



Listino Prezzi

Validità
20.01.2016

ICON - ICE / ICG

FORNI COMBINATI A VAPORE DIRETTO 4

ICON - ICE

FORNI A CONVEZIONE 12

LEO - LB / LV

FORNI COMBINATI CON BOILER - FORNI COMBINATI A VAPORE DIRETTO 23

MULTIGRILL

CONTENITORI E ACCESSORI ESCLUSIVI PER COTTURE PARTICOLARI

2/3 GN - 1/1 GN - 2/1 GN - 600 x 400 mm - 460 x 340 mm 65

ICON

FORNI COMBINATI

ICET / ICEM - ICGT / ICGM



		051	051	071	071	101	101
Modelli elettrici		ICET051	ICEM051	ICET071	ICEM071	ICET101	ICEM101
Prezzo	€	3.710,00	3.170,00	4.850,00	4.150,00	5.600,00	4.900,00
Tensione di alimentazione	V - 50 Hz	AC 230 - 3 AC 230 - 3N AC 400		3 AC 230 - 3N AC 400		3 AC 230 - 3N AC 400	
Potenza elettrica totale	kW	7,25		12,5		14,5	
Modelli a gas		ICGT051	ICGM051	ICGT071	ICGM071	ICGT101	ICGM101
Prezzo	€	5.250,00	4.720,00	6.280,00	5.750,00	7.600,00	6.850,00
Tensione di alimentazione	V - 50 Hz	AC 230		AC 230		AC 230	
Potenza elettrica totale	kW	0,25		0,5		0,5	
Potenza termica nominale Gas	kW / kcal	8,5 / 7310		12 / 10320		16 / 13760	
Capacità	GN	5 x 1/1		7 x 1/1		10 x 1/1	
	600 x 400	5		7		10	
Interasse teglie	mm	70		70		70	
Numero di pasti		30 / 80		50 / 120		80 / 150	
Numero di croissant		60 / 80		84 / 112		120 / 160	
Dimensioni esterne L x P x H	mm	812 x 725 x 770 h		812 x 725 x 935 h		812 x 725 x 1145 h	

COMANDI A CONTROLLO ELETTRONICO TOUCH T

MODALITÀ DI COTTURA

- 10 Programmi di cottura preimpostati identificabili da icone e immediatamente eseguibili.
- Programmabile con possibilità di memorizzare dall'undicesimo programma in poi 89 programmi di cottura in sequenza automatica (fino a 4 cicli).
- Possibilità di associare ogni programma memorizzato ad una qualsiasi delle icone presenti per creare una lista preferiti.
- La pratica lavagnetta memo in dotazione consente di annotare i programmi di cottura.
- Cottura manuale con tre modalità di cottura: Convezione da 30°C a 260°C, Vapore da 30°C a 130°C, Combinato da 30°C a 260°C.
- Programmazione con possibilità di lavorare con 4 cicli in sequenza automatica memorizzabili per cotture automatiche.
- Cotture con controllo temperatura al cuore con sonda. (optional)
- CLIMA, sistema automatico di misurazione e controllo della percentuale di umidità e deumidificazione in camera di cottura.

FUNZIONAMENTO

- Interfaccia comandi a controllo elettronico Touch.
- Display alfanumerici ad alta visibilità.
- Tasto per la gestione dei programmi e dei 4 cicli di cottura con led di visualizzazione.
- Manopola con funzione On-Off, Scroll e Push per selezionare e confermare le scelte.
- Preriscaldamento automatico in programmazione.

PULIZIA, MANUTENZIONE ORDINARIA

- Sistema di lavaggio automatico con dosaggio del detergente automatico (optional).
- Detergente liquido alcalino a cartuccia usa e getta.
- Programmi di lavaggio. Manuale, Risciacquo, Eco, Soft, Medium, Hard.
- Sistema di lavaggio manuale con doccetta ad attacco esterno (optional).

COMANDI ELETTROMECCANICI M

MODALITÀ DI COTTURA

- Cottura manuale con tre modalità di cottura: Convezione da 50°C a 260°C, Vapore da 50°C a 130°C, Combinato da 50°C a 260°C.

FUNZIONAMENTO

- Pannello comandi a selettori elettromeccanici con spie di controllo funzionamento.

PULIZIA, MANUTENZIONE ORDINARIA

- Sistema di lavaggio manuale con doccetta ad attacco esterno.

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura.
- Sfiato camera manuale.
- Illuminazione camera a led.

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Autodiagnosi di verifica funzionale prima e durante l'utilizzo dell'apparecchiatura, con segnalazione descrittiva e acustica di eventuali anomalie.
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura.
- Controllo automatico sfiato camera.
- Illuminazione camera di cottura a led temporizzata.
- 2 velocità di ventilazione (optional), la bassa velocità attiva la riduzione della potenza di riscaldamento.
- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione (optional) o ad ago (optional).
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN per forni elettrici (optional).
- ECOSPEED - In base alla quantità e al tipo di prodotto Icon ottimizza e controlla l'erogazione di energia, mantiene sempre la giusta temperatura di cottura evitandone le oscillazioni.
- ECOVAPOR - Con il sistema ECOVAPOR si ottiene una netta riduzione di consumi di acqua e di energia grazie al controllo automatico della saturazione di vapore in camera di cottura.
- Aggiornamento software tramite USB; eseguibile solo dal servizio tecnico.

CARATTERISTICHE TECNICHE COSTRUTTIVE

- Camera di cottura perfettamente liscia a bordi arrotondati.
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato termoriflettente, ad intercapedine d'aria per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza.
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia.
- Maniglia con apertura destra e sinistra.
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale.
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore.
- Protezione contro i getti d'acqua IPX4.

CARATTERISTICHE TECNICHE COSTRUTTIVE

- Camera di cottura perfettamente liscia a bordi arrotondati.
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato termoriflettente, ad intercapedine d'aria per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza.
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia.
- Maniglia con apertura destra e sinistra.
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale.
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore.
- Protezione contro i getti d'acqua IPX4.

ICON

MOD.
051


Capacità	5 x 1/1 GN 5 x (600 x 400)	
Interasse	mm	70
Numero di pasti	30 / 80	
Numero di croissant	60 / 80	
Dimensioni esterne LxPxH	mm	812 x 725 x 770
Dimensioni imballo LxPxH	mm	812 x 865 x 900

		Elettromeccanico	Touch
Modelli elettrici		ICEM051	ICET051
Prezzo	€	3.170,00	3.710,00
Potenza elettrica totale	KW	7,25	7,25
Tensione di alimentazione	V - 50 Hz	3N AC 400	3N AC 400
Peso - Netto / Lordo	Kg	74 / 85	74 / 85
Modelli a gas		ICGM051	ICGT051
Prezzo	€	4.720,00	5.250,00
Potenza elettrica totale	KW	0,25	0,25
Potenza termica nominale Gas	KW/Kcal	8,5 / 7310	8,5 / 7310
Tensione di alimentazione	V - 50 Hz	AC 230	AC 230
Peso - Netto / Lordo	Kg	80 / 91	80 / 91

DOTAZIONE DI SERIE

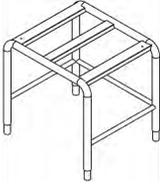
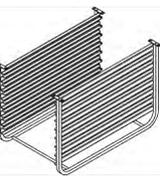
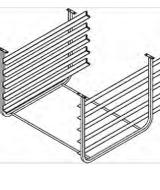
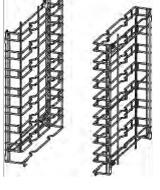
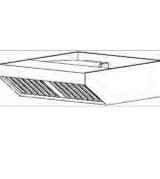
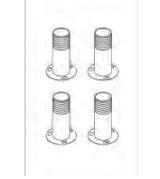
- PREDISPOSTO PER LE SEGUENTI TENSIONI: AC 230 V - 3 AC 230 V - SOLO PER MODELLI ELETTRICI
- PARATIE PORTATEGLIE
- LAVAGNETTA MEMO PROGRAMMI DI COTTURA, COMPLETA DI PENNARELLO E CANCELLINO - Solo per versione T

OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE

ILCS1	- SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO LCS, LIQUID CLEAN SYSTEM - IN DOTAZIONE 1 TANICA A CARTUCCIA DI DETERGENTE DA 4,5 KG. - Solo per versione T	600,00
ISC04	- SONDA AL CUORE MULTIPUNTO. Ø 3 MM - Solo per versione T	288,00
ISA01	- SONDA AL CUORE AD AGO. Ø 1 MM - Solo per versione T	288,00
IVR01	- 2 VELOCITÀ DI VENTILAZIONE: NORMALE / RIDOTTA - Solo per versione T	110,00
IPS051	- PORTA CONTRARIA	100,00
APDS	- APERTURA PORTA CON DOPPIO SCATTO	120,00
NPK	- PREDISPOSIZIONE PER ALLACCIAMENTO CAPPA DI ASPIRAZIONE	124,00
SN	- SUPPLEMENTO PER OTTIMIZZAZIONE ENERGETICA - SOLO PER MODELLI ELETTRICI	237,00
ISP464	- SUPPLEMENTO PER PARATIE PORTATEGLIE VERSIONE PASTICCERIA IGP464	80,00

ACCESSORI EXTRA INSTALLABILI SUCCESSIVAMENTE ALL'ACQUISTO

KILCS1	- KIT PER SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO LCS, LIQUID CLEAN SYSTEM - IN DOTAZIONE 1 TANICA A CARTUCCIA DI DETERGENTE DA 4,5 KG. - Solo per versione T	600,00
KISC04	- KIT PER SONDA AL CUORE MULTIPUNTO. Ø 3 MM - Solo per versione T	288,00
KISA01	- KIT PER SONDA AL CUORE AD AGO. Ø 1 MM - Solo per versione T	288,00
KIVR01	- KIT PER 2 VELOCITÀ DI VENTILAZIONE: NORMALE / RIDOTTA - Solo per versione T	110,00
KIPS051	- KIT PER PORTA CONTRARIA	600,00
ICLD	- DOCCETTA DI LAVAGGIO COMPLETA DI RACCORDI ED ATTACCHI	180,00
ICFX01	- FILTRO GRASSI	100,00

	<p>SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX</p> <p>810x700x790 h</p> <p>ISR071 550,00</p>		<p>PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO</p> <p>8 x 1/1 GN ↓ 45</p> <p>IPT811 300,00</p>
	<p>PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO</p> <p>5 x (600 x 400) ↓ 80</p> <p>IPT564 300,00</p>		<p>PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO</p> <p>7 x 1/1 GN - 7 x (600 x 400) ↓ 70</p> <p>IPTGP7 300,00</p>
	<p>COPPIA PARATIE 600 X 400 - VERSIONE PASTICCERIA</p> <p>4 x (460 x 340) ↓ 90</p> <p>IGP464 150,00</p>		<p>ARMADIO LIEVITATORE CON UMDIFICATORE E CONTROLLI DIGITALI PROGRAMMABILI - PORTE A VETRO</p> <p>810x865x873 h 12 x (600 x 400) ↓ 89 2,6 Kw 230 V</p> <p>ILV126 1.980,00</p>
	<p>CAPPA DI ASPIRAZIONE CON CONDENSATORE AD ARIA - SOLO PER MODELLI ELETTRICI - UTILIZZABILE SOLO SU FORNI GIÀ PREDISPOSTI</p> <p>776x951x250 h 0,3 Kw 230 V</p> <p>IKKV51 2.050,00</p>		<p>COLLETTORE CAPPA PER COLLEGAMENTO ESTERNO</p> <p>CCE 260,00</p>
	<p>KIT PIEDINI FLANGIATI PER SUPPORTI, PER INSTALLAZIONI NAVALI</p> <p>IPF04 108,00</p>		<p>KIT RUOTE PER SUPPORTI, DI CUI 2 CON FRENO</p> <p>IRP04 320,00</p>

ICON

MOD.
071


Capacità		7 x 1/1 GN 7 x (600 x 400)
Interasse	mm	70
Numero di pasti		50 / 120
Numero di croissant		84 / 112
Dimensioni esterne LxPxH	mm	812 x 725 x 935
Dimensioni imballo LxPxH	mm	812 x 865 x 1050

		Elettromeccanico	Touch
Modelli elettrici		ICEM071	ICET071
Prezzo	€	4.150,00	4.850,00
Potenza elettrica totale	KW	12,5	12,5
Tensione di alimentazione	V - 50 Hz	3N AC 400	3N AC 400
Peso - Netto / Lordo	Kg	90 / 102	90 / 102
Modelli a gas		ICGM071	ICGT071
Prezzo	€	5.750,00	6.280,00
Potenza elettrica totale	KW	0,5	0,5
Potenza termica nominale Gas	KW/Kcal	12 / 10320	12 / 10320
Tensione di alimentazione	V - 50 Hz	AC 230	AC 230
Peso - Netto / Lordo	Kg	97 / 109	97 / 109

DOTAZIONE DI SERIE

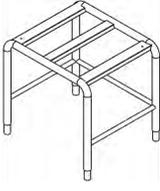
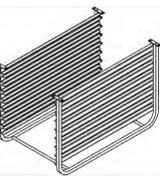
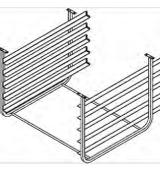
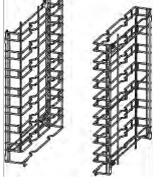
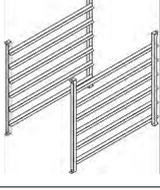
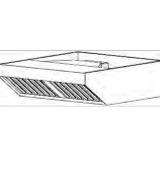
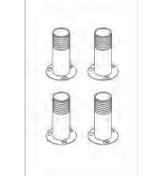
- PREDISPOSTO PER LE SEGUENTI TENSIONI: 3 AC 230 V - SOLO PER MODELLI ELETTRICI
- PARATIE PORTATEGLIE
- LAVAGNETTA MEMO PROGRAMMI DI COTTURA, COMPLETA DI PENNARELLO E CANCELLINO - Solo per versione T

OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE

ILCS2	- SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO LCS, LIQUID CLEAN SYSTEM - IN DOTAZIONE 1 TANICA A CARTUCCIA DI DETERGENTE DA 4,5 KG. - Solo per versione T	600,00
ISC04	- SONDA AL CUORE MULTIPUNTO. Ø 3 MM - Solo per versione T	288,00
ISA01	- SONDA AL CUORE AD AGO. Ø 1 MM - Solo per versione T	288,00
IVR02	- 2 VELOCITÀ DI VENTILAZIONE: NORMALE / RIDOTTA - Solo per versione T	110,00
IPS071	- PORTA CONTRARIA	100,00
APDS	- APERTURA PORTA CON DOPPIO SCATTO	120,00
NPK	- PREDISPOSIZIONE PER ALLACCIAMENTO CAPPA DI ASPIRAZIONE	124,00
SN	- SUPPLEMENTO PER OTTIMIZZAZIONE ENERGETICA - SOLO PER MODELLI ELETTRICI	237,00
ISP664	- SUPPLEMENTO PER PARATIE PORTATEGLIE VERSIONE PASTICCERIA IGP664	80,00

ACCESSORI EXTRA INSTALLABILI SUCCESSIVAMENTE ALL'ACQUISTO

KILCS2	- KIT PER SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO LCS, LIQUID CLEAN SYSTEM - IN DOTAZIONE 1 TANICA A CARTUCCIA DI DETERGENTE DA 4,5 KG. - Solo per versione T	600,00
KISC04	- KIT PER SONDA AL CUORE MULTIPUNTO. Ø 3 MM - Solo per versione T	288,00
KISA01	- KIT PER SONDA AL CUORE AD AGO. Ø 1 MM - Solo per versione T	288,00
KIVR02	- KIT PER 2 VELOCITÀ DI VENTILAZIONE: NORMALE / RIDOTTA - Solo per versione T	110,00
KIPS071	- KIT PER PORTA CONTRARIA	700,00
ICLD	- DOCCETTA DI LAVAGGIO COMPLETA DI RACCORDI ED ATTACCHI	180,00
ICFX02	- FILTRO GRASSI	180,00

	<p>SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX</p> <p>810x700x790 h</p> <p>ISR071 550,00</p>		<p>PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO</p> <p>8 x 1/1 GN ↓ 45</p> <p>IPT811 300,00</p>
	<p>PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO</p> <p>5 x (600 x 400) ↓ 80</p> <p>IPT564 300,00</p>		<p>PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO</p> <p>7 x 1/1 GN - 7 x (600 x 400) ↓ 70</p> <p>IPTGP7 300,00</p>
	<p>COPPIA PARATIE 600 X 400 - VERSIONE PASTICCERIA</p> <p>6 x (600 x 400) ↓ 90</p> <p>IGP664 180,00</p>		<p>ARMADIO LIEVITATORE CON UMIDIFICATORE E CONTROLLI DIGITALI PROGRAMMABILI - PORTE A VETRO</p> <p>810x865x873 h 12 x (600 x 400) ↓ 89 2,6 Kw 230 V</p> <p>ILV126 1.980,00</p>
	<p>CAPPA DI ASPIRAZIONE CON CONDENSATORE AD ARIA - SOLO PER MODELLI ELETTRICI - UTILIZZABILE SOLO SU FORNI GIÀ PREDISPOSTI</p> <p>776x951x250 h 0,3 Kw 230 V</p> <p>IKKV51 2.050,00</p>		<p>COLLETTORE CAPPA PER COLLEGAMENTO ESTERNO</p> <p>CCE 260,00</p>
	<p>KIT PIEDINI FLANGIATI PER SUPPORTI, PER INSTALLAZIONI NAVALI</p> <p>IPF04 108,00</p>		<p>KIT RUOTE PER SUPPORTI, DI CUI 2 CON FRENO</p> <p>IRP04 320,00</p>

ICON

MOD. 101



Capacità	10 x 1/1 GN 10 x (600 x 400)	
Interasse	mm	70
Numero di pasti	80 / 150	
Numero di croissant	120 / 160	
Dimensioni esterne LxPxH	mm	812 x 725 x 1145
Dimensioni imballo LxPxH	mm	812 x 865 x 1265

		Elettromeccanico	Touch
Modelli elettrici		ICEM101	ICET101
Prezzo	€	4.900,00	5.600,00
Potenza elettrica totale	KW	14,5	14,5
Tensione di alimentazione	V - 50 Hz	3N AC 400	3N AC 400
Peso - Netto / Lordo	Kg	104 / 117	104 / 117
Modelli a gas		ICGM101	ICGT101
Prezzo	€	6.850,00	7.600,00
Potenza elettrica totale	KW	0,5	0,5
Potenza termica nominale Gas	KW/Kcal	16 / 13760	16 / 13760
Tensione di alimentazione	V - 50 Hz	AC 230	AC 230
Peso - Netto / Lordo	Kg	111 / 124	111 / 124

DOTAZIONE DI SERIE

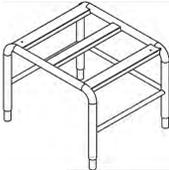
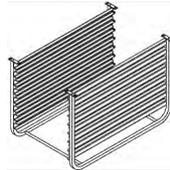
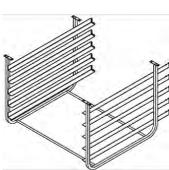
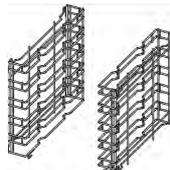
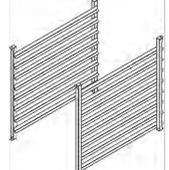
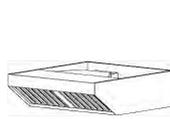
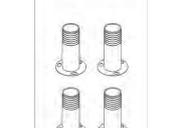
- PREDISPOSTO PER LE SEGUENTI TENSIONI: 3 AC 230 V - SOLO PER MODELLI ELETTRICI
- PARATIE PORTATEGLIE
- LAVAGNETTA MEMO PROGRAMMI DI COTTURA, COMPLETA DI PENNARELLO E CANCELLINO - Solo per versione T

OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE

ILCS2	- SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO LCS, LIQUID CLEAN SYSTEM - IN DOTAZIONE 1 TANICA A CARTUCCIA DI DETERGENTE DA 4,5 KG. - Solo per versione T	600,00
ISC04	- SONDA AL CUORE MULTIPUNTO. Ø 3 MM - Solo per versione T	288,00
ISA01	- SONDA AL CUORE AD AGO. Ø 1 MM - Solo per versione T	288,00
IVR02	- 2 VELOCITÀ DI VENTILAZIONE: NORMALE / RIDOTTA - Solo per versione T	110,00
IPS101	- PORTA CONTRARIA	120,00
APDS	- APERTURA PORTA CON DOPPIO SCATTO	120,00
NPK	- PREDISPOSIZIONE PER ALLACCIAMENTO CAPPA DI ASPIRAZIONE	124,00
SN	- SUPPLEMENTO PER OTTIMIZZAZIONE ENERGETICA - SOLO PER MODELLI ELETTRICI	237,00
ISP864	- SUPPLEMENTO PER PARATIE PORTATEGLIE VERSIONE PASTICCERIA IGP864	80,00

