



# LINCARINOX

PROFESSIONAL KITCHENS



## Serie 700



# Serie 700

## Eleganza e robustezza.



La serie 700 Professional Kitchens è caratterizzata da un design razionale ed ergonomico che ne esalta le caratteristiche di robustezza e eleganza.

Qualsiasi apparecchiatura della serie 700 può essere abbinata e perfettamente allineata alle serie più grandi da 900-800 e 900-900 in quanto i profili frontali sono perfettamente identici.

Inoltre il passo 400 e 450 delle serie più grandi e la varietà di larghezza dei Top neutri permettono, combinando le serie su mobile e quella su ponte di ottenere un'incredibile numero di soluzioni e configurazioni possibili.

### Sturdiness and elegance.

The Professional Kitchens is characterized by a rational and ergonomic design that underline the sturdiness and elegance shape of the line.

Every equipment of Serie 700 could be combined and lined up perfectly with the ones of line 900-800 and 900-900 because the frontal profile are the same. Joining the three series with the top line appliance and the module of 400 and 450 depth of the biggest line, a great number of solution and configuration can be obtained.

#### Lunga durata

Forno 2/1 GN con suola di grosso spessore.

#### Long life

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

#### Longue durée

Four 2/1 GN avec fond de grand épaisseur.

#### Долговечность

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

### Élégance et robustesse.

La série 700 Professional Kitchens se distingue pour le design rationnelle et ergonomique qui ne exalte la solidité et l'élegance.

Toutes les machines de la série 700 peut se combiner parfaitement avec les modèles des séries plus grandes 900-800 et 900-900 car les profils frontales sont égales. En plus les modules avec profondeur 400 et 450 des série plus grandes et les différents modèles de Top neutre permettent un incroyable numéro des solutions et configurations qui se puissent réaliser.



#### 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.

## Надежность и элегантность.

Кухонное оборудование Серии 700 Professional Kitchens отличается рациональным и эргономичным дизайном, подчёркивающим его прочность и элегантность.

Любой модуль серии 700 отлично сочетается и может быть комбинирован с более крупными сериями 900-800 и 900-900, т.к. их передние панели абсолютно одинаковы. Кроме того, ширина 400 и 450 более крупных серий и разнообразие размеров нейтральных поверхностей позволяют комбинировать напольные и настольные модули для мостовой комплектации и получать таким образом неограниченное количество новых решений и комплектаций.

### Massima igiene

Piano di cottura stagno a fuochi aperti con ampie raggiature 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.



### 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.

### Strength

AISI 304 stainless steel hob.

### Robustesse

Plan de cuisson en acier inoxydable AISI 304.

### Прочность

Варочная панель изготовлена из нержавеющей стали AISI 304.

### Grandi prestazioni

Brucciatori piano di ampia gamma e di alta potenza: 3,5 e 5,5 kW, 7,25 kW a doppia corona.

### Great performances

Wide range for high power cooktop burners: 3,5 kW, 5,5 kW and 7,25 kW double crown.

### Hautes Performances

Bruleurs de plan de grande gamme et haute puissance: 3,5 e 5,5 kW, 7,25 kW à double couronne.

### Большие возможности

Широкий диапазон сверхмощных горелок варочной панели: 3,5 кВт, 5,5 кВт и 7,25 кВт двойная корона.



## Serie 700

# Cucine a gas e tuttapietra



La serie 700 coniuga in modo eccellente la necessità di avere delle dimensioni ridotte con l'esigenza di non perdere le prestazioni di un apparecchio professionale. Il modulo ha passo 400 mm per 700 mm di profondità.

The series 700 conjugates in an excellent solution the reduced dimensions together with the high performance of a professional machine. The module has a depth 400 mm x 700 mm.

La série 700 combine l'exigence des dimensions réduites avec la nécessité d'un appareil avec caractéristiques professionnelles. Le module a dimension 400 mm x 700 de profondeur.

В серии 700 кухонного оборудования "Lincar Professional Systems" прекрасно сочетаются требование компактных габаритов с сохранением при этом всех характеристик профессионального оборудования. Модуль имеет ширину 400 мм и глубину 700 мм.

CE



**Codice  
Code  
Code  
Код**



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

**G0001**



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

**G0000**



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

**G0003**

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

**G0002**



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

**G0004**

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

**G0009**



Cucina tuttapietra + 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

**G0032**

Cucina tuttapietra + 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

**G0033**



Cucina tuttapietra  
Solid top gas cooking range  
Plaque coup de feu à gaz  
Плита газовая со сплошной поверхностью

**G0015**







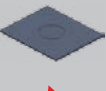







Cucina tuttapietra - Vano aperto  
Solid top gas cooking range - Open stand  
Plaque coup de feu à gaz - Placard ouvert  
Плита газовая со сплошной поверхностью на открытом пьедестале

**G0016**

Cucina tuttapietra - 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

**G0017**

 L P H cm LxPxH	 kg / kg mc	 Ø72 kW 3,5	 Ø104 kW 5,5	 Ø128 kW 7,2	 kW 6	 kW 11	 2/1 GN kW 7,2	 2/1 GN kW 5,4	 Σ kW	 Σ kW	 50Hz V
40x70x25 45x77x60	35/42 0,21	1		1					10,7		
40x70x85 45x77x116	52/58 0,4	1		1					10,7		
80x70x25 85x77x60	54/63 0,39	1	2	1					21,7		
80x70x85 85x77x116	67/76 0,76	1	2	1					21,7		
80x70x85 85x77x116	108/120 0,76	1	2	1			●		28,9		
80x70x85 85x77x116	108/120 0,76	1	2	1				●	21,7	5,4	400 3N
80x70x85 85x77x116	87/96 0,76	1		1	●				16,7		
80x70x85 85x77x116	125/135 0,76	1		1	●		●		23,9		
80x70x25 85x77x60	98/107 0,39					●			11		
80x70x85 85x77x116	113/124 0,76					●			11		
80x70x85 85x77x116	248/260 0,76					●	●		18,2		

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 équipée par une grille chromée. Configurations du plan qui ne sont pas standard sont à décider au moment de la commande.

