



LINCARINOX

PROFESSIONAL KITCHENS



Serie 900-900



Serie 900-900

Eleganza
e robustezza.



La serie 900-900 M.Emme Professional Kitchens è caratterizzata da un design razionale ed ergonomico che ne esalta le caratteristiche di robustezza ed eleganza.

Qualsiasi apparecchiatura della serie 900-900 può essere abbinata e perfettamente allineata alle altre serie (700/900-800) in quanto i profili frontali sono perfettamente identici.

Inoltre la varietà di larghezze del top neutri, permettono combinando la serie su mobile e quella su ponte, di ottenere un'incredibile numero di soluzioni e configurazioni possibili.

Sturdiness and elegance.

The M.EMME Professional Kitchens line 900-900 is characterized by a rational and ergonomic design that underline the sturdiness and elegance shape.

Every equipment of serie 900-900 could be combined and lined up perfectly with the ones of line (700 / 900-800) because the frontal profile are the same.

Besides joining the three series with the several models of top line appliance, a great number of solution and configuration can be obtained.

Élégance et robustesse.

La série 900-900 M.EMME Professional Kitchens se distingue pour le design rationnelle et ergonomique qui ne exalte solidité et l'élégance.

Toutes les machines de la série 900-900 peut se combiner parfaitement avec les modèles des séries plus grandes (700 et 900-800) car les profils frontales sont égales.

En plus les différents modèles de Top neutre combinés avec les trois autres série permettent un incroyable numéro des solutions et configurations qui se puissent réaliser.



Надежность и элегантность.

Серия 900-900 M.Emme Professional Kitchens характеризуется рациональным и эргономичным дизайном, подчеркивающим её прочность и элегантность.

Любая модель серии 900-900 прекрасно сочетается и встраивается в другие серии (700 / 900-800), т.к. передние панели их абсолютно одинаковые.

Кроме того, разнообразие ширины нейтральных поверхностей позволяет комбинировать напольные серии с мостовыми, расширяя таким образом количество возможных решений и конфигураций.

Facile manutenzione

Sistema rapido di sostituzione della termocoppia su piano stagno.

Easy maintenance

Fast thermocouple replacement system.

Maintenance facile

Système rapide de substitution de la thermocouple sur le plan étanche.

Простое сервисное обслуживание

Быстрая система замены термопары.



Grandi prestazioni

Bruciatori di piano di ampia gamma e di alta potenza: 3,5 e 6 kW, 8,4 kW a doppia corona.

Great performances

Wide range for high power cooktop burners: 3,5 kW, 6 kW and 8,4 kW double crown.

Hautes Performances

Brûleurs de plan de grande gamme et haute puissance: 3,5 e 6 kW, 8,4 kW à double couronne.

Большие возможности

Широкий диапазон сверхмощных горелок варочной панели: 3,5 кВт, 6 кВт и 8,4 кВт двойная корона.



Praticità

Piani di cottura a fuochi aperti, liberi da impedimenti quali camini o altro, che permettono operazioni con pentole di grandi dimensioni.

Practicality

Cooktops free from chimneys, allowing to work with large pots.

Praticité

Plan de cuisson à feux ouverts, complètement libres par cheminées ou autre, qui permettent opérations avec marmites des grands dimensions.

Практичность

Варочные панели беспрепятственно позволяют работать с большими кастрюлями.

Robustezza

Piano di cottura in acciaio inossidabile AISI 304 spessore fino a 20/10.

Strength

AISI 304 stainless steel hob, thickness up to 20/10.

Robustesse

Plan de cuisson en acier inoxydable AISI 304 épaisseur jusqu'au 20/10.

Прочность

Варочная панель изготовлена из нержавеющей AISI 304 толщиной до 20/10.

Massima igiene

Piano di cottura stagno a fuochi aperti con ampie raggiate che garantiscono la massima igiene.

Maximum hygiene

Cooktops with rounded corners to ensure maximum hygiene.

Haute niveau de hygiène

Plan de cuisson étanche à feux ouverts avec grands rayons à garantie un haute standard de hygiène.

Максимум гигиеничности

Варочные панели с закругленными углами для обеспечения максимальной гигиены.



Lunga durata

Forno 2/1 GN con suola smaltata RAAF di grosso spessore.

Long life

Large capacity 2/1 GN oven with cast iron floor plate RAAF enamelled.

Longue durée

Four 2/1 GN avec fond émaillée RAAF de grand épaisseur.

Долговечность

Большая вместимость духовки GN2/1 с чугунной эмалированной плитой перекрытия RAAF.

Serie 900-900

Cucine a gas e tuttapiastra



Le cucine della serie 900-900 offrono soluzioni tecniche a misura per qualsiasi esigenza produttiva nell'attività di ristorazione: modularità, componibilità e un design razionale ed ergonomico.

The series 900-900 offer an ideal technical solution for every production need in the restaurant activities: modular and fitted, and a rational and an ergonomic design.

Les cuisinières de la série 900-900 offrent des solutions techniques suivante chaque exigence productive dans l'activité de la restauration: modularité, composition et un design rationnel et ergonomique.

Кухонное оборудование серии 900-900 предлагает индивидуальные технические решения для любых производственных нужд общественного питания: модульность, универсальность комплектации, рациональный и эргономичный дизайн.

CE



Codice
Code
Code
Код



Cucina 2 fuochi
Gas cooking range 2 burners
Cuisinière à gaz 2 feux
Плита газовая с 2 горелками

G0201



Cucina 2 fuochi - Vano aperto
Gas cooking range 2 burners - Open stand
Cuisinière à gaz 2 feux - Placard ouvert
Плита газовая с 2 горелками на открытом пьедестале

G0200



Cucina 4 fuochi
Gas cooking range 4 burners
Cuisinière à gaz 4 feux
Плита газовая с 4 горелками

G0203

Cucina 4 fuochi - Vano aperto
Gas cooking range 4 burners - Open stand
Cuisinière à gaz 4 feux - Placard ouvert
Плита газовая с 4 горелками на открытом пьедестале

G0202



Cucina 4 fuochi - Forno gas 2/1 GN
Gas cooking range 4 burners - 2/1 GN gas oven
Cuisinière à gaz 4 feux - Four à gaz 2/1 GN
Плита газовая с 4 горелками - Газовый духовой шкаф GN 2/1

G0204

Cucina 4 fuochi - Forno elettr. 2/1 GN
Gas cooking range 4 burners - 2/1 GN electric oven
Cuisinière à gaz 4 feux - Four électrique 2/1GN
Плита газовая с 4 горелками - Электрический духовой шкаф GN 2/1

G0212

Cucina tuttapiastra - Vano aperto
Solid top gas cooking range - Open stand
Plaque coup de feu à gaz - Placard ouvert
Плита газовая со сплошной поверхностью на открытом пьедестале

G0221



Cucina tuttapiastra - Forno gas 2/1 GN
Solid top gas cooking range - 2/1 GN gas oven
Plaque coup de feu à gaz - Four à gaz 2/1 GN
Плита газовая со сплошной поверхностью - Газовый духовой шкаф GN 2/1

G0222
















Cucina tuttapiastra - Forno elettr. 2/1 GN
Solid top gas cooking range - 2/1 GN electric oven
Plaque coup de feu à gaz - Four électrique 2/1GN
Плита газовая со сплошной поверхностью - Электрический духовой шкаф GN 2/1

G0223



Cucina 6 fuochi
Gas cooking range 6 burners
Cuisinière à gaz 6 feux
Плита газовая с 6 горелками

G0206

 L P H  L P H cm LxPxH	 kg / kg  mc	 Ø72 kW 3,5	 Ø104 kW 6	 Ø128 kW 8,4	 kW 13,5	 2/1 GN  kW 8,4	 2/1 GN  kW 5,4	 Σ kW	 Σ kW	 50Hz V
45x90x25 50x97x60	48/55 0,29	1		1				11,9		
45x90x85 50x97x116	59/68 0,56	1		1				11,9		
90x90x25 95x97x60	69/78 0,55	1	1	2				26,3		
90x90x85 95x97x116	94/108 1,07	1	1	2				26,3		
90x90x85 95x97x116	140/155 1,07	1	1	2		●		34,7		
90x90x85 95x97x116	140/155 1,07	1	1	2			●	26,3	5,4	400 3N
90x90x85 95x97x116	143/150 1,07				●			13,5		
90x90x85 95x97x116	199/210 1,07				●	●		21,9		
90x90x85 95x97x116	199/210 1,07				●		●	13,5	5,4	400 3N
135x90x25 140x97x60	92/102 0,81	1	2	3				40,7		

Ogni forno ha in dotazione una griglia cromata. Configurazioni piano non standard devono essere concordate all'ordine.

Every oven is supplied by a chromed grill. No working plan standard configurations to agree at order.

Chaque four est equippe par une grille chromee. Configurations du plan qui ne sont pas standard sont a decider au moment de la commande.

Каждый духовой шкаф укомплектован одной хромированной решеткой. Нестандартная конфигурация плиты должна быть согласована в момент оформления заказа.

Serie 900-900

Cucine a gas e tuttapiastra



Bruciatori di piano con potenze da 3,5 kW, 6 kW e 8,4 kW doppia corona, con possibilità di distribuirli a piacimento sul piano.

The surface burners, with different potentialities from 3,5 kW, 6 kW to 8,4 kW and double crown are interchangeable on the surface.

Brûleurs de plan de travail avec puissance de 3,5 kW, 6 kW et 8,4 kW à double couronne avec la possibilité de les disposer selon le choix du Chef.

Газовые горелки мощностью 3,5 кВт, 6 кВт и 8,4 кВт с двойной короной, с возможностью их расположения на плите по желанию самого повара.