ACCESSORI EXTRA INSTALLABILI SUCCESSIVAMENTE ALL'ACQUISTO

KILCS2	- KIT PER SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO LCS, LIQUID CLEAN SYSTEM - IN DOTAZIONE 1 TANICA A CARTUCCIA DI DETERGENTE DA 4,5 KG. - Solo per versione T	600,00
KISC04	- KIT PER SONDA AL CUORE MULTIPUNTO. Ø 3 MM - Solo per versione T	288,00
KISA01	- KIT PER SONDA AL CUORE AD AGO. Ø 1 MM - Solo per versione T	288,00
KIVR02	- KIT PER 2 VELOCITÀ DI VENTILAZIONE: NORMALE / RIDOTTA - Solo per versione T	110,00
KIPS101	- KIT PER PORTA CONTRARIA	800,00
ICLD	- DOCCETTA DI LAVAGGIO COMPLETA DI RACCORDI ED ATTACCHI	180,00
ICFX02	- FILTRO GRASSI	180,00

	<p>SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX</p> <p>810x700x615 h</p> <p>ISR101 550,00</p>		<p>PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO</p> <p>8 x 1/1 GN ↓ 45</p> <p>IPT811 300,00</p>
	<p>PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO</p> <p>5 x (600 x 400) ↓ 80</p> <p>IPT564 300,00</p>		<p>PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO</p> <p>5 x 1/1 GN - 5 x (600 x 400) ↓ 70</p> <p>IPTGP5 250,00</p>
	<p>COPPIA PARATIE 600 X 400 - VERSIONE PASTICCERIA</p> <p>8 x (600 x 400) ↓ 90</p> <p>IGP864 200,00</p>		<p>CAPPA DI ASPIRAZIONE CON CONDENSATORE AD ARIA - SOLO PER MODELLI ELETTRICI - UTILIZZABILE SOLO SU FORNI GIÀ PREDISPOSTI</p> <p>776x951x250 h 0,3 Kw 230 V</p> <p>IKKV51 2.050,00</p>
	<p>COLLETORE CAPPA PER COLLEGAMENTO ESTERNO</p> <p>CCE 260,00</p>		<p>KIT PIEDINI FLANGIATI PER SUPPORTI, PER INSTALLAZIONI NAVALI</p> <p>IPF04 108,00</p>
	<p>KIT RUOTE PER SUPPORTI, DI CUI 2 CON FRENO</p> <p>IRP04 320,00</p>		

ICON

FORNI A CONVEZIONE

ICET / ICEM



		023	023	041	041
Modelli elettrici		ICET023	ICEM023	ICET041	ICEM041
Prezzo	€	2.850,00	2.300,00	3.000,00	2.500,00
Tensione di alimentazione	V - 50 Hz	AC 230 - 3 AC 230 - 3N AC 400		AC 230 - 3 AC 230 - 3N AC 400	
Potenza elettrica totale	kW	3,4		6,25	
Capacità	GN	4 x 2/3		4 x 1/1	
	600 x 400	4 x (460 x 340 mm)		4	
Interasse teglie	mm	70		70	
Numero di pasti		20 / 50		30 / 80	
Numero di croissant		12 / 24		48 / 64	
Dimensioni esterne L x P x H	mm	672 x 665 x 737 h		812 x 725 x 737 h	

COMANDI A CONTROLLO ELETTRONICO TOUCH T

MODALITA' DI COTTURA

- 10 Programmi di cottura preimpostati identificabili da icone e immediatamente eseguibili.
- Programmabile con possibilità di memorizzare dall'undicesimo programma in poi 89 programmi di cottura in sequenza automatica (fino a 4 cicli).
- Possibilità di associare ogni programma memorizzato ad una qualsiasi delle icone presenti per creare una lista preferiti.
- La pratica lavagnetta memo in dotazione consente di annotare i programmi di cottura.
- Cottura manuale: Convezione da 30°C a 260°C
- Programmazione con possibilità di lavorare con 4 cicli in sequenza automatica memorizzabili per cotture automatiche.
- Cotture con controllo temperatura al cuore con sonda (optional).
- Umidificatore programmabile.

FUNZIONAMENTO

- Interfaccia comandi a controllo elettronico Touch.
- Display alfanumerici ad alta visibilità
- Tasto per la gestione dei programmi e dei 4 cicli di cottura con led di visualizzazione
- Manopola con funzione On-Off, Scroll e Push per selezionare e confermare le scelte
- Preriscaldamento automatico in programmazione.

PULIZIA, MANUTENZIONE ORDINARIA

- Sistema di lavaggio manuale con doccetta ad attacco esterno (optional)

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Autodiagnosi di verifica funzionale prima e durante l'utilizzo dell'apparecchiatura, con segnalazione descrittiva e acustica di eventuali anomalie.
- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura.
- Illuminazione camera di cottura a led temporizzata.
- 2 velocità di ventilazione (optional), la bassa velocità attiva la riduzione della potenza di riscaldamento.
- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione (optional) o ad ago (optional)
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN per forni elettrici (optional).
- ECOSPEED - In base alla quantità e al tipo di prodotto Icon ottimizza e controlla l'erogazione di energia, mantiene sempre la giusta temperatura di cottura evitandone le oscillazioni
- Aggiornamento software tramite USB; eseguibile solo dal servizio tecnico.

CARATTERISTICHE TECNICHE COSTRUTTIVE

- Camera perfettamente liscia, a bordi arrotondati.
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato termoriflettente, ad intercapedine d'aria per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza.
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia.
- Maniglione tuttaporta.
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale.
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore.
- Protezione contro i getti d'acqua IPX4.

COMANDI ELETTROMECCANICI M

MODALITA' DI COTTURA

- Cottura manuale: Convezione da 50°C a 260°C.

FUNZIONAMENTO

- Pannello comandi a selettori elettromeccanici con spie di controllo funzionamento.

PULIZIA, MANUTENZIONE ORDINARIA

- Sistema di lavaggio manuale con doccetta ad attacco esterno (optional)

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura.
- Umidificatore manuale.
- Illuminazione camera di cottura a led.

CARATTERISTICHE TECNICHE COSTRUTTIVE

- Camera perfettamente liscia, a bordi arrotondati.
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato termoriflettente, ad intercapedine d'aria per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza.
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia.
- Maniglione tuttaporta.
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale.
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore.
- Protezione contro i getti d'acqua IPX4.

ICON

MOD. 023

Capacità		4 x 2/3 GN 4 x (460 x 340)
Interasse	mm	70
Numero di pasti		20 / 50
Numero di croissant		12 / 24
Dimensioni esterne LxPxH	mm	672 x 665 x 737
Dimensioni imballo LxPxH	mm	672 x 805 x 845



		Elettromeccanico	Touch
Modelli elettrici		ICEM023	ICET023
Prezzo	€	2.300,00	2.850,00
Potenza elettrica totale	KW	3,4	3,4
Tensione di alimentazione	V - 50 Hz	AC 230	AC 230
Peso - Netto / Lordo	Kg	50 / 60	50 / 60

DOTAZIONE DI SERIE

- PREDISPOSTO PER LE SEGUENTI TENSIONI: AC 230 V - 3 AC 230 V - SOLO PER MODELLI ELETTRICI
- PARATIE PORTATEGLIE
- LAVAGNETTA MEMO PROGRAMMI DI COTTURA, COMPLETA DI PENNARELLO E CANCELLINO - Solo per versione T
- 2 TEGLIE IN ALLUMINIO - 460 X 340 MM

OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE

ISC04	- SONDA AL CUORE MULTIPUNTO. Ø 3 MM - Solo per versione T	288,00
ISA01	- SONDA AL CUORE AD AGO. Ø 1 MM - Solo per versione T	288,00
IVR01	- 2 VELOCITÀ DI VENTILAZIONE: NORMALE / RIDOTTA - Solo per versione T	110,00
ISP423	- SUPPLEMENTO PER PARATIE PORTATEGLIE IGP423	80,00
ISP343	- SUPPLEMENTO PER PARATIE PORTATEGLIE IGP343	80,00
ISP443	- SUPPLEMENTO PER PARATIE PORTATEGLIE IGP443	80,00
SN	- SUPPLEMENTO PER OTTIMIZZAZIONE ENERGETICA - SOLO PER MODELLI ELETTRICI	237,00

ACCESSORI EXTRA INSTALLABILI SUCCESSIVAMENTE ALL'ACQUISTO

KISC04	- KIT PER SONDA AL CUORE MULTIPUNTO. Ø 3 MM - Solo per versione T	288,00
KISA01	- KIT PER SONDA AL CUORE AD AGO. Ø 1 MM - Solo per versione T	288,00
KIVR01	- KIT PER 2 VELOCITÀ DI VENTILAZIONE: NORMALE / RIDOTTA - Solo per versione T	110,00
ICLD	- DOCCETTA DI LAVAGGIO COMPLETA DI RACCORDI ED ATTACCHI	180,00
ICFX01	- FILTRO GRASSI	100,00

 <p>COPPIA PARATIE - 2/3 GN</p> <p>4 x 2/3 GN ↑ 70</p> <p>IGP423 150,00</p>	 <p>COPPIA PARATIE - 460 X 340 MM</p> <p>3 x (460 x 340) ↑ 90</p> <p>IGP343 150,00</p>
 <p>COPPIA PARATIE - 460 X 340 MM</p> <p>4 x (460 x 340) ↑ 70</p> <p>IGP443 150,00</p>	

ICON

MOD. 041

Capacità		4 x 1/1 GN 4 x (600 x 400)
Interasse	mm	70
Numero di pasti		30 / 80
Numero di croissant		48 / 64
Dimensioni esterne LxPxH	mm	812 x 725 x 737
Dimensioni imballo LxPxH	mm	812 x 864 x 900



		Elettromeccanico	Touch
Modelli elettrici		ICEM041	ICET041
Prezzo	€	2.500,00	3.000,00
Potenza elettrica totale	KW	6,25	6,25
Tensione di alimentazione	V - 50 Hz	3N AC 400	3N AC 400
Peso - Netto / Lordo	Kg	56 / 67	56 / 67

DOTAZIONE DI SERIE

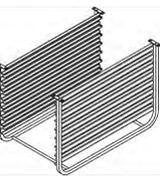
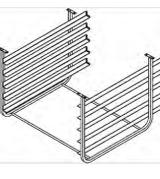
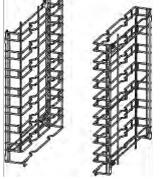
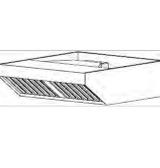
- PREDISPOSTO PER LE SEGUENTI TENSIONI: AC 230 V - 3 AC 230 V - SOLO PER MODELLI ELETTRICI
- PARATIE PORTATEGLIE
- LAVAGNETTA MEMO PROGRAMMI DI COTTURA, COMPLETA DI PENNARELLO E CANCELLINO - Solo per versione T

OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE

ISC04	- SONDA AL CUORE MULTIPUNTO. Ø 3 MM - Solo per versione T	288,00
ISA01	- SONDA AL CUORE AD AGO. Ø 1 MM - Solo per versione T	288,00
IVR01	- 2 VELOCITÀ DI VENTILAZIONE: NORMALE / RIDOTTA - Solo per versione T	110,00
NPK	- PREDISPOSIZIONE PER ALLACCIAMENTO CAPP A DI ASPIRAZIONE	124,00
SN	- SUPPLEMENTO PER OTTIMIZZAZIONE ENERGETICA - SOLO PER MODELLI ELETTRICI	237,00
ISP364	- SUPPLEMENTO PER PARATIE PORTATEGLIE VERSIONE PASTICCERIA IGP364	80,00

ACCESSORI EXTRA INSTALLABILI SUCCESSIVAMENTE ALL'ACQUISTO

KISC04	- KIT PER SONDA AL CUORE MULTIPUNTO. Ø 3 MM - Solo per versione T	288,00
KIVR01	- KIT PER 2 VELOCITÀ DI VENTILAZIONE: NORMALE / RIDOTTA - Solo per versione T	110,00
ICLD	- DOCCETTA DI LAVAGGIO COMPLETA DI RACCORDI ED ATTACCHI	180,00
KISA01	- KIT PER SONDA AL CUORE AD AGO. Ø 1 MM - Solo per versione T	288,00
ICFX01	- FILTRO GRASSI	100,00

	<p>SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX</p> <p>810x700x790 h</p> <p>ISR071 550,00</p>		<p>PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO</p> <p>8 x 1/1 GN ↓ 45</p> <p>IPT811 300,00</p>
	<p>PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO</p> <p>5 x (600 x 400) ↓ 80</p> <p>IPT564 300,00</p>		<p>PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO</p> <p>7 x 1/1 GN - 7 x (600 x 400) ↓ 70</p> <p>IPTGP7 300,00</p>
	<p>COPPIA PARATIE 600 X 400 - VERSIONE PASTICCERIA</p> <p>3 x (600 x 400) ↓ 90</p> <p>IGP364 150,00</p>		<p>ARMADIO LIEVITATORE CON UMDIFICATORE E CONTROLLI DIGITALI PROGRAMMABILI - PORTE A VETRO</p> <p>810x865x873 h 12 x (600 x 400) ↓ 89 2,6 Kw 230 V</p> <p>ILV126 1.980,00</p>
	<p>CAPPA DI ASPIRAZIONE CON CONDENSATORE AD ARIA - SOLO PER MODELLI ELETTRICI - UTILIZZABILE SOLO SU FORNI GIÀ PREDISPOSTI</p> <p>776x951x250 h 0,3 Kw 230 V</p> <p>IKKC41 2.050,00</p>		<p>COLLETTORE CAPPA PER COLLEGAMENTO ESTERNO</p> <p>CCE 260,00</p>
	<p>KIT PIEDINI FLANGIATI PER SUPPORTI, PER INSTALLAZIONI NAVALI</p> <p>IPF04 108,00</p>		<p>KIT RUOTE PER SUPPORTI, DI CUI 2 CON FRENO</p> <p>IRP04 320,00</p>

Kit per sovrapposizione

	FORNO INFERIORE		FORNO SUPERIORE		h Tot. 1 (mm)	h Tot. 2 (mm)		
	051 Elettrico	051 Gas	051 Elettrico	051 Gas			h 1	h 2
051 5 x 1/1 GN - standard su piedini - 5 x 1/1 GN - standard su piedini - ISR055 / R	051 Elettrico	051 Gas	IKE051 520,00	IKE051 520,00	1775	1625	1675	1525
	051 Gas	051 Elettrico	IKG051 680,00	IKG051 680,00	1775	1625	1675	1525

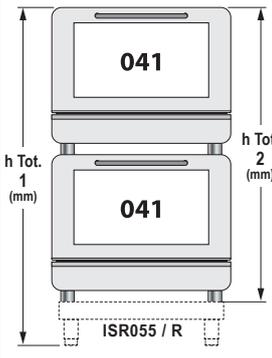
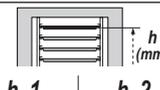
	FORNO INFERIORE		FORNO SUPERIORE		h Tot. (mm)	
	071 Elettrico	071 Gas	071 Elettrico	071 Gas		
071 7 x 1/1 GN - standard su piedini - 7 x 1/1 GN - standard su piedini -	071 Elettrico	071 Gas	IKE051 520,00	IKE051 520,00	su piedini 1790 su ruote	1640
	071 Gas	071 Elettrico	IKG051 680,00	IKG051 680,00	su piedini 1790 su ruote	1640

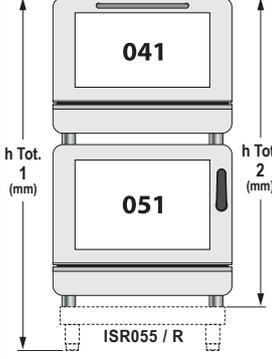
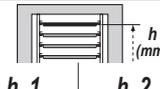
	FORNO INFERIORE		FORNO SUPERIORE		h Tot. (mm)	
	071 Elettrico	071 Gas	071 Elettrico	071 Gas		
071 7 x 1/1 GN - standard su piedini - 7 x 1/1 GN - standard su piedini -	071 Elettrico	071 Gas	IKE071 520,00	IKE071 520,00	su piedini 1955 su ruote	1785
	071 Gas	071 Elettrico	IKG071 680,00	IKG071 680,00	su piedini 1955 su ruote	1785

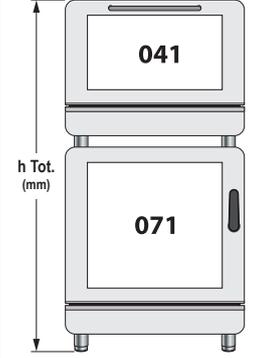
Kit per sovrapposizione - OPZIONI

	OPZIONE KIT RUOTE	IRK04	200,00	
	ALZATINA IN ACCIAIO INOX COMPLETA DI PIEDINI	750 x 582 x 180 h	ISR055	200,00
	ALZATINA IN ACCIAIO INOX COMPLETA DI RUOTE	750 x 582 x 180 h	ISR055R	250,00

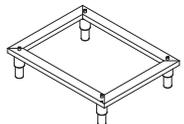
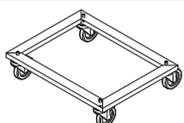
Kit per sovrapposizione

	FORNO INFERIORE		FORNO SUPERIORE		h Tot. 1 (mm)	h Tot. 2 (mm)		
			041 Elettrico				h 1	h 2
	4 x 1/1 GN							
	041 Elettrico		IKE041	520,00	1665	1515	1555	1405
	- standard su piedini -							
	4 x 1/1 GN							
	041 Elettrico							
	- standard su piedini -							

	FORNO INFERIORE		FORNO SUPERIORE		h Tot. 1 (mm)	h Tot. 2 (mm)		
			041 Elettrico				h 1	h 2
	5 x 1/1 GN							
	051 Elettrico		IKE041	520,00	1725	1575	1610	1460
	- standard su piedini -							
	5 x 1/1 GN							
	051 Gas		IKG041	680,00	1725	1575	1610	1460
	- standard su piedini -							

	FORNO INFERIORE		FORNO SUPERIORE		h Tot. (mm)	
			041 Elettrico			
	7 x 1/1 GN					
	071 Elettrico		IKE041	520,00	1740	1605
	- standard su piedini -					
	7 x 1/1 GN					
	071 Gas		IKG041	680,00	1740	1605
	- standard su piedini -					

Kit per sovrapposizione - OPZIONI

	OPZIONE KIT RUOTE		IRK04	200,00	
	ALZATINA IN ACCIAIO INOX COMPLETA DI PIEDINI	750 x 582 x 180 h	ISR055	200,00	Solo per modelli 041 - 051
	ALZATINA IN ACCIAIO INOX COMPLETA DI RUOTE	750 x 582 x 180 h	ISR055R	250,00	Solo per modelli 041 - 051

PULIZIA E MANUTENZIONE

DETERGENTI PER SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO - LCS



COMBICLEAN - DETERGENTE ALCALINO 3 IN 1

Prodotto detergente alcalino a triplice azione, specifico per la pulizia della camera di cottura. Grazie alla sua particolare composizione 3 in 1, Detergente - Brillantante - Disincrostante, garantisce la rimozione dei residui alimentari e rende la camera di cottura brillante e priva di aloni; preserva e garantisce lunga durata alle guarnizioni di tenuta.
CONFEZIONE DA 2 CARTUCCE, DA 5 KG. CIASCUNA.

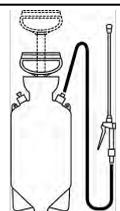
CDL05 **64,00**

ACCESSORI PER LA PULIZIA



NEBULIZZATORE PER DETERGENTE - CAPACITÀ 2 L.

PL002 **33,00**



NEBULIZZATORE PER DETERGENTE COMPLETO DI LANCIA - CAPACITÀ 5 L.