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

## Serie 700

# Cucine a gas e tuttapiestra



Bruciatori di piano con potenze da 3,5 kW, 5,5 kW e 7,25 kW doppia corona, con possibilità di distribuirli a piacimento sul piano.



The surface burners, with different potentialities from 3,5 kW, 5,5 kW to 7,25 kW and double crown are interchangeable on the surface.

Brûleurs de plan de travail avec puissance de 3,5 kW, 5,5 kW et 7,25 kW à double couronne avec la possibilité de les disposer selon le choix du Chef.

Газовые горелки мощностью 3,5 кВт, 5,5 кВт и 7,25 кВт с двойной короной, с возможностью их расположения на плите по желанию самого повара.



Forno 2/1 GN con suola 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, 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 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 съёмными направляющими протвинеи для удобства чистки всей духовки.

CE



Codice  
Code  
Code  
Код



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

G0006

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

G0005



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

G0007

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

G0010

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

G0008



Cucina tuttapiestra + 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

G0034

Cucina tuttapiestra + 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

G0035

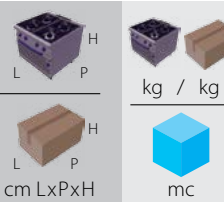












Cucina tuttapiestra + 2 fuochi - Vano aperto  
Solid top gas cooking range + 2 burners - Open stand  
Plaque coup de feu à gaz + 2 feux - Placard ouvert  
Плита газовая со сплошной поверхностью + 2 газовые конфорки на открытом пьедестале

G0030

Cucina tuttapiestra + 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

G0031

		kg / kg										
L P H cm LxPxH mc			Ø72 kW 3,5	Ø104 kW 5,5	Ø128 kW 7,2	kW 6	kW 11	kW 7,2	kW 5,4	Σ kW	Σ kW	50Hz V
120x70x25 125x77x60	73/84 0,58		2	2	2					32,4		
120x70x85 125x77x110	102/116 1,06		2	2	2					32,4		
120x70x85 125x77x110	182/198 1,06		2	2	2			●		39,7		
120x70x85 125x77x110	182/198 1,06		2	2	2				●	32,4	5,4	400 3N
120x70x85 125x77x110	172/188 1,06		2	2	2			● maxi 8,4 kW		40,9		
120x70x85 125x77x116	122/136 1,12		1	2	1	●				27,7		
120x70x85 125x77x116	160/174 1,12		1	2	1	●		●		34,9		
120x70x85 125x77x116	150/164 1,12		1		1		●			21,7		
120x70x85 125x77x116	180/194 1,12		1		1		●	●		28,9		

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 équipée par une grille chromée. Configurations du plan qui ne sont pas standard sont à décider au moment de la commande.

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

## Serie 700

# Cucine elettriche

Le cucine elettriche serie 700 si articolano in numerosi modelli: versioni piastra tonda 2,6 kW, piastra quadrata 2,6 kW, altezza 85 cm e altezza 25 cm. Le piastre sono comandate con commutatore a 6 livelli di potenza per una maggiore precisione nella regolazione della temperatura di lavoro.

Different models for electric kitchen series 700: round plates 2,6 kW, square plate 2,6 kW, 85 cm or 25 cm high. The plates are ordered by a 6 power levels commutator for high precision in the regulation of working temperature.

Les cuisinières électriques de la série 700 se développent en plusieurs modèles: plaques rondes 2,6 kW, plaques carrées 2,6 kW hauteur 85 cm ou 25cm. Les plaques sont commandés par un commutateur à 6 niveaux de puissance pour une meilleure régulation de la température de travail.

Электрические плиты S700 представлены различными моделями: моделями с круглой конфоркой 2,6 кВт, с квадратной конфоркой 2,6 кВт, высотой 85 см. и высотой 25 см. Конфорки управляются 6-ти уровневым переключателем мощности для большей точности при выборе рабочей температуры.

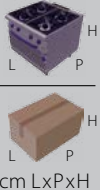

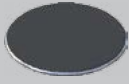
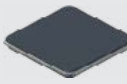
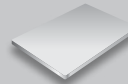




CE



Codice  
Code  
Code  
Код

	Cucina 2 piastre rotonde Electric cooking range with 2 round plates Cuisinière électrique à 2 plaques rondes Плита электрическая с 2 круглыми конфорками	<b>G0101</b>
	Cucina 2 piastre quadre Electric cooking range with 2 square plates Cuisinière électrique à 2 plaques carrées Плита электрическая с 2 квадратными конфорками	<b>G0111</b>
	Tuttapiastra elettrico 1/2 modulo top Electric solid top 1/2 modul top Plaque coup de feu électrique 1/2 module top Электрическая настольная плита со сплошной поверхностью 1/2 модуля	<b>G0149</b>
	Cucina 2 piastre rotonde - Vano aperto Electric cooking range with 2 round plates - Open stand Cuisinière électrique à 2 plaques rondes - Placard ouvert Плита электрическая с 2 круглыми конфорками - На открытом пьедестале	<b>G0100</b>
	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	<b>G0110</b>
	Cucina 4 piastre rotonde Electric cooking range with 4 round plates Cuisinière électrique à 4 plaques rondes Плита электрическая с 4 круглыми конфорками	<b>G0103</b>
	Cucina 4 piastre quadre Electric cooking range with 4 square plates Cuisinière électrique à 4 plaques carrées Плита электрическая с 4 квадратными конфорками	<b>G0113</b>
	Tuttapiastra elettrico 1 modulo Electric solid top 1 modul Plaque coup de feu électrique 1 module Электрическая настольная плита со сплошной поверхностью.	<b>G0150</b>
	Cucina 4 piastre rotonde - Vano aperto Electric cooking range with 4 round plates - Open stand Cuisinière électrique à 4 plaques rondes - Placard ouvert Плита электрическая с 4 круглыми конфорками - На открытом пьедестале	<b>G0102</b>
	Cucina 4 piastre rotonde - Forno elettrico 2/1 GN Electric cooking range with 4 round plates - 2/1 GN electric oven Cuisinière électrique à 4 plaques rondes - Four électrique 2/1 GN Плита электрическая с 4 круглыми конфорками - Электрический духовой шкаф GN 2/1	<b>G0104</b>
	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	<b>G0112</b>
	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 2/1 GN Плита электрическая с 4 квадратными конфорками - Электрический духовой шкаф GN 2/1	<b>G0114</b>