Forno 2/1 GN con suola in ghisa smaltata RAAF di grosso spessore, temperatura regolabile da 85° a 300° C, con portagriglia asportabili per la completa pulizia.

Large capacity oven 2/1GN with cast iron floor plate enamelled RAAF, oven temperature adjustable from 85° to 300°C. Lift off shelf supports for an easy cleaning.

Le four 2/1 GN avec sole en fonte émaillée RAAF de grand épaisseur, avec température réglable de 85° à 300° C, avec porte – grille amovible pour le nettoyage complet.

Духовой шкаф 2/1 GN с дном из эмалированного чугуна RAAF большой толщины, с возможностью регулирования температуры от 85° до 300° C, со съемными направляющими протвией для удобства чистки всей духовки.

CE



Codice
Code
Code
Код



Cucina 6 fuochi - Vano aperto
Gas cooking range 6 burners - Open stand
Cuisinière à gaz 6 feux - Placard ouvert
Плита газовая с 6 горелками на открытом пьедестале

G0205

Cucina 6 fuochi - Forno gas 2/1 GN + armadio neutro
Gas cooking range 6 burners - 2/1 GN gas oven + neutral unit
Cuisinière à gaz 6 feux - Four à gaz 2/1 GN + armoire neutre
Плита газовая с 6 горелками - Газовый духовой шкаф GN2/1 + нейтральный шкаф

G0207

Cucina 6 fuochi - Forno gas maxi
Gas cooking range 6 burners - Maxi gas oven
Cuisinière à gaz 6 feux - Four à gaz maxi
Плита газовая с 6 горелками - Газовый духовой шкаф MAXI

G0211

Cucina 6 fuochi - Forno elettrico 2/1 GN + armadio neutro
Gas cooking range 6 burners - 2/1 GN electric oven + neutral unit
Cuisinière à gaz 6 feux - Four électrique 2/1 GN + armoire neutre
Плита газовая с 6 горелками - Электрический духовой шкаф GN 2/1 + нейтральный шкаф

G0213



Cucina tuttapiastra + 2 fuochi - Vano aperto
Solid top gas cooking range + 2 burners - Open stand
Plaque coup de feu à gaz + 2 feux - Placard ouvert
Плита газовая со сплошной поверхностью + 2 газовые конфорки на открытом пьедестале

G0260

Cucina tuttapiastra + 2 fuochi - Forno gas 2/1 GN
Solid top gas cooking range + 2 burners - 2/1 GN gas oven
Plaque coup de feu à gaz + 2 feux - Four à gaz 2/1 GN
Плита газовая со сплошной поверхностью + 2 газовые конфорки - Газовый духовой шкаф GN 2/1

G0261



Cucina 8 fuochi - Vano aperto
Gas cooking range 8 burners - Open stand
Cuisinière à gaz 8 feux - Placard ouvert
Плита газовая с 8 горелками на открытом пьедестале

G0208

Cucina 8 fuochi - Forno gas 2/1 GN + armadio neutro
Gas cooking range 8 burners - 2/1 GN gas oven + neutral unit
Cuisinière à gaz 8 feux - Four à gaz 2/1 GN + armoire neutre
Плита газовая с 8 горелками - Газовый духовой шкаф GN2/1 + нейтральный шкаф

G0210

Cucina 8 fuochi - Forno elettrico 2/1 GN + armadio neutro
Gas cooking range 8 burners - 2/1 GN electric oven + neutral unit
Cuisinière à gaz 8 feux - Four électrique 2/1 GN + armoire neutre
Плита газовая с 8 горелками - Электрический духовой шкаф GN 2/1 + шкаф общего назначения

G0215

Cucina 8 fuochi - 2 Forno gas 2/1 GN
Gas cooking range 8 burners - 2 2/1 GN gas oven
Cuisinière à gaz 8 feux - 2 four à gaz 2/1 GN
Плита газовая с 8 горелками - 2 Газовых духовых шкафа 2/1 GN

G0209

Cucina 8 fuochi - 2 Forni elettr. 2/1 GN
Gas cooking range 8 burners - 2 2/1 GN electric Oven
Cuisinière à gaz 8 feux - 2 four électrique 2/1 GN
Плита газовая с 8 горелками - 2 Электр. духовых шкафа 2/1 GN

G0214





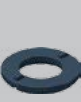








Cucina tuttapiastra + 4 fuochi - Vano aperto
Solid top gas cooking range + 4 burners - Open stand
Plaque coup de feu à gaz + 4 feux - Placard ouvert
Плита газовая со сплошной поверхностью + 4 газовые конфорки на открытом пьедестале

G0263

Cucina tuttapiastra + 4 fuochi - Forno gas 2/1 GN
Solid top gas cooking range + 4 burners - 2/1 GN gas oven
Plaque coup de feu à gaz + 4 feux - Four à gaz 2/1 GN
Плита газовая со сплошной поверхностью + 4 газовые конфорки - Газовый духовой шкаф GN 2/1

G0264

 L P H cm LxPxH	 kg / kg mc	 Ø72 kW 3,5	 Ø104 kW 6	 Ø128 kW 8,4	 kW 13,5	 2/1 GN kW 8,4	 2/1 GN kW 5,4	 Σ kW	 Σ kW	 50Hz V
135x90x85 140x97x110	148/161 1,49	1	2	3				40,7		
135x90x85 140x97x110	202/222 1,49	1	2	3		●		49,1		
135x90x85 140x97x110	195/210 1,49	1	2	3		● maxi		51,7		
135x90x85 140x97x110	220/240 1,49	1	2	3			●	40,7	5,4	400 3N
135x90x85 140x97x116	182/195 1,57	1		1	●			25,4		
135x90x85 140x97x116	240/253 1,57	1		1	●	●		33,8		
180x90x85 185x97x110	175/200 1,97	2	2	4				52,6		
180x90x85 185x97x110	235/260 1,97	2	2	4		●		61		
180x90x85 185x97x110	235/260 1,97	2	2	4			●	52,6	5,4	400 3N
180x90x85 185x97x110	263/287 1,97	2	2	4		● ●		69,4		
180x90x85 185x97x110	263/287 1,97	2	2	4			● ●	52,6	10,8	400 3N
180x90x85 185x97x116	217/242 2,08	1	1	2	●			39,8		
180x90x85 185x97x116	275/300 2,08	1	1	2	●	●		48,2		

Serie 900-900

Cucine elettriche

Le cucine elettriche serie 900-900 si articolano in vari modelli a 2, 4, 6 piastre con e senza forno. Le piastre sono comandate con commutatore a 6 posizioni per una maggiore precisione nella regolazione della temperatura di lavoro.

Different models for electric kitchen series 900-900 with 2, 4, 6, plates with and without oven. The plates are ordered by a 6 positions for high precision in the regulation of working temperature.

Les cuisinières électriques de la série 900-900 avec 2, 4, 6, plaques avec ou sans four. Les plaques sont commandés par un commutateur à 6 positions pour une meilleure régulation de la température de travail.

В серии 900-900 представлены различные электрические модели для профессиональной кухни с 2, 4, 6 конфорками, с духовкой и без нее. Для высокой точности в регулировании рабочей температуры конфорки оснащены 6-позиционными ручками.



Piano con invaso stampato a tenuta liquidi.

Water tight working top plan.

Plan de travail étanche.

Цельнотянутая

герметичная рабочая поверхность с углублением для сбора случайно пролитых жидкостей.

CE



Codice
Code
Code
Код



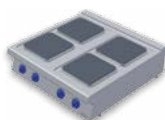
Cucina 2 piastre quadre
Electric cooking range with 2 square plates
Cuisinière électrique à 2 plaques carrées
Плита электрическая с 2 квадратными конфорками

G0301



Cucina 2 piastre quadre - Vano aperto
Electric cooking range with 2 square plates - Open stand
Cuisinière électrique à 2 plaques carrées - Placard ouvert
Плита электрическая с 2 квадратными конфорками - На открытом пьедестале

G0300



Cucina 4 piastre quadre
Electric cooking range with 4 square plates
Cuisinière électrique à 4 plaques carrées
Плита электрическая с 4 квадратными конфорками

G0303



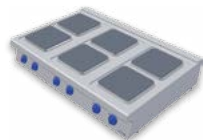
Cucina 4 piastre quadre - Vano aperto
Electric cooking range with 4 square plates - Open stand
Cuisinière électrique à 4 plaques carrées - Placard ouvert
Плита электрическая с 4 квадратными конфорками - На открытом пьедестале

G0302



Cucina 4 piastre quadre - Forno elettrico 2/1 GN
Electric cooking range with 4 square plates - 2/1 GN electric oven
Cuisinière électrique à 4 plaques carrées - Four électrique 2/1GN
Плита электрическая с 4 квадратными конфорками - Электрический духовой шкаф GN 2/1

G0304



Cucina 6 piastre quadre
Electric cooking range with 6 square plates
Cuisinière électrique à 6 plaques carrées
Плита электрическая с 6 квадратными конфорками

G0307



Cucina 6 piastre quadre - Vano aperto
Electric cooking range with 6 square plates - Open stand
Cuisinière électrique à 6 plaques carrées - Placard ouvert
Плита электрическая с 6 квадратными конфорками - На открытом пьедестале

G0305

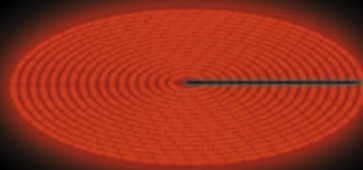
Cucina 6 piastre quadre - Forno elettrico 2/1 GN + armadio neutro
Electric cooking range with 6 square plates - 2/1 GN electric oven + neutral unit
Cuisinière électrique à 6 plaques carrées - Four électrique 2/1 GN + armoire neutre
Плита электрическая с 6 квадратными конфорками - Электрический духовой шкаф GN 2/1 + нейтральный шкаф

G0306

 cm LxPxH	 kg / kg mc	 300x300 kW 3	 kW 5,4	 Σ kW	 50Hz V
45x90x25 50x97x60	35/42 0,29	2		6	400 3N
45x90x85 50x97x116	58/65 0,56	2		6	400 3N
90x90x25 95x97x60	71/79 0,55	4		12	400 3N
90x90x85 95x97x116	97/110 1,07	4		12	400 3N
90x90x85 95x97x116	153/162 1,07	4	●	17,4	400 3N
135x90x25 140x97x60	95/106 0,81	6		18	400 3N
135x90x85 140x97x110	148/167 1,49	6		18	400 3N
135x90x85 140x97x110	202/221 1,49	6	●	23,4	400 3N

Serie 900-900

Vetroceramica



Le cucine della serie 900-900 con piano cottura in vetroceramica e riscaldamento a resistenza elettrica.

