Elektrowasserbäder - Baño-maria eléctricos - Электрические пароварки	<b>119</b>
Neutral units - <b>Elementi neutri</b> - Elements neutres Neutralelemente - Elementos neutros - Нейтральные элементы	<b>122</b>
Accessories - <b>Accessori</b> - Accessoires Zubehöre - Accesorios - Аксессуары	<b>124</b>

## Series 900 SOLUTION

Burners power: 8 kw and 8 kw  
**Potenza dei bruciatori: 8 kw e 8 kw**  
Brûleurs: 8 kw et 8 kw  
Kochstellen: 8 kw und 8 kw  
Quemadores: 8 kw y 8 kw  
Мощность горелок: 8 kw + 8 kw





## Series 900 PERFORMANCE

Burners power: 6 Kw and 10 Kw  
**Potenza dei bruciatori: 6 Kw e 10 Kw**  
Brûleurs: 6 Kw et 10 Kw  
Kochstellen: 6 Kw und 10 Kw  
Quemadores: 6 Kw y 10 Kw  
Мощность горелок: 6 Kw, 10 Kw



























# 900 Gas ranges

Cucine a gas - Fourneaux à gaz - Gasherde - Cocinas a gas - Газовые плиты

	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>SOLUTION</b>	 X4CUGS05TT	a 900	40	0,26	16	13757 54624	-	-
		b 400						
		Top gas range 2 burners <b>Cucina gas 2 fuochi top</b> Fourneau à gaz 2 brûleurs Gasherde 2 Kochstellen Cocinas a gas 2 quemadores Газовая плита с 2 конфорками настольная						
		 						
<b>PERFORMANCE</b>	 X4CUGP05TT	a 900	46	0,26	16	13757 54624	-	-
		b 400						
		Top gas range 2 burners <b>Cucina gas 2 fuochi top</b> Fourneau à gaz 2 brûleurs Gasherde 2 Kochstellen Cocinas a gas 2 quemadores Газовая плита с 2 конфорками настольная						
		 						
<b>SOLUTION</b>	 X4CUGS05VV	a 900	46	0,56	16	13757 54624	-	-
		b 400						
		Gas range 2 burners + open cabinet <b>Cucina gas 2 fuochi + vano aperto</b> Fourneau à gaz 2 brûleurs + baie libre ouverte Gasherde 2 Kochstellen + offener Unterschrank Cocina a gas 2 quemadores + base abierta Газовая плита с 2 конфорками + открытый шкаф						
		Optional n.1 X7PORTASX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
		 						
<b>PERFORMANCE</b>	 X4CUGP05VV	a 900	53	0,56	16	13757 54624	-	-
		b 400						
		Gas range 2 burners + open cabinet <b>Cucina gas 2 fuochi + vano aperto</b> Fourneau à gaz 2 brûleurs + baie libre ouverte Gasherde 2 Kochstellen + offener Unterschrank Cocina a gas 2 quemadores + base abierta Газовая плита с 2 конфорками + открытый шкаф						
		Optional n.1 X7PORTASX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
		 						














# 900 Gas ranges

Cucine a gas - Fourneaux à gaz - Gasherde - Cocinas a gas - Газовые плиты

	Model Price							
		mm	Kg	m³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>SOLUTION</b>	 X4CUGS10TT	<b>a</b> 900 <b>b</b> 800 <b>h</b> 250	63	0,47	32	27515 109248	-	-
   		Top gas range 4 burners <b>Cucina gas 4 fuochi top</b> Fourneau à gaz 4 brûleurs Gasherde 4 Kochstellen Cocina a gas 4 quemadores Газовая плита с 4 конфорками настольная						
<b>PERFORMANCE</b>	 X4CUGP10TT	<b>a</b> 900 <b>b</b> 800 <b>h</b> 250	75	0,47	32	27515 109248	-	-
   		Top gas range 4 burners <b>Cucina gas 4 fuochi top</b> Fourneau à gaz 4 brûleurs Gasherde 4 Kochstellen Cocina a gas 4 quemadores Газовая плита с 4 конфорками настольная						
<b>SOLUTION</b>	 X4CUGS10VV	<b>a</b> 900 <b>b</b> 800 <b>h</b> 850	85	0,99	32	27515 109248	-	-
   		Gas range 4 burners + open cabinet <b>Cucina gas 4 fuochi + vano aperto</b> Fourneau à gaz 2 brûleurs + baie libre ouverte Gasherde 4 Kochstellen + offener Unterschrank Cocina a gas 4 quemadores + base abierta Газовая плита с 4 конфорками + открытый шкаф						
<b>PERFORMANCE</b>	 X4CUGP10VV	<b>a</b> 900 <b>b</b> 800 <b>h</b> 850	99	0,99	32	27515 109248	-	-
   		Gas range 4 burners + open cabinet <b>Cucina gas 4 fuochi + vano aperto</b> Fourneau à gaz 2 brûleurs + baie libre ouverte Gasherde 4 Kochstellen + offener Unterschrank Cocina a gas 4 quemadores + base abierta Газовая плита с 4 конфорками + открытый шкаф						










# 900 Gas ranges

Cucine a gas - Fourneaux à gaz - Gasherde - Cocinas a gas - Газовые плиты

	Model Price								
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW	
<b>SOLUTION</b> 	<b>X4CUGS15TT</b> Top gas range 6 burners <b>Cucina gas 6 fuochi top</b> Fourneau à gaz 6 brûleurs Gasherde 6 Kochstellen Cocinas a gas 6 quemadores Газовая плита с 6 конфорками настольная	a	900	77	0,67	48	41273 163872	-	-
		b	1200						
h	250								
									
<b>PERFORMANCE</b> 	<b>X4CUGP15TT</b> Top gas range 6 burners <b>Cucina gas 6 fuochi top</b> Fourneau à gaz 6 brûleurs Gasherde 6 Kochstellen Cocinas a gas 6 quemadores Газовая плита с 6 конфорками настольная	a	900	89	0,67	48	41273 163872	-	-
		b	1200						
h	250								
									
<b>SOLUTION</b> 	<b>X4CUGS15VV</b> Gas range 6 burners + open cabinet <b>Cucina gas 6 fuochi + vano aperto</b> Fourneau à gaz 6 brûleurs + baie libre ouverte Gasherde 6 Kochstellen + offener Unterschrank Cocina a gas 6 quemadores + base abierta Газовая плита с 6 конфорками + открытый шкаф	a	900	108	1,43	48	41273 163872	-	-
		b	1200						
h	850								
		Optional n.2 X7PORTASX + n.1 X7PORTADX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца							
<b>PERFORMANCE</b> 	<b>X4CUGP15VV</b> Gas range 6 burners + open cabinet <b>Cucina gas 6 fuochi + vano aperto</b> Fourneau à gaz 6 brûleurs + baie libre ouverte Gasherde 6 Kochstellen + offener Unterschrank Cocina a gas 6 quemadores + base abierta Газовая плита с 6 конфорками + открытый шкаф	a	900	130	1,43	48	41273 163872	-	-
		b	1200						
h	850								
		Optional n.2 X7PORTASX + n.1 X7PORTADX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца							

# 900 Gas ranges

Cucine a gas - Fourneaux à gaz - Gasherde - Cocinas a gas - Газовые плиты

	Model Price							
		mm	Kg	m³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>SOLUTION</b>	 X4CUGS10FF	a 900 b 800 h 850	115	0,99	40,5	34824 138267	-	-
		Gas range 4 burners + gas oven 2/1 GN <b>Cucina gas 4 fuochi + forno gas 2/1 GN</b> Fourneau à gaz 4 brûleurs + four à gaz 2/1 GN Gasherde 4 Kochstellen + Gasbackofen 2/1 GN Cocina a gas 4 quemadores + horno a gas 2/1 GN Газовая плита с 4 конфорками + газовая духовка 2/1 GN						
<b>PERFORMANCE</b>	 X4CUGP10FF	a 900 b 800 h 850	139	0,99	40,5	34824 138267	-	-
		Gas range 4 burners + gas oven 2/1 GN <b>Cucina gas 4 fuochi + forno gas 2/1 GN</b> Fourneau à gaz 4 brûleurs + four à gaz 2/1 GN Gasherde 4 Kochstellen + Gasbackofen 2/1 GN Cocina a gas 4 quemadores + horno a gas 2/1 GN Газовая плита с 4 конфорками + газовая духовка 2/1 GN  Optional n.1 K7A25019 Built-in cast iron bottom - <b>Applicazione suola in ghisa</b> - Sole en fonte Sohle aus Gusseisen - Opción base en fierro fundido - Дополнительно: чугунное дно						
<b>SOLUTION</b>	 X4CUGS15FF	a 900 b 1200 h 850	153	1,43	56,5	48581 192891	-	-
		Gas range 6 burners + gas oven 2/1 GN + open cabinet <b>Cucina 6 fuochi gas + forno gas 2/1 GN + vano aperto</b> Fourneau à gaz 6 brûleurs + four à gaz 2/1 GN + baie libre ouverte Gasherde 6 Kochstellen + Gasbackofen 2/1 GN + offener Unterschrank Cocina a gas 6 quemadores + horno a gas 2/1 GN + base abierta Газовая плита с 6 конфорками + газовая духовка 2/1 GN + открытый шкаф  Optional n.1 X7PORTASX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
<b>PERFORMANCE</b>	 X4CUGP15FF	a 900 b 1200 h 850	178	1,43	56,5	48581 192891	-	-
		Gas range 6 burners + gas oven 2/1 GN + open cabinet <b>Cucina 6 fuochi gas + forno gas 2/1 GN + vano aperto</b> Fourneau à gaz 6 brûleurs + four à gaz 2/1 GN + baie libre ouverte Gasherde 6 Kochstellen + Gasbackofen 2/1 GN + offener Unterschrank Cocina a gas 6 quemadores + horno a gas 2/1 GN + base abierta Газовая плита с 6 конфорками + газовая духовка 2/1 GN + открытый шкаф  Optional n.1 K7A25019 Built-in cast iron bottom - <b>Applicazione suola in ghisa</b> - Sole en fonte Sohle aus Gusseisen - Opción base en fierro fundido - Дополнительно: чугунное дно n.1 X7PORTASX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						

# 900 Gas ranges

Cucine a gas - Fourneaux à gaz - Gasherde - Cocinas a gas - Газовые плиты

	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>SOLUTION</b> 	X4CUGS15FFM	a 900 b 1200 h 850	166	1,43	56,5	48581 192891	-	-
		Gas range 6 burners + gas oven 105x53 cm <b>Cucina 6 fuochi gas + forno gas maxi 105x53 cm</b> Fourneau à gaz 6 brûleurs + four à gaz 105x53 cm Gasherde 6 Kochstellen + Gasbackofen 105x53 cm Cocina a gas 6 quemadores + horno a gas 105x53 cm Газовая плита с 6 конфорками + большая газовая духовка maxi 105x53 cm						
<b>PERFORMANCE</b> 	X4CUGP15FFM	a 900 b 1200 h 850	194	1,43	61	52451 208254	-	-
		Gas range 6 burners + gas oven 105x53 cm <b>Cucina 6 fuochi gas + forno gas maxi 105x53 cm</b> Fourneau à gaz 6 brûleurs + four à gaz 105x53 cm Gasherde 6 Kochstellen + Gasbackofen 105x53 cm Cocina a gas 6 quemadores + horno a gas 105x53 cm Газовая плита с 6 конфорками + большая газовая духовка maxi 105x53 cm  Optional n.1 K7A25025 Built-in cast iron bottom - <b>Applicazione suola in ghisa</b> - Sole en fonte Sohle aus Gusseisen - Opción base en hierro fundido - Дополнительно: чугунное дно						
<b>SOLUTION</b> 	X4CUMS10FF	a 900 b 800 h 850	125	0,99	32	27515 109248	400-3N	5,4
		Gas range 4 burners + electric oven 2/1 GN <b>Cucina 4 fuochi gas + forno elettrico 2/1 GN</b> Fourneau à gaz 4 brûleurs + four électrique 2/1 GN Gasherde 4 Kochstellen + Elektrobackofen 2/1 GN Cocina a gas 4 quemadores + horno eléctrico 2/1 GN Газовая плита с 4 конфорками + электрическая духовка 2/1 GN						
<b>PERFORMANCE</b> 	X4CUMP10FF	a 900 b 800 h 850	150	0,99	32	27515 109248	400-3N	5,4
		Gas range 4 burners + electric oven 2/1 GN <b>Cucina 4 fuochi gas + forno elettrico 2/1 GN</b> Fourneau à gaz 4 brûleurs + four électrique 2/1 GN Gasherde 4 Kochstellen + Elektrobackofen 2/1 GN Cocina a gas 4 quemadores + horno eléctrico 2/1 GN Газовая плита с 4 конфорками + электрическая духовка 2/1 GN  Optional n.1 K7A25019 Built-in cast iron bottom - <b>Applicazione suola in ghisa</b> - Sole en fonte Sohle aus Gusseisen - Opción base en hierro fundido - Дополнительно: чугунное дно						

# 900 Gas ranges

Cucine a gas - Fourneaux à gaz - Gasherde - Cocinas a gas - Газовые плиты

	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>SOLUTION</b>  	<b>X4CUMS15FF</b>	<b>a</b> 900	165	1,43	48	41272 163872	400~3N	5,4
<b>b</b> 1200								
<b>h</b> 850								
		Gas range 6 burners + electric oven 2/1 GN + open cabinet <b>Cucina 6 fuochi gas + forno elettrico 2/1 GN + vano aperto</b> Fourneau à gaz 6 brûleurs + four électrique 2/1 GN + baie libre ouverte Gasherde 6 Kochstellen + Elektrobackofen 2/1 GN + offener Unterschrank Cocina a gas 6 quemadores + horno eléctrico 2/1GN + base abierta Газовая плита с 6 конфорками + электрическая духовка 2/1 GN + открытый шкаф						
		Optional n.1 <b>X7PORTASX</b> Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
<b>PERFORMANCE</b>  	<b>X4CUMP15FF</b>	<b>a</b> 900	190	1,43	48	41272 163872	400~3N	5,4
<b>b</b> 1200								
<b>h</b> 850								
		Gas range 6 burners + electric oven 2/1 GN + open cabinet <b>Cucina 6 fuochi gas + forno elettrico 2/1 GN + vano aperto</b> Fourneau à gaz 6 brûleurs + four électrique 2/1 GN + baie libre ouverte Gasherde 6 Kochstellen + Elektrobackofen 2/1 GN + offener Unterschrank Cocina a gas 6 quemadores + horno eléctrico 2/1GN + base abierta Газовая плита с 6 конфорками + электрическая духовка 2/1 GN + открытый шкаф						
		Optional n.1 <b>K7A25019</b> Built-in cast iron bottom - <b>Applicazione suola in ghisa</b> - Sole en fonte Sohle aus Gusseisen - Opción base en hierro fundido - Дополнительно: чугунное дно n.1 <b>X7PORTASX</b> Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
<b>PERFORMANCE</b>  	<b>K4ASC05</b>	<b>a</b> -	-	-	-	-	-	-
<b>b</b> -		-	-	-	-	-	-	-
<b>h</b> -	Working top drain 1/2 M <b>Applicazione scarico piano cucina 1/2 M</b> Vidange pour plan de travail de fourneau 1/2 M Abfluß für Herde 1/2 M Opción desagüe de la encimera de cocina 1/2 M Дополнительно: слив стола плиты 1/2 M							
<b>PERFORMANCE</b>  	<b>K4ASC10</b>	<b>a</b> -	-	-	-	-	-	-
<b>b</b> -		-	-	-	-	-	-	-
<b>h</b> -	Working top drain 1 M <b>Applicazione scarico piano cucina 1 M</b> Vidange pour plan de travail de fourneau 1 M Abfluß für Herde 1 M Opción desagüe de la encimera de cocina 1 M Дополнительно: слив стола плиты 1 M							
<b>PERFORMANCE</b>  	<b>K4ASC15</b>	<b>a</b> -	-	-	-	-	-	-
<b>b</b> -		-	-	-	-	-	-	-
<b>h</b> -	Working top drain 1+1/2 M <b>Applicazione scarico piano cucina 1+1/2 M</b> Vidange pour plan de travail de fourneau 1+1/2 M Abfluß für Herde 1+1/2 M Opción desagüe de la encimera de cocina 1+1/2 M Дополнительно: слив стола плиты 1+1/2 M							