PL005 **65,00**

TENSIONI SPECIALI

TENSIONI - ICON COMBINATI

	ICE051	ICE071	ICE101			
3 AC 400V - 50/60 HZ	185,00	453,00	453,00			
3 AC 440V - 50/60 HZ	350,00	762,00	762,00			
3N AC 440V - 50/60 HZ	350,00	762,00	762,00			
Versione marina	<b style="color: red;">350,00	<b style="color: red;">762,00	<b style="color: red;">762,00			

TENSIONI - ICON CONVEZIONE

	ICE023	ICE041				
3 AC 400V - 50/60 HZ	-	185,00				
3 AC 440V - 50/60 HZ	-	350,00				
3N AC 440V - 50/60 HZ	-	350,00				
Versione marina	<b style="text-align: center;">-	<b style="color: red;">350,00				

- NON DISPONIBILE

STD PREZZO STANDARD



Forni combinati con boiler
Forni combinati a vapore diretto

Listino Prezzi

Validità
20.01.2016



VERSIONE TOUCH - T
MODELLI CON BOILER



		071	101	072	102	201	202
Modelli elettrici		LBET071	LBET101	LBET072	LBET102	LBET201	LBET202
Prezzo	€	10.490,00	13.070,00	14.820,00	18.010,00	23.150,00	31.190,00
Tensione di alimentazione	V - 50 Hz	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400
Potenza elettrica totale	kW	10,5	16	19	31	31,8	61,8
Modelli a gas		LBGT071	LBGT101	LBGT072	LBGT102	LBGT201	LBGT202
Prezzo	€	12.860,00	15.330,00	17.390,00	20.890,00	26.040,00	35.510,00
Tensione di alimentazione	V - 50 Hz	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230
Potenza elettrica totale	kW	0,5	1	1	1	1,8	1,8
Potenza termica nominale Gas	kW / kcal	15 / 12.900	28 / 24.080	30 / 25.800	40 / 34.400	48 / 41.280	80 / 68.800
Capacità	GN	7 x 1/1	10 x 1/1	7 x 2/1 - 14 x 1/1	10 x 2/1 - 20 x 1/1	20 x 1/1	20 x 2/1 - 40 x 1/1
	600 x 400	6	8	-	-	-	-
Interasse teglie	mm	70	70	70	70	63	63
Numero di pasti		50 / 120	80 / 150	70 / 180	150 / 300	150 / 300	300 / 500
Numero di croissant		96 / 112	128 / 160	-	-	240	-
Dimensioni esterne L x P x H	mm	875 x 825 x 820 h	930 x 825 x 1040 h	1170 x 895 x 820 h	1170 x 895 x 1040 h	960 x 825 x 1810 h	1290 x 895 x 1810 h



VERSIONE TOUCH - T
MODELLI A VAPORE DIRETTO



		071	101	072	102	201	202
Modelli elettrici		LVET071	LVET101	LVET072	LVET102	LVET201	LVET202
Prezzo		9.360,00	11.520,00	12.960,00	15.130,00	19.760,00	26.760,00
Tensione di alimentazione	V - 50 Hz	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400
Potenza elettrica totale	kW	10,5	16	19	31	31,8	61,8
Modelli a gas		LVGT071	LVGT101	LVGT072	LVGT102	LVGT201	LVGT202
Prezzo		11.320,00	13.270,00	14.710,00	17.500,00	23.360,00	30.670,00
Tensione di alimentazione	V - 50 Hz	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230
Potenza elettrica totale	kW	0,5	1	1	1	1,8	1,8
Potenza termica nominale Gas	kW / kcal	12 / 10320	18 / 15480	20 / 17200	27 / 23220	36 / 30960	54 / 46440
Capacità	GN	7 x 1/1	10 x 1/1	7 x 2/1 - 14 x 1/1	10 x 2/1 - 20 x 1/1	20 x 1/1	20 x 2/1 - 40 x 1/1
	600 x 400	6	8	-	-	-	-
Interasse teglie	mm	70	70	70	70	63	63
Numero di pasti		50 / 120	80 / 150	70 / 180	150 / 300	150 / 300	300 / 500
Numero di croissant		96 / 112	128 / 160	-	-	240	-
Dimensioni esterne L x P x H	mm	875 x 825 x 820 h	930 x 825 x 1040 h	1170 x 895 x 820 h	1170 x 895 x 1040 h	960 x 825 x 1810 h	1290 x 895 x 1810 h

VERSIONE TOUCH - T



MODALITÀ DI COTTURA

- AC (Automatic Cooking) sistema automatico di cottura per ricette Internazionali complete di foto presentazione del piatto.
- Cottura manuale con tre modalità di cottura: Convezione da 30°C a 300°C, Vapore da 30°C a 130°C, Combinato Convezione + Vapore da 30°C a 300°C.
- Modalità programmabile - Possibilità di programmare e memorizzare procedimenti di cottura in sequenza automatica (fino a 15 cicli) attribuendo a ciascun programma un nome proprio, una foto ed informazioni sulla ricetta.
- CLIMA® sistema automatico di misurazione e controllo della percentuale di umidità in camera di cottura.
- Fast Dry® sistema di deumidificazione rapida della camera di cottura.

FUNZIONAMENTO

- Display configurabile in base alle esigenze dell'utente portando in primo piano i programmi più utilizzati dall'utente.
- Avvio di una cottura automatica (AC) "one touch".
- Organizzazione delle ricette in cartelle con pre-view attribuendo a ciascuna cartella un nome proprio.
- Riconoscimento intelligente delle ricette nelle cartelle multilivello.
- Schermo a colori da 7 pollici (LCD - TFT), ad alta definizione, capacitivo, con scelta funzioni "Touch Screen".
- Manopola SCROLLER PLUS con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte.

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura.
- Controllo parallelo temperatura in camera e al cuore, sistema DELTA T.
- Condensazione vapori regolata automaticamente.
- Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura tramite menù utente.
- Avviamento cotture differito nel tempo programmabile.
- Possibilità di scegliere fino a 6 velocità di ventilazione; le prime 3 velocità attivano automaticamente la riduzione di potenza di riscaldamento.
- Per cotture particolari si può avere la velocità ad intermittenza.
- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione.
- Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura, con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature.
- Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare programmi di cottura.

COSTRUZIONE

- Protezione contro i getti d'acqua IPX5.
- Camera perfettamente liscia e a tenuta stagna.
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, ad intercapedine d'aria e vetro interno termoriflettente per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza.
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia.

PULIZIA MANUTENZIONE

- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica di eventuali anomalie.
- Sistema di lavaggio automatico con serbatoio integrato e dosaggio del detergente automatico.
- Sistema anticalcare CALOUT di serie che previene la formazione e l'accumulo di calcare nel boiler con serbatoio integrato e dosaggio automatico.
- Detergente liquido COMBICLEAN ed anticalcare CALFREE in cartuccia 100% riciclabile.
- Per i modelli 201 / 202 sistema di lavaggio automatico (LM) e sistema anticalcare CALOUT con l'utilizzo del detergente liquido COMBICLEAN e prodotto anticalcare CALFREE.
- Sistema di lavaggio manuale con doccia.

**MOD.****071**

Capacità		7 x 1/1 GN
Interasse	mm	70
Numero di pasti		50 / 120
Dimensioni esterne LxPxH	mm	875 x 825 x 820
Dimensioni imballo LxPxH	mm	875 x 990 x 1000

		Boiler	Vapore Diretto
Modelli elettrici		LBET071	LVET071
Prezzo	€	10.490,00	9.360,00
Potenza elettrica totale	KW	10,5	10,5
Tensione di alimentazione	V - 50 Hz	3N AC 400	3N AC 400
Peso - Netto / Lordo	Kg	139 / 157	117 / 135
Modelli a gas		LBGT071	LVGT071
Prezzo	€	12.860,00	11.320,00
Potenza elettrica totale	KW	0,5	0,5
Potenza termica nominale Gas	KW/Kcal	15 / 12900	12 / 10320
Tensione di alimentazione	V - 50 Hz	AC 230	AC 230
Peso - Netto / Lordo	Kg	156 / 175	125 / 142

DOTAZIONE DI SERIE

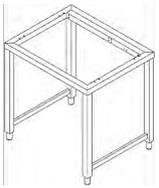
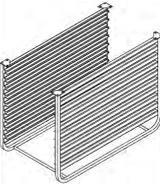
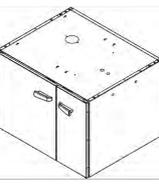
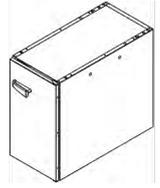
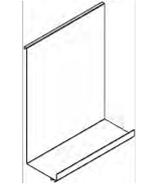
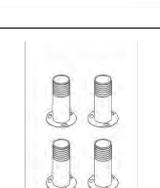
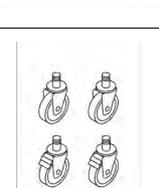
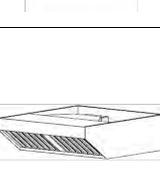
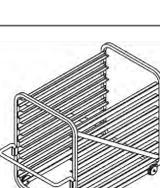
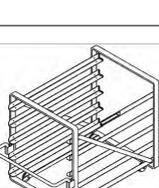
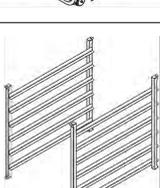
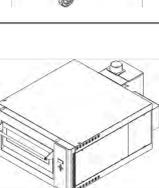
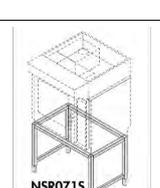
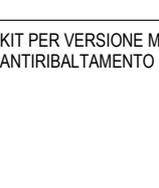
- SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO LCS, LIQUID CLEAN SYSTEM - IN DOTAZIONE 2 TANICHE A CARTUCCIA DI DETERGENTE DA 4,5 KG. CIASCUNA
- SISTEMA ANTICALCARE CALOUT PER MODELLI CON BOILER; IN DOTAZIONE PRODOTTO ANTICALCARE
- SONDA AL CUORE MULTIPUNTO. Ø 3 MM
- 2 GRIGLIE IN ACCIAIO INOX

OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE

NPS	- PORTA CONTRARIA	381,00
APDS	- APERTURA PORTA CON DOPPIO SCATTO	120,00
SN	- SUPPLEMENTO PER OTTIMIZZAZIONE ENERGETICA - SOLO PER MODELLI ELETTRICI	237,00
LETH	- SUPPLEMENTO PER COLLEGAMENTO A RETE ETHERNET	270,00
NPK	- PREDISPOSIZIONE PER ALLACCIAMENTO CAPP A DI ASPIRAZIONE	124,00
NSS071	- SUPPLEMENTO PER STRUTTURA ESTRAIBILE NSE071 + TELAIO DI INSERIMENTO NTL071	464,00
NSS564	- SUPPLEMENTO PER STRUTTURA ESTRAIBILE VERSIONE PASTICCERIA NSE564 + TELAIO DI INSERIMENTO NTL071	464,00
NSP664	- SUPPLEMENTO PER PARATIE PORTATEGLIE VERSIONE PASTICCERIA NGP664	103,00

ACCESSORI EXTRA INSTALLABILI SUCCESSIVAMENTE ALL'ACQUISTO

KSC180	- SONDA AL CUORE MULTIPUNTO PER GROSSE PEZZATURE. LUNGHEZZA SPILLONE 180 MM. Ø 3 MM	288,00
KSA001	- SONDA AL CUORE AD AGO. Ø 1 MM	206,00
KSM002	- SISTEMA MULTISONDA, 2 SONDE AL CUORE MULTIPUNTO. Ø 3 MM	464,00
ICLD	- DOCCETTA DI LAVAGGIO COMPLETA DI RACCORDI ED ATTACCHI	180,00
NFX01	- FILTRO GRASSI	124,00
KP004	- KIT PIEDINI - 150 MM H	103,00
RP004	- KIT RUOTE DI CUI 2 CON FRENO	206,00
NPAT07	- PROTEZIONE ANTICALORE IN ACCIAIO INOX PER PARETE LATERALE	134,00

	SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX	875x725x860 h		SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX PER INSERIMENTO ABBATTITORE - MOD. 050-051	900x725x910 h
		NSR071 649,00			NSR071S 700,00
	PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO	10 x 1/1 GN ↓ 45		ARMADIO NEUTRO CON PORTINE E PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO	762x609x550 h 9 x 1/1 GN ↓ 50
		NPT071 309,00			NAN071 1.236,00
	ARMADIO NEUTRO CON PORTINE - INSERIBILE SU SUPPORTO	308x609x550 h		PIANO DI APPOGGIO IN ACCIAIO INOX - INSERIBILE SU SUPPORTO	
		NAL071 515,00			NPD071 206,00
	ARMADIO STATICO DI MANTENIMENTO, LENTA COTTURA E RIMESSA IN TEMPERATURA - CON SONDA AL CUORE	450x630x400 h 3 x 1/1 GN ↓ 70 0,7 Kw 230 V		ARMADIO STATICO DI MANTENIMENTO, LENTA COTTURA E RIMESSA IN TEMPERATURA. CON SONDA AL CUORE	450x630x550 h 5 x 1/1 GN ↓ 70 1 Kw 230 V
		MCR031E 1.850,00			MCR051E 2.050,00
	KIT PIEDINI FLANGIATI PER SUPPORTI, PER INSTALLAZIONI NAVALI			KIT RUOTE PER SUPPORTI, DI CUI 2 CON FRENO	
		NPF04 108,00			RP04 309,00
	CAPPA DI ASPIRAZIONE CON CONDENSATORE AD ARIA - UTILIZZABILE SOLO SU FORNI GIÀ PREDISPOSTI	875x1050x300 h 0,3 Kw 230 V		COLLETTORE CAPPA PER COLLEGAMENTO ESTERNO	
		NKC071 2.575,00			CCE 260,00
	STRUTTURA PORTATEGLIE ESTRAIBILE - DA UTILIZZARE CON TELAIO DI INSERIMENTO	370x540x510 h 7 x 1/1 GN ↓ 62		STRUTTURA PORTATEGLIE ESTRAIBILE - DA UTILIZZARE CON TELAIO DI INSERIMENTO - VERSIONE PASTICCERIA	430x600x510 h 5 x (600 x 400) ↓ 90
		NSE071 515,00			NSE564 515,00
	COPPIA PARATIE 600 X 400 - VERSIONE PASTICCERIA	6 x (600 x 400) ↓ 87		CARRELLO REGOLABILE IN ALTEZZA, PER ESTRAZIONE STRUTTURE CON BACINELLA RACCOGLIGOCCE - ALTEZZA MINIMA 911 MM - ALTEZZA MASSIMA 1211 MM	400x771x911 h
		NGP664 237,00			NCR071S 1.300,00
	TELAIO PER INSERIMENTO STRUTTURE ESTRAIBILI			FORNO PIZZA - INSERIBILE SU SUPPORTO - ATTENZIONE, SPORGENZA POSTERIORE DAL FORNO SOVRASTANTE: + 310 MM	765x1107x394 h 3,6 Kw 400 V
		NTL071 175,00			FP164A 4.500,00
	PER ADEGUAMENTO ALTEZZA NELL'INSTALLAZIONE FORNO CON CAPPA, UTILIZZARE IL SUPPORTO NSR071S			KIT PER VERSIONE MARINA. PIEDINI FLANGIATI - BLOCCO PORTA - PARATIE ANTIRIBALTAMENTO - FULL AISI 304	
					MK071 750,00

**MOD.****101**

Capacità		10 x 1/1 GN
Interasse	mm	70
Numero di pasti		80 / 150
Dimensioni esterne LxPxH	mm	930 x 825 x 1040
Dimensioni imballo LxPxH	mm	930 x 990 x 1250

		Boiler	Vapore Diretto
Modelli elettrici		LBET101	LVET101
Prezzo	€	13.070,00	11.520,00
Potenza elettrica totale	KW	16	16
Tensione di alimentazione	V - 50 Hz	3N AC 400	3N AC 400
Peso - Netto / Lordo	Kg	174 / 197	142 / 165
Modelli a gas		LBGT101	LVGT101
Prezzo	€	15.330,00	13.270,00
Potenza elettrica totale	KW	1	1
Potenza termica nominale Gas	KW/Kcal	28 / 24080	18 / 15480
Tensione di alimentazione	V - 50 Hz	3N AC 220	AC 230
Peso - Netto / Lordo	Kg	186 / 208	180 / 205

DOTAZIONE DI SERIE

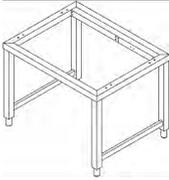
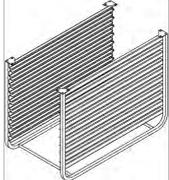
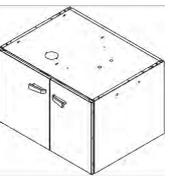
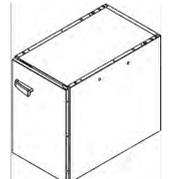
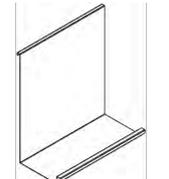
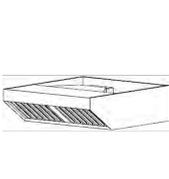
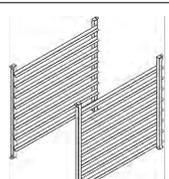
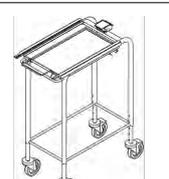
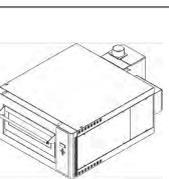
- SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO LCS, LIQUID CLEAN SYSTEM - IN DOTAZIONE 2 TANICHE A CARTUCCIA DI DETERGENTE DA 4,5 KG. CIASCUNA
- SISTEMA ANTICALCARE CALOUT PER MODELLI CON BOILER; IN DOTAZIONE PRODOTTO ANTICALCARE
- SONDA AL CUORE MULTIPUNTO. Ø 3 MM
- 2 GRIGLIE IN ACCIAIO INOX

OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE

NPS	- PORTA CONTRARIA	381,00
APDS	- APERTURA PORTA CON DOPPIO SCATTO	120,00
SN	- SUPPLEMENTO PER OTTIMIZZAZIONE ENERGETICA - SOLO PER MODELLI ELETTRICI	237,00
LETH	- SUPPLEMENTO PER COLLEGAMENTO A RETE ETHERNET	270,00
NPK	- PREDISPOSIZIONE PER ALLACCIAMENTO CAPP A DI ASPIRAZIONE	124,00
NSS101	- SUPPLEMENTO PER STRUTTURA ESTRAIBILE NSE101 + TELAIO DI INSERIMENTO NTL071	494,00
NSS864	- SUPPLEMENTO PER STRUTTURA ESTRAIBILE VERSIONE PASTICCERIA NSE864 + TELAIO DI INSERIMENTO NTL071	494,00
NSP864	- SUPPLEMENTO PER PARATIE PORTATEGLIE VERSIONE PASTICCERIA NGP864	103,00
CAM101	- CAMINO ANTIVENTO PER MODELLI A GAS - MODELLI CON BOILER	319,00
CAV101	- CAMINO ANTIVENTO PER MODELLI A GAS - MODELLI A VAPORE DIRETTO	165,00

ACCESSORI EXTRA INSTALLABILI SUCCESSIVAMENTE ALL'ACQUISTO

KSC180	- SONDA AL CUORE MULTIPUNTO PER GROSSE PEZZATURE. LUNGHEZZA SPILLONE 180 MM. Ø 3 MM	288,00
KSA001	- SONDA AL CUORE AD AGO. Ø 1 MM	206,00
KSM002	- SISTEMA MULTISONDA, 2 SONDE AL CUORE MULTIPUNTO. Ø 3 MM	464,00
ICLD	- DOCCETTA DI LAVAGGIO COMPLETA DI RACCORDI ED ATTACCHI	180,00
NFX01	- FILTRO GRASSI	124,00
KP004	- KIT PIEDINI - 150 MM H	103,00
RP004	- KIT RUOTE DI CUI 2 CON FRENO	206,00
NPAT10	- PROTEZIONE ANTICALORE IN ACCIAIO INOX PER PARETE LATERALE	155,00

	SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX	930x725x710 h	NSR101	649,00		SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX PER INSERIMENTO ABBATTITORE - MOD. 050-051	930x725x910 h	NSR101S	700,00
	PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO	10 x 1/1 GN ↓ 45	NPT071	309,00		ARMADIO NEUTRO CON PORTINE E PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO	822x609x550 h 9 x 1/1 GN ↓ 50	KAN101	1.236,00
	ARMADIO NEUTRO CON PORTINE - INSERIBILE SU SUPPORTO	368x609x550 h	KAL101	515,00		PIANO DI APPOGGIO IN ACCIAIO INOX - INSERIBILE SU SUPPORTO		NPD101	206,00
	ARMADIO STATICO DI MANTENIMENTO, LENTA COTTURA E RIMESSA IN TEMPERATURA - CON SONDA AL CUORE	450x630x400 h 3 x 1/1 GN ↓ 70 0,7 Kw 230 V	MCR031E	1.850,00		ARMADIO STATICO DI MANTENIMENTO, LENTA COTTURA E RIMESSA IN TEMPERATURA. CON SONDA AL CUORE	450x630x550 h 5 x 1/1 GN ↓ 70 1 Kw 230 V	MCR051E	2.050,00
	KIT PIEDINI FLANGIATI PER SUPPORTI, PER INSTALLAZIONI NAVALI		NPF04	108,00		KIT RUOTE PER SUPPORTI, DI CUI 2 CON FRENO		RP04	309,00
	CAPPA DI ASPIRAZIONE CON CONDENSATORE AD ARIA - UTILIZZABILE SOLO SU FORNI GIÀ PREDISPOSTI	930x1050x300 h 0,3 Kw 230 V	NKC101	2.575,00		COLLETTORE CAPPA PER COLLEGAMENTO ESTERNO		CCE	260,00
	STRUTTURA PORTATEGLIE ESTRAIBILE - DA UTILIZZARE CON TELAIO DI INSERIMENTO	370x540x730 h 10 x 1/1 GN ↓ 63	NSE101	639,00		STRUTTURA PORTATEGLIE ESTRAIBILE - DA UTILIZZARE CON TELAIO DI INSERIMENTO - VERSIONE PASTICCERIA - 8 X 600 X 400	430x600x730 h 8 x (600 x 400) ↓ 85	NSE864	639,00
	COPPIA PARATIE 600 X 400 - VERSIONE PASTICCERIA	8 x (600 x 400) ↓ 90	NGP864	309,00		CARRELLO REGOLABILE IN ALTEZZA, PER ESTRAZIONE STRUTTURE CON BACINELLA RACCOGLIGOCCE - ALTEZZA MINIMA 911 MM - ALTEZZA MASSIMA 1211 MM	400x771x911 h	NCR071S	1.300,00
	TELAIO PER INSERIMENTO STRUTTURE ESTRAIBILI		NTL071	175,00		FORNO PIZZA - INSERIBILE SU SUPPORTO - ATTENZIONE, SPORGENZA POSTERIORE DAL FORNO SOVRASTANTE: + 310 MM	765x1107x394 h 3,6 Kw 400 V	FP164B	4.500,00
	KIT PER VERSIONE MARINA. PIEDINI FLANGIATI - BLOCCO PORTA - PARATIE ANTIRIBALTAMENTO - FULL AISI 304		MK101	850,00					