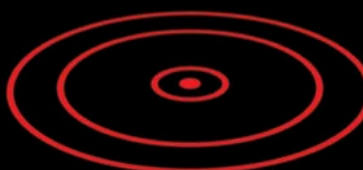
The series 900-900 with Pyroceram cooking top and electrical heating elements.

Les cuisines de la série 900-900 avec table de cuisson en vitrocéramique chauffée avec résistance électrique.

Серия 900-900 представлена электрическими плитами со стеклокерамической поверхностью.

Serie 900-900

Induzione



Le cucine della serie 900-900 con la moderna tecnologia ad induzione elettromagnetica.

The series 900-900 by the electromagnetic induction modern technology.

Les cuisines de la série 900-900 avec la moderne technologie à induction électromagnétique.

В серии 900-900 представлены высокотехнологичные электромагнитные индукционные плиты.

CE



Codice
Code
Code
Код



Cucina elettrica 1/2 modulo con piano di cottura in vetroceramica
Electric cooking range 1/2 modul with ceramic-glass cooking plan
Cuisinière électrique 1/2 module avec plan de cuisson en vitrocéramique
Плита электрическая со стеклокерамической поверхностью, 1/2 модуль

G0318



Cucina elettrica 1/2 modulo con piano di cottura in vetroceramica - Vano aperto
Electric cooking range 1/2 modul with ceramic-glass cooking plan - Open stand
Cuisinière électrique 1/2 module avec plan de cuisson en vitrocéramique - Placard ouvert
Плита электрическая со стеклокерамической поверхностью, 1/2 модуль - На открытом пьедестале

G0320



Cucina elettrica 1 modulo con piano di cottura in vetroceramica
Electric cooking range 1 modul with ceramic-glass cooking plan
Cuisinière électrique 1 module avec plan de cuisson en vitrocéramique
Плита электрическая со стеклокерамической поверхностью

G0319



Cucina elettrica 1 modulo con piano di cottura in vetroceramica - Vano aperto
Electric cooking range 1 modul with ceramic-glass cooking plan - Open stand
Cuisinière électrique 1 module avec plan de cuisson en vitrocéramique - Placard ouvert
Плита электрическая со стеклокерамической поверхностью - На открытом пьедестале

G0321



Cucina elettrica 1 modulo con piano di cottura in vetroceramica - Forno elettrico 2/1 GN
Electric cooking range 1 modul with ceramic-glass cooking plan - 2/1 GN electric oven
Cuisinière électrique 1 module avec plan de cuisson en vitrocéramique - Four électrique 2/1GN
Плита электрическая со стеклокерамической поверхностью - Электрический духовой шкаф GN 2/1

G0322



Cucina elettrica 1/2 modulo con piano di cottura ad induzione - Vano aperto
Electric cooking range 1/2 module with induction cooking plan - Open stand
Cuisinière électrique 1/2 module avec plan de cuisson à induction - Placard ouvert
Плита электрическая индукционная 2-х зонавая - На открытом пьедестале

G0325



Cucina elettrica 1 modulo con piano di cottura ad induzione - Vano aperto
Electric cooking range 1 module with induction cooking plan - Open stand
Cuisinière électrique 1 module avec plan de cuisson à induction - Placard ouvert
Плита электрическая индукционная 4-х зонавая - На открытом пьедестале

G0326







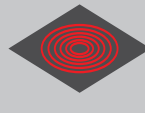

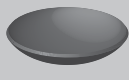



Cucina elettrica 1/2 modulo con piano di cottura ad induzione - WOK - Vano aperto
1/2 Modul electric cooking range with WOK induction cooking plan - Open stand
Cuisinière électrique 1/2 module avec plan de cuisson WOK à induction - Placard ouvert
Индукционная электрическая плита с 1-ой зоной WOK - На открытом пьедестале

G0327



Cucina elettrica 1 modulo con piano di cottura ad induzione - WOK - Vano aperto
1 Modul electric cooking range with WOK induction cooking plan - Open stand
Cuisinière électrique 1 module avec plan de cuisson WOK à induction - Placard ouvert
Индукционная электрическая плита с 2-мя зонами WOK - На открытом пьедестале

G0328

  cm LxPxH	 kg / kg  mc	 kW 3,4	 kW 5,0	 kW 5,0 Wok	 kW 5,4	 Σ kW	 50Hz V
45x90x25 50x97x60	35/42 0,29	2				6,8	400 3N
45x90x85 50x97x116	60/67 0,56	2				6,8	400 3N
90x90x25 95x97x60	71/79 0,55	4				13,6	400 3N
90x90x85 95x97x116	90/104 1,07	4				13,6	400 3N
90x90x85 95x97x116	143/152 1,07	4			●	19	400 3N
45x90x85 50x97x116	60/67 0,56		2			10	400 3N
90x90x85 95x97x116	90/104 1,07		4			20	400 3N
45x90x85 50x97x116	56/63 0,56			1		5	230 1N
90x90x85 95x97x116	82/96 1,07			2		10	230 1N

Serie 900-900

Fry top gas



CE



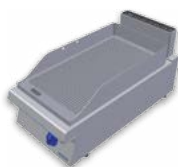
Codice
Code
Code
Код

Fry top 1/2 modulo - Piastra liscia
Fry top 1/2 modul - Smooth plate
Fry top 1/2 module - Plaque lisse
Жарочная поверхность 1/2 модуль - Раб.поверхность гладкая

G1052 *

Fry top 1/2 modulo - Piastra rigata
Fry top 1/2 modul - Grooved plate
Fry top 1/2 module - Plaque nervurée
Жарочная поверхность 1/2 модуль - Раб.поверхность ребристая

G1053 *



Fry top 1/2 modulo - Piastra liscia cromata
Fry top 1/2 modul - Smooth chromium top plate
Fry top 1/2 module - Plaque lisse chromée
Жарочная поверхность 1/2 модуль - Раб.поверхность гладкая хромированная

G1056

Fry top 1/2 modulo - Piastra rigata cromata
Fry top 1/2 modul - Grooved chromium top plate
Fry top 1/2 module - Plaque nervurée chromée
Жарочная поверхность 1/2 модуль - Раб.поверхность ребристая хромированная

G1057

I fry top della serie 900-900 sono caratterizzati da piastra in acciaio levigato o con rivestimento in cromo duro: liscio, rigato o liscio/rigato.

The Fry Top models series 900-900 are distinguished by thick highly polished steel griddle plate, smooth or covered by shiny chrome; smooth, grooved or smooth/grooved.

Les plaques grillades de la série 900-900 sont caractérisés par des plaques de cuisson en acier satiné ou avec chrome dur: lisse, nervuré ou lisse/nervuré.

Жарочные поверхности Серии 900-900 имеют рабочую поверхность из низкоуглеродистой стали или с покрытием из твёрдого хрома: гладкой, рифленной или гладко/рифленной.

Fry top 1/2 modulo - Piastra liscia
Fry top 1/2 modul - Smooth plate
Fry top 1/2 module - Plaque lisse
Жарочная поверхность 1/2 модуль - Раб.поверхность гладкая

G1050 *



Fry top 1/2 modulo - Piastra rigata
Fry top 1/2 modul - Grooved plate
Fry top 1/2 module - Plaque nervurée
Жарочная поверхность 1/2 модуль - Раб.поверхность ребристая

G1051 *

Fry top 1/2 modulo - Piastra liscia cromata
Fry top 1/2 modul - Smooth chromium top plate
Fry top 1/2 module - Plaque lisse chromée
Жарочная поверхность 1/2 модуль - Раб.поверхность гладкая хромированная

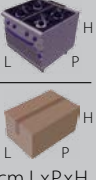





G1054

Fry top 1/2 modulo - Piastra rigata cromata
Fry top 1/2 modul - Grooved chromium top plate
Fry top 1/2 module - Plaque nervurée chromée
Жарочная поверхность 1/2 модуль - Раб.поверхность ребристая хромированная

G1055

* **OPTIONAL:** Controllo termostatico - Thermostatic control
Contrôle thermostatique - Термостатический контроль

T 1/2 mod

 L P H L P H cm LxPxH	 kg / kg mc			 Cr	 Σ kW
45x90x25 50x97x60	70/80 0,29	•			6,9
45x90x25 50x97x60	70/80 0,29		•		6,9
45x90x25 50x97x60	70/80 0,29	•		•	6,9
45x90x25 50x97x60	70/80 0,29		•	•	6,9
45x90x85 50x97x116	81/90 0,56	•			6,9
45x90x85 50x97x116	81/90 0,56		•		6,9
45x90x85 50x97x116	81/90 0,56	•		•	6,9
45x90x85 50x97x116	81/90 0,56		•	•	6,9

Serie 900-900

Fry top gas



Nei modelli a modulo intero (larghezza 90 cm) il riscaldamento della piastra avviene su due zone (sinistra e destra) indipendenti.