# 900 Electric ranges

Cucine elettriche - Fourneaux électriques - Elektroherde - Cocinas eléctricas - Электрические плиты

	Model Price								
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW	
<b>PERFORMANCE</b>  	<b>X4CUEP05TT</b>  Top electric range 2 plates <b>Cucina 2 piastre elettriche top</b> Fourneau électrique 2 plaques Elektroherd 2 Kochplatten Cocina eléctrica 2 placas Электрическая плита с 2 конфорками настольная	a	900	40	0,26	-	-	400~3N	8
		b	400						
<b>PERFORMANCE</b>  	<b>X4CUEP05VV</b>  Electric range 2 plates + open cabinet <b>Cucina 2 piastre elettriche + vano aperto</b> Fourneau électrique 2 plaques + baie libre ouverte Elektroherd 2 Kochplatten + offener Unterschrank Cocina eléctrica 2 placas + base abierta Электрическая плита с 2 конфорками + открытый шкаф	a	900						
		b	400	h	850				
Optional		n.1 X7PORTASX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца							
<b>PERFORMANCE</b>  	<b>X4CUEP10TT</b>  Top electric range 4 plates <b>Cucina 4 piastre elettriche top</b> Fourneau électrique 4 plaques Elektroherd 4 Kochplatten Cocina eléctrica 4 placas Электрическая плита с 4 конфорками настольная	a	900	74	0,47	-	-	400~3N	16
		b	800						
<b>PERFORMANCE</b>  	<b>X4CUEP10VV</b>  Electric range 4 plates + open cabinet <b>Cucina 4 piastre elettriche + vano aperto</b> Fourneau électrique 4 plaques + baie libre ouverte Elektroherd 4 Kochplatten + offener Unterschrank Cocina eléctrica 4 placas + base abierta Электрическая плита с 4 конфорками + открытый шкаф	a	900						
		b	800	h	850				
Optional		n.1 X7PORTASX + n.1 X7PORTADX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца							

# 900 Electric ranges

Cucine elettriche - Fourneaux électriques - Elektroherde - Cocinas eléctricas - Электрические плиты

Model Price								
	mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW	
<b>PERFORMANCE</b>								
	<b>a</b> 900 <b>b</b> 1200 <b>h</b> 250	100	0,67	-	-	400~3N	24	
<b>X4CUEP15TT</b>	Top electric range 6 plates <b>Cucina 6 piastre elettriche top</b> Fourneau électrique 6 plaques Elektroherd 6 Kochplatten Cocina eléctrica 6 placas Электрическая плита с 6 конфорками настольная							
<b>PERFORMANCE</b>								
	<b>a</b> 900 <b>b</b> 1200 <b>h</b> 850	120	1,43	-	-	400~3N	24	
<b>X4CUEP15VV</b>	Electric range 6 plates + open cabinet <b>Cucina 6 piastre elettriche + vano aperto</b> Fourneau électrique 6 plaques + baie libre ouverte Elektroherd 6 Kochplatten + offener Unterschrank Cocina eléctrica 6 placas + base abierta Электрическая плита с 6 конфорками + открытый шкаф							
	Optional n.2 X7PORTASX + n.1 X7PORTADX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца							
<b>PERFORMANCE</b>								
	<b>a</b> 900 <b>b</b> 800 <b>h</b> 850	160	0,99	-	-	400~3N	21,4	
<b>X4CUEP10FF</b>	Electric range 4 plates + electric oven 2/1 GN <b>Cucina 4 piastre elettriche + forno elettrico 2/1 GN</b> Fourneau électrique 4 plaques + four électrique 2/1GN Elektroherd 4 Kochplatten + Elektrobackofen 2/1 GN Cocina eléctrica 4 placas + horno eléctrico 2/1 GN Электрическая плита с 4 конфорками + электрическая духовка 2/1 GN							
	Optional n.1 K7A25019 Built-in cast iron bottom - <b>Applicazione suola in ghisa</b> - Sole en fonte Sohle aus Gusseisen - Opción base en fierro fundido -Дополнительно: чугунное дно							
<b>PERFORMANCE</b>								
	<b>a</b> 900 <b>b</b> 1200 <b>h</b> 850	203	1,43	-	-	400~3N	29,4	
<b>X4CUEP15FF</b>	Electric range 6 plates + electric oven 2/1 GN + open cabinet <b>Cucina 6 piastre elettriche + forno elettrico 2/1 GN + vano aperto</b> Fourneau électrique 6 plaques + four électrique 2/1GN + baie libre ouverte Elektroherd 6 Kochplatten + Elektrobackofen 2/1 GN + offener Unterschrank Cocina eléctrica 6 placas + horno eléctrico 2/1 GN + base abierta Электрическая плита с 6 конфорками + электрическая духовка 2/1 GN + открытый шкаф							
	Optional n.1 K7A25019 Built-in cast iron bottom - <b>Applicazione suola in ghisa</b> - Sole en fonte Sohle aus Gusseisen - Opción base en fierro fundido -Дополнительно: чугунное дно n.1 X7PORTASX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца							












# 900 Electric ranges

Cucine elettriche - Fourneaux électriques - Elektroherde - Cocinas eléctricas - Электрические плиты

	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>PERFORMANCE</b>	 X4RUEP10TT	<b>a</b> 900	75	0,32	-	-	400~3N	12
		<b>b</b> 800						
	<b>h</b> 250							
		Electric cooking range 4 plates top unit - <b>Cucina a 4 piastre elettrica top</b> Fourneau électrique 4 plaques - Elektro-Herd 4 Platten Tischmodel Cocina eléctrica 4 placas top - Электрическая плита с 4 конфорками настольная						
		Standard Tilting plates - <b>Piastre ribaltabili</b> - Plaques basculantes Klappbare Platten - Placas basculantes - Откидные конфорки						
<b>PERFORMANCE</b>	 X4RUEP10VV	<b>a</b> 900	100	0,90	-	-	400~3N	12
		<b>b</b> 800						
	<b>h</b> 850							
		Electric cooking range 4 plates + open cabinet - <b>Cucina a 4 piastre elettrica + vano aperto</b> Fourneau électrique 4 plaques + baie libre ouverte - Elektro-Herd 4 Platten + offener Unterschrank Cocina eléctrica 4 placas + base abierta - Электрическая плита с 4 конфорками + открытый шкаф						
		Standard Tilting plates - <b>Piastre ribaltabili</b> - Plaques basculantes Klappbare Platten - Placas basculantes - Откидные конфорки						
		Optional n.1 X7PORTASX + n.1 X7PORTADX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
<b>PERFORMANCE</b>	 X4RUEP10FF	<b>a</b> 900	150	0,90	-	-	400~3N	17,4
		<b>b</b> 800						
	<b>h</b> 850							
		Electric cooking range 4 plates + electric oven 2/1 GN - <b>Cucina a 4 piastre elettrica + forno elettrico 2/1 GN</b> Fourneau électrique 4 plaques + four électrique 2/1 GN - Elektro-Herd 4 Platten + Elektrobackofen 2/1 GN Cocina eléctrica 4 placas + horno eléctrico 2/1 GN - Электрическая плита с 4 конфорками + электрическая духовка 2/1 GN						
		Standard Tilting plates - <b>Piastre ribaltabili</b> - Plaques basculantes Klappbare Platten - Placas basculantes - Откидные конфорки						
<b>PERFORMANCE</b>	 X4RUEP10FV	<b>a</b> 900	147	0,90	-	-	400~3N	15,65
		<b>b</b> 800						
	<b>h</b> 850							
		Electric cooking range 4 plates + electric ventilated oven 1/1 GN <b>Cucina a 4 piastre elettrica + forno elettrico ventilato 1/1 GN</b> Fourneau électrique 4 plaques + four électrique ventilé 1/1 GN Elektro-Herd 4 Platten + Elektrobackofen mit Umluft 1/1 GN Cocina eléctrica 4 placas + horno eléctrico ventilado 1/1 GN Электрическая плита с 4 конфорками + электрическая вентилируемая духовка 1/1 GN						
		Standard Tilting plates - <b>Piastre ribaltabili</b> - Plaques basculantes Klappbare Platten - Placas basculantes - Откидные конфорки						
		Ventilated oven - <b>Forno ventilato</b> - Four ventilé Ofen mit Umluft - Horno ventilado - Вентилируемая духовка						

# 900 Pyroceram ranges

Cucine vetroceramica - Fourneaux vitrocéramiques - Ceranherde  
Cocinas vitrocerámicas - Плиты из стеклокерамики

Model Price									
								mm	Kg
<b>PERFORMANCE</b> 	X4VCEP05TT	a	900	33	0,26	-	-	400~3N	8
		b	400						
h	250								
Top electric range 2 pyroceram plates <b>Cucina elettrica vetroceramica 2 piastre top</b> Fourneau électrique vitrocéramique 2 plaques top 2-Felder Ceranherd Top Cocina �lectrica vitrocerámica 2 placas top Электрическая плита из стеклокерамики с 2 конфорками настольная									
<b>PERFORMANCE</b> 	X4VCEP05VV	a	900	39	0,56	-	-	400~3N	8
		b	400						
h	850								
Electric range 2 pyroceram plates + open cabinet <b>Cucina elettrica vetroceramica 2 piastre +vano</b> Fourneau électrique vitrocéramique 2 plaques sur placard ouvert 2-Felder Ceranherd offener Unterbau Cocina �lectrica vitrocerámica 2 placas sobre base abierta Электрическая плита из стеклокерамики с 2 конфорками + шкаф  Optional n.1 X7PORTASX Door - <b>Porta</b> - Porte - T�r - Puerta - Дверца									
<b>PERFORMANCE</b> 	X4VCEP10TT	a	900	42	0,47	-	-	400~3N	16
		b	800						
h	250								
Top electric range 4 pyroceram plates <b>Cucina elettrica vetroceramica 4 piastre top</b> Fourneau électrique vitrocéramique 4 plaques top 4-Felder Ceranherd Top Cocina �lectrica vitrocerámica 4 placas top Электрическая плита из стеклокерамики с 4 конфорками настольная									
<b>PERFORMANCE</b> 	X4VCEP10VV	a	900	62	0,99	-	-	400~3N	16
		b	800						
h	850								
Electric range 4 pyroceram plates + open cabinet <b>Cucina elettrica vetroceramica 4 piastre +vano</b> Fourneau électrique vitrocéramique 4 plaques sur placard ouvert 4-Felder Ceranherd offener Unterbau Cocina �lectrica vitrocerámica 4 placas sobre base abierta Электрическая плита из стеклокерамики с 4 конфорками + шкаф  Optional n.1 X7PORTASX + n.1 X7PORTADX Door - <b>Porta</b> - Porte - T�r - Puerta - Дверца									
<b>PERFORMANCE</b> 	X4VCEP10FF	a	900	129	0,99	-	-	400~3N	21,4
		b	800						
h	850								
Pyroceram range 4 plates with electric oven 2/1 GN <b>Cucina elettrica vetroceramica 4 piastre + forno elettrico 2/1 GN</b> Fourneau électrique vitrocéramique 4 plaques + four électrique 2/1 GN Ceranherd 4 Kochstellen mit Elektrobackofen 2/1 GN Cocina �lectrica vitrocerámica 4 placas + horno �lectrico 2/1 GN Плита из стеклокерамики с 4 конфорками + электрическая духовка 2/1 GN  Optional n.1 K7A25019 Built-in cast iron bottom - <b>Applicazione suola in ghisa</b> - Sole en fonte Sohle aus Gusseisen - Opción base en fierro fundido -Дополнительно: чугунное дно									

# 900

## Induction ranges

Cucine a induzione - Cuisinières à induction - Induktionsherde - Cocinas inducción - Индукционные плиты

	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>PERFORMANCE</b>	 X4CIEP05TT	<b>a</b> 900	37	0,26	-	-	400~3N	14
		<b>b</b> 400						
	<b>h</b> 250							
		Top induction range 2 plates <b>Cucina induzione top 2 piastre</b> Cuisinière à induction 2 plaques 2-Felder Induktionsherd Cocina inducción 2 fuegos Индукционная плита с 2 конфорками настольная						
<b>PERFORMANCE</b>	 X4CIEP05VV	<b>a</b> 900	44	0,56	-	-	400~3N	14
		<b>b</b> 400						
	<b>h</b> 850							
		Induction range 2 plates + open cabinet <b>Cucina induzione 2 piastre + vano aperto</b> Cuisinière à induction 2 plaques + baie libre ouverte 2-Felder Induktionsherd + offener Unterschrank Cocina inducción 2 fuegos + base abierta Индукционная плита с 2 конфорками + открытый шкаф						
		Optional n.1 X7PORTASX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
<b>PERFORMANCE</b>	 X4CIEP10TT	<b>a</b> 900	64	0,47	-	-	400~3N	28
		<b>b</b> 800						
	<b>h</b> 250							
		Top induction range 4 plates <b>Cucina induzione top 4 piastre</b> Cuisinière à induction 4 plaques 4-Felder Induktionsherd Cocina inducción 4 fuegos Индукционная плита с 4 конфорками настольная						
<b>PERFORMANCE</b>	 X4CIEP10VV	<b>a</b> 900	75	0,99	-	-	400~3N	28
		<b>b</b> 800						
	<b>h</b> 850							
		Induction range 4 plates + open cabinet <b>Cucina induzione 4 piastre + vano aperto</b> Cuisinière à induction 4 plaques + baie libre ouverte 4-Felder Induktionsherd + offener Unterschrank Cocina inducción 4 fuegos + base abierta Индукционная плита с 4 конфорками + открытый шкаф						
		Optional n.1 X7PORTASX + n.1 X7PORTADX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						










