

PROXE70

PROFESSIONAL LINE FOR EVERYONE



PROXE70

PROFESSIONAL LINE FOR EVERYONE



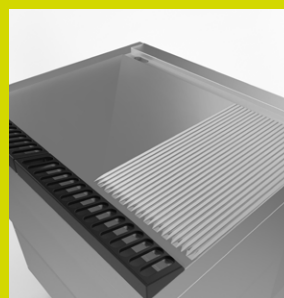
PERFORMANCE
PROFESSIONAL

PERFORMANCE
PROFESSIONALI

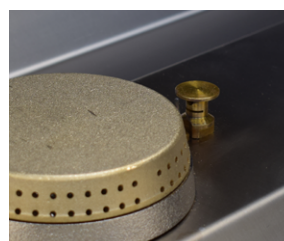
40-60-80-120

Modular
Modulare

CAPACITY
FOR THE GREAT DEMANDS
CAPACITA'
PER GRANDI PRODUZIONI



PROFESSIONAL DETAILS
DETTAGLI PROFESSIONALI



WIDE RANGE
FOR EVERY MENÙ
AMPIA GAMMA
PER OGNI TIPO DI MENÙ

Technical details- Dettagli tecnici



These hobs have the power of large-size models. 5 kW and 7.5 kW burners. The hob is moulded from a single piece of AISI 304 stainless steel with Scotch Brite finish, with ample rounded corners and large capacity to collect overflowing liquids. Enamelled cast iron pan stands ensuring that they will last over time.



I piani cottura dispongono di potenze che sono proprie dei modelli di grandi dimensioni. Bruciatori da 5 kW e 7.5 kW. Il piano cottura è stampato in un pezzo unico, in acciaio inox AISI 304 con finitura Scotch Brite, con ampie raggiature e grande capacità di raccolta dei liquidi debordanti. Griglie in ghisa smaltata per assicurare una lunga durata nel tempo.

The tank has fully radial corners. The pasta cookers are fitted with a water inlet tap.

La vasca ha una superficie sufficientemente ampia per garantire il drenaggio della schiuma dovuta agli amidi disciolti ed impedirne la fuoriuscita.

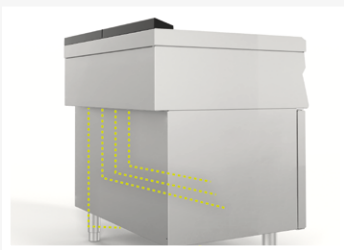


The electrical models are equipped with heating elements that pull out completely to allow for easy cleaning. The fryers have moulded tanks with a sloped bottom to help drain oil.

Nella friggitrice elettriche le resistenze sono completamente estraibili dalla vasca per consentire una ottimale pulizia. Le friggitrice hanno vasche stampate con fondo inclinato per favorire lo scarico dell'olio.

The fry tops have a protective edge against splashes and a removable deep fat tray.

I fry top sono dotati di alzatina perimetrale paraspruzzi e cassetto raccogli-sughi estraibile.



Rear technical compartment for passage of machine feed pipes.

Basi vano con spazio tecnico per un agevole passaggio delle connessioni

The appliances can be easily put together to build a unit, that is compact, without any gaps thanks to a covering profile that guarantees protection against leaks and therefore excellent hygiene.

Le apparecchiature sono facilmente componibili l'una all'altra fino a costituire un tutt'uno, compatto, privo di interstizi grazie ad un profilo coprifughe che garantisce la protezione contro i trafilamenti e quindi la massima igiene.



GAS RANGE - CUCINE GAS



These hobs have the power of large-size models. 5kW and 7.5kW burners. The hob is moulded from a single piece of AISI 304 stainless steel with Scotch Brite finish, with ample rounded corners and large capacity to collect overflowing liquids. Enamelled cast iron pan stands ensuring that they will last over time. The gas hobs are designed with pilot flame, thermocouple and valved tap to ensure maximum safety.