In the models of width 90 cm the plate heating is developed on two independent zones of cooking (right and left).

Dans le modèle à module entier (largeur 90 cm) le chauffage de la plaque se développe sur deux zones de cuisson (gauche et droite) indépendants.

В моделях с полным модулем (ширина 90 см.) нагрев поверхности осуществляется независимо в двух зонах (левой и правой).

Le versioni a gas sono dotate di bruciatori tubolari comandati da rubinetto valvolato massimo/minimo o valvola termostatica.

The gas model are supplied by tubular burners ordered by a valved cock max/min. or thermostatic valve.

Les modèles à gaz sont doués de brûleurs tubulaires commandés par un robinet à soupape max/min ou soupape thermostatiques.

Газовые модели жарочных поверхностей имеют трубчатые горелки, управляемые вентильным краном макс/мин или термостатическим клапаном.

CE



Codice
Code
Code
Код



Fry top 1 modulo - Piastra liscia
Fry top 1 modul - Smooth plate
Fry top 1 module - Plaque lisse
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность гладкая

G1062 **

Fry top 1 modulo - Piastra rigata
Fry top 1 modul - Grooved plate
Fry top 1 module - Plaque nervurée
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность ребристая

G1063 **

Fry top 1 modulo - Piastra 1/2 liscia 1/2 rigata
Fry top 1 modul - 1/2 smooth 1/2 grooved plate
Fry top 1 module - Plaque 1/2 lisse 1/2 nervurée
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность 1/2 гладкая 1/2 ребристая

G1070 **

Fry top 1 modulo - Piastra liscia cromata
Fry top 1 modul - Smooth chromium top plate
Fry top 1 module - Plaque lisse chromée
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность гладкая хромированная

G1066

Fry top 1 modulo - Piastra rigata cromata
Fry top 1 modul - Grooved chromium top plate
Fry top 1 module - Plaque nervurée chromée
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность ребристая хромированная

G1067

Fry top 1 modulo - Piastra 1/2 liscia 1/2 rigata cromata
Fry top 1 modul - 1/2 smooth 1/2 grooved plate chromium
Fry top 1 module - Plaque 1/2 lisse 1/2 nervurée chromée
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность 1/2 гладкая 1/2 ребристая хромированная

G1071

Fry top 1 modulo - Piastra liscia
Fry top 1 modul - Smooth plate
Fry top 1 module - Plaque lisse
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность гладкая

G1060 **

Fry top 1 modulo - Piastra rigata
Fry top 1 modul - Grooved plate
Fry top 1 module - Plaque nervurée
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность ребристая

G1061 **



Fry top 1 modulo - Piastra 1/2 liscia 1/2 rigata
Fry top 1 modul - 1/2 smooth 1/2 grooved plate
Fry top 1 module - Plaque 1/2 lisse 1/2 nervurée
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность 1/2 гладкая 1/2 ребристая

G1068 **

Fry top 1 modulo - Piastra liscia cromata
Fry top 1 modul - Smooth chromium top plate
Fry top 1 module - Plaque lisse chromée
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность гладкая хромированная

G1064

Fry top 1 modulo - Piastra rigata cromata
Fry top 1 modul - Grooved chromium top plate
Fry top 1 module - Plaque nervurée chromée
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность ребристая хромированная

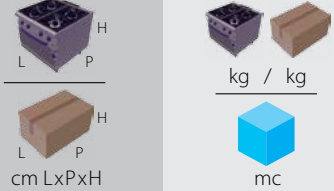



G1065

Fry top 1 modulo - Piastra 1/2 liscia 1/2 rigata cromata
Fry top 1 modul - 1/2 smooth 1/2 grooved plate chromium
Fry top 1 module - Plaque 1/2 lisse 1/2 nervurée chromée
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность 1/2 гладкая 1/2 ребристая хромированная

G1069

**** OPTIONAL:** Controllo termostatico - Thermostatic control
Contrôle thermostatique - Термостатический контроль

T 1 mod

 L P H cm LxPxH kg / kg mc		 Cr	 Σ kW		
90x90x25 95x97x60	122/137 0,55	●			13,8
90x90x25 95x97x60	122/137 0,55		●		13,8
90x90x25 95x97x60	122/137 0,55			●	13,8
90x90x25 95x97x60	122/137 0,55	●		●	13,8
90x90x25 95x97x60	122/137 0,55		●	●	13,8
90x90x25 95x97x60	122/137 0,55			●	13,8
90x90x85 95x97x116	145/160 1,07	●			13,8
90x90x85 95x97x116	145/160 1,07		●		13,8
90x90x85 95x97x116	145/160 1,07			●	13,8
90x90x85 95x97x116	145/160 1,07	●		●	13,8
90x90x85 95x97x116	145/160 1,07		●	●	13,8
90x90x85 95x97x116	145/160 1,07			●	13,8
90x90x85 95x97x116	145/160 1,07			●	13,8

Serie 900-900

Fry top elettrici



I fry top della serie 900-900 sono caratterizzati da piastra in acciaio levigato o con rivestimento in cromo duro: liscio, rigato o liscio/rigato. Le versioni elettriche sono dotate di resistenze corazzate Incoloy ancorate alle piastre.

The Fry Top models series 900-900 are distinguished by thick highly polished steel griddle plate, smooth or covered by shiny chrome; smooth, grooved or smooth/grooved. The electrical models are supplied by armoured resistances Incoloy anchored to plates.

Les plaques grillades de la série 900-900 sont caractérisés par des plaques de cuisson en acier satiné ou avec chrome dur: lisse, nervuré ou lisse/nervuré. Les modèles électriques sont doués de résistances blindées Incoloy fixées aux plaques.

Жарочные поверхности Серии 900-900 имеют рабочую поверхность из низкоуглеродистой стали или с покрытием из твёрдого хрома: гладкой, рифленной или гладко/рифленной. Электрические модели оборудованы особопрочными нагревательными элементами из Incoloy, которые прикреплены к поверхности.

CE



Codice
Code
Code
Код

Fry top 1/2 modulo - Piastra liscia
Fry top 1/2 modul - Smooth plate
Fry top 1/2 module - Plaque lisse
Жарочная поверхность 1/2 модуль - Раб.поверхность гладкая

G1077



Fry top 1/2 modulo - Piastra rigata
Fry top 1/2 modul - Grooved plate
Fry top 1/2 module - Plaque nervurée
Жарочная поверхность 1/2 модуль - Раб.поверхность ребристая

G1078

Fry top 1/2 modulo - Piastra liscia cromata
Fry top 1/2 modul - Smooth chromium top plate
Fry top 1/2 module - Plaque lisse chromée
Жарочная поверхность 1/2 модуль - Раб.поверхность гладкая хромированная

G1081

Fry top 1/2 modulo - Piastra rigata cromata
Fry top 1/2 modul - Grooved chromium top plate
Fry top 1/2 module - Plaque nervurée chromée
Жарочная поверхность 1/2 модуль - Раб.поверхность ребристая хромированная

G1082

Fry top 1/2 modulo - Piastra liscia
Fry top 1/2 modul - Smooth plate
Fry top 1/2 module - Plaque lisse
Жарочная поверхность 1/2 модуль - Раб.поверхность гладкая

G1075



Fry top 1/2 modulo - Piastra rigata
Fry top 1/2 modul - Grooved plate
Fry top 1/2 module - Plaque nervurée
Жарочная поверхность 1/2 модуль - Раб.поверхность ребристая

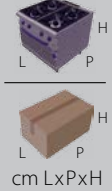

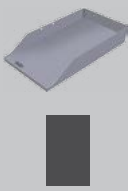




G1076

Fry top 1/2 modulo - Piastra liscia cromata
Fry top 1/2 modul - Smooth chromium top plate
Fry top 1/2 module - Plaque lisse chromée
Жарочная поверхность 1/2 модуль - Раб.поверхность гладкая хромированная

G1079

Fry top 1/2 modulo - Piastra rigata cromata
Fry top 1/2 modul - Grooved chromium top plate
Fry top 1/2 module - Plaque nervurée chromée
Жарочная поверхность 1/2 модуль - Раб.поверхность ребристая хромированная

G1080

 L P H cm LxPxH	 kg / kg mc			 Cr	 Σ kW	 50Hz V
45x90x25 50x97x60	70/80 0,29	●			6,9	400 3N
45x90x25 50x97x60	70/80 0,29		●		6,9	400 3N
45x90x25 50x97x60	70/80 0,29	●		●	6,9	400 3N
45x90x25 50x97x60	70/80 0,29		●	●	6,9	400 3N
45x90x85 50x97x116	81/90 0,56	●			6,9	400 3N
45x90x85 50x97x116	81/90 0,56		●		6,9	400 3N
45x90x85 50x97x116	81/90 0,56	●		●	6,9	400 3N
45x90x85 50x97x116	81/90 0,56		●	●	6,9	400 3N

Serie 900-900

Fry top elettrici



Il paraspruzzi in acciaio inox di grosso spessore è parte integrante della piastra, saldato ad essa costituisce una soluzione igienica di alto livello.

The splash guard in stainless steel welded on working plate to guarantee hygiene.

Le bavette garde-boue entièrement soudé à la plaque est une solution hygiénique optimale.

Неотъемлемой частью поверхности является приваренный к ней большой толщины брызгозащитный бортик из нержавеющей стали, как гигиеническое решение высокого уровня.

Le versioni elettriche sono tutte dotate di termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Every electrical models are supplied by a safety hand resetting thermostat.

Les modèles électriques doués de thermostat de sûreté à rééquipement manuel.