**MOD.****072**

Capacità		7 x 2/1 GN 14 x 1/1 GN
Interasse	mm	70
Numero di pasti		70 / 180
Dimensioni esterne LxPxH	mm	1170 x 895 x 820
Dimensioni imballo LxPxH	mm	1170 x 1040 x 1100

		Boiler	Vapore Diretto
Modelli elettrici		LBET072	LVET072
Prezzo	€	14.820,00	12.960,00
Potenza elettrica totale	KW	19	19
Tensione di alimentazione	V - 50 Hz	3N AC 400	3N AC 400
Peso - Netto / Lordo	Kg	180 / 205	158 / 180
Modelli a gas		LBGT072	LVGT072
Prezzo	€	17.390,00	14.710,00
Potenza elettrica totale	KW	1	1
Potenza termica nominale Gas	KW/Kcal	30 / 25800	20 / 17200
Tensione di alimentazione	V - 50 Hz	AC 230	AC 230
Peso - Netto / Lordo	Kg	220 / 240	203 / 223

DOTAZIONE DI SERIE

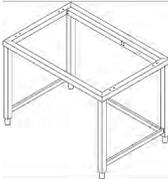
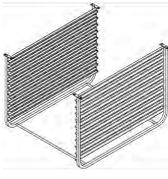
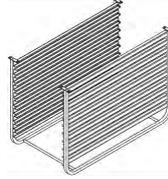
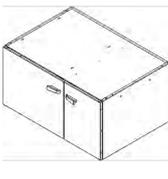
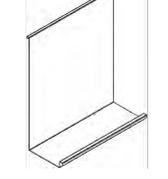
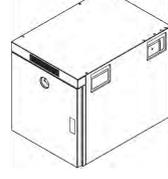
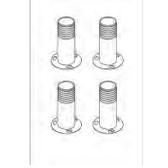
- SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO LCS, LIQUID CLEAN SYSTEM - IN DOTAZIONE 2 TANICHE A CARTUCCIA DI DETERGENTE DA 4,5 KG. CIASCUNA
- SISTEMA ANTICALCARE CALOUT PER MODELLI CON BOILER; IN DOTAZIONE PRODOTTO ANTICALCARE
- SONDA AL CUORE MULTIPUNTO. Ø 3 MM
- 2 GRIGLIE IN ACCIAIO INOX

OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE

NPS	- PORTA CONTRARIA	381,00
APDS	- APERTURA PORTA CON DOPPIO SCATTO	120,00
SN	- SUPPLEMENTO PER OTTIMIZZAZIONE ENERGETICA - SOLO PER MODELLI ELETTRICI	237,00
LETH	- SUPPLEMENTO PER COLLEGAMENTO A RETE ETHERNET	270,00
NPK	- PREDISPOSIZIONE PER ALLACCIAMENTO CAPP A DI ASPIRAZIONE	124,00
NSS072	- SUPPLEMENTO PER STRUTTURA ESTRAIBILE KSG072 + TELAIO DI INSERIMENTO KTL102	639,00
CAM102	- CAMINO ANTIVENTO PER MODELLI A GAS - MODELLI CON BOILER	319,00
CAV102	- CAMINO ANTIVENTO PER MODELLI A GAS - MODELLI A VAPORE DIRETTO	165,00

ACCESSORI EXTRA INSTALLABILI SUCCESSIVAMENTE ALL'ACQUISTO

KSC180	- SONDA AL CUORE MULTIPUNTO PER GROSSE PEZZATURE. LUNGHEZZA SPILLONE 180 MM. Ø 3 MM	288,00
KSA001	- SONDA AL CUORE AD AGO. Ø 1 MM	206,00
KSM002	- SISTEMA MULTISONDA, 2 SONDE AL CUORE MULTIPUNTO. Ø 3 MM	464,00
ICLD	- DOCCETTA DI LAVAGGIO COMPLETA DI RACCORDI ED ATTACCHI	180,00
NFX01	- FILTRO GRASSI	124,00
KP004	- KIT PIEDINI - 150 MM H	103,00
RP004	- KIT RUOTE DI CUI 2 CON FRENO	206,00
NPA072	- PROTEZIONE ANTICALORE IN ACCIAIO INOX PER PARETE LATERALE	165,00

 <p>SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX</p>	<p>1170x800x860 h</p> <p>NSR072 742,00</p>	 <p>SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX PER INSERIMENTO ABBATTITORE - MOD. 050-051</p>	<p>1170x800x910 h</p> <p>NSR072S 793,00</p>
 <p>PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO</p>	<p>1170x750x720 h 10 x 2/1 GN - 20 x 1/1 GN ↓ 45</p> <p>KPT102 361,00</p>	 <p>PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO</p>	<p>10 x 1/1 GN ↓ 45</p> <p>KPT112 309,00</p>
 <p>ARMADIO NEUTRO CON PORTINE E PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO</p>	<p>1062x729x550 h</p> <p>KAN102 1.442,00</p>	 <p>ARMADIO NEUTRO CON PORTINE - INSERIBILE SU SUPPORTO</p>	<p>403x729x550 h</p> <p>KAL102 567,00</p>
 <p>PIANO DI APPOGGIO IN ACCIAIO INOX - INSERIBILE SU SUPPORTO</p>	<p>KPD072 206,00</p>	 <p>ARMADIO DI MANTENIMENTO STATICO E LENTA COTTURA - CON SONDA AL CUORE</p>	<p>655x755x550 h 5 x 2/1 GN - 10 x 1/1 GN ↓ 70 1,5 Kw 230 V</p> <p>KMC052E 3.030,00</p>
 <p>KIT PIEDINI FLANGIATI PER SUPPORTI, PER INSTALLAZIONI NAVALI</p>	<p>NPF04 108,00</p>	 <p>KIT RUOTE PER SUPPORTI, DI CUI 2 CON FRENO</p>	<p>RP04 309,00</p>
 <p>CAPPA DI ASPIRAZIONE CON CONDENSATORE AD ARIA - UTILIZZABILE SOLO SU FORNI GIÀ PREDISPOSTI</p>	<p>1170x1120x300 h 0,3 Kw 230 V</p> <p>NKC102 2.781,00</p>	 <p>COLLETTORE CAPPA PER COLLEGAMENTO ESTERNO</p>	<p>CCE 260,00</p>
 <p>STRUTTURA PORTATEGLIE ESTRAIBILE - DA UTILIZZARE CON TELAIO DI INSERIMENTO</p>	<p>585x700x510 h 7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN ↓ 62</p> <p>KSG072 896,00</p>	 <p>CARRELLO REGOLABILE IN ALTEZZA, PER ESTRAZIONE STRUTTURE CON BACINELLA RACCOGLIGOCCE - ALTEZZA MINIMA 911 MM - ALTEZZA MASSIMA 1211 MM</p>	<p>605x931x911 h</p> <p>NCR072S 1.550,00</p>
 <p>TELAIO PER INSERIMENTO STRUTTURE ESTRAIBILI</p>	<p>KTL102 185,00</p>	 <p>PER ADEGUAMENTO ALTEZZA NELL'INSTALLAZIONE FORNO CON CAPPA, UTILIZZARE IL SUPPORTO NSR072S</p>	<p>NSR072S</p>
<p>KIT PER VERSIONE MARINA. PIEDINI FLANGIATI - BLOCCO PORTA - PARATIE ANTIRIBALTAMENTO - FULL AISI 304</p>	<p>MK072 900,00</p>		

**MOD.****102**

Capacità		10 x 2/1 GN 20 x 1/1 GN
Interasse	mm	70
Numero di pasti		150 / 300
Dimensioni esterne LxPxH	mm	1170 x 895 x 1040
Dimensioni imballo LxPxH	mm	1170 x 1040 x 1250

		Boiler	Vapore Diretto
Modelli elettrici		LBET102	LVET102
Prezzo	€	18.010,00	15.130,00
Potenza elettrica totale	KW	31	31
Tensione di alimentazione	V - 50 Hz	3N AC 400	3N AC 400
Peso - Netto / Lordo	Kg	240 / 265	201 / 226
Modelli a gas		LBGT102	LVGT102
Prezzo	€	20.890,00	17.500,00
Potenza elettrica totale	KW	1	1
Potenza termica nominale Gas	KW/Kcal	40 / 34400	27 / 23220
Tensione di alimentazione	V - 50 Hz	AC 230	AC 230
Peso - Netto / Lordo	Kg	235 / 258	218 / 242

DOTAZIONE DI SERIE

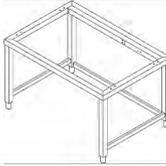
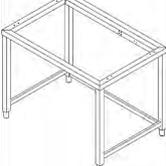
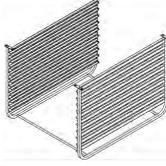
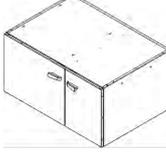
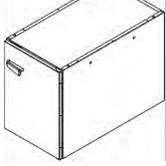
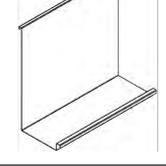
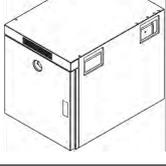
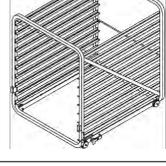
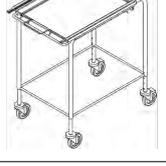
- SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO LCS, LIQUID CLEAN SYSTEM - IN DOTAZIONE 2 TANICHE A CARTUCCIA DI DETERGENTE DA 4,5 KG. CIASCUNA
- SISTEMA ANTICALCARE CALOUT PER MODELLI CON BOILER; IN DOTAZIONE PRODOTTO ANTICALCARE
- SONDA AL CUORE MULTIPUNTO. Ø 3 MM
- 2 GRIGLIE IN ACCIAIO INOX

OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE

NPS	- PORTA CONTRARIA	381,00
APDS	- APERTURA PORTA CON DOPPIO SCATTO	120,00
SN	- SUPPLEMENTO PER OTTIMIZZAZIONE ENERGETICA - SOLO PER MODELLI ELETTRICI	237,00
LETH	- SUPPLEMENTO PER COLLEGAMENTO A RETE ETHERNET	270,00
NPK	- PREDISPOSIZIONE PER ALLACCIAMENTO CAPP A DI ASPIRAZIONE	124,00
NSS102	- SUPPLEMENTO PER STRUTTURA ESTRAIBILE KSG102 + TELAIO DI INSERIMENTO KTL102	639,00
CAM102	- CAMINO ANTIVENTO PER MODELLI A GAS - MODELLI CON BOILER	319,00
CAV102	- CAMINO ANTIVENTO PER MODELLI A GAS - MODELLI A VAPORE DIRETTO	165,00

ACCESSORI EXTRA INSTALLABILI SUCCESSIVAMENTE ALL'ACQUISTO

KSC180	- SONDA AL CUORE MULTIPUNTO PER GROSSE PEZZATURE. LUNGHEZZA SPILLONE 180 MM. Ø 3 MM	288,00
KSA001	- SONDA AL CUORE AD AGO. Ø 1 MM	206,00
KSM002	- SISTEMA MULTISONDA, 2 SONDE AL CUORE MULTIPUNTO. Ø 3 MM	464,00
ICLD	- DOCCETTA DI LAVAGGIO COMPLETA DI RACCORDI ED ATTACCHI	180,00
NFX01	- FILTRO GRASSI	124,00
KP004	- KIT PIEDINI - 150 MM H	103,00
RP004	- KIT RUOTE DI CUI 2 CON FRENO	206,00
NPA102	- PROTEZIONE ANTICALORE IN ACCIAIO INOX PER PARETE LATERALE	185,00

	<p>SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX</p> <p>1170x800x710 h</p> <p>NSR102 742,00</p>		<p>SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX PER INSERIMENTO ABBATTITORE - MOD. 050-051</p> <p>1170x800x910 h</p> <p>NSR072S 793,00</p>
	<p>PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO</p> <p>1170x750x720 h 10 x 2/1 GN - 20 x 1/1 GN ↓ 45</p> <p>KPT102 361,00</p>		<p>PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO</p> <p>10 x 1/1 GN ↓ 45</p> <p>KPT112 309,00</p>
	<p>ARMADIO NEUTRO CON PORTINE E PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO</p> <p>1062x729x550 h</p> <p>KAN102 1.442,00</p>		<p>ARMADIO NEUTRO CON PORTINE - INSERIBILE SU SUPPORTO</p> <p>403x729x550 h</p> <p>KAL102 567,00</p>
	<p>PIANO DI APPOGGIO IN ACCIAIO INOX - INSERIBILE SU SUPPORTO</p> <p>KPD102 206,00</p>		<p>ARMADIO DI MANTENIMENTO STATICO E LENTA COTTURA - CON SONDA AL CUORE</p> <p>655x755x550 h 5 x 2/1 GN - 10 x 1/1 GN ↓ 70 1,5 Kw 230 V</p> <p>KMC052E 3.030,00</p>
	<p>KIT PIEDINI FLANGIATI PER SUPPORTI, PER INSTALLAZIONI NAVALI</p> <p>NPF04 108,00</p>		<p>KIT RUOTE PER SUPPORTI, DI CUI 2 CON FRENO</p> <p>RP04 309,00</p>
	<p>CAPPA DI ASPIRAZIONE CON CONDENSATORE AD ARIA - UTILIZZABILE SOLO SU FORNI GIÀ PREDISPOSTI</p> <p>1170x1120x300 h 0,3 Kw 230 V</p> <p>NKC102 2.781,00</p>		<p>COLLETTORE CAPPA PER COLLEGAMENTO ESTERNO</p> <p>CCE 260,00</p>
	<p>STRUTTURA PORTATEGLIE ESTRAIBILE - DA UTILIZZARE CON TELAIO DI INSERIMENTO</p> <p>585x700x730 h 10 x 2/1 GN - 20 x 1/1 GN ↓ 62</p> <p>KSG102 927,00</p>		<p>CARRELLO REGOLABILE IN ALTEZZA, PER ESTRAZIONE STRUTTURE CON BACINELLA RACCOGLIGOCCE - ALTEZZA MINIMA 911 MM - ALTEZZA MASSIMA 1211 MM</p> <p>605x931x911 h</p> <p>NCR072S 1.550,00</p>
	<p>TELAIO PER INSERIMENTO STRUTTURE ESTRAIBILI</p> <p>KTL102 185,00</p>		<p>KIT PER VERSIONE MARINA. PIEDINI FLANGIATI - BLOCCO PORTA - PARATIE ANTIRIBALTAMENTO - FULL AISI 304</p> <p>MK102 950,00</p>

**MOD.****201**

Capacità		20 x 1/1 GN
Interasse	mm	63
Numero di pasti		150 / 300
Dimensioni esterne LxPxH	mm	960 x 825 x 1810
Dimensioni imballo LxPxH	mm	960 x 1050 x 2060

		Boiler	Vapore Diretto
Modelli elettrici		LBET201	LVET201
Prezzo	€	23.150,00	19.760,00
Potenza elettrica totale	KW	31,8	31,8
Tensione di alimentazione	V - 50 Hz	3N AC 400	3N AC 400
Peso - Netto / Lordo	Kg	330 / 420	260 / 370
Modelli a gas		LBGT201	LVGT201
Prezzo	€	26.040,00	23.360,00
Potenza elettrica totale	KW	1,8	1,8
Potenza termica nominale Gas	KW/Kcal	48 / 41280	36 / 30960
Tensione di alimentazione	V - 50 Hz	AC 230	AC 230
Peso - Netto / Lordo	Kg	345 / 440	290 / 400

DOTAZIONE DI SERIE

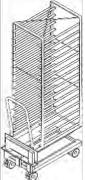
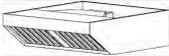
- SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO LM; IN DOTAZIONE 1 TANICA DI DETERGENTE DL010, 10 L.
- SISTEMA ANTICALCARE CALOUT PER MODELLI CON BOILER; IN DOTAZIONE PRODOTTO ANTICALCARE
- SONDA AL CUORE MULTIPUNTO. Ø 3 MM
- 2 GRIGLIE IN ACCIAIO INOX
- CARRELLO PORTATEGLIE

OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE

SN	- SUPPLEMENTO PER OTTIMIZZAZIONE ENERGETICA - SOLO PER MODELLI ELETTRICI	237,00
LETH	- SUPPLEMENTO PER COLLEGAMENTO A RETE ETHERNET	270,00
NPK	- PREDISPOSIZIONE PER ALLACCIAMENTO CAPPA DI ASPIRAZIONE	124,00
NSS154	- SUPPLEMENTO PER STRUTTURA CARELLATA VERSIONE PASTICCERIA NKS154	381,00
CAMT21	- CAMINO ANTIVENTO PER MODELLI A GAS - MODELLI CON BOILER	371,00
CAV201	- CAMINO ANTIVENTO PER MODELLI A GAS - MODELLI A VAPORE DIRETTO	330,00

ACCESSORI EXTRA INSTALLABILI SUCCESSIVAMENTE ALL'ACQUISTO

KSC180	- SONDA AL CUORE MULTIPUNTO PER GROSSE PEZZATURE. LUNGHEZZA SPILLONE 180 MM. Ø 3 MM	288,00
KSA001	- SONDA AL CUORE AD AGO. Ø 1 MM	206,00
KSM002	- SISTEMA MULTISONDA, 2 SONDE AL CUORE MULTIPUNTO. Ø 3 MM	464,00
ICLD	- DOCCETTA DI LAVAGGIO COMPLETA DI RACCORDI ED ATTACCHI	180,00
NFX02	- FILTRO GRASSI	248,00
NPF24	- KIT PIEDINI FLANGIATI PER INSTALLAZIONI NAVALI	108,00

	<p>CARRELLO MONOBLOCCO CON STRUTTURA PORTATEGLIE E BACINELLA RACCOGLIGOCCE</p>	<p>490x715x1710 h 20 x 1/1 GN ↓ 63</p>	<p>NKS201 1.782,00</p>		<p>CARRELLO MONOBLOCCO CON STRUTTURA PORTATEGLIE E BACINELLA RACCOGLIGOCCE</p>	<p>490x715x1710 h 15 x 1/1 GN ↓ 83</p>	<p>NKS201S 1.730,00</p>
	<p>CARRELLO MONOBLOCCO CON STRUTTURA PORTATEGLIE 600 X 400 - VERSIONE PASTICCERIA</p>	<p>490x715x1710 h 15 x (600 x 400) ↓ 89</p>	<p>NKS154 2.163,00</p>		<p>CAPPA DI ASPIRAZIONE CON CONDENSATORE AD ARIA - UTILIZZABILE SOLO SU FORNI GIÀ PREDISPOSTI</p>	<p>960x1050x300 h 0,3 Kw 230 V</p>	<p>NKC201 2.781,00</p>
	<p>COLLETTORE CAPPA PER COLLEGAMENTO ESTERNO</p>	<p>CCE 260,00</p>		<p>ARMADIO DI MANTENIMENTO</p>	<p>940x920x1950 h 20 x 1/1 GN 6,2 Kw 400 V</p>	<p>MTP20E 8.900,00</p>	
	<p>ARMADIO DI MANTENIMENTO - PORTE PASSANTI</p>	<p>940x920x1950 h 20 x 1/1 GN 6,2 Kw 400 V</p>	<p>MTP22E 10.500,00</p>		<p>ARMADIO DI RIMESSA IN TEMPERATURA</p>	<p>940x920x1950 h 20 x 1/1 GN 12,5 Kw 400 V</p>	<p>RTP20E 9.700,00</p>
	<p>ARMADIO DI RIMESSA IN TEMPERATURA - PORTE PASSANTI</p>	<p>940x920x1950 h 20 x 1/1 GN 12,5 Kw 400 V</p>	<p>RTP22E 11.300,00</p>	<p>KIT PER VERSIONE MARINA. PIEDINI FLANGIATI - BLOCCO PORTA - FULL AISI 304</p>	<p>MK201 1.200,00</p>		

**MOD.****202**

Capacità		20 x 2/1 GN 40 x 1/1 GN
Interasse	mm	63
Numero di pasti		300 / 500
Dimensioni esterne LxPxH	mm	1290 x 895 x 1810
Dimensioni imballo LxPxH	mm	1290 x 1120 x 2060

		Boiler	Vapore Diretto
Modelli elettrici		LBET202	LVET202
Prezzo	€	31.190,00	26.760,00
Potenza elettrica totale	KW	61,8	61,8
Tensione di alimentazione	V - 50 Hz	3N AC 400	3N AC 400
Peso - Netto / Lordo	Kg	395 / 515	345 / 460
Modelli a gas		LBGT202	LVGT202
Prezzo	€	35.510,00	30.670,00
Potenza elettrica totale	KW	1,8	1,8
Potenza termica nominale Gas	KW/Kcal	80 / 68800	54 / 46440
Tensione di alimentazione	V - 50 Hz	AC 230	AC 230
Peso - Netto / Lordo	Kg	465 / 575	400 / 510