I piani cottura dispongono di potenze che sono proprie dei modelli di grandi dimensioni. Bruciatori da 5kW e 7.5 kW. Il piano cottura è stampato in un pezzo unico, in acciaio inox AISI 304 con finitura Scotch Brite, con ampie raggiature e grande capacità di raccolta dei liquidi debordanti. Griglie in ghisa smaltata per assicurare una lunga durata nel tempo. I piani a gas sono stati progettati con fiamma pilota, termocoppia e rubinetto valvolato per garantire il massimo della sicurezza.

Model/Modello Code/Codice	Description Descrizione	Dimensions Dimensioni	Gas Power Potenza Gas	Electric Power Potenza Elettrica
		Cm	Kw	Kw
 74GCTT CR1354009	2 GAS BURNERS BOILING TOP (BURNERS 1 X 7.5 KW + 1 X 5 KW) CUCINA A GAS 2 FUOCHI - TOP (BRUCIATORI 1 X 7.5 KW + 1 X 5 KW)	40x70x29,5h	12.5	
 78GCTT CR1354019	4 GAS BURNERS BOILING TOP (BURNERS 1 X 7.5 KW + 3 X 5 KW) CUCINA A GAS 4 FUOCHI - TOP (BRUCIATORI 1 X 7.5 KW + 3 X 5 KW)	80x70x29,5h	22.5	
 712GCTT CR1354029	6 GAS BURNERS BOILING TOP (BURNERS 2 X 7.5 KW + 4 X 5 KW) CUCINA A GAS 6 FUOCHI - TOP (BRUCIATORI 2 X 7.5 KW + 4 X 5 KW)	120x70x29,5h	35	

ELECTRIC RANGE - CUCINE ELETTRICHE



The electric cookers are equipped with cast iron hotplates hermetically secured to the top and have a diameter of and 220 mm, with a respective power of 2.6 kW.

Le cucine elettriche sono dotate di piastre in ghisa rotonde fissate ermeticamente sul piano ed hanno un diametro di 220 mm, con potenza rispettivamente da 2,6 kW.

Model/Modello Code/Codice	Description Descrizione	Dimensions Dimensioni	Gas Power Potenza Gas	Electric Power Potenza Elettrica
		Cm	Kw	Kw
74ECTPT CR1354039	2 POWERED ELECTRIC PLATES BOILING TOP CUCINA 2 PIASTRE ELETTRICHE POTENZIATA - TOP	40x70x29,5h		5.2 400V/3N
78ECTPT CR1354049	4 POWERED ELECTRIC PLATES BOILING TOP CUCINA 4 PIASTRE ELETTRICHE POTENZIATA - TOP	80x70x29,5h		10.4 400V/3N

ELECTRIC COPLANAR HOT PLATES - PIASTRE ELETTRICHE COMPLANARI



Electric cookers with 2/4/6 distinct and coplanar zones designed for easy handling of the pans on the surface. 7 selectable power levels for each zone.

Cucine elettriche con 2 / 4 / 6 zone distinte e complanari studiate per un agevole movimentazione delle padelle sul piano. 7 livelli di potenza selezionabile per ogni zona.

Model/Modello Code/Codice	Description Descrizione	Dimensions Dimensioni	Gas Power Potenza Gas	Electric Power Potenza Elettrica
		Cm	Kw	Kw
74EFPT CR1354059	2 SQUARE COPLANAR HOT PLATES ELECTRIC BOILING TOP PIANO COTTURA ELETTRICO 2 PIASTRE QUADRE COMPLANARI	40x70x29,5h		5 400V/3N
78EFPT CR1354069	4 SQUARE COPLANAR HOT PLATES ELECTRIC BOILING TOP PIANO COTTURA ELETTRICO 4 PIASTRE QUADRE COMPLANARI	80x70x29,5h		10 400V/3N
712EFPT CR1354079	6 SQUARE COPLANAR HOT PLATES ELECTRIC BOILING TOP PIANO COTTURA ELETTRICO 6 PIASTRE QUADRE COMPLANARI	120x70x29,5h		15 400V/3N

ELECTRIC RANGE - CUCINE ELETTRICHE



The cookers with glass-ceramic top are available with 2 or 4 cooking areas that are marked with a round silk-screen print. The energy regulating device allows you to set the temperature and a light indicates whether there is any residual heat on the top.