Электрические жарочные поверхности управляются термостатом и все имеют предохранительный термостат с ручным сбросом



CE



Codice
Code
Code
Код



Fry top 1 modulo - Piastra liscia
Fry top 1 modul - Smooth plate
Fry top 1 module - Plaque lisse
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность гладкая

G1087

Fry top 1 modulo - Piastra rigata
Fry top 1 modul - Grooved plate
Fry top 1 module - Plaque nervurée
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность ребристая

G1088

Fry top 1 modulo - Piastra 1/2 liscia 1/2 rigata
Fry top 1 modul - 1/2 smooth 1/2 grooved plate
Fry top 1 module - Plaque 1/2 lisse 1/2 nervurée
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность 1/2 гладкая 1/2 ребристая

G1095

Fry top 1 modulo - Piastra liscia cromata
Fry top 1 modul - Smooth chromium top plate
Fry top 1 module - Plaque lisse chromée
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность гладкая хромированная

G1091

Fry top 1 modulo - Piastra rigata cromata
Fry top 1 modul - Grooved chromium top plate
Fry top 1 module - Plaque nervurée chromée
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность ребристая хромированная

G1092

Fry top 1 modulo - Piastra 1/2 liscia 1/2 rigata cromata
Fry top 1 modul - 1/2 smooth 1/2 grooved plate chromium
Fry top 1 module - Plaque 1/2 lisse 1/2 nervurée chromée
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность 1/2 гладкая 1/2 ребристая хромированная

G1096

Fry top 1 modulo - Piastra liscia
Fry top 1 modul - Smooth plate
Fry top 1 module - Plaque lisse
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность гладкая

G1085

Fry top 1 modulo - Piastra rigata
Fry top 1 modul - Grooved plate
Fry top 1 module - Plaque nervurée
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность ребристая

G1086

Fry top 1 modulo - Piastra 1/2 liscia 1/2 rigata
Fry top 1 modul - 1/2 smooth 1/2 grooved plate
Fry top 1 module - Plaque 1/2 lisse 1/2 nervurée
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность 1/2 гладкая 1/2 ребристая

G1093



Fry top 1 modulo - Piastra liscia cromata
Fry top 1 modul - Smooth chromium top plate
Fry top 1 module - Plaque lisse chromée
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность гладкая хромированная



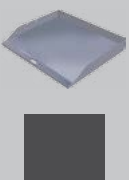

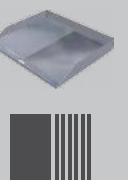



G1089

Fry top 1 modulo - Piastra rigata cromata
Fry top 1 modul - Grooved chromium top plate
Fry top 1 module - Plaque nervurée chromée
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность ребристая хромированная

G1090

Fry top 1 modulo - Piastra 1/2 liscia 1/2 rigata cromata
Fry top 1 modul - 1/2 smooth 1/2 grooved plate chromium
Fry top 1 module - Plaque 1/2 lisse 1/2 nervurée chromée
Жарочная поверхность 1 модуль - Раб.поверхность 1/2 гладкая 1/2 ребристая хромированная

G1094

 L P H cm LxPxH	 kg / kg mc				 Cr	 Σ kW	 50Hz V
90x90x25 95x97x60	122/137 0,55	●				13,8	400 3N
90x90x25 95x97x60	122/137 0,55		●			13,8	400 3N
90x90x25 95x97x60	122/137 0,55			●		13,8	400 3N
90x90x25 95x97x60	122/137 0,55	●			●	13,8	400 3N
90x90x25 95x97x60	122/137 0,55		●		●	13,8	400 3N
90x90x25 95x97x60	122/137 0,55			●	●	13,8	400 3N
90x90x85 95x97x116	145/160 1,07	●				13,8	400 3N
90x90x85 95x97x116	145/160 1,07		●			13,8	400 3N
90x90x85 95x97x116	145/160 1,07			●		13,8	400 3N
90x90x85 95x97x116	145/160 1,07	●			●	13,8	400 3N
90x90x85 95x97x116	145/160 1,07		●		●	13,8	400 3N
90x90x85 95x97x116	145/160 1,07			●	●	13,8	400 3N

Serie 900-900

Griglie pietra lavica



Le griglie a pietra lavica sono funzionanti a gas, con piano di cottura regolabile in altezza, bordo paraspruzzi, griglia a golosa in dotazione per la cottura delle carni e griglia a tondino per la cottura del pesce, fornita a richiesta.

Lava Stone Grill Gas Models are manufactured with height adjustable stainless steel working plan, splash guard, supplied with meat grate as standard fitting; fish grate as optional.

Les modèles de grilles à pierre lavique à gaz sont produites avec plan de cuisson réglable en hauteur avec bavette garde-boue, grille spécial pour la cuisson de la viande et grille à ronds pour la cuisson du poisson qui est fournit à la demande.

Газовые модели лавового гриля изготавливаются с регулируемой по высоте рабочей зоной из нержавеющей стали, брызгозащитным бортиком, в стандартную комплектацию входит решетка для мяса; решетка для рыбы опционально.

CE



Codice
Code
Code
Код



Griglia pietra lavica gas
Gas lava stone grill
Grille pierre vulcanique à gaz
Газовый лавовый гриль

G1510



Griglia pietra lavica a gas
2 zone di cottura
Gas lava stone grill
2 cooking zone
Grille pierre vulcanique à gaz
2 zones de cuisson
Газовый гриль с лавовым камнем - 2 рабочие зоны

G1511



Griglia tondini per pesce
Rod grill for fish
Grille pour poisson
Решетка-гриль для рыбы

G5202

G5203

20000510

Lava vulcanica
Lava stone
Pierre vulcanique
Вулканический камень

G5204

  cm LxPxH	 kg / kg  mc	 cm L x P	 cm L x P	 Σ kW
45x90x85 49x96x116,5	65/80 0,55	41x59		11

Dotazione: Nr.2 scatole di pietra - Equipped with Nr.2 boxes of stone - Standard : Nr. 2 boîtes de pierre lavique - Поставляется с 2-мя коробками лавового камня

90x90x85 94x96x116,5	110/134 1,05		86x59	22
-----------------------------	---------------------	--	-------	----

Dotazione: Nr.3 scatole di pietra - Equipped with Nr.3 boxes of stone - Standard : Nr. 3 boîtes de pierre lavique - Поставляется с 3-мя коробками лавового камня

mod. G1510

mod. G1511

1/2 G5203 x mod. G1511

7 kg

Serie 900-900

Bagnomaria



Una gamma di bagnomaria con vasche arrotondate dimensione gastronorm da (1/1 + 1/3) a (2/1 + 2/3) completa la serie 900-900. Il riscaldamento avviene con elementi elettrici esterni alla vasca per consentire la massima praticità nelle operazioni di pulizia. Le temperature sono regolabili con termostato.

The line of Bain Marie models with moulded tank gastronorm dimensions from (1/1 + 1/3) to (2/1 + 2/3) complete the line 900-900. The machine is heated by armoured electric heating elements placed outside tank for the best hygienic solution. Adjustable temperature with thermostat.

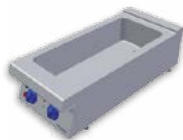
Une ligne de Bain Marie avec cuves arrondis dimensions gastronorm de (1/1 + 1/3) jusqu'à (2/1 + 2/3) qui complète la série 900-900. Le chauffage se déroule à travers résistances électriques extérieures positionnées hors de la cuve pour une solution hygiénique optimale. Température à réguler avec thermostat.

Серию 900-900 дополняет и линия мармитов с ваннами округленной формы размеров gastronorm от (1/1 + 1/3) до (2/1 + 2/3). Подогрев осуществляется электрическими элементами вне ёмкости для обеспечения максимального удобства операций по уходу и очистке. Температура регулируется с помощью термостатов.

CE



Codice
Code
Code
Код



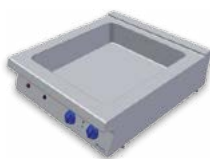
Bagnomaria elettrico
Electric bainmarie
Bain-marie électrique
Мармит электрический

G1315



Bagnomaria elettrico
Electric bainmarie
Bain-marie électrique
Мармит электрический

G1310



Bagnomaria elettrico
Electric bainmarie
Bain-marie électrique
Мармит электрический

G1316



Bagnomaria elettrico
Electric bainmarie
Bain-marie électrique
Мармит электрический

G1311

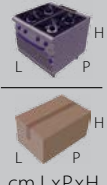

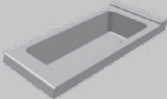
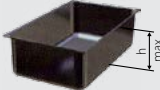



Supporti bacinelle
Basin support
Supports pour basin
Подставки для гастроемкостей

42062000

42062001

42062003

 cm LxPxH	 kg / kg mc		 mm	 Σ kW	 50Hz V
45x90x25 50x97x60	45/54 0,29	1/1 GN + 1/3 GN	150	1,6	230 1N
45x90x85 50x97x116,5	58/65 0,55	1/1 GN + 1/3 GN	200	1,6	230 1N
90x90x25 94x97x60	70/79 0,55	2/1 GN + 2/3 GN	150	3,3	230 1N
90x90x85 94x96x116,5	84/95 1,05	2/1 GN + 2/3 GN	200	3,3	230 1N

16x2

30,5x2

70x2

I prezzi dei bagnomaria non sono comprensivi di vaschette Gastronorm - The Gastronorm tank are not included in the price of bainmarie
 Les prix du bain-marie ne comprennent pas les bacs Gastronorm - В стоимость мармита не входит стоимость гастроёмкостей

Serie 900-900

Cuocipasta



La gamma dei cuocipasta si distingue per caratteristiche tecniche e funzionali di assoluta avanguardia. I cuocipasta prevedono un corretto rapporto acqua/pasta; la possibilità di regolare l'intensità di bollitura dell'acqua in funzione della delicatezza dei formati e degli amidi da liberare; una corretta altezza del cestello dal fondo della vasca per evitare qualsiasi incollatura; la possibilità di cucinare diversi tipi di pasta contemporaneamente. Tutti i modelli sono dotati di vasca stampata con spigoli ampiamente arrotondati, in AISI 316 cromo-nichel-molibdeno, spessore 15/10, in modo da garantire l'inattaccabilità alla corrosione generata dalla soluzione acqua e sale da cucina. In tutte le versioni, carico e scarico acqua sono incorporati. I modelli elettrici hanno le resistenze corazzate in acciaio inox poste in vasca, per avere il massimo rendimento termico.