DOTAZIONE DI SERIE

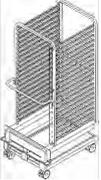
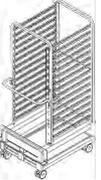
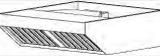
- SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO LM; IN DOTAZIONE 1 TANICA DI DETERGENTE DL010, 10 L.
- SISTEMA ANTICALCARE CALOUT PER MODELLI CON BOILER; IN DOTAZIONE PRODOTTO ANTICALCARE
- SONDA AL CUORE MULTIPUNTO. Ø 3 MM
- 2 GRIGLIE IN ACCIAIO INOX
- CARRELLO PORTATEGLIE

OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE

SN	- SUPPLEMENTO PER OTTIMIZZAZIONE ENERGETICA - SOLO PER MODELLI ELETTRICI	237,00
LETH	- SUPPLEMENTO PER COLLEGAMENTO A RETE ETHERNET	270,00

ACCESSORI EXTRA INSTALLABILI SUCCESSIVAMENTE ALL'ACQUISTO

KSC180	- SONDA AL CUORE MULTIPUNTO PER GROSSE PEZZATURE. LUNGHEZZA SPILLONE 180 MM. Ø 3 MM	288,00
KSA001	- SONDA AL CUORE AD AGO. Ø 1 MM	206,00
KSM002	- SISTEMA MULTISONDA, 2 SONDE AL CUORE MULTIPUNTO. Ø 3 MM	464,00
ICLD	- DOCCETTA DI LAVAGGIO COMPLETA DI RACCORDI ED ATTACCHI	180,00
NFX02	- FILTRO GRASSI	248,00
NPF24	- KIT PIEDINI FLANGIATI PER INSTALLAZIONI NAVALI	108,00
NPK	- PREDISPOSIZIONE PER ALLACCIAMENTO CAPPA DI ASPIRAZIONE	124,00

	<p>CARRELLO MONOBLOCCO CON STRUTTURA PORTATEGLIE E BACINELLA RACCOGLIGOCCE</p> <p>690x835x1710 h 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN ↓ 63</p> <p>KKS202 2.009,00</p>		<p>CARRELLO MONOBLOCCO CON STRUTTURA PORTATEGLIE E BACINELLA RACCOGLIGOCCE</p> <p>690x835x1710 h 15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN ↓ 83</p> <p>KKS202S 1.957,00</p>
	<p>CAPPA DI ASPIRAZIONE CON CONDENSATORE AD ARIA - SOLO PER MODELLI ELETTRICI - UTILIZZABILE SOLO SU FORNI GIÀ PREDISPOSTI</p> <p>0,3 Kw 230 V</p> <p>NKC202 2.781,00</p>		<p>COLLETTORE CAPPA PER COLLEGAMENTO ESTERNO</p> <p>CCE 260,00</p>
	<p>ARMADIO DI MANTENIMENTO</p> <p>1110x1080x1950 h 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN 7,5 Kw 400 V</p> <p>MFP40E 9.800,00</p>		<p>ARMADIO DI MANTENIMENTO - PORTE PASSANTI</p> <p>1110x1080x1950 h 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN 7,5 Kw 400 V</p> <p>MFP42E 11.950,00</p>
	<p>ARMADIO DI RIMESSA IN TEMPERATURA</p> <p>1110x1080x1950 h 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN 23 Kw 400 V</p> <p>RFP40E 11.100,00</p>		<p>ARMADIO DI RIMESSA IN TEMPERATURA - PORTE PASSANTI</p> <p>1110x1080x1950 h 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN 23 Kw 400 V</p> <p>RFP42E 13.300,00</p>
<p>KIT PER VERSIONE MARINA. PIEDINI FLANGIATI - BLOCCO PORTA - FULL AISI 304</p> <p>MK202 1.400,00</p>			



VERSIONE A CONTROLLO ELETTRONICO - S
MODELLI CON BOILER



		071	101	072	102	201	202
Modelli elettrici		LBES071	LBES101	LBES072	LBES102	LBES201	LBES202
Prezzo	€	7.110,00	9.370,00	11.020,00	14.210,00	18.750,00	26.160,00
Tensione di alimentazione	V - 50 Hz	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400
Potenza elettrica totale	kW	10,5	16	19	31	31,8	61,8
Modelli a gas		LBGS071	LBGS101	LBGS072	LBGS102	LBGS201	LBGS202
Prezzo	€	9.480,00	11.640,00	13.600,00	17.100,00	21.630,00	30.490,00
Tensione di alimentazione	V - 50 Hz	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230
Potenza elettrica totale	kW	0,5	1	1	1	1,8	1,8
Potenza termica nominale Gas	kW / kcal	15 / 12.900	28 / 24.080	30 / 25.800	40 / 34.400	48 / 41.280	80 / 68.800
Capacità	GN	7 x 1/1	10 x 1/1	7 x 2/1 - 14 x 1/1	10 x 2/1 - 20 x 1/1	20 x 1/1	20 x 2/1 - 40 x 1/1
	600 x 400	6	8	-	-	-	-
Interasse teglie	mm	70	70	70	70	63	63
Numero di pasti		50 / 120	80 / 150	70 / 180	150 / 300	150 / 300	300 / 500
Numero di croissant		96 / 112	128 / 160	-	-	240	-
Dimensioni esterne L x P x H	mm	875 x 825 x 820 h	930 x 825 x 1040 h	1170 x 895 x 820 h	1170 x 895 x 1040 h	960 x 825 x 1810 h	1290 x 895 x 1810 h



VERSIONE A CONTROLLO ELETTRONICO - S
 MODELLI A VAPORE DIRETTO



		071	101	072	102	201	202
Modelli elettrici		LVES071	LVES101	LVES072	LVES102	LVES201	LVES202
Prezzo		6.080,00	7.730,00	9.270,00	11.430,00	15.860,00	22.040,00
Tensione di alimentazione	V - 50 Hz	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400	3N AC 400
Potenza elettrica totale	kW	10,5	16	19	31	31,8	61,8
Modelli a gas		LVGS071	LVGS101	LVGS072	LVGS102	LVGS201	LVGS202
Prezzo		8.030,00	9.580,00	11.020,00	13.800,00	19.470,00	25.960,00
Tensione di alimentazione	V - 50 Hz	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230	AC 230
Potenza elettrica totale	kW	0,5	1	1	1	1,8	1,8
Potenza termica nominale Gas	kW / kcal	12 / 10320	18 / 15480	20 / 17200	27 / 23220	36 / 30960	54 / 46440
Capacità	GN	7 x 1/1	10 x 1/1	7 x 2/1 - 14 x 1/1	10 x 2/1 - 20 x 1/1	20 x 1/1	20 x 2/1 - 40 x 1/1
	600 x 400	6	8	-	-	-	-
Interasse teglie	mm	70	70	70	70	63	63
Numero di pasti		50 / 120	80 / 150	70 / 180	150 / 300	150 / 300	300 / 500
Numero di croissant		96 / 112	128 / 160	-	-	240	-
Dimensioni esterne L x P x H	mm	875 x 825 x 820 h	930 x 825 x 1040 h	1170 x 895 x 820 h	1170 x 895 x 1040 h	960 x 825 x 1810 h	1290 x 895 x 1810 h

VERSIONE A CONTROLLO ELETTRONICO - S



MODALITÀ DI COTTURA

- Automatico con oltre 90 programmi di cottura testati e memorizzati, compresi programmi per la rimessa in temperatura su piatto e teglia.
- Programmabile con possibilità di memorizzare 99 programmi di cottura in sequenza automatica (fino a 4 cicli).
- Cottura manuale con tre modalità di cottura: Convezione da 30°C a 300°C, Vapore da 30°C a 130°C, Combinato Convezione + Vapore da 30°C a 300°C.
- Manuale con possibilità di lavorare con 4 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate, e funzioni di: Mantenimento (2 modalità) - Gestione sfiato.
- Cotture con controllo temperatura al cuore (con sonda multipunto o sonda ad ago) (optional).
- CLIMA® sistema automatico di misurazione e controllo della percentuale di umidità in camera di cottura.
- Fast Dry® sistema di deumidificazione rapida della camera di cottura.

FUNZIONAMENTO

- Display alfanumerici ad alta visibilità.
- Tasto dedicato per la gestione di 4 cicli di cottura con led di visualizzazione.
- Tasto di accesso diretto ai programmi di cottura memorizzati e da memorizzare.
- Manopole SCROLLER con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte.
- Preriscaldamento manuale.

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura.
- Condensazione vapori regolata automaticamente.
- Controllo manuale sfiato camera.
- Umidificatore manuale.
- Illuminazione temporizzata.
- 2 velocità di ventilazione (optional), la velocità ridotta attiva la riduzione della potenza di riscaldamento.
- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione (optional).
- Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura, con possibilità di collegamento rapido sonda ad ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature (optional).
- Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare programmi di cottura.

COSTRUZIONE

- Protezione contro i getti d'acqua IPX5.
- Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna.
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, esterno con effetto specchiato, ad intercapedine d'aria e vetro interno termoriflettente per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza.
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia.

PULIZIA MANUTENZIONE

- Autodiagnosi di verifica funzionale prima di iniziare l'utilizzo dell'attrezzatura, con segnalazione descrittiva e acustica di eventuali anomalie.
- Sistema di lavaggio automatico con serbatoio integrato e dosaggio del detergente automatico (optional).
- Sistema anticalcare CALOUT di serie che previene la formazione e l'accumulo di calcare nel boiler con serbatoio integrato e dosaggio automatico.
- Detergente liquido COMBICLEAN ed anticalcare CALFREE in cartuccia 100% riciclabile.
- Per i modelli 201 / 202 sistema di lavaggio automatico (LM) e sistema anticalcare CALOUT con l'utilizzo del detergente liquido COMBICLEAN e prodotto anticalcare CALFREE.
- Sistema di lavaggio manuale con doccetta.

**MOD. 071**

Capacità		7 x 1/1 GN
Interasse	mm	70
Numero di pasti		50 / 120
Dimensioni esterne LxPxH	mm	875 x 825 x 820
Dimensioni imballo LxPxH	mm	875 x 990 x 1000

		Boiler	Vapore Diretto
Modelli elettrici		LBES071	LVES071
Prezzo	€	7.110,00	6.080,00
Potenza elettrica totale	KW	10,5	10,5
Tensione di alimentazione	V - 50 Hz	3N AC 400	3N AC 400
Peso - Netto / Lordo	Kg	139 / 157	117 / 135
Modelli a gas		LBGS071	LVGS071
Prezzo	€	9.480,00	8.030,00
Potenza elettrica totale	KW	0,5	0,5
Potenza termica nominale Gas	KW/Kcal	15 / 12900	12 / 10320
Tensione di alimentazione	V - 50 Hz	AC 230	AC 230
Peso - Netto / Lordo	Kg	156 / 175	125 / 142

DOTAZIONE DI SERIE

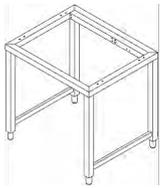
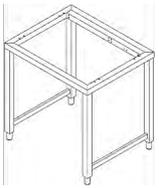
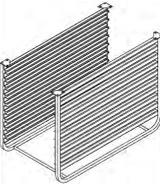
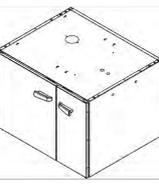
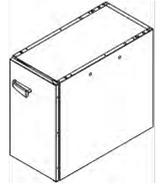
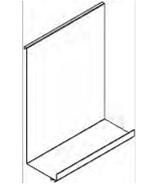
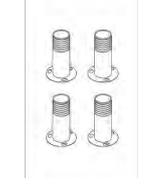
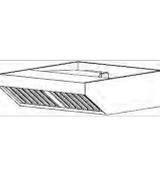
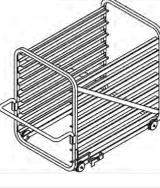
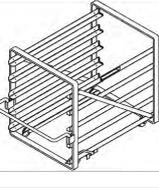
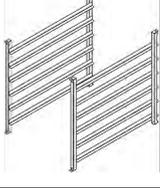
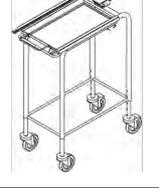
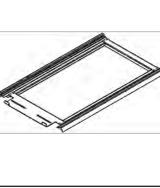
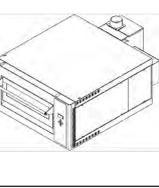
- SISTEMA ANTICALCARE CALOUT PER MODELLI CON BOILER; IN DOTAZIONE PRODOTTO ANTICALCARE
- LAVAGNETTA MEMO PROGRAMMI DI COTTURA, COMPLETA DI PENNARELLO E CANCELLINO
- 2 GRIGLIE IN ACCIAIO INOX

OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE

LCS	- SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO LCS, LIQUID CLEAN SYSTEM - IN DOTAZIONE 2 TANICHE A CARTUCCIA DI DETERGENTE DA 4,5 KG. CIASCUNA	773,00
NVR1	- 2 VELOCITÀ DI VENTILAZIONE: NORMALE / RIDOTTA	309,00
NPS	- PORTA CONTRARIA	381,00
APDS	- APERTURA PORTA CON DOPPIO SCATTO	120,00
KSC004	- SONDA AL CUORE MULTIPUNTO. Ø 3 MM	288,00
SN	- SUPPLEMENTO PER OTTIMIZZAZIONE ENERGETICA - SOLO PER MODELLI ELETTRICI	237,00
NPK	- PREDISPOSIZIONE PER ALLACCIAMENTO CAPPÀ DI ASPIRAZIONE	124,00
NSS071	- SUPPLEMENTO PER STRUTTURA ESTRAIBILE NSE071 + TELAIO DI INSERIMENTO NTL071	464,00
NSS564	- SUPPLEMENTO PER STRUTTURA ESTRAIBILE VERSIONE PASTICCERIA NSE564 + TELAIO DI INSERIMENTO NTL071	464,00
NSP664	- SUPPLEMENTO PER PARATIE PORTATEGLIE VERSIONE PASTICCERIA NGP664	103,00

ACCESSORI EXTRA INSTALLABILI SUCCESSIVAMENTE ALL'ACQUISTO

KSC180	- SONDA AL CUORE MULTIPUNTO PER GROSSE PEZZATURE. LUNGHEZZA SPILLONE 180 MM. Ø 3 MM Solo se il forno è già dotato di sonda al cuore - Solo per versione S	288,00
KSA001	- SONDA AL CUORE AD AGO. Ø 1 MM Solo se il forno è già dotato di sonda al cuore - Solo per versione S	206,00
ICLD	- DOCCETTA DI LAVAGGIO COMPLETA DI RACCORDI ED ATTACCHI	180,00
NFX01	- FILTRO GRASSI	124,00
KP004	- KIT PIEDINI - 150 MM H	103,00
RP004	- KIT RUOTE DI CUI 2 CON FRENO	206,00
NPAT07	- PROTEZIONE ANTICALORE IN ACCIAIO INOX PER PARETE LATERALE	134,00

	SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX	875x725x860 h		SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX PER INSERIMENTO ABBATTITORE - MOD. 050-051	900x725x910 h
		NSR071 649,00			NSR071S 700,00
	PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO	10 x 1/1 GN ↓ 45		ARMADIO NEUTRO CON PORTINE E PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO	762x609x550 h 9 x 1/1 GN ↓ 50
		NPT071 309,00			NAN071 1.236,00
	ARMADIO NEUTRO CON PORTINE - INSERIBILE SU SUPPORTO	308x609x550 h		PIANO DI APPOGGIO IN ACCIAIO INOX - INSERIBILE SU SUPPORTO	
		NAL071 515,00			NPD071 206,00
	ARMADIO STATICO DI MANTENIMENTO, LENTA COTTURA E RIMESSA IN TEMPERATURA - CON SONDA AL CUORE	450x630x400 h 3 x 1/1 GN ↓ 70 0,7 Kw 230 V		ARMADIO STATICO DI MANTENIMENTO, LENTA COTTURA E RIMESSA IN TEMPERATURA. CON SONDA AL CUORE	450x630x550 h 5 x 1/1 GN ↓ 70 1 Kw 230 V
		MCR031E 1.850,00			MCR051E 2.050,00
	KIT PIEDINI FLANGIATI PER SUPPORTI, PER INSTALLAZIONI NAVALI			KIT RUOTE PER SUPPORTI, DI CUI 2 CON FRENO	
		NPF04 108,00			RP04 309,00
	CAPPA DI ASPIRAZIONE CON CONDENSATORE AD ARIA - UTILIZZABILE SOLO SU FORNI GIÀ PREDISPOSTI	875x1050x300 h 0,3 Kw 230 V		COLLETTORE CAPPA PER COLLEGAMENTO ESTERNO	
		NKC071 2.575,00			CCE 260,00
	STRUTTURA PORTATEGLIE ESTRAIBILE - DA UTILIZZARE CON TELAIO DI INSERIMENTO	370x540x510 h 7 x 1/1 GN ↓ 62		STRUTTURA PORTATEGLIE ESTRAIBILE - DA UTILIZZARE CON TELAIO DI INSERIMENTO - VERSIONE PASTICCERIA	430x600x510 h 5 x (600 x 400) ↓ 90
		NSE071 515,00			NSE564 515,00
	COPPIA PARATIE 600 X 400 - VERSIONE PASTICCERIA	6 x (600 x 400) ↓ 87		CARRELLO REGOLABILE IN ALTEZZA, PER ESTRAZIONE STRUTTURE CON BACINELLA RACCOGLIGOCCE - ALTEZZA MINIMA 911 MM - ALTEZZA MASSIMA 1211 MM	400x771x911 h
		NGP664 237,00			NCR071S 1.300,00
	TELAIO PER INSERIMENTO STRUTTURE ESTRAIBILI			FORNO PIZZA - INSERIBILE SU SUPPORTO - ATTENZIONE, SPORGENZA POSTERIORE DAL FORNO SOVRASTANTE: + 310 MM	765x1107x394 h 3,6 Kw 400 V
		NTL071 175,00			FP164A 4.500,00
	PER ADEGUAMENTO ALTEZZA NELL'INSTALLAZIONE FORNO CON CAPPA, UTILIZZARE IL SUPPORTO NSR071S			KIT PER VERSIONE MARINA. PIEDINI FLANGIATI - BLOCCO PORTA - PARATIE ANTIRIBALTAMENTO - FULL AISI 304	
		NSR071S			MK071 750,00

**MOD.****101**

Capacità		10 x 1/1 GN
Interasse	mm	70
Numero di pasti		80 / 150
Dimensioni esterne LxPxH	mm	930 x 825 x 1040
Dimensioni imballo LxPxH	mm	930 x 990 x 1250

		Boiler	Vapore Diretto
Modelli elettrici		LBES101	LVES101
Prezzo	€	9.370,00	7.730,00
Potenza elettrica totale	KW	16	16
Tensione di alimentazione	V - 50 Hz	3N AC 400	3N AC 400
Peso - Netto / Lordo	Kg	174 / 197	142 / 165
Modelli a gas		LBGS101	LVGS101
Prezzo	€	11.640,00	9.580,00
Potenza elettrica totale	KW	1	1
Potenza termica nominale Gas	KW/Kcal	28 / 24080	18 / 15480
Tensione di alimentazione	V - 50 Hz	AC 230	AC 230
Peso - Netto / Lordo	Kg	186 / 208	180 / 205

DOTAZIONE DI SERIE

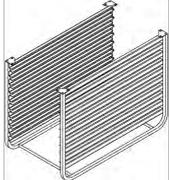
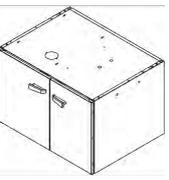
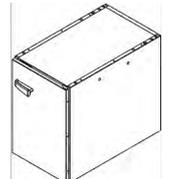
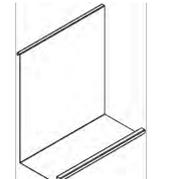
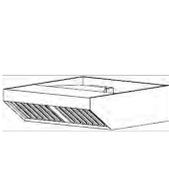
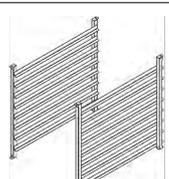
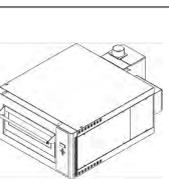
- SISTEMA ANTICALCARE CALOUT PER MODELLI CON BOILER; IN DOTAZIONE PRODOTTO ANTICALCARE
- LAVAGNETTA MEMO PROGRAMMI DI COTTURA, COMPLETA DI PENNARELLO E CANCELLINO
- 2 GRIGLIE IN ACCIAIO INOX

OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE

LCS	- SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO LCS, LIQUID CLEAN SYSTEM - IN DOTAZIONE 2 TANICHE A CARTUCCIA DI DETERGENTE DA 4,5 KG. CIASCUNA	773,00
NVR1	- 2 VELOCITÀ DI VENTILAZIONE: NORMALE / RIDOTTA	309,00
NPS	- PORTA CONTRARIA	381,00
APDS	- APERTURA PORTA CON DOPPIO SCATTO	120,00
KSC004	- SONDA AL CUORE MULTIPUNTO. Ø 3 MM	288,00
SN	- SUPPLEMENTO PER OTTIMIZZAZIONE ENERGETICA - SOLO PER MODELLI ELETTRICI	237,00
NPK	- PREDISPOSIZIONE PER ALLACCIAMENTO CAPPA DI ASPIRAZIONE	124,00
NSS101	- SUPPLEMENTO PER STRUTTURA ESTRAIBILE NSE101 + TELAIO DI INSERIMENTO NTL071	494,00
NSS864	- SUPPLEMENTO PER STRUTTURA ESTRAIBILE VERSIONE PASTICCERIA NSE864 + TELAIO DI INSERIMENTO NTL071	494,00
NSP864	- SUPPLEMENTO PER PARATIE PORTATEGLIE VERSIONE PASTICCERIA NGP864	103,00
CAM101	- CAMINO ANTIVENTO PER MODELLI A GAS - MODELLI CON BOILER	319,00
CAV101	- CAMINO ANTIVENTO PER MODELLI A GAS - MODELLI A VAPORE DIRETTO	165,00

ACCESSORI EXTRA INSTALLABILI SUCCESSIVAMENTE ALL'ACQUISTO

KSC180	- SONDA AL CUORE MULTIPUNTO PER GROSSE PEZZATURE. LUNGHEZZA SPILLONE 180 MM. Ø 3 MM Solo se il forno è già dotato di sonda al cuore - Solo per versione S	288,00
KSA001	- SONDA AL CUORE AD AGO. Ø 1 MM Solo se il forno è già dotato di sonda al cuore - Solo per versione S	206,00
ICLD	- DOCCETTA DI LAVAGGIO COMPLETA DI RACCORDI ED ATTACCHI	180,00
NFX01	- FILTRO GRASSI	124,00
KP004	- KIT PIEDINI - 150 MM H	103,00
RP004	- KIT RUOTE DI CUI 2 CON FRENO	206,00
NPAT10	- PROTEZIONE ANTICALORE IN ACCIAIO INOX PER PARETE LATERALE	155,00

	SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX	930x725x710 h	NSR101 649,00		SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX PER INSERIMENTO ABBATTITORE - MOD. 050-051	930x725x910 h	NSR101S 700,00
	PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO	10 x 1/1 GN ↓ 45	NPT071 309,00		ARMADIO NEUTRO CON PORTINE E PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO	822x609x550 h 9 x 1/1 GN ↓ 50	KAN101 1.236,00
	ARMADIO NEUTRO CON PORTINE - INSERIBILE SU SUPPORTO	368x609x550 h	KAL101 515,00		PIANO DI APPOGGIO IN ACCIAIO INOX - INSERIBILE SU SUPPORTO		NPD101 206,00
	ARMADIO STATICO DI MANTENIMENTO, LENTA COTTURA E RIMESSA IN TEMPERATURA - CON SONDA AL CUORE	450x630x400 h 3 x 1/1 GN ↓ 70 0,7 Kw 230 V	MCR031E 1.850,00		ARMADIO STATICO DI MANTENIMENTO, LENTA COTTURA E RIMESSA IN TEMPERATURA. CON SONDA AL CUORE	450x630x550 h 5 x 1/1 GN ↓ 70 1 Kw 230 V	MCR051E 2.050,00
	KIT PIEDINI FLANGIATI PER SUPPORTI, PER INSTALLAZIONI NAVALI		NPF04 108,00		KIT RUOTE PER SUPPORTI, DI CUI 2 CON FRENO		RP04 309,00
	CAPPA DI ASPIRAZIONE CON CONDENSATORE AD ARIA - UTILIZZABILE SOLO SU FORNI GIÀ PREDISPOSTI	930x1050x300 h 0,3 Kw 230 V	NKC101 2.575,00		COLLETTORE CAPPA PER COLLEGAMENTO ESTERNO		CCE 260,00
	STRUTTURA PORTATEGLIE ESTRAIBILE - DA UTILIZZARE CON TELAIO DI INSERIMENTO	370x540x730 h 10 x 1/1 GN ↓ 63	NSE101 639,00		STRUTTURA PORTATEGLIE ESTRAIBILE - DA UTILIZZARE CON TELAIO DI INSERIMENTO - VERSIONE PASTICCERIA - 8 X 600 X 400	430x600x730 h 8 x (600 x 400) ↓ 85	NSE864 639,00
	COPPIA PARATIE 600 X 400 - VERSIONE PASTICCERIA	8 x (600 x 400) ↓ 90	NGP864 309,00		CARRELLO REGOLABILE IN ALTEZZA, PER ESTRAZIONE STRUTTURE CON BACINELLA RACCOGLIGOCCE - ALTEZZA MINIMA 911 MM - ALTEZZA MASSIMA 1211 MM	400x771x911 h	NCR071S 1.300,00
	TELAIO PER INSERIMENTO STRUTTURE ESTRAIBILI		NTL071 175,00		FORNO PIZZA - INSERIBILE SU SUPPORTO - ATTENZIONE, SPORGENZA POSTERIORE DAL FORNO SOVRASTANTE: + 310 MM	765x1107x394 h 3,6 Kw 400 V	FP164B 4.500,00
	KIT PER VERSIONE MARINA. PIEDINI FLANGIATI - BLOCCO PORTA - PARATIE ANTIRIBALTAMENTO - FULL AISI 304		MK101 850,00				

**MOD.****072**

Capacità		7 x 2/1 GN 14 x 1/1 GN
Interasse	mm	70
Numero di pasti		70 / 180
Dimensioni esterne LxPxH	mm	1170 x 895 x 820
Dimensioni imballo LxPxH	mm	1170 x 1040 x 1100

		Boiler	Vapore Diretto
Modelli elettrici		LBES072	LVES072
Prezzo	€	11.020,00	9.270,00
Potenza elettrica totale	KW	19	19
Tensione di alimentazione	V - 50 Hz	3N AC 400	3N AC 400
Peso - Netto / Lordo	Kg	180 / 205	158 / 180
Modelli a gas		LBGS072	LVGS072
Prezzo	€	13.600,00	11.020,00
Potenza elettrica totale	KW	1	1
Potenza termica nominale Gas	KW/Kcal	30 / 25800	20 / 17200
Tensione di alimentazione	V - 50 Hz	AC 230	AC 230
Peso - Netto / Lordo	Kg	220 / 240	203 / 223

DOTAZIONE DI SERIE

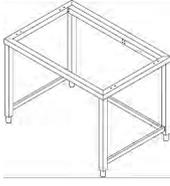
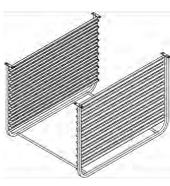
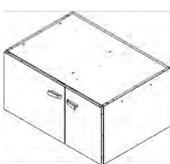
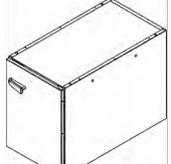
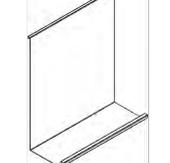
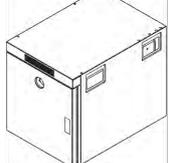
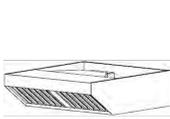
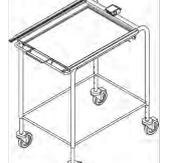
- SISTEMA ANTICALCARE CALOUT PER MODELLI CON BOILER; IN DOTAZIONE PRODOTTO ANTICALCARE
- LAVAGNETTA MEMO PROGRAMMI DI COTTURA, COMPLETA DI PENNARELLO E CANCELLINO
- 2 GRIGLIE IN ACCIAIO INOX

OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE

LCS	- SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO LCS, LIQUID CLEAN SYSTEM - IN DOTAZIONE 2 TANICHE A CARTUCCIA DI DETERGENTE DA 4,5 KG. CIASCUNA	773,00
NVR1	- 2 VELOCITÀ DI VENTILAZIONE: NORMALE / RIDOTTA	309,00
NPS	- PORTA CONTRARIA	381,00
APDS	- APERTURA PORTA CON DOPPIO SCATTO	120,00
KSC004	- SONDA AL CUORE MULTIPUNTO. Ø 3 MM	288,00
SN	- SUPPLEMENTO PER OTTIMIZZAZIONE ENERGETICA - SOLO PER MODELLI ELETTRICI	237,00
NPK	- PREDISPOSIZIONE PER ALLACCIAMENTO CAPP A DI ASPIRAZIONE	124,00
NSS072	- SUPPLEMENTO PER STRUTTURA ESTRAIBILE KSG072 + TELAIO DI INSERIMENTO KTL102	639,00
CAM102	- CAMINO ANTIVENTO PER MODELLI A GAS - MODELLI CON BOILER	319,00
CAV102	- CAMINO ANTIVENTO PER MODELLI A GAS - MODELLI A VAPORE DIRETTO	165,00

ACCESSORI EXTRA INSTALLABILI SUCCESSIVAMENTE ALL'ACQUISTO

KSC180	- SONDA AL CUORE MULTIPUNTO PER GROSSE PEZZATURE. LUNGHEZZA SPILLONE 180 MM. Ø 3 MM Solo se il forno è già dotato di sonda al cuore - Solo per versione S	288,00
KSA001	- SONDA AL CUORE AD AGO. Ø 1 MM Solo se il forno è già dotato di sonda al cuore - Solo per versione S	206,00
ICLD	- DOCCETTA DI LAVAGGIO COMPLETA DI RACCORDI ED ATTACCHI	180,00
NFX01	- FILTRO GRASSI	124,00
KP004	- KIT PIEDINI - 150 MM H	103,00
RP004	- KIT RUOTE DI CUI 2 CON FRENO	206,00
NPA072	- PROTEZIONE ANTICALORE IN ACCIAIO INOX PER PARETE LATERALE	165,00

	<p>SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX</p> <p>1170x800x860 h</p> <p>NSR072 742,00</p>		<p>SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX PER INSERIMENTO ABBATTITORE - MOD. 050-051</p> <p>1170x800x910 h</p> <p>NSR072S 793,00</p>
	<p>PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO</p> <p>1170x750x720 h 10 x 2/1 GN - 20 x 1/1 GN ↓ 45</p> <p>KPT102 361,00</p>		<p>PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO</p> <p>10 x 1/1 GN ↓ 45</p> <p>KPT112 309,00</p>
	<p>ARMADIO NEUTRO CON PORTINE E PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO</p> <p>1062x729x550 h</p> <p>KAN102 1.442,00</p>		<p>ARMADIO NEUTRO CON PORTINE - INSERIBILE SU SUPPORTO</p> <p>403x729x550 h</p> <p>KAL102 567,00</p>
	<p>PIANO DI APPOGGIO IN ACCIAIO INOX - INSERIBILE SU SUPPORTO</p> <p>KPD072 206,00</p>		<p>ARMADIO DI MANTENIMENTO STATICO E LENTA COTTURA - CON SONDA AL CUORE</p> <p>655x755x550 h 5 x 2/1 GN - 10 x 1/1 GN ↓ 70 1,5 Kw 230 V</p> <p>KMC052E 3.030,00</p>
	<p>KIT PIEDINI FLANGIATI PER SUPPORTI, PER INSTALLAZIONI NAVALI</p> <p>NPF04 108,00</p>		<p>KIT RUOTE PER SUPPORTI, DI CUI 2 CON FRENO</p> <p>RP04 309,00</p>
	<p>CAPPA DI ASPIRAZIONE CON CONDENSATORE AD ARIA - UTILIZZABILE SOLO SU FORNI GIÀ PREDISPOSTI</p> <p>1170x1120x300 h 0,3 Kw 230 V</p> <p>NKC102 2.781,00</p>		<p>COLLETTORE CAPPA PER COLLEGAMENTO ESTERNO</p> <p>CCE 260,00</p>
	<p>STRUTTURA PORTATEGLIE ESTRAIBILE - DA UTILIZZARE CON TELAIO DI INSERIMENTO</p> <p>585x700x510 h 7 x 2/1 GN - 14 x 1/1 GN ↓ 62</p> <p>KSG072 896,00</p>		<p>CARRELLO REGOLABILE IN ALTEZZA, PER ESTRAZIONE STRUTTURE CON BACINELLA RACCOGLIGOCCE - ALTEZZA MINIMA 911 MM - ALTEZZA MASSIMA 1211 MM</p> <p>605x931x911 h</p> <p>NCR072S 1.550,00</p>
	<p>TELAIO PER INSERIMENTO STRUTTURE ESTRAIBILI</p> <p>KTL102 185,00</p>	 <p>NSR072S</p>	<p>PER ADEGUAMENTO ALTEZZA NELL'INSTALLAZIONE FORNO CON CAPPA, UTILIZZARE IL SUPPORTO NSR072S</p>
<p>KIT PER VERSIONE MARINA. PIEDINI FLANGIATI - BLOCCO PORTA - PARATIE ANTIRIBALTAMENTO - FULL AISI 304</p>	<p>MK072 900,00</p>		

**MOD.****102**

Capacità		10 x 2/1 GN 20 x 1/1 GN
Interasse	mm	70
Numero di pasti		150 / 300
Dimensioni esterne LxPxH	mm	1170 x 895 x 1040
Dimensioni imballo LxPxH	mm	1170 x 1040 x 1250

		Boiler	Vapore Diretto
Modelli elettrici		LBES102	LVES102
Prezzo	€	14.210,00	11.430,00
Potenza elettrica totale	KW	31	31
Tensione di alimentazione	V - 50 Hz	3N AC 400	3N AC 400
Peso - Netto / Lordo	Kg	240 / 265	201 / 226
Modelli a gas		LBGS102	LVGS102
Prezzo	€	17.100,00	13.800,00
Potenza elettrica totale	KW	1	1
Potenza termica nominale Gas	KW/Kcal	40 / 34400	27 / 23220
Tensione di alimentazione	V - 50 Hz	AC 230	AC 230
Peso - Netto / Lordo	Kg	235 / 258	218 / 242

DOTAZIONE DI SERIE

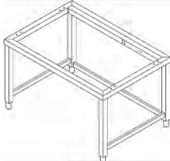
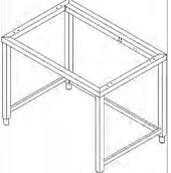
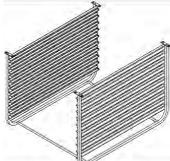
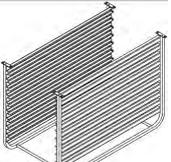
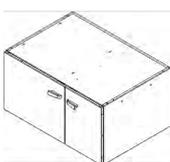
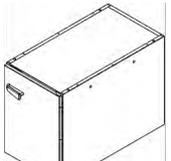
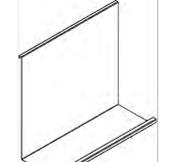
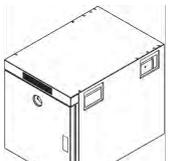
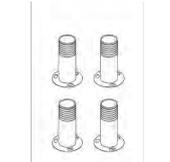
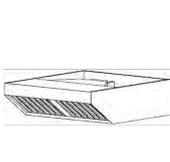
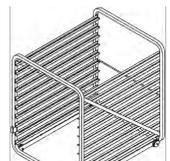
- SISTEMA ANTICALCARE CALOUT PER MODELLI CON BOILER; IN DOTAZIONE PRODOTTO ANTICALCARE
- LAVAGNETTA MEMO PROGRAMMI DI COTTURA, COMPLETA DI PENNARELLO E CANCELLINO
- 2 GRIGLIE IN ACCIAIO INOX

OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE

LCS	- SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO LCS, LIQUID CLEAN SYSTEM - IN DOTAZIONE 2 TANICHE A CARTUCCIA DI DETERGENTE DA 4,5 KG. CIASCUNA	773,00
NVR1	- 2 VELOCITÀ DI VENTILAZIONE: NORMALE / RIDOTTA	309,00
NPS	- PORTA CONTRARIA	381,00
APDS	- APERTURA PORTA CON DOPPIO SCATTO	120,00
KSC004	- SONDA AL CUORE MULTIPUNTO. Ø 3 MM	288,00
SN	- SUPPLEMENTO PER OTTIMIZZAZIONE ENERGETICA - SOLO PER MODELLI ELETTRICI	237,00
NPK	- PREDISPOSIZIONE PER ALLACCIAMENTO CAPP A DI ASPIRAZIONE	124,00
NSS102	- SUPPLEMENTO PER STRUTTURA ESTRAIBILE KSG102 + TELAIO DI INSERIMENTO KTL102	639,00
CAM102	- CAMINO ANTIVENTO PER MODELLI A GAS - MODELLI CON BOILER	319,00
CAV102	- CAMINO ANTIVENTO PER MODELLI A GAS - MODELLI A VAPORE DIRETTO	165,00

ACCESSORI EXTRA INSTALLABILI SUCCESSIVAMENTE ALL'ACQUISTO

KSC180	- SONDA AL CUORE MULTIPUNTO PER GROSSE PEZZATURE. LUNGHEZZA SPILLONE 180 MM. Ø 3 MM Solo se il forno è già dotato di sonda al cuore - Solo per versione S	288,00
KSA001	- SONDA AL CUORE AD AGO. Ø 1 MM Solo se il forno è già dotato di sonda al cuore - Solo per versione S	206,00
ICLD	- DOCCETTA DI LAVAGGIO COMPLETA DI RACCORDI ED ATTACCHI	180,00
NFX01	- FILTRO GRASSI	124,00
KP004	- KIT PIEDINI - 150 MM H	103,00
RP004	- KIT RUOTE DI CUI 2 CON FRENO	206,00
NPA102	- PROTEZIONE ANTICALORE IN ACCIAIO INOX PER PARETE LATERALE	185,00

	<p>SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX</p> <p>1170x800x710 h</p> <p>NSR102 742,00</p>		<p>SUPPORTO BASE IN ACCIAIO INOX PER INSERIMENTO ABBATTITORE - MOD. 050-051</p> <p>1170x800x910 h</p> <p>NSR072S 793,00</p>
	<p>PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO</p> <p>1170x750x720 h 10 x 2/1 GN - 20 x 1/1 GN ↓ 45</p> <p>KPT102 361,00</p>		<p>PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO</p> <p>10 x 1/1 GN ↓ 45</p> <p>KPT112 309,00</p>
	<p>ARMADIO NEUTRO CON PORTINE E PORTATEGLIE - INSERIBILE SU SUPPORTO</p> <p>1062x729x550 h</p> <p>KAN102 1.442,00</p>		<p>ARMADIO NEUTRO CON PORTINE - INSERIBILE SU SUPPORTO</p> <p>403x729x550 h</p> <p>KAL102 567,00</p>
	<p>PIANO DI APPOGGIO IN ACCIAIO INOX - INSERIBILE SU SUPPORTO</p> <p>KPD102 206,00</p>		<p>ARMADIO DI MANTENIMENTO STATICO E LENTA COTTURA - CON SONDA AL CUORE</p> <p>655x755x550 h 5 x 2/1 GN - 10 x 1/1 GN ↓ 70 1,5 Kw 230 V</p> <p>KMC052E 3.030,00</p>
	<p>KIT PIEDINI FLANGIATI PER SUPPORTI, PER INSTALLAZIONI NAVALI</p> <p>NPF04 108,00</p>		<p>KIT RUOTE PER SUPPORTI, DI CUI 2 CON FRENO</p> <p>RP04 309,00</p>
	<p>CAPPA DI ASPIRAZIONE CON CONDENSATORE AD ARIA - UTILIZZABILE SOLO SU FORNI GIÀ PREDISPOSTI</p> <p>1170x1120x300 h 0,3 Kw 230 V</p> <p>NKC102 2.781,00</p>		<p>COLLETTORE CAPPA PER COLLEGAMENTO ESTERNO</p> <p>CCE 260,00</p>
	<p>STRUTTURA PORTATEGLIE ESTRAIBILE - DA UTILIZZARE CON TELAIO DI INSERIMENTO</p> <p>585x700x730 h 10 x 2/1 GN - 20 x 1/1 GN ↓ 62</p> <p>KSG102 927,00</p>		<p>CARRELLO REGOLABILE IN ALTEZZA, PER ESTRAZIONE STRUTTURE CON BACINELLA RACCOGLIGOCCE - ALTEZZA MINIMA 911 MM - ALTEZZA MASSIMA 1211 MM</p> <p>605x931x911 h</p> <p>NCR072S 1.550,00</p>
	<p>TELAIO PER INSERIMENTO STRUTTURE ESTRAIBILI</p> <p>KTL102 185,00</p>	<p>MK102 950,00</p>	<p>KIT PER VERSIONE MARINA. PIEDINI FLANGIATI - BLOCCO PORTA - PARATIE ANTIRIBALTAMENTO - FULL AISI 304</p>

**MOD.****201**

Capacità		20 x 1/1 GN
Interasse	mm	63
Numero di pasti		150 / 300
Dimensioni esterne LxPxH	mm	960 x 825 x 1810
Dimensioni imballo LxPxH	mm	960 x 1050 x 2060