# 900 Gas griddle plates

Fry-top a gas - Grillades à gaz - Gas-Griddle/Grillplatten - Fry top a gas - Газовые жарочные поверхности

	Model Price							
		mm	Kg	m³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>SOLUTION</b>	 <b>X4FLGS05TT</b> Gas griddle plate, smooth, mild steel <b>Fry top gas, liscio, acciaio dolce</b> Grillade à gaz, lisse, acier doux Gas-Grillplatte, glatt, weicher Stahl Fry top a gas, plancha lisa, acero dulce Газовая жарочная поверхность, гладкая, мягкая сталь	<b>a</b> 900	57	0,26	6	5159 20484	-	-
		<b>b</b> 400						
	<b>h</b> 250							
<b>PERFORMANCE</b>	 <b>X4FBGP05TTL</b> Low-built gas griddle plate, ½ module top, smooth <b>Fry-top ribassato a gas, ½ modulo top, liscio</b> Grillade surbaissé à gaz, ½ module, lisse Vertiefte Gas-Grillplatte, ½ Modul, Glatt Fry top rebajado a gas, ½ módulo, placa lisa Газовая заглаблённая жарочная поверхность, гладкий модуль 1/2	<b>a</b> 900	49	0,26	9	7738,6 30726	-	-
		<b>b</b> 400						
	<b>h</b> 250							
<b>SOLUTION</b>	 <b>X4FRGS05TT</b> Gas griddle plate, grooved mild steel <b>Fry top a gas, rigato, acciaio dolce</b> Grillade à gaz, nervurée, acier doux Gas-Grillplatte, gerillt, weicher Stahl Fry top a gas, plancha rizada, acero dulce Газовая жарочная поверхность, рифлёная, мягкая сталь	<b>a</b> 900	57	0,26	6	5159 20484	-	-
		<b>b</b> 400						
	<b>h</b> 250							
<b>PERFORMANCE</b>	 <b>X4FBGP05TTR</b> Low-built gas griddle plate, ½ module top, grooved <b>Fry-top ribassato a gas, ½ modulo top, rigato</b> Grillade surbaissé à gaz, ½ module, nervuré Vertiefte Gas-Grillplatte, ½ Modul, gerillt Fry top rebajado a gas, ½ módulo, placa rizada Газовая заглаблённая жарочная поверхность, рифлёный настольный модуль 1/2	<b>a</b> 900	49	0,26	9	7738,6 30726	-	-
		<b>b</b> 400						
	<b>h</b> 250							


# 900 Gas griddle plates

Fry-top a gas - Grillades à gaz - Gas-Griddle/Grillplatten - Fry top a gas - Газовые жарочные поверхности

	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>SOLUTION</b>	 X4FLGS05VV	a 900	63	0,56	6	5159 20484	-	-
		b 400						
	h 850							
		Gas griddle plate, smooth, mild steel + open cabinet <b>Fry top gas, liscio, acciaio dolce + vano aperto</b> Grillade à gaz, lisse, acier doux + baie libre ouverte Gas-Grillplatte, glatt, weicher Stahl + offener Unterschrank Fry top a gas, placa lisa, acero dulce + base abierta Газовая жарочная поверхность, гладкая, мягкая сталь + открытый шкаф						
		Optional n.1 X7PORTASX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
<b>PERFORMANCE</b>	 X4FBGP05VVL	a 900	55	0,56	9	7738,6 30726	-	-
		b 400						
	h 850							
		Low-built gas griddle plate, ½ module top, smooth + open cabinet <b>Fry-top ribassato a gas, ½ modulo top, liscio+ vano aperto</b> Grillade surbaissé à gaz, ½ module, lisse+ baie libre ouverte Vertiefte Gas-Grillplatte, ½ Modul, Glatt + offener Unterschrank Fry top rebajado a gas, ½ módulo, placa lisa + base abierta Газовая заглублённая жарочная поверхность, гладкий модуль 1/2 + открытый шкаф						
		Optional n.1 X7PORTASX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
<b>SOLUTION</b>	 X4FRGS05VV	a 900	63	0,56	6	5159 20484	-	-
		b 400						
	h 850							
		Gas griddle plate, grooved, mild steel + open cabinet <b>Fry top gas, rigato, acciaio dolce + vano aperto</b> Grillade à gaz, nervurée, acier doux + baie libre ouverte Gas-Grillplatte, gerillt, weicher Stahl + offener Unterschrank Fry top a gas, placa rizada, acero dulce + base abierta Газовая жарочная поверхность, рифлёная, мягкая сталь + открытый шкаф						
		Optional n.1 X7PORTASX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
<b>PERFORMANCE</b>	 X4FBGP05VVR	a 900	55	0,56	9	7738,6 30726	-	-
		b 400						
	h 850							
		Low-built gas griddle plate, ½ module top, grooved + open cabinet <b>Fry-top ribassato a gas, ½ modulo top, rigato + vano aperto</b> Grillade surbaissé à gaz, ½ module, nervuré + baie libre ouverte Vertiefte Gas-Grillplatte, ½ Modul, gerillt + offener Unterschrank Fry top rebajado a gas, ½ módulo, placa rizada + base abierta Газовая заглублённая жарочная поверхность, рифлённый настольный модуль 1/2 + открытый шкаф						
		Optional n.1 X7PORTASX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						










# 900 Gas griddle plates

Fry-top a gas - Grillades à gaz - Gas-Griddle/Grillplatten - Fry top a gas - Газовые жарочные поверхности

	Model Price							
		mm	Kg	m³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>SOLUTION</b>	 X4FLGS10TT	<b>a</b> 900	89	0,47	12	10318 40968	-	-
		<b>b</b> 800						
		<b>h</b> 250						
		Gas griddle plate, smooth, mild steel <b>Fry top gas, liscio, acciaio dolce</b> Grillade à gaz, lisse, acier doux Gas-Grillplatte, glatt, weicher Stah Fry top a gas, placa lisa, acero dulce Газовая жарочная поверхность, гладкая, мягкая сталь						
<b>PERFORMANCE</b>	 X4FBGP10TTL	<b>a</b> 900	84	0,47	18	15477 61452	-	-
		<b>b</b> 800						
		<b>h</b> 250						
		Low-built gas griddle plate, 1 module top, smooth <b>Fry-top ribassato a gas, 1 modulo top, liscio</b> Grillade surbaissé à gaz, 1 module, lisse Vertiefte Gas-Grillplatte, 1Modul, Glatt Fry top rebajado a gas, 1 módulo, placa lisa Газовая заглаблённая жарочная поверхность, гладкий настольный модуль 1						
<b>SOLUTION</b>	 X4FRGS10TT	<b>a</b> 900	89	0,47	12	10318 40968	-	-
		<b>b</b> 800						
		<b>h</b> 250						
		Gas griddle plate, ½ smooth ½ grooved, mild steel <b>Fry top a gas, ½ liscio ½ rigato, acciaio dolce</b> Grillade à gaz, ½ lisse ½ nervurée, acier doux Gas-Grillplatte, ½ glatt ½ gerillt, weicher Stahl Fry top a gas, placa ½ lisa ½ rizada, acero dulce Газовая жарочная поверхность, ½ гладкая ½ рифлёная, мягкая сталь						
<b>PERFORMANCE</b>	 X4FBGP10TTR	<b>a</b> 900	84	0,47	18	15477 61452	-	-
		<b>b</b> 800						
		<b>h</b> 250						
		Low-built gas griddle plate, 1 module top, ½ smooth ½ grooved <b>Fry-top ribassato a gas, 1 modulo top, ½ liscio ½ rigato</b> Grillade surbaissé à gaz, 1 module, ½ lisse ½ nervurée Vertiefte Gas-Grillplatte, 1 Modul, ½ glatt ½ gerillt Fry top rebajado a gas, 1 módulo, placa ½ lisa ½ rizada Газовая заглаблённая жарочная поверхность, настольный модуль 1, ½ гладкая ½ рифлёная						

# 900 Gas griddle plates

Fry-top a gas - Grillades à gaz - Gas-Griddle/Grillplatten - Fry top a gas - Газовые жарочные поверхности

	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>SOLUTION</b>	 X4FLGS10VV	<b>a</b> 900	108	0,99	12	10318 40968	-	-
		<b>b</b> 800						
	<b>h</b> 850							
		Gas griddle plate, smooth, mild steel + open cabinet <b>Fry top gas, liscio, acciaio dolce + vano aperto</b> Grillade à gaz, lisse, acier doux + baie libre ouverte Gas-Grillplatte, glatt, weicher Stahl + offener Unterschrank Fry top a gas, placa lisa, acero dulce + base abierta Газовая жарочная поверхность, гладкая, мягкая сталь + открытый шкаф						
		Optional n.1 X7PORTASX + n.1 X7PORTADX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
<b>PERFORMANCE</b>	 X4FBGP10VVL	<b>a</b> 900	104	0,99	18	15477 61452	-	-
		<b>b</b> 800						
	<b>h</b> 850							
		Low-built gas griddle plate, 1 module, smooth + open cabinet <b>Fry-top ribassato a gas, 1 modulo, liscio + vano aperto</b> Grillade surbaissé à gaz, 1 module, lisse + baie libre ouverte Vertiefte Gas-Grillplatte, 1 Modul, Glatt + offener Unterschrank Fry top rebajado a gas, 1 módulo, placa lisa + base abierta Газовая заглаблённая жарочная поверхность, гладкий модуль 1 + открытый шкаф						
		Optional n.1 X7PORTASX + n.1 X7PORTADX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
<b>SOLUTION</b>	 X4FRGS10VV	<b>a</b> 900	108	0,99	12	10318 40968	-	-
		<b>b</b> 800						
	<b>h</b> 850							
		Gas griddle plate, ½ smooth ½ grooved, mild steel + open cabinet <b>Fry top gas, ½ liscio ½ rigato, acciaio dolce + vano aperto</b> Grillade à gaz, ½ lisse ½ nervurée, acier doux + baie libre ouverte Gas-Grillplatte, ½ glatt ½ gerillt, weicher Stahl + offener Unterschrank Fry top a gas, placa ½ lisa ½ rizada, acero dulce + base abierta Газовая жарочная поверхность, ½ гладкая ½ рифлёная, мягкая сталь + открытый шкаф						
		Optional n.1 X7PORTASX + n.1 X7PORTADX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
<b>PERFORMANCE</b>	 X4FBGP10VVR	<b>a</b> 900	104	0,99	18	15477 61452	-	-
		<b>b</b> 800						
	<b>h</b> 850							
		Low-built gas griddle plate, 1 module, ½ smooth ½ grooved + open cabinet <b>Fry-top ribassato a gas, 1 modulo, ½ liscio ½ rigato + vano aperto</b> Grillade surbaissé à gaz, 1 module, ½ lisse ½ nervurée + baie libre ouverte Vertiefte Gas-Grillplatte, 1 Modul, ½ glatt ½ gerillt + offener Unterschrank Fry top rebajado a gas, 1 módulo, placa ½ lisa ½ rizada + base abierta Газовая заглаблённая жарочная поверхность, модуль 1, ½ гладкая ½ рифлёная + открытый шкаф						
		Optional n.1 X7PORTASX + n.1 X7PORTADX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						

# 900

## Electric griddle plates

Fry-top elettrici - Grillades électriques - Elektro-Griddle/Grillplatten










Fry top eléctricos - Электрические жарочные поверхности

	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>SOLUTION</b>	 X4FLES05TT	<b>a</b> 900	54	0,26	-	-	400~3N	6,5
		<b>b</b> 400						
	<b>h</b> 250							
		Electric griddle plate, smooth, mild steel <b>Fry top elettrico, liscio, acciaio dolce</b> Grillade électrique, lisse, acier doux Elektro-Grillplatte, Glatt, weicher Stahl Fry top eléctrico, plancha lisa, acero dulce Электрические жарочные поверхности, гладкая, мягкая сталь						
<b>PERFORMANCE</b>	 X4FBEP05TTL	<b>a</b> 900	50	0,26	-	-	400~3N	7
		<b>b</b> 400						
	<b>h</b> 250							
		Low-built electric griddle plate, ½ module top, smooth <b>Fry-top ribassato elettrico, ½ modulo top, liscio</b> Grillade surbaissé électrique, ½ module, lisse Vertiefte Elektro-Grillplatte, ½ Modul, Glatt Fry top rebajado eléctrico, ½ módulo, plancha lisa Электрическая заглублённая жарочная поверхность, настольный гладкий модуль 1/2						
<b>SOLUTION</b>	 X4FRES05TT	<b>a</b> 900	54	0,26	-	-	400~3N	6,5
		<b>b</b> 400						
	<b>h</b> 250							
		Electric griddle plate, grooved mild steel <b>Fry top elettrico, rigato, acciaio dolce</b> Grillade électrique, nervurée, acier doux Elektro-Grillplatte, gerillt, weicher Stahl Fry top eléctrico, plancha rizada, acero dulce Электрическая жарочная поверхность, рифлёная, мягкая сталь						
<b>PERFORMANCE</b>	 X4FBEP05TTR	<b>a</b> 900	50	0,26	-	-	400~3N	7
		<b>b</b> 400						
	<b>h</b> 250							
		Low-built electric griddle plate, ½ module top, grooved <b>Fry-top ribassato elettrico, ½ modulo top, rigato</b> Grillade surbaissé électrique, ½ module, nervuré Vertiefte Elektro-Grillplatte, ½ Modul, gerillt Fry top rebajado eléctrico, ½ módulo, plancha rizada Электрическая заглублённая жарочная поверхность, настольный модуль 1/2, рифлёная						

# 900

## Electric griddle plates

Fry-top elettrici - Grillades électriques - Elektro-Griddle/Grillplatten  
Fry top eléctricos - Электрические жарочные поверхности