The Pasta Cookers are characterized by a technical and functional leading-edge feature. The pasta cookers have a right water/pasta link; water boiling temperature is adjustable in function of pasta type, a right pans high to avoid the stagnation on the bottom and the possibility to cook at the same time different pasta type. Moulded tank with rounded edges in AISI 316 chrome-nickel-molybdenum depth 15/10 against the rapid aggression of the salt and the starch. Faucet of varying flow rate for the water loading and unloading in all the models. Electrical Models are supplied with heating elements directly in contact with the water to guarantee water ebullition in every moment.

CE



La série des cuiseurs à pâte se distinguent pour les caractéristiques techniques et fonctionnelles extrêmement à l'avant-garde. Les cuiseurs à pâte prévoient un correct rapport entre eau/pâte, la possibilité de régler le degré d'ébullition par rapport à la délicatesse des formats et aux amides à libérer; une correcte hauteur du corbeille depuis le fond de la cuve permet d'éviter collements sur le fond et de cuire au même temps différents types de pâte. Tous les modèles sont doués de cuve imprimée avec coins arrondis en AISI 316 chrome - nickel - molybdène épaisseur 15/10 à garantir que la normal corrosion de la solution eau - sel pour cuire, ne vont pas l'attaquer. Dans toutes les versions, le chargement et le déchargement de l'eau sont incorporés. Les modèles électriques ont des résistances blindées en acier inox placées en cuve, pour le plus haute performance thermique.

Линия макаронравок выделяется своими техническими и функциональными характеристиками среди современных технологических новинок. Макаронравоки обеспечивают правильное соотношение воды с пастой, возможность регулировать интенсивность кипения воды в зависимости от delicatности формата и выделяемого крахмала, правильную высоту корзины от дна ёмкости во избежание прилипания пасты, возможность готовить одновременно разные типы пасты. Все модели макаронравок имеют цельнотянутые ванны с округлыми углами, сделаны из нерж.стали AISI 316 состава хром - никель- молибден, гарантирующей защиту от коррозии, вызываемой раствором воды и пищевой соли. Все модели снабжены встроенными краном для подачи воды и отверстием для слива воды. Электрические макаронравоки имеют нагревательные элементы особопрочной конструкции и расположены в самой ёмкости для максимальной тепловой отдачи.



Cuocipasta gas 1 vasca
Gas pasta cooker 1 tank
Cuisneur à pâtes à gaz - 1 cuve
Газовая макаронравока
1 ванна

Cuocipasta elettrico 1 vasca
Electric pasta cooker 1 tank
Cuisneur à pâtes électrique
1 cuve
Электрическая
макаронравока 1 ванна



Cuocipasta gas 2 vasche
Gas pasta cooker 2 tanks
Cuisneur à pâtes à gaz - 2 cuves
Газовая макаронравока
2 ванны

Cuocipasta elettrico 2 vasche
Electric pasta cooker 2 tanks
Cuisneur à pâtes électrique
2 cuves
Электрическая
макаронравока 2 ванны


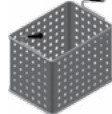
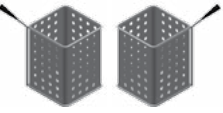
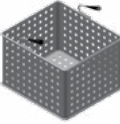

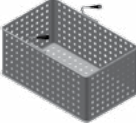
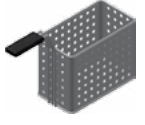
Cesti per cuocipasta
Pasta cooker basket
Paniers pour cuisneur à pâtes
Корзины для макаронравоки

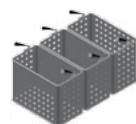
Possibili configurazioni vasca 1/1 GN
Configurations disponibles 1/1 GN
Configurations possibles 1/1 GN
Возможные конфигурации ванны 1/1 GN

Coperchio per cuocipasta, 1 vasca 1/1 GN
Lid for pastacooker, 1 pcs each tank GN 1/1
Couvercle pour cuisneur à pâtes, 1 cuve GN 1/1
Крышка для макаронравоки, 1 ёмкость 1/1 GN

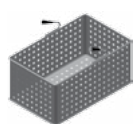
Codice Code Code Код						
	L P H cm LxPxH	kg / kg mc	Lt.	Σ kW	Σ kW	50Hz V
G1220	45x90x85 49x96x116,5	62/72 0,55	40	15		
G1230	45x90x85 49x96x116,5	48/61 0,55	40		8,3	400 3N
G1221	90x90x85 94x96x116,5	91/105 1,05	40+40	30		
G1231	90x90x85 94x96x116,5	77/100 1,05	40+40		16,6	400 3N

I prezzi dei cuocipasta non sono comprensivi di cestelli e dei coperchi - The baskets and lids are not included in the price of pastacookers
 Les prix du cuiseur à pâtes ne comprennent pas les paniers et les couvercles - В стоимость макаронварок не включена стоимость корзин и крышек

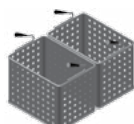
G5007		1/6 GN R	16,3x14,3x23	G5001		1/2 GN	29,5x24,2x23
G5006 G5005		1/6 GN SX 1/6 GN DX	16,3x14,3x23 14,3x16,3x23	G5002		2/3 GN	29,8x33,4x23
G5003		1/3 GNT	28,7x16,3x23	G5000		1/1 GN	30x48,6x23
G5004		1/3 GN L	14,3x28,6x23				



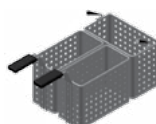
3x1/3 GN T



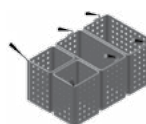
1x1/1 GN



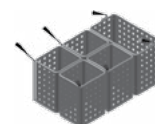
2x1/2 GN



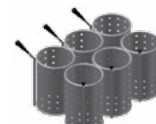
2x1/3 GN L
+ 1x1/3 GNT



1/6 GN SX
+ 1/6 GN DX
+ 2x1/3 GN T



2x1/6 GN SX
+ 2x1/6 GN DX
+ 1/3 GNT



6x1/6 GN R

42050201

Serie 900-900

Friggitrici



Le friggitrici serie 900-900 si presentano in diversi modelli con vasche singole o doppie da 8 o 17Lt. riscaldamento a gas o elettrico. Sono dotate di termostato di lavoro elettrico sia nelle versioni elettriche che in quelle a gas, in modo da ottenere una più veloce risposta alle variazioni di temperatura.

The Fryers Line series 900-900 is composed by several models gas or electrical with single or double tank from 8 to 17 Lt. Gas and electrical models are supplied by an electric thermostat in order to obtain the faster answer to the temperature variations.

Les friteuses Ligne série 900-900 se composent par plusieurs modèles avec cuves singles ou doubles de 8 à 17 Lt à chauffage à gaz ou électrique. Soit les modèles électriques que les à gaz sont doués de thermostat électrique pour obtenir la réponse meilleure et la plus rapide aux variations de température.

Фритюрницы Серии 900 -900 представлены различными моделями с одной или двумя ёмкостями объёмом 8 или 17 литров газового или электрического нагрева. Фритюрницы, как электрические, так и газовые, снабжены рабочим электрическим термостатом, позволяющим быстро реагировать на изменение температуры масла.

CE



Codice
Code
Code
Код



Friggitrice gas 1 vasca
Gas deep fryer 1 tank
Friteuse à gaz 1 cuve
Фритюрница газовая 1 ванна

G1120



Friggitrice elettrica 1 vasca
Electric deep fryer 1 tank
Friteuse électrique 1 cuve
Фритюрница электрическая 1 ванна

G1130

Friggitrice gas 2 vasche
Gas deep fryer 2 tanks
Friteuse à gaz 2 cuves
Фритюрница газовая 2 ванны

G1121

Friggitrice elettrica 2 vasche
Electric deep fryer 2 tanks
Friteuse électrique 2 cuves
Фритюрница электрическая 2 ванны

G1122

G1131

G1132



G5022

G5023

G5024



Vasca Salatura Patatine
Fryer Dump Station
Bac de salage pour frites
Сухой мармит с инфракрасным подогревом

G2144



Vasca Salatura Patatine
Fryer Dump Station
Bac de salage pour frites
Сухой мармит с инфракрасным подогревом

G2145

Lampada per scaldapatatine
Lamp for chips scuttles
Lampe pour bacs de salage
Тепловая лампа для подогрева картофеля-фри

G3221

 L P H cm LxPxH	 kg / kg mc	 Lt.	 Standard	 Standard	 Σ kW	 Σ kW	 50Hz V
45x90x85 49x96x116,5	66/78 0,55	17	●		16,5		230 1N
45x90x85 49x96x116,5	56/68 0,55	17	●			16,5	400 3N
45x90x85 49x96x116,5	76/88 0,55	8+8	● ●		12		230 1N
90x90x85 94x96x116,5	120/134 1,05	17+17	●	●	33		230 1N
45x90x85 49x96x116,5	62/74 0,55	8+8	● ●			14	400 3N
90x90x85 94x96x116,5	98/114 1,05	17+17	●	●		33	400 3N

Dotazione standard: 1 vasca raccogliolio con filtro + cesti + coperchi - Standard: 1 oil tank with filter + baskets + lids
 Standard: 1 bac à huile avec filtre + paniers + couvercles - Стандартная комплектация: 1 емкость для сбора масла с фильтром + корзины + крышки

14,6x31,5x12 mod. G1120, G1130, G1122, G1132

30x31,5x12 mod. G1120, G1130, G1122, G1132

13x31,5x12 mod. G1121, G1131

45x90x25 50x97x60	20/27 0,29						
45x90x85 50x97x116	45/54 0,55						
40x39x41	13 0,06					0,4	230 1N

Serie 900-900

Pentole



Le pentole serie 900-900 offrono un'ampia gamma di possibilità per permettere all'utilizzatore la scelta della macchina maggiormente adatta alle proprie esigenze. Sono disponibili versioni a gas, elettriche o a vapore, con riscaldamento diretto o indiretto, vasche di varie capienze e coperchio di tipo normale o autoclave.