 L P H cm LxPxH	 kg / kg mc	 Ø 220 kW 2,6	 220x220 kW 2,6	 2 x 2,5 kW	 4 x 2,5 kW	 2/1 GN kW 5,4	 Σ kW	 50Hz V
40x70x25 45x77x60	31/38 0,21	2					5,2	400 3N
40x70x25 45x77x60	31/38 0,21		2				5,2	400 3N
40x70x25 45x77x60	65/72 0,21			1			5	400 3N
40x70x85 45x77x116	35/45 0,4	2					5,2	400 3N
40x70x85 45x77x116	39/49 0,4		2				5,2	400 3N
80x70x25 85x77x60	45/52 0,39	4					10,4	400 3N
80x70x25 85x77x60	45/52 0,39		4				10,4	400 3N
80x70x25 85x77x60	126/135 0,39				1		10	400 3N
80x70x85 85x77x116	56/59 0,76	4					10,4	400 3N
80x70x85 85x77x116	107/120 0,76	4				●	15,8	400 3N
80x70x85 85x77x116	63/76 0,76		4				10,4	400 3N
80x70x85 85x77x116	116/129 0,76		4			●	15,8	400 3N

# Serie 700

## Cucine elettriche

CE



Codice  
Code  
Code  
Код

NEW!

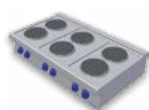


Tuttapiastra elettrico 1 modulo  
Electric solid top 1 modul  
Plaque coup de feu électrique 1 module  
Электр. плита со сплошной поверхностью,  
4 независимые зоны, на открытом пьедестале.

G0144

Tuttapiastra elettrico con forno 1 modulo  
Electric solid top 1 modul with el.oven 2/1GN  
Plaque coup de feu électrique avec four 1 module  
Электр. плита со сплошной поверхностью,  
4 независимые зоны, статический духовой шкаф GN2/1.

G0145



Cucina 6 piastre rotonde  
Electric cooking range with 6 round plates  
Cuisinière électrique à 6 plaques rondes  
Плита электрическая с 6 круглыми конфорками

G0106



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

G0116

Cucina 6 piastre rotonde - Vano aperto  
Electric cooking range with 6 round plates - Open stand  
Cuisinière électrique à 6 plaques rondes - Placard ouvert  
Плита электрическая с 6 круглыми конфорками - На открытом пьедестале

G0105



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

G0107

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

G0115



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

G0117



Piano con invaso stampato a tenuta liquidi con piastre da 2,6 kW.

Water tight printed top with plates of 2,6 kW.

Plan imprimé

étanche avec plaques de 2,6 kW.

Цельнотканная поверхность с конфорками 2,6кВт.

Il forno elettrico è dotato di 2 resistenze corazzate (base - cielo) comandate indipendentemente da due termostati.



The electric oven is supplied by two armoured heating elements ordered by two independent thermostat.

Le four électrique est doué par deux résistances commandés de façon indépendant par deux thermostat.

Электрическая духовка снабжена 2 нагревательными элементами, произведенными из специального сплава (верх - низ), и двумя термостатами с независимой регулировкой.

Set inserti per piastre quadre  
Set insert for square plates  
Set insertion pour plaque carrées  
Комплект вставок для квадратных конфорок



26140495



G5801



26140495 n° 3  
26140494 n° 2

 H L P cm LxPxH	 kg / kg mc	 Ø 220 kW 2,6	 220x220 kW 2,6	 2 x 2,5 kW	 4 x 2,5 kW	 2/1 GN kW 5,4	 Σ kW	 50Hz V
80x70x85 85x77x116	150/162 0,76				1		10	400 3N
80x70x85 85x77x116	188/200 0,76				1	●	15,4	400 3N
120x70x25 125x77x60	59/68 0,58	6					15,6	400 3N
120x70x25 125x77x60	59/68 0,58		6				15,6	400 3N
120x70x85 125x77x110	78/94 1,06	6					15,6	400 3N
120x70x85 125x77x110	135/151 1,06	6				●	21	400 3N
120x70x85 125x77x110	87/103 1,06		6				15,6	400 3N
120x70x85 125x77x110	142/158 1,06		6			●	21	400 3N

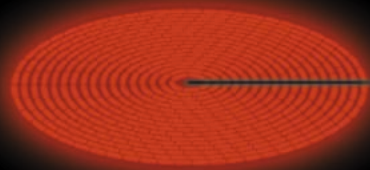
mod. G0110 - G0111

mod. G0112 - G0114 - G0113

mod. G0115 - G0116 - G0117

Serie 700

Vetroceramica



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

G0130



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

G0120



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

G0131

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

G0121



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



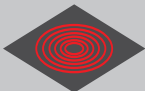




G0122

Le cucine della serie 700 con piano cottura in vetroceramica e riscaldamento a resistenza elettrica.

The series 700 with Pyroceram cooking top and electrical heating elements.

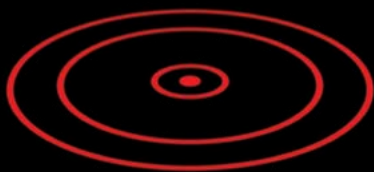
Les cuisines de la série 700 avec table de cuisson en vitrocéramique chauffée avec résistance électrique.

Серия 700 представлена электрическими плитами со стеклокерамической поверхностью.

 L P H L P H cm LxPxH	 kg / kg mc	 kW 2,5	 2/1 GN kW 5,4	 $\Sigma$ kW	 50Hz V
40x70x25 45x77x60	31/38 0,21	2		5	400 3N
40x70x85 45x77x116	36/38 0,4	2		5	400 3N
80x70x25 85x77x60	45/52 0,39	4		10	400 3N
80x70x85 85x77x116	60/72 0,76	4		10	400 3N
80x70x85 85x77x116	98/110 0,76	4		15,4	400 3N

# Serie 700

## Induzione



CE



Codice  
Code  
Code  
Код

NEW!