		Boiler	Vapore Diretto
Modelli elettrici		LBES201	LVES201
Prezzo	€	18.750,00	15.860,00
Potenza elettrica totale	KW	31,8	31,8
Tensione di alimentazione	V - 50 Hz	3N AC 400	3N AC 400
Peso - Netto / Lordo	Kg	330 / 420	260 / 370
Modelli a gas		LBGS201	LVGS201
Prezzo	€	21.630,00	19.470,00
Potenza elettrica totale	KW	1,8	1,8
Potenza termica nominale Gas	KW/Kcal	48 / 41280	36 / 30960
Tensione di alimentazione	V - 50 Hz	AC 230	AC 230
Peso - Netto / Lordo	Kg	345 / 440	290 / 400

DOTAZIONE DI SERIE

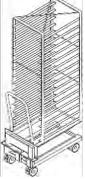
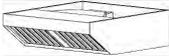
- SISTEMA ANTICALCARE CALOUT PER MODELLI CON BOILER; IN DOTAZIONE PRODOTTO ANTICALCARE
- LAVAGNETTA MEMO PROGRAMMI DI COTTURA, COMPLETA DI PENNARELLO E CANCELLINO
- 2 GRIGLIE IN ACCIAIO INOX
- CARRELLO PORTATEGLIE

OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE

LM2	- SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO LM; IN DOTAZIONE 1 TANICA DI DETERGENTE DL010, 10 L.	979,00
NVR2	- 2 VELOCITÀ DI VENTILAZIONE: NORMALE / RIDOTTA	443,00
KSC004	- SONDA AL CUORE MULTIPUNTO. Ø 3 MM	288,00
SN	- SUPPLEMENTO PER OTTIMIZZAZIONE ENERGETICA - SOLO PER MODELLI ELETTRICI	237,00
NPK	- PREDISPOSIZIONE PER ALLACCIAMENTO CAPPA DI ASPIRAZIONE	124,00
NSS154	- SUPPLEMENTO PER STRUTTURA CARELLATA VERSIONE PASTICCERIA NKS154	381,00
CAMT21	- CAMINO ANTIVENTO PER MODELLI A GAS - MODELLI CON BOILER	371,00
CAV201	- CAMINO ANTIVENTO PER MODELLI A GAS - MODELLI A VAPORE DIRETTO	330,00

ACCESSORI EXTRA INSTALLABILI SUCCESSIVAMENTE ALL'ACQUISTO

KSC180	- SONDA AL CUORE MULTIPUNTO PER GROSSE PEZZATURE. LUNGHEZZA SPILLONE 180 MM. Ø 3 MM Solo se il forno è già dotato di sonda al cuore - Solo per versione S	288,00
KSA001	- SONDA AL CUORE AD AGO. Ø 1 MM Solo se il forno è già dotato di sonda al cuore - Solo per versione S	206,00
ICLD	- DOCCETTA DI LAVAGGIO COMPLETA DI RACCORDI ED ATTACCHI	180,00
NFX02	- FILTRO GRASSI	248,00
NPF24	- KIT PIEDINI FLANGIATI PER INSTALLAZIONI NAVALI	108,00

	<p>CARRELLO MONOBLOCCO CON STRUTTURA PORTATEGLIE E BACINELLA RACCOGLILOGOCCE</p>	<p>490x715x1710 h 20 x 1/1 GN ↓ 63</p>		<p>CARRELLO MONOBLOCCO CON STRUTTURA PORTATEGLIE E BACINELLA RACCOGLILOGOCCE</p>	<p>490x715x1710 h 15 x 1/1 GN ↓ 83</p>	
	<p>CARRELLO MONOBLOCCO CON STRUTTURA PORTATEGLIE 600 X 400 - VERSIONE PASTICCERIA</p>	<p>490x715x1710 h 15 x (600 x 400) ↓ 89</p>		<p>CAPPA DI ASPIRAZIONE CON CONDENSATORE AD ARIA - UTILIZZABILE SOLO SU FORNI GIÀ PREDISPOSTI</p>	<p>960x1050x300 h 0,3 Kw 230 V</p>	
	<p>COLLETTORE CAPPA PER COLLEGAMENTO ESTERNO</p>	<p>CCE 260,00</p>		<p>ARMADIO DI MANTENIMENTO</p>	<p>940x920x1950 h 20 x 1/1 GN 6,2 Kw 400 V</p>	
	<p>ARMADIO DI MANTENIMENTO - PORTE PASSANTI</p>	<p>940x920x1950 h 20 x 1/1 GN 6,2 Kw 400 V</p>		<p>ARMADIO DI RIMESSA IN TEMPERATURA</p>	<p>940x920x1950 h 20 x 1/1 GN 12,5 Kw 400 V</p>	
	<p>ARMADIO DI RIMESSA IN TEMPERATURA - PORTE PASSANTI</p>	<p>940x920x1950 h 20 x 1/1 GN 12,5 Kw 400 V</p>	<p>KIT PER VERSIONE MARINA. PIEDINI FLANGIATI - BLOCCO PORTA - FULL AISI 304</p>			<p>MK201 1.200,00</p>

**MOD.****202**

Capacità		20 x 2/1 GN 40 x 1/1 GN
Interasse	mm	63
Numero di pasti		300 / 500
Dimensioni esterne LxPxH	mm	1290 x 895 x 1810
Dimensioni imballo LxPxH	mm	1290 x 1120 x 2060

		Boiler	Vapore Diretto
Modelli elettrici		LBES202	LVES202
Prezzo	€	26.160,00	22.040,00
Potenza elettrica totale	KW	61,8	61,8
Tensione di alimentazione	V - 50 Hz	3N AC 400	3N AC 400
Peso - Netto / Lordo	Kg	395 / 515	345 / 460
Modelli a gas		LBGS202	LVGS202
Prezzo	€	30.490,00	25.960,00
Potenza elettrica totale	KW	1,8	1,8
Potenza termica nominale Gas	KW/Kcal	80 / 68800	54 / 46440
Tensione di alimentazione	V - 50 Hz	AC 230	AC 230
Peso - Netto / Lordo	Kg	465 / 575	400 / 510

DOTAZIONE DI SERIE

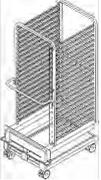
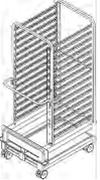
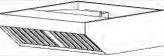
- SISTEMA ANTICALCARE CALOUT PER MODELLI CON BOILER; IN DOTAZIONE PRODOTTO ANTICALCARE
- LAVAGNETTA MEMO PROGRAMMI DI COTTURA, COMPLETA DI PENNARELLO E CANCELLINO
- 2 GRIGLIE IN ACCIAIO INOX
- CARRELLO PORTATEGLIE

OPTIONAL - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE

LM2	- SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO LM; IN DOTAZIONE 1 TANICA DI DETERGENTE DL010, 10 L.	979,00
NVR2	- 2 VELOCITÀ DI VENTILAZIONE: NORMALE / RIDOTTA	443,00
KSC004	- SONDA AL CUORE MULTIPUNTO. Ø 3 MM	288,00
SN	- SUPPLEMENTO PER OTTIMIZZAZIONE ENERGETICA - SOLO PER MODELLI ELETTRICI	237,00
NPK	- PREDISPOSIZIONE PER ALLACCIAMENTO CAPPA DI ASPIRAZIONE	124,00

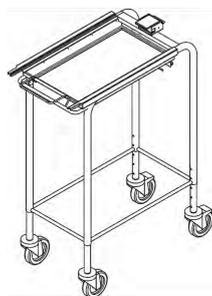
ACCESSORI EXTRA INSTALLABILI SUCCESSIVAMENTE ALL'ACQUISTO

KSC180	- SONDA AL CUORE MULTIPUNTO PER GROSSE PEZZATURE. LUNGHEZZA SPILLONE 180 MM. Ø 3 MM Solo se il forno è già dotato di sonda al cuore - Solo per versione S	288,00
KSA001	- SONDA AL CUORE AD AGO. Ø 1 MM Solo se il forno è già dotato di sonda al cuore - Solo per versione S	206,00
ICLD	- DOCCETTA DI LAVAGGIO COMPLETA DI RACCORDI ED ATTACCHI	180,00
NFX02	- FILTRO GRASSI	248,00
NPF24	- KIT PIEDINI FLANGIATI PER INSTALLAZIONI NAVALI	108,00

 <p>CARRELLO MONOBLOCCO CON STRUTTURA PORTATEGLIE E BACINELLA RACCOGLIGOCCE</p> <p>690x835x1710 h 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN ↓ 63</p> <p>KKS202 2.009,00</p>	 <p>CARRELLO MONOBLOCCO CON STRUTTURA PORTATEGLIE E BACINELLA RACCOGLIGOCCE</p> <p>690x835x1710 h 15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN ↓ 83</p> <p>KKS202S 1.957,00</p>
 <p>CAPPA DI ASPIRAZIONE CON CONDENSATORE AD ARIA - SOLO PER MODELLI ELETTRICI - UTILIZZABILE SOLO SU FORNI GIÀ PREDISPOSTI</p> <p>0,3 Kw 230 V</p> <p>NKC202 2.781,00</p>	 <p>COLLETORE CAPPA PER COLLEGAMENTO ESTERNO</p> <p>CCE 260,00</p>
 <p>ARMADIO DI MANTENIMENTO</p> <p>1110x1080x1950 h 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN 7,5 Kw 400 V</p> <p>MFP40E 9.800,00</p>	 <p>ARMADIO DI MANTENIMENTO - PORTE PASSANTI</p> <p>1110x1080x1950 h 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN 7,5 Kw 400 V</p> <p>MFP42E 11.950,00</p>
 <p>ARMADIO DI RIMESSA IN TEMPERATURA</p> <p>1110x1080x1950 h 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN 23 Kw 400 V</p> <p>RFP40E 11.100,00</p>	 <p>ARMADIO DI RIMESSA IN TEMPERATURA - PORTE PASSANTI</p> <p>1110x1080x1950 h 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN 23 Kw 400 V</p> <p>RFP42E 13.300,00</p>
<p>KIT PER VERSIONE MARINA. PIEDINI FLANGIATI - BLOCCO PORTA - FULL AISI 304</p> <p>MK202 1.400,00</p>	

Accessori per Banqueting e Catering

MOD. 071



CARRELLO REGOLABILE IN ALTEZZA, PER ESTRAZIONE STRUTTURE CON BACINELLA RACCOGLIGOCCE - ALTEZZA MINIMA 911 MM - ALTEZZA MASSIMA 1211 MM

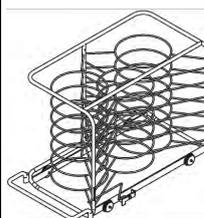
400x771x911 h

NCR071S 1.300,00



TELAIO PER INSERIMENTO STRUTTURE ESTRAIBILI

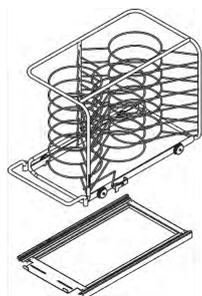
NTL071 175,00



STRUTTURA PORTAPIATTI ESTRAIBILE - DA UTILIZZARE CON TELAIO DI INSERIMENTO - 20 PIATTI - Ø 310 MM

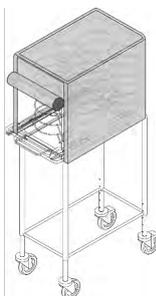
390x660x510 h
↑ 68

NPP071 834,00



SUPPLEMENTO PER STRUTTURA PORTAPIATTI ESTRAIBILE COMPLETA DI TELAIO DI INSERIMENTO - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE DEL FORNO

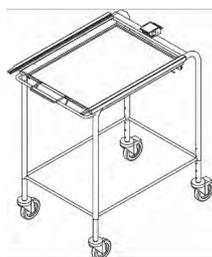
NSP071 793,00



COPERTURA TERMICA PER STRUTTURE ESTRAIBILI

NCP071 258,00

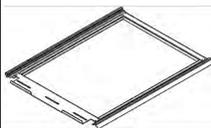
MOD. 072



CARRELLO REGOLABILE IN ALTEZZA, PER ESTRAZIONE STRUTTURE CON BACINELLA RACCOGLIGOCCE - ALTEZZA MINIMA 911 MM - ALTEZZA MASSIMA 1211 MM

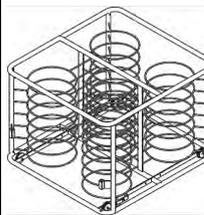
605x931x911 h

NCR072S 1.550,00



TELAIO PER INSERIMENTO STRUTTURE ESTRAIBILI

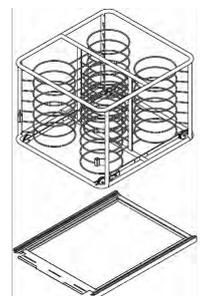
KTL102 185,00



STRUTTURA PORTAPIATTI ESTRAIBILE - DA UTILIZZARE CON TELAIO DI INSERIMENTO - 32 PIATTI - Ø 310 MM

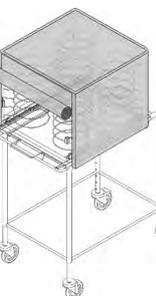
650x700x510 h
↑ 65

NPP072 1.452,00



SUPPLEMENTO PER STRUTTURA PORTAPIATTI ESTRAIBILE COMPLETA DI TELAIO DI INSERIMENTO - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE DEL FORNO

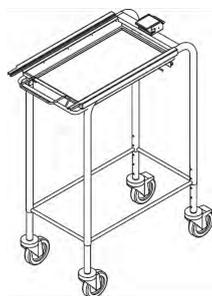
KSP072 1.267,00



COPERTURA TERMICA PER STRUTTURE ESTRAIBILI

KCP072 412,00

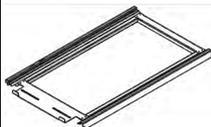
MOD. 101



CARRELLO REGOLABILE IN ALTEZZA, PER ESTRAZIONE STRUTTURE CON BACINELLA RACCOGLIGOCCE - ALTEZZA MINIMA 911 MM - ALTEZZA MASSIMA 1211 MM

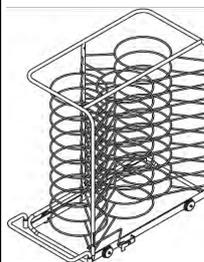
400x771x911 h

NCR071S 1.300,00



TELAIO PER INSERIMENTO STRUTTURE ESTRAIBILI

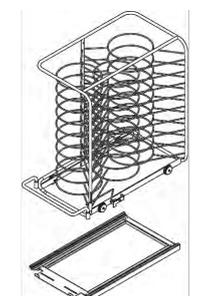
NTL071 175,00



STRUTTURA PORTAPIATTI ESTRAIBILE - DA UTILIZZARE CON TELAIO DI INSERIMENTO - 30 PIATTI - Ø 310 MM

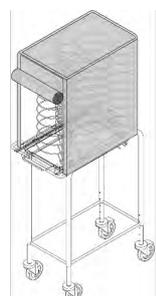
390x660x730 h
↑ 68

NPP101 1.061,00



SUPPLEMENTO PER STRUTTURA PORTAPIATTI ESTRAIBILE COMPLETA DI TELAIO DI INSERIMENTO - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE DEL FORNO

NSP101 958,00

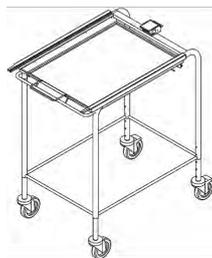


COPERTURA TERMICA PER STRUTTURE ESTRAIBILI

NCP101 309,00

Accessori per Banqueting e Catering

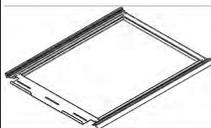
MOD. 102



CARRELLO REGOLABILE IN ALTEZZA, PER ESTRAZIONE STRUTTURE CON BACINELLA RACCOGLIGOCCE - ALTEZZA MINIMA 911 MM - ALTEZZA MASSIMA 1211 MM

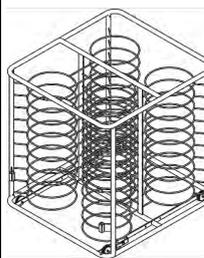
605x931x911 h

NCR072S 1.550,00



TELAIO PER INSERIMENTO STRUTTURE ESTRAIBILI

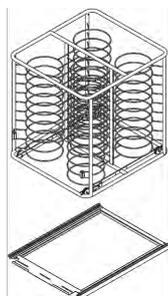
KTL102 185,00



STRUTTURA PORTAPIATTI ESTRAIBILE - DA UTILIZZARE CON TELAIO DI INSERIMENTO - 49 PIATTI - Ø 310 MM

650x700x730 h
↑ 66

NPP102 1.607,00



SUPPLEMENTO PER STRUTTURA PORTAPIATTI ESTRAIBILE COMPLETA DI TELAIO DI INSERIMENTO - DA RICHIEDERE ALL'ORDINE DEL FORNO

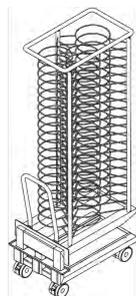
KSP102 1.421,00



COPERTURA TERMICA PER STRUTTURE ESTRAIBILI

KCP102 464,00

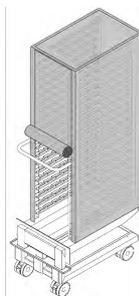
MOD. 201



CARRELLO MONOBLOCCO CON STRUTTURA PORTAPIATTI E BACINELLA RACCOGLIGOCCE - 60 PIATTI - Ø 310 MM

490x715x1730 h
↑ 45

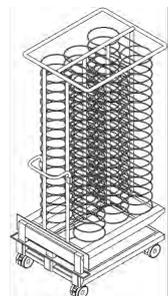
NKP201 2.678,00



COPERTURA TERMICA PER STRUTTURE CARELLATE

NCP201 721,00

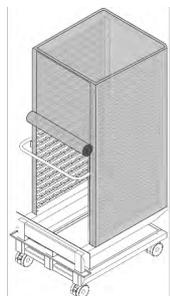
MOD. 202



CARRELLO MONOBLOCCO CON STRUTTURA PORTAPIATTI E BACINELLA RACCOGLIGOCCE - 100 PIATTI - Ø 310 MM

690x835x1730 h
↑ 78

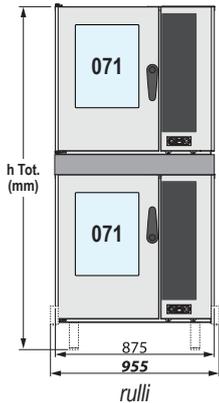
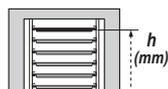
KKP202 3.193,00

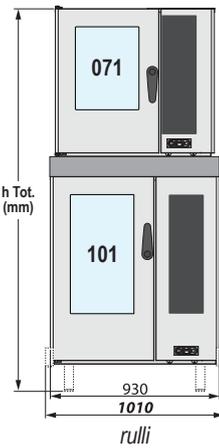
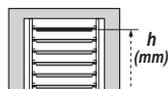


COPERTURA TERMICA PER STRUTTURE CARELLATE

KCP202 927,00

Kit per sovrapposizione

	FORNO INFERIORE	FORNO SUPERIORE		h Tot. (mm)	
		071 Elettrico 	071 Gas 		
	Mod. 071 Elettrico 7 x 1/1 GN - standard su piedini -	Modello KIT	KEB071P 876,00	KEB071P 876,00	su piedini  1900 su ruote  1910 su rulli  1765
Mod. 071 Gas 7 x 1/1 GN - standard su piedini -	KGB071P 1.133,00		KGB071P 1.133,00	su piedini  1940 su ruote  1950 su rulli  1805	1823 1833 1688

	FORNO INFERIORE	FORNO SUPERIORE		h Tot. (mm)	
		101 Elettrico 	101 Gas 		
	Mod. 101 Elettrico 10 x 1/1 GN - standard su piedini -	Modello KIT	KEB101P 927,00	KEB101P 927,00	su piedini  2120 su ruote  2130 su rulli  1985
Mod. 101 Gas 10 x 1/1 GN - standard su piedini -	KGB101P 1.236,00		KGB101P 1.236,00	su piedini  2160 su ruote  2170 su rulli  2025	2043 2053 1908

Modello KIT		KEB071P - KGB071P		KEB101P - KGB101P	
	Opzione kit ruote	RP004	206,00	RP004	206,00
	Opzione kit rulli	RL071	450,00	RL101	450,00

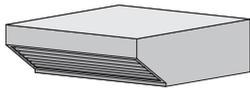
Kit per sovrapposizione

	FORNO INFERIORE	FORNO SUPERIORE		h Tot. (mm)	
		072 Elettrico	072 Gas		
	Mod. 072 Elettrico 7 x 2/1 GN - 14 x 1/1GN - standard su piedini -	Modello KIT	KEB072P 927,00	KEB072P 927,00	su piedini 1900 su ruote 1910 su rulli 1765
Mod. 072 Gas 7 x 2/1 GN - 14 x 1/1GN - standard su piedini -	KGB072P 1.236,00		KGB072P 1.236,00	su piedini 1940 su ruote 1950 su rulli 1805	1823 1833 1688

	FORNO INFERIORE	FORNO SUPERIORE		h Tot. (mm)	
		102 Elettrico	102 Gas		
	Mod. 102 Elettrico 10 x 2/1 GN - 20 x 1/1 GN - standard su piedini -	Modello KIT	KEB102P 927,00	KEB102P 927,00	su piedini 2120 su ruote 2130 su rulli 1985
Mod. 102 Gas 10 x 2/1 GN - 20 x 1/1 GN - standard su piedini -	KGB102P 1.236,00		KGB102P 1.236,00	su piedini 2160 su ruote 2170 su rulli 2025	2043 2053 1908