	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>SOLUTION</b>	 X4FLES05VV	a 900	60	0,56	-	-	400~3N	6,5
		b 400						
	h 850							
		Electric griddle plate, smooth, mild steel + open cabinet <b>Fry top elettrico, liscio, acciaio dolce + vano aperto</b> Grillade électrique, lisse, acier doux + baie libre ouverte Elektro-Grillplatte, Glatt, weicher Stahl + offener Unterschrank Fry top eléctrico, plancha lisa, acero dulce + base abierta Электрическая жарочная поверхность, гладкая, мягкая сталь + открытый шкаф						
		Optional n.1 X7PORTASX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
<b>PERFORMANCE</b>	 X4FBEP05VVL	a 900	58	0,56	-	-	400~3N	7
		b 400						
	h 850							
		Low-built electric griddle plate, 1/2 module top, smooth + open cabinet <b>Fry top ribassato elettrico, 1/2 modulo top, liscio + vano aperto</b> Grillade surbaissé électrique, 1/2 module, lisse + baie libre ouverte Vertiefte Elektro-Grillplatte, 1/2 Modul, Glatt + offener Unterschrank Fry top rebajado eléctrico, 1/2 módulo, plancha lisa + base abierta Электрическая заглублённая жарочная поверхность, настольный модуль 1/2, гладкая + открытый шкаф						
		Optional n.1 X7PORTASX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
<b>SOLUTION</b>	 X4FRES05VV	a 900	60	0,56	-	-	400~3N	6,5
		b 400						
	h 850							
		Electric griddle plate, grooved mild steel + open cabinet <b>Fry top elettrico, rigato, acciaio dolce + vano aperto</b> Grillade électrique, nervurée, acier doux + baie libre ouverte Elektro-Grillplatte, gerillt, weicher Stahl + offener Unterschrank Fry top eléctrico, plancha rizada, acero dulce + base abierta Электрическая заглублённая жарочная поверхность, рифлёная, мягкая сталь + открытый шкаф						
		Optional n.1 X7PORTASX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
<b>PERFORMANCE</b>	 X4FBEP05VVR	a 900	58	0,56	-	-	400~3N	7
		b 400						
	h 850							
		Low-built electric griddle plate, 1/2 module top, grooved + open cabinet <b>Fry top ribassato elettrico, 1/2 modulo top, rigato + vano aperto</b> Grillade surbaissé électrique, 1/2 module, nervuré + baie libre ouverte Vertiefte Elektro-Grillplatte, 1/2 Modul, gerillt + offener Unterschrank Fry top rebajado eléctrico, 1/2 módulo, plancha rizada + base abierta Электрическая заглублённая жарочная поверхность, настольный модуль 1/2, рифлёная + открытый шкаф						
		Optional n.1 X7PORTASX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						

# 900

## Electric griddle plates

Fry-top elettrici - Grillades électriques - Elektro-Griddle/Grillplatten

Fry top eléctricos - Электрические жарочные поверхности

	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>SOLUTION</b>		<b>a</b> 900 <b>b</b> 800 <b>h</b> 250	81	0,47	-	-	400~3N	13
	<b>X4FLES10TT</b>	Electric griddle plate, smooth, mild steel <b>Fry top elettrico, liscio, acciaio dolce</b> Grillade électrique, lisse, acier doux Elektro-Grillplatte, Glatt, weicher Stah Fry top eléctrico, plancha lisa, acero dulce Электрическая жарочная поверхность, гладкая, мягкая сталь						
<b>PERFORMANCE</b>		<b>a</b> 900 <b>b</b> 800 <b>h</b> 250	79	0,47	-	-	400~3N	14
	<b>X4FBEP10TTL</b>	Low-built electric griddle plate, 1 module top, smooth <b>Fry-top ribassato elettrico, 1 modulo top, liscio</b> Grillade surbaissé électrique, 1 module, lisse Vertiefte Elektro-Grillplatte, 1 Modul, Glatt Fry top rebajado eléctrico, 1 módulo, plancha lisa Электрическая заглублённая жарочная поверхность, настольный модуль 1, гладкая						
<b>SOLUTION</b>		<b>a</b> 900 <b>b</b> 800 <b>h</b> 250	81	0,47	-	-	400~3N	13
	<b>X4FRES10TT</b>	Electric griddle plate, 1 module top, ½ smooth ½ grooved <b>Fry-top elettrico, 1 modulo top, ½ liscio ½ rigato</b> Grillade surbaissé électrique, 1 module, ½ lisse ½ nervurée Elektro-Grillplatte, 1 Modul, ½ glatt ½ gerillt Fry top eléctrico, 1 módulo, ½ lisa ½ rizada Электрическая жарочная поверхность, настольный модуль 1, гладкая ½ гладкая ½ рифлёная						
<b>PERFORMANCE</b>		<b>a</b> 900 <b>b</b> 800 <b>h</b> 250	79	0,47	-	-	400~3N	14
	<b>X4FBEP10TTR</b>	Low-built electric griddle plate, 1 module top, ½ smooth ½ grooved <b>Fry-top ribassato elettrico, 1 modulo top, ½ liscio ½ rigato</b> Grillade surbaissé électrique, 1 module, ½ lisse ½ nervurée Vertiefte Elektro-Grillplatte, 1 Modul, ½ glatt ½ gerillt Fry top rebajado eléctrico, 1 módulo, ½ lisa ½ rizada Электрическая заглублённая жарочная поверхность, настольный модуль 1, ½ гладкая ½ рифлёная						

# 900

## Electric griddle plates

Fry-top elettrici - Grillades électriques - Elektro-Griddle/Grillplatten

Fry top eléctricos - Электрические жарочные поверхности

	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>SOLUTION</b>	 X4FLES10VV	a 900	103	0,99	-	-	400~3N	13
		b 800						
	h 850							
		Electric griddle plate, smooth, mild steel + open cabinet <b>Fry top elettrico, liscio, acciaio dolce + vano aperto</b> Grillade électrique, lisse, acier doux + baie libre ouverte Elektro-Grillplatte, Glatt, weicher Stah + offener Unterschrank Fry top eléctrico, plancha lisa, acero dulce + base abierta Электрическая жарочная поверхность, гладкая, мягкая сталь + открытый шкаф						
		Optional n.1 X7PORTASX + n.1 X7PORTADX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
<b>PERFORMANCE</b>	 X4FBEP10VVL	a 900	98	0,99	-	-	400~3N	14
		b 800						
	h 850							
		Low-built electric griddle plate, 1 module top, smooth + open cabinet <b>Fry-top ribassato elettrico, 1 modulo top, liscio + vano aperto</b> Grillade surbaissé électrique, 1 module, lisse + baie libre ouverte Vertiefte Elektro-Grillplatte, 1 Modul, Glatt + offener Unterschrank Fry top rebajado eléctrico, 1 módulo, plancha lisa + base abierta Электрическая заглаблённая жарочная поверхность, настольный модуль 1, гладкая + открытый шкаф						
		Optional n.1 X7PORTASX + n.1 X7PORTADX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
<b>SOLUTION</b>	 X4FRES10VV	a 900	103	0,99	-	-	400~3N	13
		b 800						
	h 850							
		Electric griddle plate, 1 module top, ½ smooth ½ grooved + open cabinet <b>Fry-top elettrico, 1 modulo top, ½ liscio ½ rigato + vano aperto</b> Grillade électrique, 1 module, ½ lisse ½ nervurée + baie libre ouverte Elektro-Grillplatte, 1 Modul, ½ glatt ½ gerillt + offener Unterschrank Fry top eléctrico, 1 módulo, ½ lisa ½ rizada + base abierta Электрическая жарочная поверхность, настольный модуль 1, ½ гладкая ½ рифлёная + открытый шкаф						
		Optional n.1 X7PORTASX + n.1 X7PORTADX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
<b>PERFORMANCE</b>	 X4FBEP10VVR	a 900	98	0,99	-	-	400~3N	14
		b 800						
	h 850							
		Low-built electric griddle plate, 1 module top, ½ smooth ½ grooved + open cabinet <b>Fry-top ribassato elettrico, 1 modulo top, ½ liscio ½ rigato + vano aperto</b> Grillade surbaissé électrique, 1 module, ½ lisse ½ nervurée + baie libre ouverte Vertiefte Elektro-Grillplatte, 1 Modul, ½ glatt ½ gerillt + offener Unterschrank Fry top rebajado eléctrico, 1 módulo, ½ lisa ½ rizada + base abierta Электрическая заглаблённая жарочная поверхность, настольный модуль 1, ½ гладкая ½ рифлёная + открытый шкаф						
		Optional n.1 X7PORTASX + n.1 X7PORTADX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						

# 900

## Movable lavastone grills

Griglie mobili pietra lavica - Grilles mobiles pierre volcanique - Bewegliche Lavasteingrills  
Parrillas móviles de piedra volcanica - Передвижные лавовые грили

Model Price							
	mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>PERFORMANCE</b>  	<b>a</b> 900	53	0,26	11,5	9888 39265	-	-
	<b>b</b> 400						
<b>h</b> 250							
X4PLGP05TTC	½ Top unit for meat - ½ <b>Modulo top per carne</b> - ½ Module pour viande ½ Modul für Fleisch - ½ Módulo para carne top - Настольный модуль ½ для мяса						
	Standard Stainless steel movable grate for meat - <b>Griglia carne inox mobile</b> Grille mobile inox viande - Beweglicher Fleischrost aus Edelstahl - Rejilla móvil de acero inox para carne Передвижной гриль для мяса нержавеющей сталь						
½ Top unit for fish - ½ <b>Modulo top per pesce</b> - ½ Module pour poisson ½ Modul für Fisch - ½ Módulo para pescado top - Настольный модуль ½ для рыбы X4PLGP05TTP							
<b>PERFORMANCE</b>  	<b>a</b> 900	75	0,56	11,5	9888 39265	-	-
	<b>b</b> 400						
<b>h</b> 850							
X4PLGP05VVC	½ Unit for meat + open cabinet - ½ <b>Modulo per carne + vano aperto</b> ½ Module pour viande + baie libre ouverte - ½ Modul für Fleisch + offener Unterschrank ½ Módulo para carne + base abierta - Модуль ½ для мяса + открытый шкаф						
	Standard Stainless steel movable grate for meat - <b>Griglia carne inox mobile</b> - Grille mobile inox viande Beweglicher Fleischrost aus Edelstahl - Rejilla móvil de acero inox para carne Передвижной гриль для мяса, нержавеющей сталь						
Optional n.1 X7PORTASX <b>223 €</b> Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца							
½ Unit for fish + open cabinet - ½ <b>Modulo per pesce + vano aperto</b> ½ Module pour poisson + baie libre ouverte - ½ Modul für Fisch + offener Unterschrank ½ Módulo para pescado + base abierta - Модуль ½ для рыбы + открытый шкаф X4PLGP05VVP							
<b>PERFORMANCE</b>  	<b>a</b> 900	85	0,47	23	19776,4 78522	-	-
	<b>b</b> 800						
<b>h</b> 250							
X4PLGP10TTC	Top unit for meat - <b>Modulo top per carne</b> - Module pour viande Modul für Fleisch - Módulo para carne top - Настольный модуль для мяса						
	Standard Stainless steel movable grate for meat - <b>Griglia carne inox mobile</b> Grille mobile inox viande - Beweglicher Fleischrost aus Edelstahl - Rejilla móvil de acero inox para carne Передвижной гриль для мяса нержавеющей сталь						
Top unit for fish - <b>Modulo top per pesce</b> - Module pour poisson Modul für Fisch - Módulo para pescado top - Настольный модуль для рыбы X4PLGP10TTP							
<b>PERFORMANCE</b>  	<b>a</b> 900	105	0,99	23	19776,4 78522	-	-
	<b>b</b> 800						
<b>h</b> 850							
X4PLGP10VVC	Unit for meat + open cabinet - <b>Modulo per carne + vano aperto</b> Module pour viande + baie libre ouverte - Modul für Fleisch + offener Unterschrank Módulo para carne + base abierta - Модуль для мяса + открытый шкаф						
	Standard Stainless steel grate for meat - <b>Griglia carne inox</b> - Grille inox viande Fleischrost aus Edelstahl - Rejilla de acero inox para carne - Гриль для мяса, нержавеющей сталь						
Optional n.1 X7PORTASX + n.1 X7PORTADX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца							
Unit for fish + open cabinet - <b>Modulo per pesce + vano aperto</b> - Module pour poisson + baie libre ouverte Modul für Fisch + offener Unterschrank - Módulo para pescado + base abierta - Модуль для рыбы + открытый шкаф X4PLGP10VVP							
<b>PERFORMANCE</b>  	<b>a</b> 645	8	-	-	-	-	-
	<b>b</b> 718						
<b>h</b> 55							
K4GRM10	Meat/fish grate of steel for lava-stone grill 1 module - <b>Griglia carne/pesce inox per pietra lavica 1 modulo</b> Grille inox viande/poisson pour grillade à pierre volcanique 1 module - Fleisch/Fischrost aus Stahl für Lava- steingrill 1 Modul - Rejilla de acero para carne/pescado para parrilla de piedra volcánica 1 modulo Решётка для мяса/рыбы из нержавеющей стали для лавового камня, 1 модуль						

# 900 Direct gas grill

Griglia gas diretta - Grille à gaz directe - Direkter Gas-Grill - Parrilla a gas directa - Грили прямого нагрева

	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>PERFORMANCE</b>	 <b>X4GDGP05</b> Direct gas grill 1/2 unit <b>Griglia gas diretta 1/2 modulo</b> Grille à gaz directe 1/2 module Direkter Gas-Grill 1/2 Modul Parrilla a gas directa 1/2 módulo Газовый гриль прямого нагрева, модуль ½	<b>a</b> 900	85	0,56	11,5	9888 39265	-	-
		<b>b</b> 400						
	<b>h</b> 850							
<b>PERFORMANCE</b>	 <b>X4GDGP10</b> Direct gas grill 1 unit <b>Griglia gas diretta 1 modulo</b> Grille à gaz directe 1 module Direkter Gas-Grill 1 Modul Parrilla a gas directa 1 módulo Газовый гриль прямого нагрева, модуль 1	<b>a</b> 900	135	0,99	23	19776,4 78522	-	-
		<b>b</b> 800						
	<b>h</b> 850							

# 900

## Direct electric grill

Griglia diretta elettrica - Grille électrique directe - Direkter Elektro-Grill

Parrilla eléctrica directa - Электрический гриль прямого нагрева

	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>PERFORMANCE</b>	 X4GDEP05TT	<b>a</b> 900	48	0,26	-	-	400~3N	5,4
		<b>b</b> 400						
	<b>h</b> 250							
		Direct electric grill 1/2 top unit <b>Griglia elettrica diretta 1/2 modulo top</b> Grille électrique directe 1/2 module à poser Direkter Elektro-Grill 1/2 ModulTischgerät Parrilla eléctrica directa 1/2 top Электрический гриль прямого нагрева, настольный модуль ½						
<b>PERFORMANCE</b>	 X4GDEP05VV	<b>a</b> 900	55	0,56	-	-	400~3N	5,4
		<b>b</b> 400						
	<b>h</b> 850							
		Direct electric grill 1/2 unit + open cabinet <b>Griglia elettrica diretta 1/2 modulo su vano</b> Grille électrique directe 1/2 module + baie libre ouvert Direkter Elektro-Grill 1/2 Modul + offener Unterschrank Parrilla eléctrica directa 1/2 módulo + base abierta Электрический гриль прямого нагрева, модуль ½ + открытый шкаф						
		Optional n.1 X7PORTASX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
<b>PERFORMANCE</b>	 X4GDEP10TT	<b>a</b> 900	63	0,47	-	-	400~3N	10,8
		<b>b</b> 800						
	<b>h</b> 250							
		Direct electric grill 1 top unit <b>Griglia elettrica diretta 1 modulo top</b> Grille électrique directe 1 module à poser Direkter Elektro-Grill 1 Modul Tischgerät Parrilla eléctrica directa 1 top Электрический гриль прямого нагрева, настольный модуль 1						
<b>PERFORMANCE</b>	 X4GDEP10VV	<b>a</b> 900	83	0,99	-	-	400~3N	10,8
		<b>b</b> 800						
	<b>h</b> 850							
		Direct electric grill 1 unit + open cabinet <b>Griglia elettrica diretta 1 modulo su vano</b> Grille électrique directe 1 module + baie libre ouvert Direkter Elektro-Grill 1 Modul + offener Unterschrank Parrilla eléctrica directa 1 módulo + base abierta Электрический гриль прямого нагрева, модуль 1 + открытый шкаф						
		Optional n.1 X7PORTASX + n.1 X7PORTADX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						