Piano induzione da appoggio  
Induction cooking range to support  
Induction top  
Индукционная плита настольная

G4200

NEW!



Piano induzione da appoggio wok  
Wok cooking range to support  
Induction wok top  
Индукционная плита ВОК настольная

G4203

NEW!



Cucina induzione 1/2 modulo top  
Induction cooking range 1/2 modul top  
Fourneau induction 1/2 module top  
Индукционная настольная плита 1/2 модуля

G4300



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

G0125



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 ВОК - На открытом пьедестале

G0127

NEW!



Piano induzione top 1 modulo  
Induction cooking range 1 modul top  
Induction top 1 module  
Индукционная настольная плита

G4301



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

G0126



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 ВОК - На открытом пьедестале

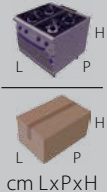






G0128

Le cucine della serie 700 con la moderna tecnologia ad induzione elettromagnetica.

The series 700 by the electromagnetich induction modern technology.

Les cuisines de la série 700 avec la moderne technologie à induction électromagnétique.

В серии 700 представлены высокотехнологичные электромагнитные индукционные плиты.

 L P H cm LxPxH	 kg / kg mc	 kW 3,5	 kW 3,5 Wok	 2/1 GN kW 5,4	 $\Sigma$ kW	 50Hz V
34x43x9,5 -		1			3,5	230 1N
40x54x15 -			1		3,5	230 1N
40x70x25 45x77x60	32/39 0,21	2			7	400 3N
40x70x85 45x77x116	36/38 0,4	2			7	400 3N
40x70x85 45x77x116	32/34 0,4		1		3,5	230 1N
80x70x25 85x77x60	60/69 0,39	4			14	400 3N
80x70x85 85x77x116	60/72 0,76	4			14	400 3N
80x70x85 85x77x116	52/64 0,76		2		7	230 1N

## Serie 700

### Fry top gas



CE



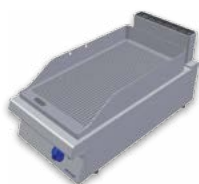
Codice  
Code  
Code  
Код

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

**G1002 \***

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

**G1003 \***



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

**G1006**

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

**G1007**

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

**G1000 \***

I fry top della serie 700 sono caratterizzati da piastra in acciaio levigato o con rivestimento in cromo duro: liscio, rigato o liscio/rigato.

The Fry Top models series 700 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 700 sont caractérisés par des plaques de cuisson en acier satiné ou avec chrome dur: lisse, nervuré ou lisse/nervuré.

Жарочные поверхности Серии 700 имеют рабочую поверхность из низкоуглеродистой стали или с покрытием из твёрдого хрома: гладкой, рифленой или гладко/рифленой.



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

**G1001 \***

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

**G1004**

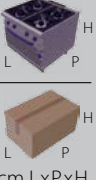





Fry top 1/2 modulo - Piastra rigata cromata  
Fry top 1/2 modul - Grooved chromium top plate  
Fry top 1/2 module - Plaque nervurée chromée  
Жарочная поверхность 1/2 модуль - Раб.поверхность ребристая хромированная

**G1005**

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

**T 1/2 mod**



 L P H cm LxPxH	 kg / kg mc			 Cr	 Σ kW
40x70x25 45x77x60	48/55 0,21	•			5,5
40x70x25 45x77x60	48/55 0,21		•		5,5
40x70x25 45x77x60	48/55 0,21	•		•	5,5
40x70x25 45x77x60	48/55 0,21		•	•	5,5
40x70x85 45x77x116	52/60 0,4	•			5,5
40x70x85 45x77x116	52/60 0,4		•		5,5
40x70x85 45x77x116	52/60 0,4	•		•	5,5
40x70x85 45x77x116	52/60 0,4		•	•	5,5

# Serie 700

## Fry top gas



Nei modelli a modulo intero (larghezza 80 cm) il riscaldamento della piastra avviene su due zone (sinistra e destra) indipendenti.

In the models of width 80 the plate heating is developed on two independent zones of cooking (right and left).

Dans le modèle à module entier (largeur 80 cm) le chauffage de la plaque se développe sur deux zones de cuisson (gauche et droite) indépendants.

В моделях с полным модулем (ширина 80 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

**G1012 \*\***

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

**G1013 \*\***

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

**G1020 \*\***

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

**G1016**

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

**G1017**

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

**G1021**

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

**G1010 \*\***

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

**G1011 \*\***



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

**G1018 \*\***

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

**G1014**

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

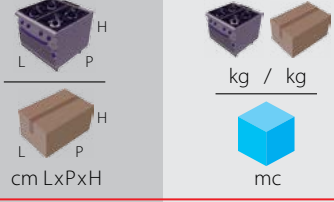



**G1015**

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

**G1019**

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

**T 1 mod**

 L P H cm LxPxH kg / kg mc		 Cr	 Σ kW			
80x70x25 85x77x60	78/86 0,39	●			11	
80x70x25 85x77x60	78/86 0,39		●		11	
80x70x25 85x77x60	78/86 0,39			●	11	
80x70x25 85x77x60	78/86 0,39	●		●	11	
80x70x25 85x77x60	78/86 0,39		●	●	11	
80x70x25 85x77x60	78/86 0,39			●	●	11
80x70x85 85x77x116	92/104 0,76	●			11	
80x70x85 85x77x116	92/104 0,76		●		11	
80x70x85 85x77x116	92/104 0,76			●	11	
80x70x85 85x77x116	92/104 0,76	●		●	11	
80x70x85 85x77x116	92/104 0,76		●	●	11	
80x70x85 85x77x116	92/104 0,76			●	●	11

## Serie 700

### Fry top elettrici



I fry top della serie 700 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 700 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 700 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 700 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