The boiling pans series 900-900 offer to his user several possibility to choose the machine righter to his need. Several models are available: gas, electrical or steam functioning, with direct or indirect heating, tank of different capacity and normal type lid or autoclave.

Les marmites série 900-900 offrent une vaste gamme des possibilités qui permettent de choisir la machine convenable aux propres exigences. Elles sont disponibles en versions différentes: à gaz, électrique ou à vapeur; avec chauffage directe ou indirecte; avec cuves des capacités différentes; avec couvercle de type normale ou autoclave.

Пищеварочные котлы серии 900-900 представлены широкой гаммой аппаратов, позволяющей потребителю произвести наиболее правильный выбор в зависимости от собственных производственных нужд. Это модели газовые, электрические или паровые, с прямым или косвенным нагревом, с ёмкостями разного объёма и крышкой обычного или автоклавного типа.

CE



Codice
Code
Code
Код

G1604

G1613

G1608

G1617

G1612

G1621

G1605

G1614

G1609

G1618

G1622

G1624

G1623

G1625

G1606

G1615

G1610

G1619

G1607

G1616

G1611

G1620

Pentola a riscaldamento diretto gas
(A = con coperchio autoclave)
Gas boiling pan direct heating
(A = with pressure type cover)
Marmite à gaz chauffage directe
(A = avec cuovercle autoclave)
Котёл газовый пищеварочный прямого нагрева
(A = с крышкой автоклав)



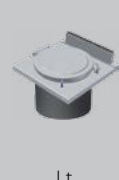







Pentola a riscaldamento indiretto gas
(A = con coperchio autoclave)
Gas boiling pan indirect heating
(A = with pressure type cover)
Marmite à gaz chauffage indirect
(A = avec cuovercle autoclave)
Котёл газовый пищеварочный косвенного нагрева
(A = с крышкой автоклав)



Pentola a riscaldamento diretto elettrico
(A = con coperchio autoclave)
Electric boiling pan direct heating
(A = with pressure type cover)
Marmite électrique à chauffage directe
(A = avec cuovercle autoclave)
Котёл электрический пищеварочный прямого нагрева
(A = с крышкой автоклав)

Pentola a riscaldamento indiretto elettrico
(A = con coperchio autoclave)
Electric boiling pan indirect heating
(A = with pressure type cover)
Marmite électrique à chauffage indirect
(A = avec cuovercle autoclave)
Котёл электрический пищеварочный косвенного нагрева
(A = с крышкой автоклав)

Pentola riscaldamento vapore
(A = con coperchio autoclave)
Steamer boiling pan indirect heating
(A = with pressure type cover)
Marmite à chauffage à vapeur
(A = avec cuovercle autoclave)
Котёл пищеварочный паровой
(A = с крышкой автоклав)

 L P H cm LxPxH	 kg / kg mc	 Lt.			 p max 0,05 bar	 Σ kW	 Σ kW	 50Hz V	 Kg/h
90x90x85 97x106x117	105/135 1,2	100		●		21			
90x90x85 97x106x117	105/135 1,2	100		●	A	21			
90x90x85 97x106x117	115/145 1,2	150		●		21			
90x90x85 97x106x117	115/145 1,2	150		●	A	21			
90x90x85 97x106x117	125/145 1,2	200		●		32			
90x90x85 97x106x117	125/145 97x106x117	200 1,2		●	A	32			
90x90x85 97x106x117	145/175 1,2	100	●			21			
90x90x85 97x106x117	145/175 1,2	100	●		A	21			
90x90x85 97x106x117	155/185 1,2	150	●			21			
90x90x85 97x106x117	155/185 1,2	150	●		A	21			
90x90x85 97x106x117	105/135 1,2	100		●			13	400 3N	
90x90x85 97x106x117	105/135 1,2	100		●	A		13	400 3N	
90x90x85 97x106x117	115/145 1,2	150		●			13	400 3N	
90x90x85 97x106x117	115/145 1,2	150		●	A		13	400 3N	
90x90x85 97x106x117	135/165 1,2	100	●				16	400 3N	
90x90x85 97x106x117	135/165 1,2	100	●		A		16	400 3N	
90x90x85 97x106x117	155/185 1,2	150	●				18	400 3N	
90x90x85 97x106x117	155/185 1,2	150	●		A		18	400 3N	
90x90x85 97x106x117	125/155 1,2	100							18
90x90x85 97x106x117	125/155 1,2	100			A				18
90x90x85 97x106x117	145/175 1,2	150							27
90x90x85 97x106x117	145/175 1,2	150			A				27

Serie 900-900

Brasiere



Le brasiere serie 900-900 sono disponibili in versioni a gas o elettriche, con ribaltamento manuale o automatico e vasche di varie capienze con fondo vasca in acciaio dolce o interamente in acciaio inox.

The tilting bratt pans series 900-900 are available in gas or electric versions, with manually or automatic lifting, pans with different dimensions and capacity in iron or entirely in inox steel.

Les sauteuses série 900-900 sont disponibles dans les versions à gaz ou électrique avec basculage manuel ou automatique et cuves à capacité différent avec fond en acier douce ou entièrement en acier inox.

Серия 900-900 представлена как газовыми, так и электрическими сковородами с ручным и автоматическим механизмом опрокидывания с чашами, дно которых может быть выполнено из низкоуглеродистой стали или полностью из нержавеющей стали.



Tutte le versioni sono dotate di immissione acqua in vasca tramite rubinetto e canna di erogazione.

All models are supplied by a

jacket water inlet valve directly in pan.

Tous les modèles sont douées de robinet et canne de refoulement pour l'introduction d'eau en cuve.

Все модели сковород имеют вентиль для подачи воды в чашу с помощью крана.

CE



Codice
Code
Code
Код

G1708

Brasiera a gas ribaltabile
Gas tilting bratt pan
Sauteuse basculante à gaz
Сковорода газовая с опрокидывающейся чашей

G1716

G1712

G1720

G1709

Brasiera elettrica ribaltabile
Electric tilting bratt pan
Sauteuse basculante électrique
Сковорода электрическая с ручным опрокидыванием

G1717

G1713

G1721



G1710

Brasiera a gas ribaltabile sollevamento automatico
Gas tilting bratt pan, automatic lifting
Sauteuse basculante à gaz, à basculage automatique
Газовая сковорода с электрическим приводом для опрокидывания чаши

G1718

G1714

G1722

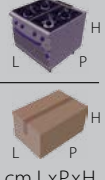

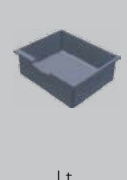
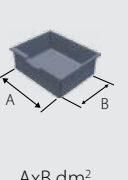






G1711

Brasiera elettrica ribaltabile sollevamento automatico
Electric tilting bratt pan, automatic lifting
Sauteuse basculante électrique à basculage automatique.
Электрическая сковорода с электрическим приводом для опрокидывания чаши

G1719

G1715

G1723

 L P H cm LxPxH	 kg / kg mc	 Lt.	 AxB dm ²	 inox			 Σ kW	 Σ kW	 50Hz V
90x90x85 97x106x117	140/170 1,2	86	46		●		22		
120x90x85 130x106x117	205/240 1,6	125	63		●		28		
90x90x85 97x106x117	140/170 1,2	86	46	●	●		22		
120x90x85 130x106x117	205/240 1,6	125	63	●	●		28		
90x90x85 97x106x117	140/170 1,2	86	46		●			9,9	400 3N
120x90x85 130x106x117	205/240 1,6	125	63		●			14,8	400 3N
90x90x85 97x106x117	140/170 1,2	86	46	●	●			9,9	400 3N
120x90x85 130x106x117	205/240 1,6	125	63	●	●			14,8	400 3N
90x90x85 97x106x117	140/170 1,2	86	46			●	22		
120x90x85 130x106x117	205/240 1,6	125	63			●	28		
90x90x85 97x106x117	140/170 1,2	86	46	●		●	22		
120x90x85 130x106x117	205/240 1,6	125	63	●		●	28		
90x90x85 97x106x117	140/170 1,2	86	46			●		9,9	400 3N
120x90x85 130x106x117	205/240 1,6	125	63			●		14,8	400 3N
90x90x85 97x106x117	140/170 1,2	86	46	●		●		9,9	400 3N
120x90x85 130x106x117	205/240 1,6	125	63	●		●		14,8	400 3N