# 900 Gas fryers

Friggitrici a gas - Friteuses à gaz - Gasfritteusen - Freidoras gas - Газовые фритюрницы

	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>SOLUTION</b>	X4FGGS0520E	a 900 b 400 h 850	63	0,56	18	15480 61416	-	-
		Single tank 20 lt. - <b>½ modulo 20 lt.</b> - ½ module 20 lt1 Becken à 20 Lt. - 1 cuba 20 lt. - Модуль ½ 20 л.  Standard n.1 K26025 Basket - <b>Cesto</b> - Panier - Korb - Cesta - Корзина  Optional Container for collecting oil + stainless steel filter - <b>Bacinella raccogli olio + filtro inox</b> Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали						
<b>PERFORMANCE</b>	X4FGGP0522N	a 900 b 400 h 850	63	0,56	21	18056,8 71694	230~1N	0,01
		Single tank 22 lt. - <b>½ modulo 22 lt.</b> - ½ module 22 lt1 Becken à 22 Lt. - 1 cuba 22 lt. - Модуль ½ 22 л.  Standard Container for collecting oil + stainless steel filter - <b>Bacinella raccogli olio + filtro inox</b> Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали  n.1 K26500 Basket - <b>Cesto</b> - Panier - Korb - Cesta - Корзина						
<b>PERFORMANCE</b>	X4FEGP0522N	a 900 b 400 h 850	63	0,56	21	18056,8 71694	230~1N	0,01
		Single tank 22 lt Electronic control – ½ modulo 22 lt. Comandi elettonici Melting 1 cuve 22 lt. Commande électronique - 1 Becken 22 Lt. Elektronische Kontrolle 1 cuba 22 lt. Mandos electrónicos– Одна чаша 22 л. Электронное управление  Standard Container for collecting oil + stainless steel filter - <b>Bacinella raccogli olio + filtro inox</b> Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали  n.1 K26500 Basket - <b>Cesto</b> - Panier - Korb - Cesta - Корзина						
<b>SOLUTION</b>	X4FGGS1020E	a 900 b 800 h 850	107	0,99	36	30960 122800	-	-
		Double tank 20 + 20 lt. - <b>Modulo 20 + 20 lt.</b> - Module 20 + 20 lt. 2 Becken à 20 Lt. Je Becken - 2 cubas 20 + 20 lt. - Модуль 20+ 20 л.  Standard n.2 K26025 Basket - <b>Cesto</b> - Panier - Korb - Cesta - Корзина  Optional Container for collecting oil + stainless steel filter - <b>Bacinella raccogli olio + filtro inox</b> Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали						

# 900 Gas fryers

Friggitrici a gas - Friteuses à gaz - Gasfritteusen - Freidoras gas - Газовые фритюрницы

Model Price								
	mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW	
<b>PERFORMANCE</b>  	<b>a</b>	900	107	0,99	42	36113,5 143388	230~1N	0,02
	<b>b</b>	800						
<b>h</b>	850							
X4FGGP1022N	Double tank 22 + 22 Lt. - <b>Modulo 22 + 22 Lt.</b> - Module 22 + 22 Lt. 2 Becken à 22 Lt. Je Becken - 2 cubas 22 + 22 Lt. - Модуль 22+ 22 л.							
	Standard Container for collecting oil + stainless steel filter - <b>Bacinella raccogli olio + filtro inox</b> Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали n.2 K26500 Baskets - <b>Cesti</b> - Paniers - Körbe - Cestas - Корзины							
<b>PERFORMANCE</b>  	<b>a</b>	900	107	0,99	42	36113,5 143388	230~1N	0,05
	<b>b</b>	800						
<b>h</b>	850							
X4FEGP1022N	Double tank 22+22 Lt Electronic control – Modulo 22+22 Lt. Comandi elettronici Melting 2cuves 22+22 Lt. Commande électronique - 2Becken 22+22 Lt. Elektronische Kontrolle 2cubas 22+22 Lt. Mandos electrónicos – Модуль 22+22 л. Электронное управление							
	Standard Container for collecting oil + stainless steel filter - <b>Bacinella raccogli olio + filtro inox</b> Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали n.2 K26500 Baskets - <b>Cesti</b> - Paniers - Körbe - Cestas - Корзины							

# 900

## Electric fryers

Friggitrici elettriche - Friteuses électriques - Elektrofritteusen  
Freidoras eléctricas - Электрические фритюрницы











	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h		V
<b>PERFORMANCE</b>	 X4FGEP0520	a 900	51	0,56	-	-	400~3N	18
		b 400						
	h 850							
		Single tank 20 lt. - ½ <b>modulo 20 lt.</b> - ½ module 20 lt. 1 Becken à 20 Lt. - 1 cuba 20 lt. - Модуль ½ 20 л.						
		Standard Container for collecting oil + stainless steel filter - <b>Bacinella raccogli olio + filtro inox</b> Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали n.1 K26497 Basket - <b>Cesto</b> - Panier - Korb - Cesta - Корзина						
<b>PERFORMANCE</b>	 X4FEEP0520	a 900	51	0,56	-	-	400~3N	18,1
		b 400						
	h 850							
		Single tank 20lt Electronic control - ½ modulo 20 lt. Comandi elettronici Melting 1 cuve 20 lt. Commande électronique - 1 Becken 20 Lt. Elektronische Kontrolle 1 cuba 20 lt. Mandos electrónicos - Модуль 1/2 20 л. Электронное управление						
		Standard Container for collecting oil + stainless steel filter - <b>Bacinella raccogli olio + filtro inox</b> Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали n.1 K26497 Basket - <b>Cesto</b> - Panier - Korb - Cesta - Корзина						
<b>PERFORMANCE</b>	 X4FGEP1020	a 900	89	0,99	-	-	400~3N	36
		b 800						
	h 850							
		Double tank 20 + 20 Lt. - <b>Modulo 20 + 20 lt.</b> - Module 20 + 20 lt. 2 Becken à 20 Lt. Je Becken - 2 cubas 20 + 20 lt. - Модуль 20 + 20 л.						
		Standard Container for collecting oil + stainless steel filter - <b>Bacinella raccogli olio + filtro inox</b> Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали n.2 K26497 Baskets - <b>Cesti</b> - Paniers - Körbe - Cestas - Корзины						
<b>PERFORMANCE</b>	 X4FEEP1020	a 900	89	0,99	-	-	400~3N	36,2
		b 800						
	h 850							
		Double tank 20+20lt Electronic control - Modulo 20+20 lt. Comandi elettronici Melting 2 cuves 20+20 lt. Commande électronique - 2 Becken 20+20 Lt. Elektronische Kontrolle 2 cubas 20+20 lt. Mandos electrónicos - Двой Модуль 20+20 л. Электронное управление						
		Standard Container for collecting oil + stainless steel filter - <b>Bacinella raccogli olio + filtro inox</b> Bacs recuperation huile avec filter en inox - Ölsammelbehälter mit Sieb aus Edelstahl Recipiente recogida aceite con su filtro de acero inox - Ёмкость для сбора масла + фильтр из нержавеющей стали n.2 K26497 Baskets - <b>Cesti</b> - Paniers - Körbe - Cestas - Корзины						

# 900

## Accessories for fryers







Accessori per friggitrice - Accessoires pour friteuses - Zubehöre für Fritteusen

Accesorios para freidoras - Аксессуары для фритюрниц

	Model Price					Description
		mm	Kg	m <sup>3</sup>		
<b>SOLUTION</b> 	K26025	a 280 b 270 h 145	-	-	-	Basket 1/1 for gas fryer <b>Cesto 1/1 per friggitrice a gas</b> Panier 1/1 pour friteuse à gaz Korb 1/1 für Gasfritteuse Cesta 1/1 para fridora gas Корзина 1/1 для газовой фритюрницы  [X4FGGS0520E - X4FGGS1020E]
<b>SOLUTION</b> 	K26026	a 280 b 130 h 145	-	-	-	Basket 1/2 for gas fryer <b>Cesto 1/2 per friggitrice a gas</b> Panier 1/2 pour friteuse à gaz Korb 1/2 für Gasfritteuse Cesta 1/2 para fridora gas Корзина 1/2 для газовой фритюрницы  [X4FGGS0520E - X4FGGS1020E]
<b>PERFORMANCE</b> 	K26500	a 375 b 295 h 140	-	-	-	Basket 1/1 for gas fryer <b>Cesto 1/1 per friggitrice a gas</b> Panier 1/1 pour friteuse à gaz Korb 1/1 für Gasfritteuse Cesta 1/1 para fridora gas Корзина 1/1 для газовой фритюрницы  [X4FGGP0522N - X4FEGP0522N X4FGGP1022N - X4FEGP1022N]
<b>PERFORMANCE</b> 	K26509	a 375 b 145 h 140	-	-	-	Basket 1/2 for gas fryer <b>Cesto 1/2 per friggitrice a gas</b> Panier 1/2 pour friteuse à gaz Korb 1/2 für Gasfritteuse Cesta 1/2 para fridora gas Корзина 1/2 для газовой фритюрницы  [X4FGGP0522N - X4FEGP0522N X4FGGP1022N - X4FEGP1022N]
<b>PERFORMANCE</b> 	K26497	a 375 b 295 h 117	-	-	-	Basket 1/1 for electric fryer <b>Cesto 1/1 per friggitrice elettrica</b> Panier 1/1 pour friteuse électrique Korb 1/1 für Elektrofritteuse Cesta 1/1 para fridora eléctrica Корзина 1/1 для электрической фритюрницы  [X4FGEP0520 - X4FEEP0520 X4FGEP1020 - X4FEEP1020]
<b>PERFORMANCE</b> 	K26508	a 375 b 145 h 117	-	-	-	Basket 1/2 for electric fryer <b>Cesto 1/2 per friggitrice elettrica</b> Panier 1/2 pour friteuse électrique Korb 1/2 für Elektrofritteuse Cesta 1/2 para fridora eléctrica Корзина 1/2 для электрической фритюрницы  [X4FGEP0520 - X4FEEP0520 X4FGEP1020 - X4FEEP1020]

# 900 Accessories for fryers

Accessori per friggitori - Accessoires pour friteuses - Zubehöre für Fritteusen  
 Accesorios para freidoras - Аксессуары для фритюрниц

	Model Price					Description
		mm	Kg	m <sup>3</sup>		
	K4VOFG	a 297 b 710 h 178	5	0,17	-	Stainless steel oil container with filter <b>Vasca olio in acciaio inox con filtro</b> Bac de récupération de l'huile avec filtre en acier inox Sammelbehälter für Öl mit Filter aus Edelstahl Recipiente par aceite con filtro de acero inoxidable Ёмкость для масла из нержавеющей стали с фильтром
	ARGFRY	a - b - h -	-	-	-	Detergent tablets for fryers 6 pcs <b>Detergente in compresse per friggitori 6 pz</b> Détergent comprimé pour friteuses 6 pcs Tabelle-Reinigungsmittel für Fritteusen 6 Stk Detergente en pastillas para freidoras 6 u. Моющие таблетки для фритюрниц 6 шт.

# 900

## Gas and electric pasta cookers

Cuocipasta a gas ed elettrici - Cuiseurs à pâte à gaz et électriques - Gas und Elektronudelkocher  
Cuece pasta a gas y eléctricos - Газовые и электрические макаронотварки











	Model Price							
		mm	Kg	m³	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>PERFORMANCE</b>		<b>a</b> 900	60	0,56	14	12038 47796	-	-
		<b>b</b> 400						
	<b>h</b> 850							
	<b>X4CPGP05</b>	Single tank gas 40 lt. - <b>Monovasca gas 40 lt.</b> - Cuve simple gaz 40 lt. Gasgerät 1 Becken à 40 Lt. - 1 cuba a gas 40 lt - Одноёмкостная газовая макаронотварка 40 л.						
		Standard Stainless steel AISI 316 tank and pipe fittings - <b>Vasca e raccorderia inox AISI 316</b> Cuve et raccords inox AISI 316 - Tank und Verbindungsstücke aus Stahl AISI 316 Cuba y conexiones de acero AISI 316 - Ёмкость и трубная арматура из нержавеющей стали AISI 316 Optional n.3 Baskets - <b>Cesti</b> - Paniers - Körbe - Cestas - Корзины						
<b>PERFORMANCE</b>		<b>a</b> 900	105	0,99	28	24075,7 95592	-	-
		<b>b</b> 800						
	<b>h</b> 850							
	<b>X4CPGP10</b>	Double tank gas 40 + 40 lt. - <b>2 Vasche gas 40 + 40 lt.</b> - Cuve double gaz 40 + 40 lt. Gasgerät 2 Becken à 40 Lt. je Becken - 2 cubas a gas 40 + 40 lt. Двухёмкостная газовая макаронотварка 40 + 40 л.						
		Standard Stainless steel AISI 316 tank and pipe fittings - <b>Vasca e raccorderia inox AISI 316</b> Cuve et raccords inox AISI 316 - Tank und Verbindungsstücke aus Stahl AISI 316 Cuba y conexiones de acero AISI 316 - Ёмкость и трубная арматура из нержавеющей стали AISI 316 Optional n.6 Baskets - <b>Cesti</b> - Paniers - Körbe - Cestas - Корзины						
<b>PERFORMANCE</b>		<b>a</b> 900	51	0,56	-	-	400~3N	9,9
		<b>b</b> 400						
	<b>h</b> 850							
	<b>X4CEP05</b>	Single tank electric 40 lt. - <b>Monovasca elettrico 40 lt.</b> - Cuve simple électrique 40 lt. Elektrogerät 1 Becken à 40 Lt. - Eléctrico 1 cuba 40 lt. - Одноёмкостная электрическая макаронотварка 40 л.						
		Standard Stainless steel AISI 316 tank and pipe fittings - <b>Vasca e raccorderia inox AISI 316</b> Cuve et raccords inox AISI 316 - Tank und Verbindungsstücke aus Stahl AISI 316 Cuba y conexiones de acero AISI 316 - Ёмкость и трубная арматура из нержавеющей стали AISI 316 Optional n.3 Baskets - <b>Cesti</b> - Paniers - Körbe - Cestas - Корзины						
<b>PERFORMANCE</b>		<b>a</b> 900	93	0,99	-	-	400~3N	19,8
		<b>b</b> 800						
	<b>h</b> 850							
	<b>X4CEP10</b>	Double tank electric 40 + 40 lt. - <b>2 Vasche elettrico 40 + 40 lt.</b> - Cuve double électrique 40 + 40 lt. Elektrogerät 2 Becken à 40 Lt. je Becken - Eléctrico 2 cubas 40 + 40 lt. Двухёмкостная электрическая макаронотварка 40 + 40л.						
		Standard Stainless steel AISI 316 tank and pipe fittings - <b>Vasca e raccorderia inox AISI 316</b> Cuve et raccords inox AISI 316 - Tank und Verbindungsstücke aus Stahl AISI 316 Cuba y conexiones de acero AISI 316 - Ёмкость и трубная арматура из нержавеющей стали AISI 316 Optional n.6 Baskets - <b>Cesti</b> - Paniers - Körbe - Cestas - Корзины						