**G1027**

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

**G1028**



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

**G1031**

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

**G1032**

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

**G1025**

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

**G1026**




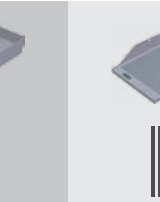





Fry top 1/2 modulo - Piastra liscia cromata  
Fry top 1/2 modul - Smooth chromium top plate  
Fry top 1/2 module - Plaque lisse chromée  
Жарочная поверхность 1/2 модуль - Раб.поверхность гладкая хромированная

**G1029**

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

**G1030**

						
cm LxPxH	kg / kg mc			Cr	Σ kW	50Hz V
40x70x25 45x77x60	48/55 0,21	●			5,4	400 3N
40x70x25 45x77x60	48/55 0,21		●		5,4	400 3N
40x70x25 45x77x60	48/55 0,21	●		●	5,4	400 3N
40x70x25 45x77x60	48/55 0,21		●	●	5,4	400 3N
40x70x85 45x77x116	52/60 0,4	●			5,4	400 3N
40x70x85 45x77x116	52/60 0,4		●		5,4	400 3N
40x70x85 45x77x116	52/60 0,4	●		●	5,4	400 3N
40x70x85 45x77x116	52/60 0,4		●	●	5,4	400 3N

## Serie 700

### 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

**G1037**

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

**G1038**

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

**G1045**

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

**G1041**

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

**G1042**

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

**G1046**

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

**G1035**

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

**G1036**



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

**G1043**

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

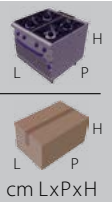

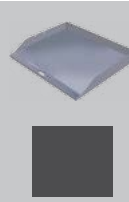
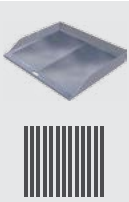
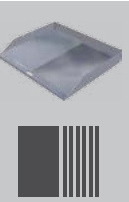


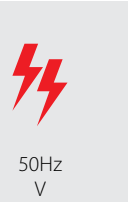
**G1039**

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

**G1040**

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

**G1044**

 L P H cm LxPxH	 kg / kg mc				 Cr	 $\Sigma$ kW	 50Hz V
80x70x25 85x77x60	78/86 0,39	●				10,8	400 3N
80x70x25 85x77x60	78/86 0,39		●			10,8	400 3N
80x70x25 85x77x60	78/86 0,39			●		10,8	400 3N
80x70x25 85x77x60	78/86 0,39	●			●	10,8	400 3N
80x70x25 85x77x60	78/86 0,39		●		●	10,8	400 3N
80x70x25 85x77x60	78/86 0,39			●	●	10,8	400 3N
80x70x85 85x77x116	92/104 0,76	●				10,8	400 3N
80x70x85 85x77x116	92/104 0,76		●			10,8	400 3N
80x70x85 85x77x116	92/104 0,76			●		10,8	400 3N
80x70x85 85x77x116	92/104 0,76	●			●	10,8	400 3N
80x70x85 85x77x116	92/104 0,76		●		●	10,8	400 3N
80x70x85 85x77x116	92/104 0,76			●	●	10,8	400 3N

## Serie 700

# Griglie pietra lavica

Le griglie a pietra lavica si presentano 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 are presented 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 ils se présentent 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 представлены моделью с регулируемой по высоте рабочей зоной из нержавеющей стали, брызгозащитным бортиком, в стандартную комплектацию включена 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

G1500



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

G1501



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

G5200

G5201

Lava vulcanica - Lava stone - Pierre vulcanique - Вулканический камень

G5204

## Serie 700

# Griglie elettriche ad acqua



NEW!



Griglia Elettrica 1/2 modulo  
Electric grill 1/2 modul  
Grillade électrique 1/2 module  
Электрический гриль на закрытом пьедестале 2 модуля.

GPC00

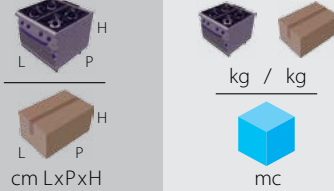
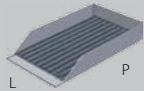
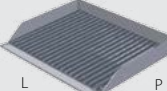



NEW!



Griglia Elettrica 1 modulo  
Electric grill 1 modul  
Grillade électrique 1 module  
Электрический гриль на закрытом пьедестале.

GPC01



 L P H cm LxPxH kg / kg mc	 L P cm L x P	 L P cm L x P	 $\Sigma$ kW	 $\Sigma$ kW	 50Hz V
40x70x85 44,5x77x116,5	60/75 0,4	36x42	8		

Dotazione: Nr.1 scatola di pietra - Equipped with Nr.1 boxes of stone - Standard : Nr. 1 boîtes de pierre lavique - Поставляется с 1-мя коробками лавового камня

80x70x85 83,5x77x116,5	85/100 0,75	76x42	16		
---------------------------	----------------	-------	----	--	--

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

mod. G1500

mod. G1501

7 kg

40x70x85 45x77x116	48/56 0,4	36x42		6	400 3N
80x70x85 85x77x116	75/87 0,76	76x42		12	400 3N

## Serie 700

# Bagnomaria



Una gamma di bagnomaria con vasche arrotondate dimensione gastronorm da (1/1 + 1/3) a (2/1 + 2/3) completa la serie 700. 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 700. The machine is heated by armoured electric heating elements placed outside tank for the best hygienic solution. Adjustable temperature with thermostat.

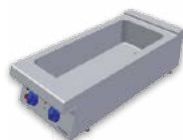
Une ligne de Bain Marie avec cuves arrondis dimensions gastronorm de (1/1 + 1/3) jusqu'à (2/1 + 2/3) qui complète la série 700. Le chauffage se déroule à travers résistances électriques extérieures positionnées hors de la cuve pour une solution hygiénique optimale. Température à réguler avec thermostat.