Le cucine con piano in vetroceramica sono disponibili con 2 o 4 zone di cottura che sono contrassegnate da una serigrafia circolare. Il regolatore di energia consente di impostare la temperatura e una lampada spia segnala l'eventuale calore residuo sul piano.

Model/Modello Code/Codice	Description Descrizione	Dimensions Dimensioni	Gas Power Potenza Gas	Electric Power Potenza Elettrica
		Cm	Kw	Kw
74EGTPT CR1354089	POWERED ELECTRIC RANGE WITH CERAMIC GLASS M40 - TOP CUCINA ELETTRICA VETRO CERAMICA POTENZIATA 2 ZONE - TOP	40x70x29,5h		5 400V/3N
78EGTPT CR1354099	POWERED ELECTRIC RANGE WITH CERAMIC GLASS M80 - TOP CUCINA ELETTRICA VETRO CERAMICA POTENZIATA 4 ZONE - TOP	80x70x29,5h		10 400V/3N

FRY TOP- ELECTRIC / ELETTRICI



The chromed, steel (extra UE) and AISI430 cooking plates, in the various sizes and shapes are heated by high-power electric heating elements, so as to guarantee that the temperature will rise rapidly and maintain the preselected values. For electric models the temperature can be adjusted from 0 to 300°C. The plates are equipped with splash guards so that the hob can be kept perfectly clean and hygienic. The work surface is slightly sloped so as to send sauces, grease and dressings into the capacious drip tray designed for this purpose. All electric models are equipped with thermostatic temperature control, a safety thermostat and power lights.

Le piastre cottura cromate, in acciaio dolce (extra UE) e AISI430, nelle varie dimensioni e forme sono riscaldate da bruciatori gas o resistenze elettriche ad alta potenza, tali da garantire una rapida salita della temperatura ed il mantenimento dei valori prescelti. Temperatura regolabile per la versione cromata da 90-250°C, per le altre versioni elettriche da 0 a 300°C. Le piastre sono dotate di paraspruzzi in modo da assicurare una perfetta pulizia ed igienicità del piano di cottura. Il piano di lavoro è leggermente inclinato in modo da convogliare sughi, grassi e condimenti, nell'apposito cassetto di raccolta ad ampia capacità. Tutti i modelli cromati ed elettrici, dispongono di un controllo termostatico della temperatura, di termostato di sicurezza e spie luminose di accensione.