# 900

## Accessories for pasta cookers

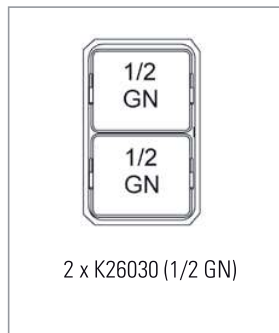
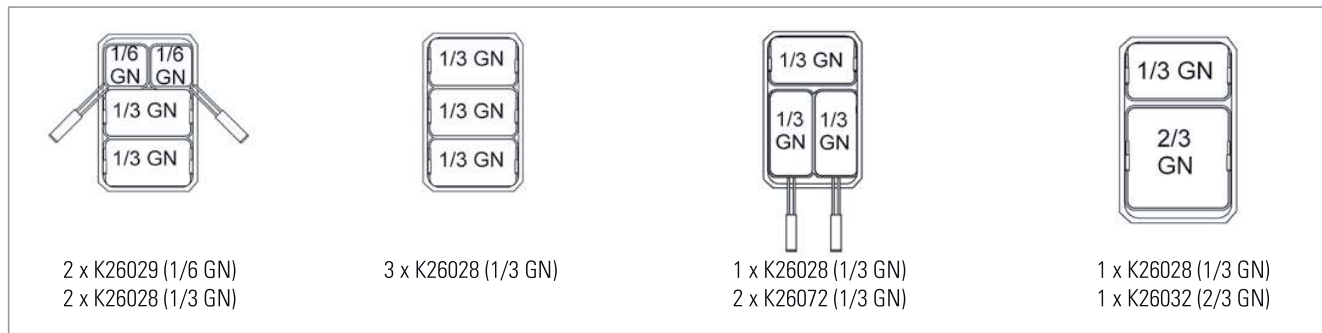
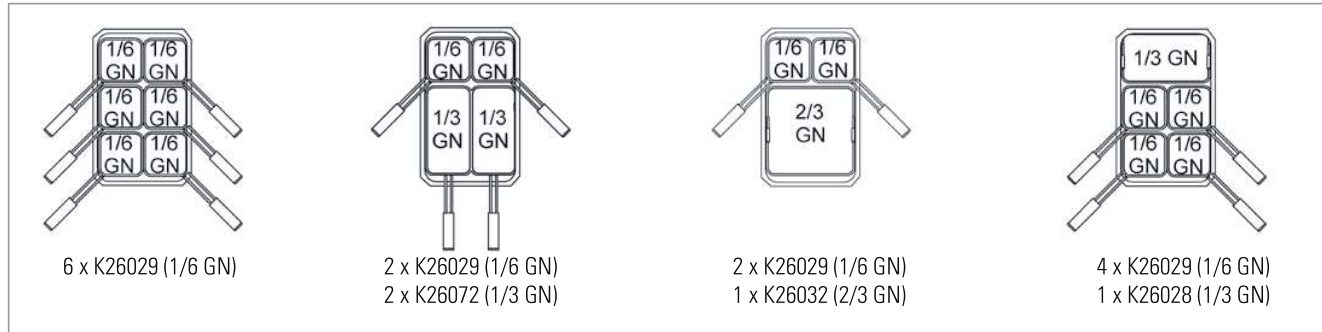
Accessori per cuocipasta - Accessoires pour cuiseurs à pâte - Zubehöre für Nudelkocher

Accessorios para cuece pasta - Аксессуары для макаронотварки

	Model Price							Description	
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h	Btu/h		kW
	K26028	a 160 b 290 h 200	-	-	-	-	-	-	Pasta cooker basket 1/3 GN <b>Cestello cuocipasta 1/3 GN</b> Panier pour cuiseurs à pâte 1/3 GN Nudelkocherkorb 1/3 GN Cesta para cuece pastas 1/3 GN Корзина для макаронотварки 1/3 GN
	K26029	a 140 b 140 h 200	-	-	-	-	-	-	Pasta cooker basket 1/6 GN <b>Cestello cuocipasta 1/6 GN</b> Panier pour cuiseurs à pâte 1/6 GN Nudelkocherkorb 1/6 GN Cesta para cuece pastas 1/6 GN Корзина для макаронотварки 1/6 GN
	K26030	a 240 b 290 h 200	-	-	-	-	-	-	Pasta cooker basket 1/2 GN <b>Cestello cuocipasta 1/2 GN</b> Panier pour cuiseurs à pâte 1/2 GN Nudelkocherkorb 1/2 GN Cesta para cuece pastas 1/2 GN Корзина для макаронотварки 1/2 GN
	K26032	a 290 b 290 h 200	-	-	-	-	-	-	Pasta cooker basket 2/3 GN <b>Cestello cuocipasta 2/3 GN</b> Panier pour cuiseurs à pâte 2/3 GN Nudelkocherkorb 2/3 GN Cesta para cuece pastas 2/3 GN Корзина для макаронотварки 2/3 GN
	K26072	a 290 b 140 h 200	-	-	-	-	-	-	Pasta cooker basket 1/3 GN <b>Cestello cuocipasta 1/3 GN longitudinale</b> Panier pour cuiseurs à pâte 1/3 GN Nudelkocherkorb 1/3 GN Cesta para cuece pastas 1/3 GN Корзина для макаронотварки 1/3 GN продольная
	K4COPCP	a 311 b 511 h 80	-	-	-	-	-	-	Pasta cooker lid <b>Coperchio per cuocipasta</b> Couvercle pour cuiseurs à pâte Nudelkocherdeckel Тара para cuece pasta Крышка для макаронотварки

# 900 Basket possibilities Series PERFORMANCE

Configurazioni - Configurations - Korbmöglichkeiten - Configuraciones - Конфигурации



Basket possibilities for **Configurazioni per** X4CPGP05 - X4CPGP10 - X4CPEP05 - X4CPEP10  
**Configurations pour** **X4CPGP05 - X4CPGP10 - X4CPEP05 - X4CPEP10**  
**Korbmöglichkeiten für** X4CPGP05 - X4CPGP10 - X4CPEP05 - X4CPEP10  
**Configuraciones para** X4CPGP05 - X4CPGP10 - X4CPEP05 - X4CPEP10  
**Конфигурации для** X4CPGP05 - X4CPGP10 - X4CPEP05 - X4CPEP10








# 900 Boiling pans

Pentole - Marmites - Kochkessel - Marmitas - Кастрюли

	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>SOLUTION</b>	 X4PDGS1011	a 900 b 800 h 850	107	1,19	21	18060 71652	-	-
		Gas, directly heated, 100 lt. <b>Gas, riscaldamento diretto 100 lt.</b> Gaz, chauffage directe, 100 Lt. Gasgerät, direkt beheizt, 100 Lt. A gas, calentamiento directo, 100 lt. Газовая, прямой нагрев 100 л.						
<b>SOLUTION</b>	 X4PIGS1011	a 900 b 800 h 850	128	1,19	21	18060 71652	-	-
		Gas, indirectly heated, 100 lt. <b>Gas, riscaldamento indiretto 100 lt.</b> Gaz, chauffage indirect, 100 Lt. Gasgerät, indirekt beheizt 100 Lt. A gas, calentamiento indirecto, 100 lt. Газовая, не прямой нагрев 100 л.						
<b>SOLUTION</b>	 X4PIGS1011A	a 900 b 800 h 850	135	1,19	21	18060 71652	-	-
		Gas, indirectly heated, 100 lt. - Autoclave <b>Gas, riscaldamento indiretto, 100 lt. - Autoclave</b> Gaz, chauffage indirect, 100 Lt. - Autoclave Gasgerät, Druckkochkessel - indirekt beheizt, 100 Lt. A gas, calentamiento indirecto, 100 lt. - Autoclave Газовая, не прямой нагрев, 100 л. - Автоклав						
<b>SOLUTION</b>	 X4PDGS1016	a 900 b 800 h 850	112	1,19	21	18060 71652	-	-
		Gas, directly heated, 150 lt. <b>Gas, riscaldamento diretto 150 lt.</b> Gaz, chauffage directe, 150 Lt. Gasgerät, direkt beheizt, 150 Lt. A gas, calentamiento directo, 150 lt. Газовая, прямой нагрев 150 л.						

# 900 Boiling pans

Pentole - Marmites - Kochkessel - Marmitas - Кастрюли

Model Price							
	mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>SOLUTION</b>  	<b>a</b> 900	135	1,19	21	18060 71652	-	-
	<b>b</b> 800						
<b>h</b> 850							
<b>X4PIGS1016</b>	Gas, indirectly heated, 150 lt. <b>Gas, riscaldamento indiretto 150 lt.</b> Gaz, chauffage indirect, 150 lt. Gasgerät, indirekt beheizt 150 Lt. A gas, calentamiento indirecto, 150 lt. Газовая, не прямой нагрев 150 л.						
<b>SOLUTION</b>  	<b>a</b> 900	142	1,19	21	18060 71652	-	-
	<b>b</b> 800						
<b>h</b> 850							
<b>X4PIGS1016A</b>	Gas, indirectly heated, 150 lt. - Autoclave <b>Gas, riscaldamento indiretto, 150 lt. - Autoclave</b> Gaz, chauffage indirect, 150 lt. - Autoclave Gasgerät, Druckkochkessel - indirekt beheizt, 150 Lt. A gas, calentamiento indirecto, 150 lt. - Autoclave Газовая, не прямой нагрев, 150 л. - Автоклав						














# 900 Boiling pans

Pentole - Marmites - Kochkessel - Marmitas - Кастрюли

	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>SOLUTION</b>	 X4PIES1011	a 900 b 800 h 850	145	1,19	-	-	400~3N	16
		Electric, indirectly heated, 100 lt. <b>Elektrica, riscaldamento indiretto, 100 lt.</b> Électrique, chauffage indirect, 100 lt Elektrogerät, indirekt beheizt, 100 Lt. Eléctrica, calentamiento indirecto, 100 lt. Электрическая, не прямой нагрев 100 л.						
<b>SOLUTION</b>	 X4PIES1011A	a 900 b 800 h 850	152	1,19	-	-	400~3N	16
		Electric, indirectly heated, 100 lt. - Autoclave <b>Elektrica, riscaldamento indiretto, 100 lt. - Autoclave</b> Électrique, chauffage indirect, 100 lt. - Autoclave Elektrogerät, Druckkochkessel - indirekt beheizt, 100 Lt. Eléctrica, calentamiento indirecto, 100 lt. - Autoclave Электрическая, не прямой нагрев, 100 л.- Автоклав						
<b>SOLUTION</b>	 X4PIES1016	a 900 b 800 h 850	152	1,19	-	-	400~3N	18
		Electric, indirectly heated, 150 lt. <b>Elektrica, riscaldamento indiretto, 150 lt.</b> Électrique, chauffage indirect, 150 lt. Elektrogerät, indirekt beheizt, 150 Lt. Eléctrica, calentamiento indirecto, 150 lt. Электрическая, не прямой нагрев 100 л.						
<b>SOLUTION</b>	 X4PIES1016A	a 900 b 800 h 850	157	1,19	-	-	400~3N	18
		Electric, indirectly heated, 150 lt. - Autoclave <b>Elektrica, riscaldamento indiretto, 150 lt. - Autoclave</b> Électrique, chauffage indirect, 150 lt. - Autoclave Elektrogerät, Druckkochkessel - indirekt beheizt, 150 Lt. Eléctrica, calentamiento indirecto, 150 lt. - Autoclave Электрическая, не прямой нагрев, 150 л.- Автоклав						

# 900 Accessories boiling pans

Accessori pentole - Marmites - Kochkessel - Marmitas - Аксессуары для кастрюль

	Model Price							Description
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h	Btu/h	
	K20150	a 650 h 300	-	0,1	-	-	-	Cous couss pan with lid of stainless steel <b>Cous coussiera con coperchio in acciaio inox</b> Kous Koussier avec couvercle inox Kous Kouss-Einsatz mit Deckel aus Stahl Introducción para cous-couss con tapa inox Кастрюля для приготовления кускуса с крышкой из нержавеющей стали
	K20154	a 560 h 350	-	0,09	-	-	-	Basket kettle for boiling pan 100 Lt. <b>Colapasta 1 settore per pentola da 100 lt.</b> Panier pour marmites de 100 Lt. Korb für Kochkessel 100 Lt. Cesta para marmitas de 100 Lt. Дуршлаг 1 сектор для кастрюли на 100 л.
	K20155	a 560 h 440	-	0,11	-	-	-	Basket kettle for boiling pan 150 Lt. <b>Colapasta 1 settore per pentola da 150 lt.</b> Panier pour marmites de 150 Lt. Korb für Kochkessel 150 Lt. Cesta para marmitas de 150 Lt. Дуршлаг 1 сектор для кастрюли на 150 л.
	K20156	a 560 h 350	-	0,09	-	-	-	Basket kettle 2 sections for boiling pan 100 Lt. <b>Colapasta 2 settori per pentola da 100 lt.</b> Panier 2 sections pour marmites de 100 Lt. Korb 2 Teile für Kochkessel 100 Lt. Cesta 2 sectores para marmitas de 100 Lt. Дуршлаг 2 сектора для кастрюли на 100 л.
	K20157	a 560 h 440	-	0,11	-	-	-	Basket kettle 2 sections for boiling pan 150 Lt. <b>Colapasta 2 settori per pentola da 150 lt.</b> Panier 2 sections pour marmites de 150 Lt. Korb 2 Teile für Kochkessel 150 Lt. Cesta 2 sectores para marmitas de 150 Lt. Дуршлаг 2 сектора для кастрюли на 150 л.
	K20158	a 560 h 350	-	0,09	-	-	-	Basket kettle 3 sections for boiling pan 100 Lt. <b>Colapasta 3 settori per pentola da 100 lt.</b> Panier 3 sections pour marmites de 100 Lt. Korb 3 Teile für Kochkessel 100 Lt. Cesta 3 sectores para marmitas de 100 Lt. Дуршлаг 3 сектора для кастрюли на 100 л.
	K20159	a 560 h 440	-	0,11	-	-	-	Basket kettle 3 sections for boiling pan 150 Lt. <b>Colapasta 3 settori per pentola da 150 lt.</b> Panier 3 sections pour marmites de 150 Lt. Korb 3 Teile für Kochkessel 150 Lt. Cesta 3 sectores para marmitas de 150 Lt. Дуршлаг 3 сектора для кастрюли на 150 л.