Серию 700 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



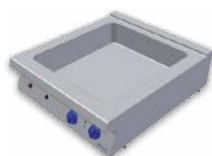
Bagnomaria elettrico  
Electric bainmarie  
Bain-marie électrique  
Мармит электрический

**G1304**



Bagnomaria elettrico  
Electric bainmarie  
Bain-marie électrique  
Мармит электрический

**G1300**



Bagnomaria elettrico  
Electric bainmarie  
Bain-marie électrique  
Мармит электрический

**G1305**



Bagnomaria elettrico  
Electric bainmarie  
Bain-marie électrique  
Мармит электрический

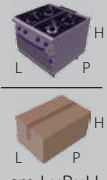

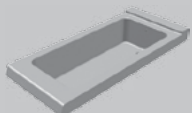
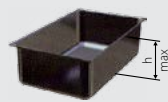


**G1301**

**42062000**

Supporti bacinelle  
Basin support  
Supports pour basin  
Подставки для гастроемкостей

**42062001**

**42062002**

 cm LxPxH	 kg / kg mc		 mm	 $\Sigma$ kW	 50Hz V
40x70x25 45x77x60	36/44 0,21	1/1 GN	150	1,1	230 1N
40x70x85 44,5x77x116,5	45/53 0,4	1/1 GN	200	1,1	230 1N
80x70x25 85x77x60	61/71 0,39	2/1 GN	150	2,2	230 1N
80x70x85 83,5x77x116,5	71/83 0,75	2/1 GN	200	2,2	230 1N

16x2

30,5x2

51x2

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 700

# 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 type of pasta. 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 apport 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 différentes types de pâte. Tous les modèles sont douées 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. Макароноварки 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 толщиной 15/10, 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 особопроочной 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 макаронварка  
1 ванна



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

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

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


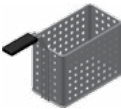
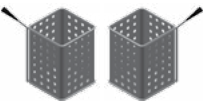
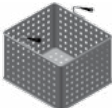
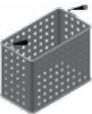
Cesti per cuocipasta  
Pasta cooker basket  
Paniers pour cuiseur à pâtes  
Корзины для макаронварки

Possibili configurazioni vasca 2/3 GN  
Configurations disponibles 2/3 GN  
Configurations possibles 2/3 GN  
Возможные конфигурации ванны 2/3 GN

Coperchio per cuocipasta, 1 vasca 2/3 GN  
Lid for pastacooker, 1 pcs each tank GN 2/3  
Couvercle pour cuiseur à pâtes, 1 cuve GN 2/3  
Крышка для макаронварки, 1 емкость 2/3 GN

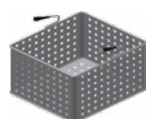
Codice Code Code Код	 cm LxPxH	 kg / kg mc	 Lt.	 Σ kW	 Σ kW	 50Hz V
<b>G1200</b>	40x70x85 44x77x116,5	41/51 0,4	26	10		
<b>G1210</b>	40x70x85 44x77x116,5	39/49 0,46	26		5,5	400 3N
<b>G1201</b>	80x70x85 83,5x77x116,5	67/80 0,75	26+26	20		
<b>G1211</b>	80x70x85 83,5x77x116,5	56/68 0,75	26+26		11	400 3N

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

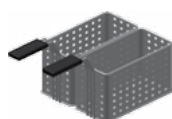
<b>G5007</b>		1/6 GN R	16,3x14,3x23	<b>G5004</b>		1/3 GN L	14,3x28,6x23
<b>G5006</b> <b>G5005</b>		1/6 GN SX 1/6 GN DX	16,3x14,3x23 14,3x16,3x23	<b>G5002</b>		2/3 GN	29,8x33,4x23
<b>G5003</b>		1/3 GNT	28,7x16,3x23				



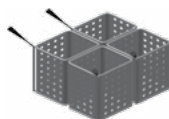
2x1/3 GNT



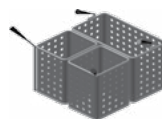
2/3 GN



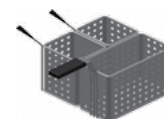
2x1/3 GN L



2x1/6 GN SX  
+ 2x1/6 GN DX



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



2x1/6 GN SX  
+ 1/3 GN L



4X1/6 GN R

**42050200**

# Serie 700

## Friggitrici



Le friggitrici Serie 700 si presentano in diversi modelli con vasche singole o doppie da 8, 13 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 700 is composed by several models gas or electrical with single or double tank from 8, 13 or 17 Lt. Gas and electrical models are supplied by an electric thermostat in order to obtain the faster answer to temperature variations.

Les friteuses Ligne 700 se composent par plusieurs modèles avec cuves singles ou doubles de 8, 13 ou 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 700 представлены различными моделями с одной или двумя ёмкостями объёмом 8,13 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

G1100

G1101

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

G1110

G1102



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

G1103

G1104

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

G1111

G1112

G1113



G5020

G5021

G5022

G5023

G5024



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

G2142



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

G2143

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	 mc	 Lt.	 Standard	 Standard	 Σ kW	 Σ kW	 50Hz V
40x70x85 44,5x78x116,5	48/58 0,4	13	●		11,5		230 1N
40x70x85 44,5x78x116,5	58/68 0,4	17	●		16,5		230 1N
40x70x85 44,5x78x116,5	38/48 0,75	13	●			12	400 3N
40x70x85 44,5x78x116,5	58/73 0,75	8+8	● ●		12		230 1N
80x70x85 83,5x78x116,5	87/100 0,4	13+13	●	●	23		230 1N
80x70x85 83,5x78x116,5	108/121 0,75	17+17	●	●	33		230 1N
40x70x85 44,5x78x116,5	48/62 0,4	8+8	● ●			14	400 3N
80x70x85 83,5x78x116,5	63/76 0,75	13+13	●	●		24	400 3N
80x70x85 83,5x78x116,5	76/89 0,75	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

11,3x31,5x12 mod. G1100, G1110, G1103, G1112

23x31,5x12 mod. G1100, G1110, G1103, G1112

14,6x31,5x12 mod. G1101, G1104, G1113

30x31,5x12 mod. G1101, G1104, G1113

13x31,5x12 mod. G1102, G1111

40x70x25  
45x77x60  
20/27  
0,21

40x70x85  
45x77x116  
35/41  
0,4

40x39x41  
13  
0,06

## Serie 700

# Pentole



Le pentole serie 700 sono disponibili nelle versioni a gas, elettriche o a vapore, con riscaldamento diretto o indiretto. Costituiscono la risorsa più semplice ed immediata per la cottura di grandi quantità di cibi.