Modello KIT		KEB072P - KGB072P		KEB102P - KGB102P	
	Opzione kit ruote	RP004	206,00	RP004	206,00
	Opzione kit rulli	RL072	450,00	RL072	450,00

Kit per sovrapposizione - Opzioni



0,25 Kw - 230 V

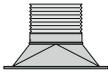
Cappa di aspirazione con condensatore ad aria per kit di sovrapposizione.
Solo per modelli elettrici
(utilizzabile solo su forni già predisposti)

875 x 1050 x 300 h **071 + 071 / 101 + 071**

NKC071S **3.150,00**

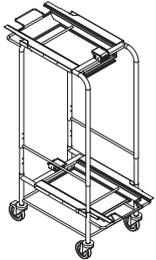
1170 x 1120 x 300 h **072 + 072 / 072 + 102**

NKC102S **3.390,00**



Collettore cappa per collegamento esterno

CCE **258,00**



Carrello regolabile in altezza, per estrazione strutture con bacinella raccogliogocce

Per kit di sovrapposizione su piedini o su ruote
497 x 1057 x (h min. 1306 ÷ h max 1566) mm



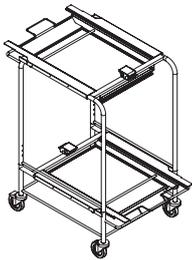
NCR141S **2.350,00**

mod. 1/1 GN
071 + 071 / 101 + 071

Per kit di sovrapposizione su rulli
497 x 1057 x (h min. 1166 ÷ h max 1426) mm



NCR141L **2.350,00**



Carrello regolabile in altezza, per estrazione strutture con bacinella raccogliogocce

Per kit di sovrapposizione su piedini o su ruote
728 x 1217 x (h min. 1316 ÷ h max 1566) mm



NCR142S **2.750,00**

mod. 2/1 GN
072 + 072 / 072 + 102

Per kit di sovrapposizione su rulli
728 x 1217 x (h min. 1176 ÷ h max 1426) mm



NCR142L **2.750,00**



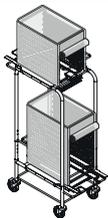
← NCP071

Copertura termica per struttura estraibile

mod. 1/1 GN
071 + 071

NCP071 **258,00**

← NCP071



← NCP071

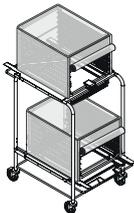
Copertura termica per struttura estraibile

mod. 1/1 GN
101 + 071

NCP071 **258,00**

← NCP101

NCP101 **309,00**



← KCP072

Copertura termica per struttura estraibile

mod. 2/1 GN
072 + 072 / 072 + 102

KCP072 **412,00**

← KCP072 / KCP102

KCP102 **464,00**

KIT POLLOGRILL



Composizione:

- Bacinella in acciaio inox per recupero olio, completa di rubinetto
- Fusto di raccolta olio in plastica, capacità 50 litri
- Prolunga in gomma per rubinetto
- Filtro grassi

per modelli **1/1 GN**

NRG11 **500,00**

per modelli **2/1 GN**

NRG21 **600,00**

**Armadio statico di mantenimento, lenta
cottura e rimessa in temperatura
(con sonda al cuore)**

Mod. **031**



Capacità	GN	3 x 1/1	Potenza elettrica totale	kW	0,7
Interasse	mm	70	Alimentazione	V 50 Hz	AC 230
Dimensioni esterne	mm	450 x 630 x 400 h	Temperatura di esercizio	°C	30 ÷ 120

Dotazione di Serie: Paratie portagriglie / portateglie

MCR031E

Prezzo € **1.850,00**

**Armadio statico di mantenimento, lenta
cottura e rimessa in temperatura
(con sonda al cuore)**

Mod. **051**



Capacità	GN	5 x 1/1	Potenza elettrica totale	kW	1
Interasse	mm	70	Alimentazione	V 50 Hz	AC 230
Dimensioni esterne	mm	450 x 630 x 550 h	Temperatura di esercizio	°C	30 ÷ 120

Dotazione di Serie: Paratie portagriglie / portateglie

MCR051E

Prezzo € **2.050,00**

**Mantenitore statico di temperatura
e lenta cottura
(con sonda al cuore)**

Mod. **052**



Capacità	GN	5 x 2/1 10 x 1/1	Potenza elettrica totale	kW	1,5
Interasse	mm	70	Alimentazione	V 50 Hz	AC 230
Dimensioni esterne	mm	655 x 755 x 550 h	Temperatura di esercizio	°C	30 ÷ 120

Dotazione di Serie: Paratie portagriglie / portateglie

KMC052E

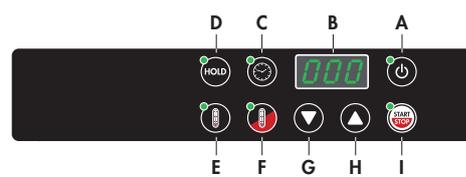
Prezzo € **3.030,00**

MCR Controllo elettronico



- A - Interruttore generale
- B - Tasto scelta tempo / Sonda al cuore
- C - Tasto programma di mantenimento
- D - Tasto programma di cottura
- E - Tasto programma di rimessa in temperatura
- F - Tasto decremento tempo / temperatura
- G - Tasto incremento tempo / temperatura
- H - Display

KMC Controllo elettronico



- A - Interruttore generale
- B - Display
- C - Tasto scelta tempo
- D - Tasto di mantenimento
- E - Tasto scelta temperatura
- F - Sonda al cuore
- G - Tasto decremento temperatura
- H - Tasto incremento temperatura
- I - Tasto START/STOP

TENSIONI SPECIALI

TENSIONI - LEO T BOILER

	LBET071	LBET101	LBET072	LBET102	LBET201	LBET202
AC 230V - 50/60 HZ	237,00	-	-	-	-	-
3 AC 230V - 50/60 HZ	52,00	185,00	299,00	299,00	412,00	608,00
3 AC 400V - 50/60 HZ	350,00	453,00	453,00	453,00	700,00	700,00
Versione marina						
3 AC 440V - 50/60 HZ	453,00	597,00	649,00	649,00	979,00	1.133,00
3N AC 440V - 50/60 HZ	453,00	597,00	649,00	649,00	979,00	1.133,00
3 AC 480V - 50/60 HZ	597,00	731,00	814,00	814,00	1.298,00	1.411,00

TENSIONI - LEO T VAPORE DIRETTO

	LVET071	LVET101	LVET072	LVET102	LVET201	LVET202
AC 230V - 50/60 HZ	196,00	-	-	-	-	-
3 AC 230V - 50/60 HZ	52,00	185,00	206,00	206,00	258,00	412,00
3 AC 400V - 50/60 HZ	350,00	453,00	453,00	453,00	700,00	700,00
Versione marina						
3 AC 440V - 50/60 HZ	412,00	556,00	556,00	556,00	886,00	927,00
3N AC 440V - 50/60 HZ	412,00	556,00	556,00	556,00	886,00	927,00
3 AC 480V - 50/60 HZ	556,00	700,00	711,00	711,00	1.215,00	1.298,00

TENSIONI - LEO S BOILER

	LBES071	LBES101	LBES072	LBES102	LBES201	LBES202
AC 230V - 50/60 HZ	237,00	-	-	-	-	-
3 AC 230V - 50/60 HZ	52,00	185,00	299,00	299,00	412,00	608,00
3 AC 400V - 50/60 HZ	350,00	185,00	185,00	185,00	185,00	185,00
Versione marina						
3 AC 440V - 50/60 HZ	350,00	350,00	391,00	391,00	453,00	597,00
3N AC 440V - 50/60 HZ	350,00	350,00	391,00	391,00	453,00	597,00
3 AC 480V - 50/60 HZ	453,00	350,00	391,00	391,00	453,00	597,00

TENSIONI - LEO S VAPORE DIRETTO

	LVES071	LVES101	LVES072	LVES102	LVES201	LVES202
AC 230V - 50/60 HZ	196,00	-	-	-	-	-
3 AC 230V - 50/60 HZ	52,00	185,00	206,00	206,00	258,00	412,00
3 AC 400V - 50/60 HZ	350,00	185,00	185,00	185,00	185,00	185,00
Versione marina						
3 AC 440V - 50/60 HZ	350,00	278,00	299,00	299,00	391,00	412,00
3N AC 440V - 50/60 HZ	350,00	278,00	299,00	299,00	391,00	412,00
3 AC 480V - 50/60 HZ	412,00	278,00	299,00	299,00	391,00	412,00

-

NON DISPONIBILE

STD

PREZZO STANDARD

PULIZIA E MANUTENZIONE

DETERGENTI PER SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO - LCS



COMBICLEAN - DETERGENTE ALCALINO 3 IN 1

Prodotto detergente alcalino a triplice azione, specifico per la pulizia della camera di cottura. Grazie alla sua particolare composizione 3 in 1, Detergente - Brillantante - Disincrostante, garantisce la rimozione dei residui alimentari e rende la camera di cottura brillante e priva di aloni; preserva e garantisce lunga durata alle guarnizioni di tenuta.
CONFEZIONE DA 2 CARTUCCE, DA 5 KG. CIASCUNA.

CDL05 **64,00**



CALFREE - PRODOTTO ANTICALCARE

Prodotto anticalcare atossico ecologico, specifico per prevenire la formazione di calcare nel generatore di vapore. Usato regolarmente mantiene il generatore di vapore libero dal calcare. Esclusivo per sistema CAL-OUT.
CONFEZIONE DA 2 CARTUCCE, DA 4,5 KG. CIASCUNA.

CCF05 **36,00**

DETERGENTI PER SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO - LM



COMBICLEAN - DETERGENTE ALCALINO 3 IN 1

Prodotto detergente alcalino a triplice azione, specifico per la pulizia della camera di cottura. Grazie alla sua particolare composizione 3 in 1, Detergente - Brillantante - Disincrostante, garantisce la rimozione dei residui alimentari e rende la camera di cottura brillante e priva di aloni; preserva e garantisce lunga durata alle guarnizioni di tenuta.
10 lt.

DL010 **75,00**



CALFREE - PRODOTTO ANTICALCARE

Prodotto anticalcare atossico ecologico, specifico per prevenire la formazione di calcare nel generatore di vapore. Usato regolarmente mantiene il generatore di vapore libero dal calcare. Esclusivo per sistema CAL-OUT.
10 lt.

CF010 **43,00**

DECALCIFICAZIONE PERIODICA - PER TUTTI I MODELLI CON BOILER



COMBIBOILER - DECALCIFICANTE ACIDO

Decalcificante acido per la periodica disincrostazione del generatore di vapore. E' consigliabile l'utilizzo solo da parte del personale di assistenza tecnica.
10 lt.

DS010 **88,00**

PULIZIA E MANUTENZIONE

ACCESSORI PER LA PULIZIA



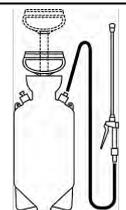
CARRELLO PORTA DETERGENTE - CAPACITÀ 2 TANICHE DA 10 L.

CD002 **834,00**



NEBULIZZATORE PER DETERGENTE - CAPACITÀ 2 L.

PL002 **33,00**



NEBULIZZATORE PER DETERGENTE COMPLETO DI LANCIA - CAPACITÀ 5 L.

PL005 **65,00**

Multigrill

CONTENITORI E ACCESSORI ESCLUSIVI
PER COTTURE PARTICOLARI

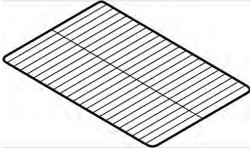
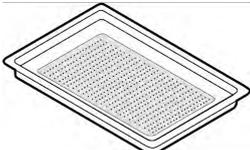
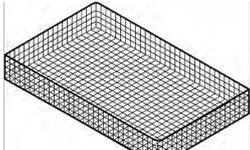
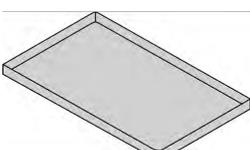
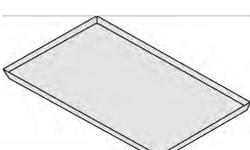
2/3 GN

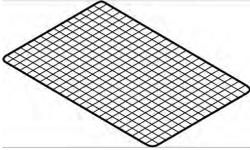
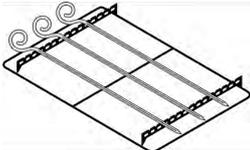
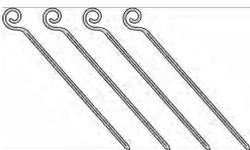
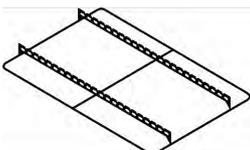
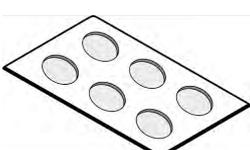
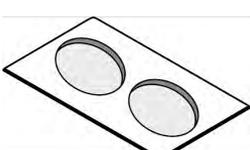
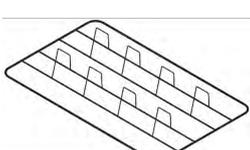
1/1 GN

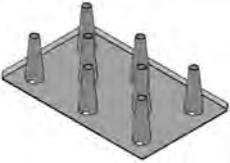
2/1 GN

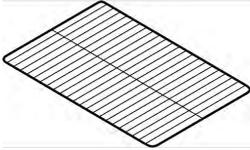
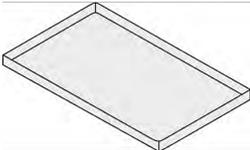
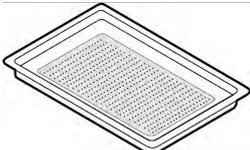
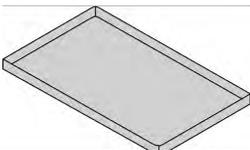
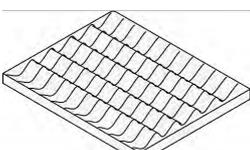
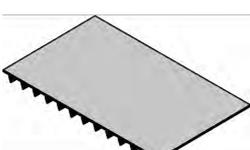
600 x 400 mm

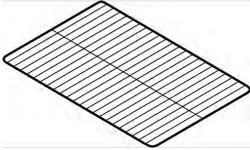
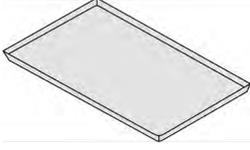
460 x 340 mm

CONTENITORI E ACCESSORI SPECIALI GASTRONORM			2/3 GN 352 x 325 mm		1/1 GN 530 x 325 mm		2/1 GN 530 x 650 mm	
GRIGLIA 	CROMATA		G2300	12,00	G1100	21,00	G2100	31,00
	ACCIAIO INOX		X2300	31,00	X1100	40,00	X2100	75,00
TEGLIA 	ACCIAIO INOX	H 20 MM	T2302	40,00	T1102	45,00	T2102	85,00
		H 40 MM	T2304	48,00	T1104	56,00	T2104	93,00
		H 65 MM	T2306	53,00	T1106	62,00	T2106	105,00
TEGLIA FORATA 	ACCIAIO INOX	H 20 MM	F2302	48,00	F1102	54,00	F2102	122,00
		H 40 MM	F2304	54,00	F1104	63,00	F2104	131,00
		H 65 MM	F2306	64,00	F1106	82,00	F2106	161,00
		H 100 MM	--	--	F1110	105,00	F2110	204,00
		H 150 MM	--	--	F1115	155,00	F2115	299,00
TEGLIA SMALTATA 	LEGA METALLICA, RIVESTIMENTO IN CERAMICA	H 20 MM	--	--	S1102	61,00	S2102	95,00
		H 40 MM	--	--	S1104	72,00	S2104	106,00
		H 65 MM	--	--	S1106	79,00	S2106	119,00
CESTELLO IN RETE PER PREFRITTI 	ACCIAIO INOX	1 KG	R230	72,00	--	--	--	--
		1,5 KG	--	--	R1104	97,00	--	--
		3 KG	--	--	--	--	R2104	193,00
TEGLIA ANTIADERENTE, A LATI CHIUSI 	ALLUMINIO TEFLONATO	H 20 MM	AT230	48,00	AT02	66,00	--	--
		H 40 MM	--	--	AT04	81,00	--	--
		H 65 MM	--	--	AT06	85,00	--	--
TEGLIA ANTIADERENTE, A LATI APERTI 	ALLUMINIO TEFLONATO	LISCIA	ATL23	50,00	AT11	60,00	--	--
		FORATA	ATF23	60,00	AF11	65,00	--	--
PIASTRA ANTIADERENTE AD ACCUMULO DI CALORE 	ALLUMINIO TEFLONATO	LISCIA	--	--	APL11	205,00	--	--
		RIGATA	--	--	APR11	235,00	--	--

ACCESSORI GASTRONORM PER COTTURE SPECIALI		2/3 GN 352 x 325 mm		1/1 GN 530 x 325 mm		2/1 GN 530 x 650 mm	
GRIGLIA SPECIALE PER COTTURA VERDURE 	ALLUMINIO	GV230	68,00	GV110	97,00	--	--
GRIGLIA SPECIALE PER COTTURA SPIEDO CARNI 	ACCIAIO INOX	LUNGHEZZA SPIEDINI 52 CM	--	GS111	56,00	--	--
SPILLONE PER SPIEDO 	ACCIAIO INOX	52 CM	--	SD052	22,00	--	--
GRIGLIA SPECIALE PER COTTURA SPIEDINI CARNI E PESCI 	ACCIAIO INOX	LUNGHEZZA SPIEDINI 23 CM	GS230	40,00	GS112	63,00	--
GRIGLIA SPECIALE PER COTTURA CARNI E PESCI 	LEGA ALLUMINIO, RIVESTIMENTO IN TEFLON		GC230	150,00	GC113	156,00	--
TEGLIA ANTIADERENTE, Ø 120 MM 	ALLUMINIO TEFLONATO	6 PZ	--	TF106	86,00	--	--
		12 PZ	--	--	--	TF112	198,00
TEGLIA ANTIADERENTE, Ø 200 MM 	ALLUMINIO TEFLONATO	1 PZ	TF123	70,00	--	--	--
		2 PZ	--	TF223	86,00	--	--
		6 PZ	--	--	--	TF623	160,00
GRIGLIA PER POLLI 	ACCIAIO INOX	4 PZ.	P230	54,00	--	--	--
		8 PZ.	--	P1108	60,00	--	--

ACCESSORI GASTRONORM PER COTTURE SPECIALI		1/1 GN 530 x 325 mm						
TEGLIA SPECIALE ANTIADERENTE PER POLLI 	ALLUMINIO	8 PZ.	PS1108	260,00	--	--	--	--

CONTENITORI PER PASTICCERIA / PANETTERIA		600 X 400						
GRIGLIA 	CROMATA		G64	24,00	--	--	--	--
	ACCIAIO INOX		GX64	70,00	--	--	--	--
TEGLIA IN ALLUMINIO 		2 LATI	T11	31,00	--	--	--	--
	ALLUMINIO	H 20 MM	T12	37,00	--	--	--	--
		H 40 MM	T14	50,00	--	--	--	--
TEGLIA FORATA 	ALLUMINIO	H 20 MM	T22	44,00	--	--	--	--
TEGLIA ANTIADERENTE, A LATI CHIUSI 		LISCIA	ATL64	78,00	--	--	--	--
	ALLUMINIO TEFLONATO	FORATA	ATF64	80,00	--	--	--	--
TEGLIA IN LAMIERA ALLUMINATA 		2 LATI	T31	21,00	--	--	--	--
	LAMIERA ALLUMINATA	H 20 MM	T32	27,00	--	--	--	--
		H 40 MM	T34	29,00	--	--	--	--
TEGLIA PER BAGUETTE 	ALLUMINIO	H 20 MM	T42	52,00	--	--	--	--
PIASTRA ANTIADERENTE AD ACCUMULO DI CALORE 	ALLUMINIO TEFLONATO	LISCIA	AP064	258,00	--	--	--	--

CONTENITORI E ACCESSORI SPECIALI GASTRONORM		460 X 340 MM					
GRIGLIA 	CROMATA	G4300	22,00	--	--	--	--
TEGLIA ANTIADERENTE, A LATI APERTI 	LISCIA	ATL43	52,00	--	--	--	--
	ALLUMINIO TEFLONATO						
	FORATA	ATF43	55,00	--	--	--	--

NOTE GENERALI: I modelli a gas salvo Vs. specifica richiesta, sono collaudati a metano. Per voltaggi particolari, installazioni navali, consultateci direttamente.

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA: Prezzi indicati in Euro (€). Merce franco ns. fabbrica, imballo standard compreso, I.V.A esclusa. Imballo in cassa (via mare) richiedere quotazione. Garanzia: 12 mesi data consegna. Per tutti gli ordini valgono le ns. condizioni generali di vendita. L'azienda si riserva di apportare modifiche e migliorie senza preavviso. Il presente listino prezzi annulla i precedenti.

I dati riportati sul presente documento sono da ritenersi non vincolanti. L'azienda si riserva di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento.