# 900 Gas bratt pans

Brasiere gas - Sauteuses à gaz - Gas-Bratpfannen - Sarténes a gas - Газовые сковороды

	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>PERFORMANCE</b>	 X4BRGP10MA	a 900	180	1,19	23	19776 78522	-	-
		b 800						
	h 850							
		Gas, manual, 85 lt. <b>Gas, manuale, 85 lt.</b> Gaz, relevage manuel, 85 lt Gasgerät, Handkurbel, 85 Lt. A gas, manual, 85 lt. Газовая, ручной привод 85 л.						
<b>PERFORMANCE</b>	 X4BRGP10M0	a 900	180	1,19	23	19776 78522	230~1N	0,3
		b 800						
	h 850							
		Gas, motorized, 85 lt. <b>Gas, motorizzata, 85 lt.</b> Gaz, relevage motorisé, 85 lt. Gasgerät, motorische Kippung, 85 Lt. A gas, motorizada, 85 lt. Газовая, механизированная, 85 л.						
<b>PERFORMANCE</b>	 X4BRGP15M0	a 900	229	1,43	27	23216 92178	230~1N	0,3
		b 1200						
	h 850							
		Gas, motorized, 132 lt. <b>Gas, motorizzata 132 lt.</b> Gaz, relevage motorisé, 132 lt Gasgerät, motorische Kippung, 132 Lt. A gas, motorizada, 132 lt. Газовая, механизированная, 132 л.						

# 900

## Electric bratt pans

Brasiere elettriche - Sauteuses électriques - Elektro-Bratpfannen  
Sarténes eléctricas - Электрические сковороды

	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>PERFORMANCE</b>	 X4BREP10MA	<b>a</b> 900	167	1,19	-	-	400~3N	13,2
<b>b</b> 800								
<b>h</b> 850								
		Electric, manual, 85 lt. <b>Elektrica, manuale, 85 lt.</b> Électrique, relevage manuel, 85 lt. Elektrogerät, Handkurbel, 85 Lt. Eléctrica, manual, 85 lt. Электрическая, ручной привод 85 л.						
<b>PERFORMANCE</b>	 X4BREP10MO	<b>a</b> 900	167	1,19	-	-	400~3N	13,5
<b>b</b> 800								
<b>h</b> 850								
		Electric, motorized, 85 lt. <b>Elektrica, motorizzata, 85 lt.</b> Électrique, relevage motorisé, 85 lt. Elektrogerät, motorische Kippung, 85 Lt. Eléctrica, motorizada, 85 lt. Электрическая, механизированная, 85 л.						
<b>PERFORMANCE</b>	 X4BREP15MO	<b>a</b> 900	210	1,43	-	-	400~3N	20
<b>b</b> 1200								
<b>h</b> 850								
		Electric, motorized, 132 lt. <b>Elektrica, motorizzata 132 lt.</b> Électrique, relevage motorisé, 132 lt. Elektrogerät, motorische Kippung, 132 Lt. Eléctrica, motorizada, 132 lt. Электрическая, механизированная, 132 л.						

# 900

## Electric bain maries

Bagnomaria elettrici - Bain-marie électriques - Elektrowasserbäder

Baño-maria eléctricos - Электрические пароварки













	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h		V
<b>PERFORMANCE</b>	 X4BMEP05TT	a 900 b 400 h 250	29	0,26	-	-	230~1N	1,5
		Single tank top 1/1 + 1/3 GN - ½ <b>Modulo top vasca 1/1 + 1/3 GN</b> - ½ Module top 1/1 + 1/3 GN 1 Becken Top 1/1 + 1/3 GN - 1 Cuba top 1/1 + 1/3 GN - Настольный модуль ½ ванна 1/1 + 1/3 GN						
		Standard Water filling tap - <b>Rubinetto carico acqua</b> - Robinet eau Wasserhahn - Grifo para carga de agua - Кран заливки воды						
<b>PERFORMANCE</b>	 X4BMEP05VV	a 900 b 400 h 850	36	0,56	-	-	230~1N	1,5
		Single tank 1/1 + 1/3 GN + open cabinet - ½ <b>Modulo vasca 1/1 + 1/3 GN + vano aperto</b> ½ Module 1/1 + 1/3 GN + baie libre ouverte - 1 Becken 1/1 + 1/3 GN+ offener Unterschrank 1 Cuba 1/1 + 1/3 GN + base abierta - Модуль ½ ванна 1/1 + 1/3 GN + открытый шкаф						
		Standard Water filling tap - <b>Rubinetto carico acqua</b> - Robinet eau Wasserhahn - Grifo para carga de agua - Кран заливки воды  Optional n.1 <b>X7PORTASX</b> Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
<b>PERFORMANCE</b>	 X4BMEP10TT	a 900 b 800 h 250	46	0,47	-	-	230~1N	3
		Top unit 2x(1/1+1/3) GN - <b>Modulo top vasca 2x(1/1+1/3) GN</b> - Module top 2x(1/1+1/3) GN Modul top 2x(1/1+1/3) GN - Módulo top 2x(1/1+1/3) GN top - Настольный модуль, ванна 2x (1/1 + 1/3) GN						
		Standard Water filling tap - <b>Rubinetto carico acqua</b> - Robinet eau Wasserhahn - Grifo para carga de agua - Кран заливки воды						
<b>PERFORMANCE</b>	 X4BMEP10VV	a 900 b 800 h 850	56	0,99	-	-	230~1N	3
		Top unit 2x(1/1+1/3) GN + open cabinet - <b>Modulo vasca 2x(1/1+1/3) GN+ vano aperto</b> Module 2x(1/1+1/3) GN + baie libre ouverte - Modul 2x(1/1+1/3) GN + offener Unterschrank Módulo 2x(1/1+1/3) GN + base abierta - Модуль ванна 2x (1/1 + 1/3) GN+ открытый шкаф						
		Standard Water filling tap - <b>Rubinetto carico acqua</b> - Robinet eau Wasserhahn - Grifo para carga de agua - Кран заливки воды  Optional n.1 <b>X7PORTASX</b> + n.1 <b>X7PORTADX</b> Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						

# 900

## Accessories for bain maries

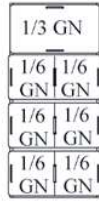
Accessori per bagnomaria - Accessoires pour bain-marie - Zubehöre für Wasserbäder

Accessorios para baño-maría - Аксессуары для пароварки

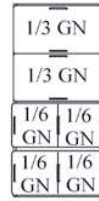
Model Price						Description		
						mm	Kg	m <sup>3</sup>
 K90024	a 325 b 530 h 150	-	-	-	-	-	-	1/1 GN stainless steel container with lid for bain-marie <b>Vaschetta 1/1 GN con coperchio per bagnomaria</b> Cuve inox avec couvercle pour bain-marie 1/1 GN 1/1 GN Behälter mit Deckel für Bain-marie Recipiente con tapa 1/1 GN para baño mária Ванночка 1/1 GN с крышкой для пароварки
 K90025	a 176 b 325 h 150	-	-	-	-	-	-	1/3 GN stainless steel container with lid for bain-marie <b>Vaschetta 1/3 GN con coperchio per bagnomaria</b> Cuve inox avec couvercle pour bain-marie 1/3 GN 1/3 GN Behälter mit Deckel für Bain-marie Recipiente con tapa 1/3 GN para baño mária Ванночка 1/3 GN с крышкой для пароварки
 K90027	a 176 b 162 h 150	-	-	-	-	-	-	1/6 GN stainless steel container with lid for bain-marie <b>Vaschetta 1/6 GN con coperchio per bagnomaria</b> Cuve inox avec couvercle pour bain-marie 1/6 GN 1/6 GN Behälter mit Deckel für Bain-marie Recipiente con tapa 1/6 GN para baño mária Ванночка 1/6 GN с крышкой для пароварки
 K90028	a 352 b 325 h 150	-	-	-	-	-	-	2/3 GN stainless steel container with lid for bain-marie <b>Vaschetta 2/3 GN con coperchio per bagnomaria</b> Cuve inox avec couvercle pour bain-marie 2/3 GN 2/3 GN Behälter mit Deckel für Bain-marie Recipiente con tapa 2/3 GN para baño mária Ванночка 2/3 GN с крышкой для пароварки
 K90029	a 325 b 265 h 150	-	-	-	-	-	-	1/2 GN stainless steel container with lid for bain-marie <b>Vaschetta 1/2 GN con coperchio per bagnomaria</b> Cuve inox avec couvercle pour bain-marie 1/2 GN 1/2 GN Behälter mit Deckel für Bain-marie Recipiente con tapa 1/2 GN para baño mária Ванночка 1/2 GN с крышкой для пароварки
 K92298	a 704 b 30 h 16	-	-	-	-	-	-	Bain-marie separator 720 mm <b>Separatore bagnomaria 720 mm</b> Séparateur pour bain-marie 720 mm Trenner für Bain-marie 720 mm Separador para baño mária 720 mm Разделитель для пароварки 720 мм
 K90339	a 336 b 20 h 11	-	-	-	-	-	-	Bain-marie separator 325 mm <b>Separatore bagnomaria 325 mm</b> Séparateur pour bain-marie 325 mm Trenner für Bain-marie 325 mm Separador para baño mária 325 mm Разделитель для пароварки 325 мм



8 x K90027 (1/6 GN)  
3 x K90339



6 x K90027 (1/6 GN)  
1 x K90025 (1/3 GN)  
3 x K90339



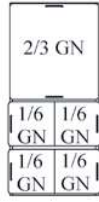
4 x K90027 (1/6 GN)  
2 x K90025 (1/3 GN)  
2 x K90339



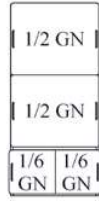
2 x K90027 (1/6 GN)  
3 x K90025 (1/3 GN)  
1 x K90339



4 x K90025 (1/3 GN)



4 x K90027 (1/6 GN)  
1 x K90028 (2/3 GN)  
2 x K90339



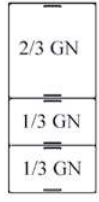
2 x K90027 (1/6 GN)  
2 x K90029 (1/2 GN)  
1 x K90339



2 x K90027 (1/6 GN)  
1 x K90028 (2/3 GN)  
1 x K90025 (1/3 GN)  
1 x K90339



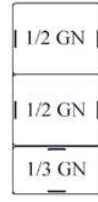
2 x K90027 (1/6 GN)  
1 x K90024 (1/1 GN)  
1 x K90339



2 x K90025 (1/3 GN)  
1 x K90028 (2/3 GN)



1 x K90024 (1/1 GN)  
1 x K90025 (1/3 GN)



1 x K90025 (1/3 GN)  
2 x K90029 (1/2 GN)












2 x K90028 (2/3 GN)

Configuration possibilities  
**Configurazioni per vasca**  
Configurations curves  
Behältermöglichkeiten  
Configuraciones recipientes  
Конфигурации для ванны

# 900 Neutral units

Elementi neutri - Elements neutres - Neutroelemente - Elementos neutros - Нейтральные элементы

Model Price							
	mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>PERFORMANCE</b>	<b>a</b> 900 <b>b</b> 400 <b>h</b> 250	30	0,26	-	-	-	-
	<b>X4NENP05TT</b>	Neutral top <b>Top neutro</b> Top neutre Neutroelement Mesa de trabajo neutra Нейтральная столешница					
<b>PERFORMANCE</b>	<b>a</b> 900 <b>b</b> 400 <b>h</b> 850	36	0,56	-	-	-	-
	<b>X4NENP05VV</b>	Neutral top + open cabinet - <b>Top neutro + vano aperto</b> Top neutre + baie libre ouverte - Neutroelement + offener Unterschrank Mesa de trabajo neutra + base abierta - Нейтральная столешница + открытый шкаф					
		Optional n.1 <b>X7PORTASX</b> Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца n.1 <b>K4ACASS2</b> Installation of 2 drawers in a cabinet - <b>Applicazione 2 cassetti su vano</b> Installation de 2 tiroirs dans un placard - Installation von 2 Schubladen in einen Unterschrank Instalación de 2 cajónes en una base - Вставка 2 выдвижных ящиков в шкаф					
<b>PERFORMANCE</b>	<b>a</b> 900 <b>b</b> 400 <b>h</b> 250	35	0,26	-	-	-	-
	<b>X4NCNP05TT</b>	Neutral top with drawer - <b>Top neutro con cassetto</b> - Top neutre avec tiroir Neutroelement mit Schublade - Mesa de trabajo neutra con cajón Нейтральная столешница с выдвижным ящиком					
		Optional n.1 <b>K4ACT05</b> Drawer with Gastronorm 1/1 GN container - <b>Cassetto con bacinella gastronom 1/1 GN</b> Tiroir pour plaque gastronom 1/1 GN - Schublade mit Gastronormbehälter 1/1 GN Cajón con cubeta gastronom 1/1 GN - Выдвижной ящик с лотком gastronom GN1/1					
<b>PERFORMANCE</b>	<b>a</b> 900 <b>b</b> 400 <b>h</b> 850	41	0,56	-	-	-	-
	<b>X4NCNP05VV</b>	Neutral top with drawer + open cabinet - <b>Top neutro con cassetto + vano aperto</b> - Top neutre avec tiroir + baie libre ouverte - Neutroelement mit Schublade + offener Unterschrank - Mesa de trabajo neutra con cajón + base abierta - Нейтральная столешница с выдвижным ящиком + открытый шкаф					
		Optional n.1 <b>X7PORTASX</b> Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца n.1 <b>K4ACT05</b> Drawer with Gastronorm 1/1 GN container - <b>Cassetto con bacinella gastronom 1/1 GN</b> Tiroir pour plaque gastronom 1/1 GN - Schublade mit Gastronormbehälter 1/1 GN Cajón con cubeta gastronom 1/1 GN - Выдвижной ящик с лотком gastronom GN1/1 n.1 <b>K4ACASS2</b> Installation of 2 drawers in a cabinet - <b>Applicazione 2 cassetti su vano</b> Installation de 2 tiroirs dans un placard - Installation von 2 Schubladen in einen Unterschrank Instalación de 2 cajónes en una base - Вставка 2 выдвижных ящиков в шкаф					