The boiling pans series 700 are available: gas, electrical or steam functioning, with direct or indirect heating.

Les marmites série 700 sont disponibles en versions différentes: à gaz, électrique ou à vapeur; avec chauffage directe ou indirecte. Elles sont la meilleure solution pour la cuisson des grandes quantités d'aliments.

Линия серии 700 включает газовые и электрические модели пищеварочных котлов прямого или косвенного нагрева. Пищеварочные котлы являются самым простым и удобным оборудованием для приготовления большого количества пищи.

CE



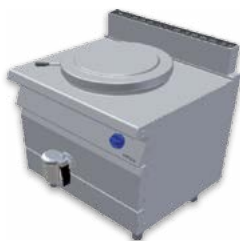
Codice  
Code  
Code  
Код

Pentola a riscaldamento diretto gas  
Gas boiling pan direct heating  
Marmite à gaz chauffage directe  
Котёл газовый пищеварочный прямого нагрева

**G1600**

Pentola a riscaldamento indiretto gas  
Gas boiling pan indirect heating  
Marmite à gaz chauffage indirect  
Котёл газовый пищеварочный косвенного нагрева

**G1601**









Pentola a riscaldamento indiretto elettrico  
Electric boiling pan indirect heating  
Marmite électrique à chauffage indirecte  
Котёл электрический пищеварочный косвенного нагрева

**G1602**

Pentola riscaldamento vapore  
Steamer boiling pan indirect heating  
Marmite à chauffage à vapeur  
Котёл пищеварочный паровой

**G1603**



 L P H cm LxPxH	 kg / kg mc	 Lt.			 Σ kW	 Σ kW	 50Hz V	 Kg/h
80x70x85 86x96x117	90/115 1,04	60		●	15,5			
80x70x85 86x96x117	110/135 1,04	60	●		15,5			
80x70x85 86x96x117	95/120 1,04	60	●			9	400 3N	
80x70x85 86x96x117	90/115 1,04	60						10

## Serie 700

### Brasiera



Le brasiera serie 700 sono disponibili in versioni a gas o elettriche, con ribaltamento manuale o automatico con fondo vasca in acciaio dolce o interamente in acciaio inox.

The tilting bratt pan 700 series are available in gas or electric versions, with manually or automatic lifting with iron or inox bottom.

Les sauteuses série 700 sont disponibles dans les versions à gaz ou électrique avec basculage manuel ou automatique avec fond en acier doux ou entièrement en acier inox.

Серия 700 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

G1700

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

G1704

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

G1701

G1705



G1702





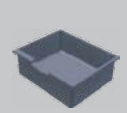
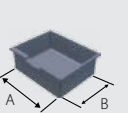






Brasiera a gas ribaltabile sollevamento automatico  
Gas tilting bratt pan, automatic lifting  
Sauteuse basculante à gaz, à basculage automatique  
Газовая сковорода с электрическим приводом для опрокидывания чаши

G1706

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

G1703

G1707

  cm LxPxH	  mc	 Lt.	 AxB dm <sup>2</sup>	 inox			 $\Sigma$ kW	 $\Sigma$ kW	 50Hz V
80x70x85 86x96x117	130/135 1,04	55	31			●	12		
80x70x85 86x96x117	130/135 1,04	55	31	●		●	12		
80x70x85 86x96x117	130/135 1,04	55	31			●		8,7	400 3N
80x70x85 86x96x117	130/135 1,04	55	31	●		●		8,7	400 3N
80x70x85 86x96x117	130/135 1,04	55	31			●	12		
80x70x85 86x96x117	130/135 1,04	55	31	●		●	12		
80x70x85 86x96x117	130/135 1,04	55	31			●		8,7	400 3N
80x70x85 86x96x117	130/135 1,04	55	31	●		●		8,7	400 3N



## Elementi neutri


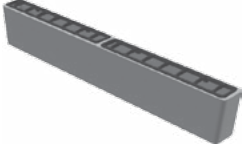


			 Codice Code Code Код	 kg / kg  cm LxPxH	 mc		
	Elemento neutro Neutral element Élément neutre Нейтральный элемент	<b>G2042</b>	20x70x25 45x77x50	10/15 0,1	●		
	Elemento neutro - vano a giorno Neutral element - open base Élément neutre - placard ouvert Нейтральный элемент на открытом пьедестале	<b>G2040</b>	20x70x85 45x77x110	23/29 0,2	●		
	Elemento neutro Neutral element Élément neutre Нейтральный элемент	<b>G2043</b>	30x70x25 45x77x50	11/16 0,13	●		
	Elemento neutro - vano a giorno Neutral element - open base Élément neutre - placard ouvert Нейтральный элемент на открытом пьедестале	<b>G2041</b>	30x70x85 45x77x110	26/32 0,3	●		
	Elemento neutro Neutral element Élément neutre Нейтральный элемент	<b>G2002</b>	40x70x25 45x77x60	13/19 0,21	●		
	Elemento neutro - con cassetto Neutral element - with drawer Élément neutre - avec tiroir Нейтральный элемент - с ящиком	<b>G2003</b>	40x70x25 45x77x60	19/25 0,21		●	
	Elemento neutro - vano a giorno Neutral element - open base Élément neutre - placard ouvert Нейтральный элемент на открытом пьедестале	<b>G2000</b>	40x70x85 45x77x116	31/37 0,4	●		
	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	<b>G2001</b>	40x70x85 45x77x116	37/43 0,4		●	
	Elemento neutro Neutral element Élément neutre Нейтральный элемент	<b>G2007</b>	80x70x25 85x77x60	18/28 0,39	●		
	Elemento neutro - con cassetto Neutral element - with drawer Élément neutre - avec tiroir Нейтральный элемент - с ящиком	<b>G2008</b>	80x70x25 85x77x60	27/37 0,39		●	
	Elemento neutro - vano a giorno Neutral element - open base Élément neutre - placard ouvert Нейтральный элемент на открытом пьедестале	<b>G2005</b>	80x70x85 85x77x116	38/48 0,76	●		
	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	<b>G2006</b>	80x70x85 85x77x116	46/56 0,76		●	