Elementi neutri


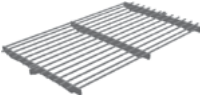

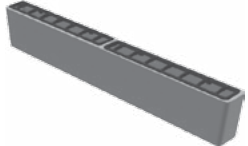

		Codice Code Code Код	 L P H cm LxPxH	 kg / kg  mc		
	Elemento neutro Neutral element Élément neutre Нейтральный элемент	G2052	20x90x25 24,5x97x50	11/17 0,12	●	
	Elemento neutro - vano a giorno Neutral element - open base Élément neutre - placard ouvert Нейтральный элемент на открытом пьедестале	G2045	20x90x85 23,5x96x110	25/31 0,25	●	
	Elemento neutro Neutral element Élément neutre Нейтральный элемент	G2053	30x90x25 34,5x97x50	13/19 0,17	●	
	Elemento neutro - vano a giorno Neutral element - open base Élément neutre - placard ouvert Нейтральный элемент на открытом пьедестале	G2046	30x90x85 33,5x96x110	28/34 0,35	●	
	Elemento neutro Neutral element Élément neutre Нейтральный элемент	G2012	45x90x25 50x97x60	16/22 0,29	●	
	Elemento neutro - con cassetto Neutral element - with drawer Élément neutre - avec tiroir Нейтральный элемент - с ящиком	G2013	45x90x25 50x97x60	24/30 0,29		●
	Elemento neutro - vano a giorno Neutral element - open base Élément neutre - placard ouvert Нейтральный элемент на открытом пьедестале	G2010	45x90x85 50x97x116	40/47 0,56	●	
	Elemento neutro - vano a giorno - con cassetto Neutral element - open base - with drawer Élément neutre - placard ouvert - avec tiroir Нейтральный элемент на открытом пьедестале с ящиком	G2011	45x90x85 50x97x116	48/55 0,56		●
	Elemento neutro Neutral element Élément neutre Нейтральный элемент	G2017	90x90x25 95x97x60	25/35 0,55	●	
	Elemento neutro - con cassetto Neutral element - with drawer Élément neutre - avec tiroir Нейтральный элемент - с ящиком	G2018	90x90x25 95x97x60	33/43 0,55		●
	Elemento neutro - vano a giorno Neutral element - open base Élément neutre - placard ouvert Нейтральный элемент на открытом пьедестале	G2015	90x90x85 95x97x116	51/62 1,07	●	
	Elemento neutro - vano a giorno - con cassetto Neutral element - open base - with drawer Élément neutre - placard ouvert - avec tiroir Нейтральный элемент на открытом пьедестале с ящиком	G2016	90x90x85 95x97x116	60/73 1,07		●



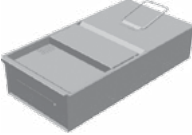
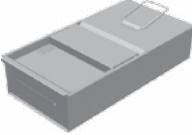






Accessori

	Descrizione Description Description Описание	Codice Code Code Код	Dimensioni Dimensions Dimensions Размеры
			cm LxPxH
	Griglia piano S900-900 Grill S900-900 Grille plan S900-900 Насадка-держатель утвари на горелки линии S900-900	34040000	43x37x7
	Griglia forno 2/1 S900-900 Oven grill S900-900 Grille four S900-900 Решетка духового шкафа 2/1 линии S900-900	38040002	
	Piastra per fuoco singolo liscia Smooth plate for one burner Plaque lisse pour 1 feux Чугунная жарочная поверхность на 1 конфорку, гладкая	G5240	10 mm
	Piastra per fuoco singolo rigata Grooved plate for one burner Plaque nervurée pour 1 feux Чугунная жарочная поверхность на 1 конфорку, ребристая	G5241	10 mm
	Kit porta destra per Cucine Fry Top con vano – Elemento Neutro Kit right door for Cooking Range Fry Top with open stand – Neutral Element Kit porte droite pour Cuisinière Fry Top avec placard neutre – Élément neutre Комплект правой дверцы для плит, жарочных поверхностей и нейтральных элементов на открытом пьедестале	G5222	LxH 44,3x47,2
	Kit porta sinistra per Cucine Fry top con vano – Elemento Neutro Kit left door for Cooking Range Fry Top with open stand – Neutral Element Kit porte gauche pour Cuisinière Fry Top avec placard neutre – Élément neutre Комплект левой дверцы для плит, жарочных поверхностей и нейтральных элементов на открытом пьедестале	G5223	LxH 44,3x47,2
	Kit porta destra per Cuocipasta - Bagnomaria Griglie pietra lavica - Friggitrici Kit right door for Pasta Cooker – Bain-marie Lava Stone Grill – Deep Fryer Kit porte droite pour Cuiseur à pâtes – Bain-marie Grille pierre volcanique – Friteuse Комплект правой дверцы для макаронварки, мармита, лавового гриля, фритюрниц	G5226	LxH 44,3x47,2
	Kit porta sinistra per Cuocipasta - Bagnomaria Griglie pietra lavica - Friggitrici Kit left door for Pasta Cooker – Bain-marie Lava Stone Grill – Deep Fryer Kit porte gauche pour Cuiseur à pâte – Bain-marie Grille pierre volcanique - Friteuse Комплект левой дверцы для макаронварки, мармита, лавового гриля, фритюрниц	G5227	LxH 44,3x47,2
	Raschietto per pulizia piastra Scraper for inside cleaning Racloir pour nettoyage intérieure Скребок для чистки жарочной поверхности	G5210	

Serie 900-900 - Accessori

	Descrizione Description Description Описание	Codice Code Code Код	Dimensioni Dimensions Размеры cm LxPxH
	Ricambio confezione 10 lame lisce Smooth blade spare parts: 10 pcs for each box Lame lisse :10 pièces pour chaque confection Запасной комплект из 10 гладких лезвий для скребка	G5211	
	Ricambio lama rigata Grooved blade spare parts Lame nervurée (Parties détachées) Запасной комплект зубчатых лезвий	G5212	
	Griglia di riduzione fuoco Reduction grate for gas cookers Grille de reduction pour feu à gaz Решетка теплораспределительная	38040030	
	Griglia 2 fuochi in acciaio inox Stainless steel grill for 2 burners Grille inox pour 2 brûleurs Решетка из нерж. стали на 2 газовые конфорки	38040022	LxP 72,5x43
	Variante al piano standard per 2 fuochi Variation to standard working plan 2 burners Variante au plan standard pour 2 brûleurs Модификация для варочной поверхности на 2 горелки		LxP 45x90
	Variante al piano standard per 4 fuochi Variation to standard working plan 4 burners Variante au plan standard pour 4 brûleurs Модификация для варочной поверхности на 4 горелки		LxP 90x90
	Variante al piano standard per 6 fuochi Variation to standard working plan 6 burners Variante au plan standard pour 6 brûleurs Модификация для варочной поверхности на 6 горелок		LxP 135x90
	Variante al piano standard per 8 fuochi Variation to standard working plan 8 burners Variante au plan standard pour 8 brûleurs Модификация для варочной поверхности на 8 горелок		LxP 180x90
	Camino alto singolo High single chimney Cheminée haute singule Задний бортик воздуховода на половинный модуль	G5230	37,8x7x16
	Camino alto doppio High double chimney Cheminée haute double Задний бортик воздуховода 2-ой высоты на полный модуль	G5231	75,4x7x16
	Camino alto a tutta macchina Complete total chimney Cheminée haute complète totale Задний бортик воздуховода на всю длину модуля	G5263 G5264 G5265	45x7x16 90x7x16 135x7x16
	Colonnina acqua Column faucet Colonne pour eau Водяная колонка	G5270	550 - 435 - 240

Serie 900-900 - Accessori

	Descrizione Description Description Описание	Codice Code Code Код	Dimensioni Dimensions Dimensions Размеры
			cm LxPxH
	Vasca raccogliolio con filtro per friggitrice Oil tank with filter for deep fryer Bac à huile avec filtre pour friteuse Емкость для сбора масла, с фильтром, для фритюрницы	42040200	
	Vasca raccogliolio con filtro per friggitrice capacità 8+8 Oil tank with filter for deep fryer capacity 8+8 42040201 Bac à huile avec filtre pour friteuse capacité 8+8 Емкость для сбора масла, с фильтром для фритюрницы, ёмкость 8+8 л	42040201	
	Vite monodirezionale per unione apparecchi Fastening Screws for Equipment Vis pour union appareils Винт одностороннего направления для соединения модулей	40061105	
	Kit riscaldamento vano neutro Heating kit for neutral element Kit de chauffage pour placard neutre Набор для создания тепловой подставки	G5237	1/2 M
		G5238	1 M
	Kit travi per ponte Top support kit Kit traverses de support pour éléments top Комплект опорных балок для мостовой комплектации	G5410	L = 45
		G5411	L = 90
		G5412	L = 135
		G5413	L = 180
		G5414	L = 225
		G5415	L = 270
	Supporto travi aggancio apparecchio Beam hook for top elements Kit accrochage pour éléments top Опорная балка для крепления к прибору	G5441	
	Supporto travi a piedistallo Support beams pedestal Appui des poutres piédestal Пьедестал опорных балок	G5431	L = 90
		G5434	L = 180
	Terminale coppia travi Terminal beam pair Terminal couple poutres Боковая заглушка опорных балок	G5451	L = 90
		G5453	L = 180

Serie 900-900



Serie 900-800



**I nostri prodotti • Our products
Nos produits • Наша продукция**

Serie 700



Serie 1100



Serie Safari




LINCARINOX
PROFESSIONAL KITCHENS

by M.EMME Srl

Viale Bruno Buozzi, 7 - 42046 Reggio RE

Tel: 0522 1495947 - Fax: 0522 1841924

E-mail: info@lincarinox.com - Web site: www.lincarinox.com

I dati riportati sono da ritenersi indicativi ed approssimativi. L'azienda si riserva di apportare in qualsiasi momento variazioni senza preavviso.

The data above mentioned are to be considered as indicative and approximative. The Company reserves the right to modify them whenever deemed necessary without notice.

Les données reportées sont à considérer indicative et approximatives. Notre maison se réserve le droit d'effectuer des variations sans aucun préavis.

Данные, представленные здесь, носят ориентировочный характер. Компания оставляет за собой право вносить изменения в любое время без предварительного уведомления.