# 900 Neutral units

Elementi neutri - Elements neutres - Neutralelemente - Elementos neutros - Нейтральные элементы

	Model Price							
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	kcal/h Btu/h	V	kW
<b>PERFORMANCE</b>	 X4NENP10TT Neutral top <b>Top neutro</b> Top neutre Neutralelement Mesa de trabajo neutra Нейтральная столешница	a 900	34	0,47	-	-	-	-
b 800								
h 250								
<b>PERFORMANCE</b>	 X4NENP10VV Neutral top + open cabinet - <b>Top neutro + vano aperto</b> - Top neutre + baie libre ouverte Neutralelement + offener Unterschrank - Mesa de trabajo neutra + base abierta Нейтральная столешница + открытый шкаф	a 900	53	0,99	-	-	-	-
b 800								
h 850								
		Optional n.1 X7PORTASX + n.1 X7PORTADX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца						
<b>PERFORMANCE</b>	 X4NCNP10TT Neutral top with drawer - <b>Top neutro con cassetto</b> - Top neutre avec tiroir Neutralelement mit Schublad - Mesa de trabajo neutra con cajón Нейтральная столешница с выдвижным ящиком	a 900	46	0,47	-	-	-	-
b 800								
h 250								
		Optional K4ACT10 Drawer with Gastronorm 1/1 GN container - <b>Cassetto con bacinella gastronorm 1/1 GN</b> Tiroir pour plaque gastronorm 1/1 GN - Schublade mit Gastronormbehälter 1/1 GN Cajón con cubeta gastronorm 1/1 GN - Выдвижной ящик с лотком gastronorm GN1/1						
<b>PERFORMANCE</b>	 X4NCNP10VV Neutral top with drawer + open cabinet - <b>Top neutro con cassetto + vano aperto</b> Top neutre avec tiroir + baie libre ouverte - Neutralelement mit Schublade + offener Unterschrank Mesa de trabajo neutra con cajón + base abierta - Нейтральная столешница с выдвижным ящиком + открытый шкаф	a 900	66	0,99	-	-	-	-
b 800								
h 850								
		Optional n.1 X7PORTASX + n.1 X7PORTADX Door - <b>Porta</b> - Porte - Tür - Puerta - Дверца K4ACT10 Drawer with Gastronorm 1/1 GN container - <b>Cassetto con bacinella gastronorm 1/1 GN</b> Tiroir pour plaque gastronorm 1/1 GN - Schublade mit Gastronormbehälter 1/1 GN Cajón con cubeta gastronorm 1/1 GN - Выдвижной ящик с лотком gastronorm GN1/1						

# 900 Accessories

Accessori - Accessoires - Zubehöre - Accesorios - Аксессуары

	Model Price					Description
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	
	K9CALL	a 65,5 b 544 h 935	18	0,16	-	Cowl 500 mm <b>Mitra scarico fumi 500 mm</b> Cheminée 500 mm Abgaskamin 500 mm Chimenea 500 mm Предохранительный колпак вытяжной трубы 500 мм
	K7CAL5	a 65,5 b 294 h 935	10	0,09	-	Cowl mm 250 <b>Mitra scarico fumi mm 250</b> Cheminée mm 250 Abgaskamin mm 250 Chimenea mm 250 Предохранительный колпак вытяжной трубы 250 мм
	K9CPAL	a 185 b 544 h 1120	23	0,32	-	Draught diverter 500 mm <b>Camino antivento 500 mm</b> Interrupteur de tirage 500 mm Abgaskamin 500 mm Chimenea extractora de aire 500 mm Ветрозащищённая вытяжная труба 500 мм
	K7CPAS	a 185 b 294 h 1120	12	0,24	-	Draught diverter 250 mm <b>Camino antivento 250 mm</b> Interrupteur de tirage 250 mm Abgaskamin 250 mm Chimenea extractora de aire 250 mm Ветрозащищённая вытяжная труба 250 мм
	K9CA150L	a 65,5 b 544 h 200	6	0,02	-	Cowl h.150 500 mm <b>Camino h. 150 500 mm</b> Cheminée h.150 500 mm Abgaskamin h.150 500 mm Chimenea h.150 500 mm Вытяжная труба, высота 150 500 мм
	K7CA150	a 65,5 b 294 h 200	4,5	0,02	-	Cowl h.150 mm 250 <b>Camino h. 150 mm 250</b> Cheminée h.150 mm 250 Abgaskamin h.150 mm 250 Chimenea h.150 mm 250 Вытяжная труба, высота 150 мм 250
	K7CA250L	a 65,5 b 544 h 300	8	0,02	-	Cowl h.250 mm 500 <b>Camino h. 250 mm 500</b> Cheminée h.250 mm 500 Abgaskamin h.250 mm 500 Chimenea h.250 mm 500 Вытяжная труба, высота 250 мм 500
	K7CA250	a 65,5 b 294 h 300	6	0,02	-	Cowl h.250 mm 250 <b>Camino h. 250 mm 250</b> Cheminée h.250 mm 250 Abgaskamin h.250 mm 250 Chimenea h.250 mm 250 Вытяжная труба, высота 250 мм 250
	K7CA350	a 65,5 b 294 h 350	6	0,02	-	Cowl h.350 mm 350 <b>Camino h. 350 mm 350</b> Cheminée h.350 mm 350 Abgaskamin h.350 mm 350 Chimenea h.350 mm 350 Вытяжная труба, высота 350 мм 350
	K0EAV05	a 280 b 310 h 92	5	0,02	2	Hotcupboard kit <b>Kit armadio caldo</b> Kit armoire chaude Wärmeschrank Kit armario caliente Комплект сушильного шкафа

# 900 Accessories

Accessori - Accessoires - Zubehöre - Accesorios - Аксессуары

	Model Price					Description
		mm	Kg	m <sup>3</sup>	kW	
	K9COLL	a 95 b 175 h 600	5,5	0,02	-	Water column <b>Colonnina acqua</b> Colonne d'arrivée eau Säule mit Wasserhahn Columna de suministro de agua Водяная колонка
	K7PONTE10	a - b 800 h -	5	0,10	-	Bridge structure 1 module <b>Kit per struttura a ponte 1 modulo</b> Structure à pont 1 module Brückenunterbau 1 Modul Estructura para puente 1 módulo Комплект для мостовой конструкции, модуль 1
	K7PONTE15	a - b 1200 h -	7	0,15	-	Bridge structure 1,5 modules <b>Kit per struttura a ponte 1,5 moduli</b> Structure à pont 1,5 modules Brückenunterbau 1,5 Module Estructura para puente 1,5 módulos Комплект для мостовой конструкции, модуль 1,5
	K7PONTE20	a - b 1600 h -	9	0,20	-	Bridge structure 2 modules <b>Kit per struttura a ponte 2 moduli</b> Structure à pont 2 modules Brückenunterbau 2 Module Estructura para puente 2 módulos Комплект для мостовой конструкции, модуль 2
	K7PFR--	a 80 b - h 55	-	-	-	Plate shelf (price per meter, max 2,70 meters) <b>Pianetto frontale (prezzo/metro, al max 2,70 mt.)</b> Tablette porte-assiettes (prix/metre, max 2,70 mt.) Tellerablage (Meterpreis, 2,70 Mt. Max) Tabla para platos (precio/metro, max 2,70 m.) Передняя полочка (на заказ) макс 2,70 м.
	K4ZP	a 587 b - h 161	-	-	-	Perimetric plinth (price/mt.) <b>Zoccolatura perimetrale (prezzo al mt.)</b> Plinthe périmétrale (prix/mt) Front-und Seitensockel (meter preis) Zócalo (precio/mt.) Периметральный цоколь (в м).
	K26245	a 530 b 648 h 67	2	-	-	Oven grid <b>Griglia forno</b> Grille four Rost für Backofen Rejilla para horno Решётка для духовки
	K26309	a 530 b 1045 h 69	2	-	-	Maxi oven grid <b>Griglia per forno maxi</b> Grille four Rost für backofen Rejilla para horno maxi Решётка для духовки maxi
	NEOFOUR	a - b - h -	-	-	-	Liquid detergent for ovens and griddle plates 12 pcs <b>Detergente liquido per forno e fry top 12 pz</b> Détergent liquide pour four et grillade 12 pcs Reiniger flüßig für Ofen u. Griddleplatten 12 Stk. Detergente líquido para horno y planchas 12 u. Жидкое моющее средство для духовок и жарочных поверхностей, 12 шт.




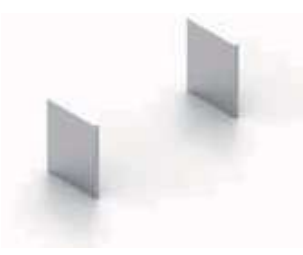
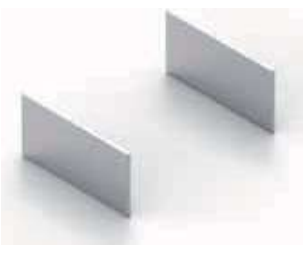

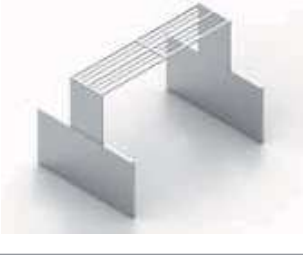
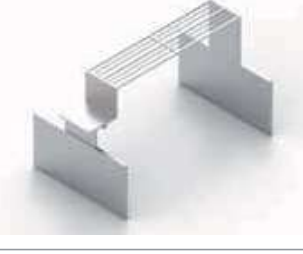

# 900 Accessories

Accessori - Accessoires - Zubehöre - Accesorios - Аксессуары

	Model Price					Description
		mm	Kg	m <sup>2</sup>	kW	
	K25017	a 350 b 420 h 38	12	-	-	Smooth plate <b>Piastra liscia</b> Plaque lisse Glatte Platte Placa lisa Гладкая конфорка
	K25018	a 350 b 420 h 38	12	-	-	Grooved plate <b>Piastra rigata</b> Plaque nervurée Gerillte Platte Placa rizada Рифлёная конфорка
	K26019	a - b - h -	0,40	-	-	Scraper for griddle plates <b>Raschietto fry top</b> Grattoir pour grillades Spachtel für Grillplatten Espátula para fry-top Скребок для жарочной поверхности
	K9LMLS	a - b - h -	-	-	-	10 pieces blades for smooth scraper <b>Kit 10 lame per raschietto liscio</b> Kit de 10 lames pour grattoir lisse 10 Stück Klängen für glatten Spachtel Kit de 10 hojas para espátula lisa Комплект из 10 лезвий для гладкого скребка
	C2LMRG	a - b - h -	-	-	-	10 pieces blades for grooved scraper <b>Kit 10 lame per raschietto rigato</b> Kit de 10 lames pour grattoir nervuré 10 Stück Klängen für gerillten Spachtel Kit de 10 hojas para espátula rizada Комплект из 10 лезвий для рифлёного скребка
	K26450	a - b - h -	0,40	-	-	Teflon plug for low built griddle plates <b>Tappo in Teflon per fry top ribassati</b> Buchon en teflon pour grillades surbaissées Teflonverschluss für Griddleplatten mit eingelassener Platte Tapón en teflon para fry top rebajados Тефлоновая пробка для заглублённой жарочной поверхности
	K20091	a - b - h -	5	-	-	Lava-stone 5 kg <b>Sacco lava 5 kg pietra lavica</b> Pierre volcanique 5 kg Lavastein 5 kg Piedra volcanica 5 kg Мешок лавы 5 кг, лавовый камень
	K00089	a - b - h -	-	-	-	Connecting kit series 900 <b>Kit giunzione serie 900</b> Kit connexion série 900 Verbindungssatz Serie 900 Kit conexión serie 900 Комплект соединительных частей 790
	X7PORTADX	a 42 b 395 h 460	-	-	-	Door <b>Porta</b> Porte Tür Puerta Дверца
	X7PORTASX	a 42 b 395 h 460	-	-	-	Door <b>Porta</b> Porte Tür Puerta Дверца

# 900 Accessories

Accessori - Accessoires - Zubehöre - Accesorios - Аксессуары

	Model Price				Description
		mm	Kg	m <sup>2</sup>	
	K4TAMP1F	a 900 b 52 h 920	-	-	Side panels <b>Elemento di tamponamento</b> Element de fermeture Verschlusselement Panel lateral Боковая панель
	K4TAMP2F	a 1800 b 52 h 920	-	-	Side panels <b>Elemento di tamponamento</b> Element de fermeture Verschlusselement Paneles laterales Боковая панель
	K7PT10	a 600 b 800 h 30	-	-	Pan support rest 80 cm <b>Supporto 80 cm</b> Element de support 80 cm Tragendes Element 80 cm Soporte para ollas 80 cm подставка для лотков на 80 см
	K4TPT30	a 1800 b 2500 h 1730	-	-	Side panels + pan support rest 240cm <b>Elemento di tamponamento + Supporto 240 cm</b> Element de fermeture + Support 240 cm Verschluss- + Tragendes Element 240 cm Paneles laterales + Soporte para ollas 240 cm (plurale?) боковины и подставка для лотков на 240 см
	K4TPTS30	a 1800 b 2600 h 1730	-	-	Side panels + pan support rest with salamander 240cm <b>Elemento di tamponamento + Supporto con salamandra 240 cm</b> Element de fermeture + Support avec salamandre 240 cm Verschluss- + Tragendes Element mit Salamander 240 cm Paneles laterales + Soporte para ollas con soporte para salamandra 240 cm Две боковые панели K7 + держатель для приборов + саламандра X 3 модуля на 240 см
		a - b - h -	-	-	Colored front and plinth (price/mt) <b>Cruscotto e zoccolo colorato (prezzo al mt.)</b> Panneau de commande et plinthe périmétrale en couleur (prix/mt.) Farbiger Front- u. Seitensockel (Meterpreis) Panel y Zócalo en color (precio/mt.) Порошковая окраска (цена за п.м)

**COOX**  
long life equipment



## Cucine Professionali

Commercial Cooking Equipment  
Matériel de Cuisson Professionnel  
Großküchen  
Cocinas Industriales  
Профессиональные кухни

[www.cooxequipment.com](http://www.cooxequipment.com)

Indicative technical details. For further information and up-dating address to the Firm.  
Dati tecnici indicativi. Richiedere ulteriori informazioni e aggiornamenti all'azienda.  
Données techniques indicatives. Pour autres renseignements et mise à jour s'adresser à la Maison.  
Technische Änderungen vorbehalten. Weitere Angaben und Erneuerungen beim Hersteller verfügbar.  
Datos técnicos orientativos. Para cualquier información y puesta al día dirigirse a la Empresa.

Технические данные приведены в качестве примера. Более детальную информацию и обновления можно получить непосредственно у производителя.

04-2022