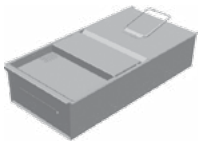
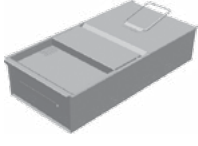

## Accessori

	<b>Descrizione</b> <b>Description</b> <b>Description</b> <b>Описание</b>	<b>Codice</b> <b>Code</b> <b>Code</b> <b>Код</b>	<b>Dimensioni</b> <b>Dimensions</b> <b>Dimensions</b> <b>Размеры</b>  cm LxPxH
	Griglia piano S700 Grill S700 Grille plan S700 Насадка-держатель утвари на горелки линии S700	<b>34040002</b>	38x56,3x7,1
	Griglia forno 2/1 S700 Oven grill S700 Grille four S700 Решетка духового шкафа 2/1 линии S700	<b>38040004</b>	
	Piastra per fuoco singolo liscia Smooth plate for one burner Plaque lisse pour 1 feux Чугунная жарочная поверхность на 1 конфорку, гладкая	<b>G5242</b>  <b>G5292</b>	38x28x8  38x28x15
	Piastra per fuoco singolo rigata Grooved plate for one burner Plaque nervurée pour 1 feux Чугунная жарочная поверхность на 1 конфорку, ребристая	<b>G5243</b>  <b>G5293</b>	38x28x8  38x28x15
	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	<b>G5220</b>	LxH 39,3x47,2
	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	<b>G5221</b>	LxH 39,3x47,2
	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 макаронотварки, мармита, лавового гриля, фритюрниц	<b>G5224</b>	LxH 39,3x47,2
	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 макаронотварки, мармита, лавового гриля, фритюрниц	<b>G5225</b>	LxH 39,3x47,2
	Raschietto per pulizia piastra Scraper for inside cleaning Racloir pour nettoyage intérieure Скребок для чистки жарочной поверхности	<b>G5210</b>	

## Serie 700 - Accessori

	<b>Descrizione</b> <b>Description</b> <b>Description</b> <b>Описание</b>	<b>Codice</b> <b>Code</b> <b>Code</b> <b>Код</b>	<b>Dimensioni</b> <b>Dimensions</b> <b>Dimensions</b> <b>Размеры</b>  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	<b>G5211</b>	
	Ricambio lama rigata Grooved blade spare parts Lame nervurée ( Parties détachées) Запасной комплект зубчатых лезвий	<b>G5212</b>	
	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	<b>38040021</b>	LxP 53,5x38
	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	<b>V2</b>	LxP 40x70
	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	<b>V4</b>	LxP 80x70
	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	<b>V6</b>	LxP 120x70
	Camino alto singolo High single chimney Cheminée haute singule Задний бортик воздуховода на половинный модуль	<b>G5230</b>	37,8x7x16
	Camino alto doppio High double chimney Cheminée haute double Задний бортик воздуховода 2-ой высоты на полный модуль	<b>G5231</b>	75,4x7x16
	Camino alto a tutta macchina Complete total chimney Cheminée haute complète totale Задний бортик воздуховода на всю длину модуля	<b>G5260</b>	40x7x16
		<b>G5261</b>	80x7x16
		<b>G5262</b>	120x7x16
	Colonnina acqua Column faucet Colonne pour eau Водяная колонка	<b>G5270</b>	550 - 435 - 240
	Griglia di riduzione fuoco Reduction grate for gas cookers Grille de reduction pour feu à gaz Решетка теплораспределительная	<b>38040030</b>	

## Serie 700 - Accessori

	<b>Descrizione</b> <b>Description</b> <b>Description</b> <b>Описание</b>	<b>Codice</b> <b>Code</b> <b>Code</b> <b>Код</b>	<b>Dimensioni</b> <b>Dimensions</b> <b>Dimensions</b> <b>Размеры</b>
			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	<b>42040200</b>	
	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	<b>42040201</b>	
	Vite monodirezionale per unione apparecchi Fastening Screws for Equipment Vis pour union appareils Винт одностороннего направления для соединения модулей	<b>40061105</b>	
	Kit riscaldamento vano neutro Heating kit for neutral element Kit de chauffage pour placard neutre Набор для создания тепловой подставки	<b>G5235</b>	1/2 M
		<b>G5236</b>	1 M
	Kit travi per ponte Top support kit Kit traverses de support pour éléments top Комплект опорных балок для мостовой комплектации	<b>G5400</b>	L = 40
		<b>G5401</b>	L = 80
		<b>G5402</b>	L = 120
		<b>G5403</b>	L = 160
		<b>G5404</b>	L = 200
	Kit travi per ponte solo con G5430 - G5432 Girder bridge kit only for G5430 - G5432 Kit poutres seulement pour G5430 - G5432 Комплект балок моста только с G5430 G5432	<b>G5405</b>	L = 240
		<b>G5406</b>	L = 280
	Supporto travi aggancio apparecchio Beam hook for top elements Kit accrochage pour éléments top Опорная балка для крепления к прибору	<b>G5440</b>	
	Supporto travi a piedistallo Support beams pedestal Appui des poutres piédestal Пьедестал опорных балок	<b>G5430</b>	L = 70
		<b>G5432</b>	L = 140
	Terminale coppia travi Terminal beam pair Terminal couple poutres Боковая заглушка опорных балок	<b>G5450</b>	L = 70
		<b>G5452</b>	L = 140

**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 Reggiolo RE

Tel: +39 0522 1495947 - Fax: +39 0522 1841924

E-mail: [info@lincarinox.com](mailto:info@lincarinox.com) - Web site: [www.lincarinox.com](http://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.