Model/Modello Code/Codice	Description Descrizione	Dimensions Dimensioni	Electric Power Potenza Elettrica
		Cm	Kw
74EFTST CR1354139	FE ELECTRIC GRIDDLE PLATE - SOFT IRON SMOOTH PLATE FRY TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA - TOP 40	40x70x29,5h	3,9 400V/3N
78EFTST CR1354149	FE ELECTRIC GRIDDLE PLATE - SOFT IRON SMOOTH PLATE FRY TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA - TOP 80	80x70x29,5h	7,8 400V/3N
74EFTRT CR1354159	FE ELECTRIC GRIDDLE PLATE - SOFT IRON GROOVED PLATE FRY TOP ELETTRICO PIASTRA RIGATA - TOP	40x70x29,5h	3,9 400V/3N
78EFTSRT CR1354169	FE ELECTRIC GRIDDLE PLATE - SOFT IRON 1/2 GROOVED AND 1/2 SMOOTH PLATE FRY TOP ELETTRICO PIASTRA MISTA - TOP 80	80x70x29,5h	7,8 400V/3N
74EFTCST CR1354179	CHROME ELECTRIC GRIDDLE PLATE - CHROMIUM SMOOTH PLATE FRY TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA - TOP 40	40x70x29,5h	3,9 400V/3N
78EFTCST CR1354189	CHROME ELECTRIC GRIDDLE PLATE - CHROMIUM SMOOTH PLATE FRY TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA CROMATA - TOP 80	80x70x29,5h	7,8 400V/3N
78EFTCSRT CR1354199	CHROME ELECTRIC GRIDDLE PLATE - CHROMIUM 1/2 GROOVED AND 1/2 SMOOTH PLATE FRY TOP ELETTRICO PIASTRA MISTA CROMATA - TOP 80	80x70x29,5h	7,8 400V/3N
74EFTAST CR1354209	AISI 430 ELECTRIC GRIDDLE PLATE - SMOOTH AISI 430 PLATE FRY TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA - PIASTRA 430 - TOP 40	40x70x29,5h	3,9 400V/3N
78EFTAST CR1354219	AISI 430 ELECTRIC GRIDDLE PLATE - SMOOTH AISI 430 PLATE FRY TOP ELETTRICO PIASTRA LISCIA - PIASTRA 430 - TOP 80	80x70x29,5h	7,8 400V/3N
78EFTASRT CR1354239	AISI 430 ELECTRIC GRIDDLE PLATE - SMOOTH AISI 430 1/2 GROOVED AND 1/2 SMOOTH PLATE FRY TOP ELETTRICO PIASTRA MISTA - PIASTRA 430 - TOP 80	80x70x29,5h	7,8 400V/3N
74EFTART CR1354229	AISI 430 ELECTRIC GRIDDLE PLATE - GROOVED AISI 430 PLATE FRY TOP ELETTRICO PIASTRA RIGATA - PIASTRA 430 - TOP	40x70x29,5h	3,9 400V/3N

FE Iron plate /PIASTRA Ferro
EXTRA-UE

AISI 430 Inox AISI430 plate / Piastra Inox AISI430

CHROME Chromium plate /Piastra cromata

FRY TOP - GAS



The chromed, steel (extra UE) and AISI430 cooking plates, in the various sizes and shapes are heated by gas burners, so as to guarantee that the temperature will rise rapidly and maintain the preselected values. For gas models that are not chromed, the temperature can be adjusted from 120-280°C, from 90-250°C in the chromed version. The plates are equipped with splash guards so that the hob can be kept perfectly clean and hygienic. The work surface is slightly sloped so as to send sauces, grease and dressings into the capacious drip tray designed for this purpose. All chromed models are equipped with thermostatic temperature control, a safety thermostat and power lights. The gas models are designed with piezoelectric ignition, pilot flame, thermocouple and valved tap to ensure maximum safety.

Le piastre cottura cromate, in acciaio dolce (extra UE) e AISI430, nelle varie dimensioni e forme sono riscaldate da bruciatori gas o resistenze elettriche ad alta potenza, tali da garantire una rapida salita della temperatura ed il mantenimento dei valori prescelti. Per i modelli a gas non cromati, la temperatura è regolabile da 120-280°C, per la versione cromata da 90-250°C. Le piastre sono dotate di paraspruzzi in modo da assicurare una perfetta pulizia ed igienicità del piano di cottura. Il piano di lavoro è leggermente inclinato in modo da convogliare sughi, grassi e condimenti, nell'apposito cassetto di raccolta ad ampia capacità. I modelli gas sono dotati di accensione piezoelettrica, fiamma pilota, termocoppia e rubinetto valvolato per garantire il massimo della sicurezza.

Model/Modello Code/Codice	Description Descrizione	Dimensions Dimensioni Cm	Gas Power Potenza Gas Kw
 74GFTIST CR1354249	 GAS GRIDDLE PLATE - SOFT IRON SMOOTH PLATE FRY TOP A GAS PIASTRA LISCIA - TOP 40	40x70x29,5h	5
 78GFTIST CR1354259	 GAS GRIDDLE PLATE - SOFT IRON SMOOTH PLATE FRY TOP A GAS PIASTRA LISCIA - TOP 80	80x70x29,5h	12,5
 78GFTISRT CR1354279	 GAS GRIDDLE PLATE - SOFT IRON 1/2 GROOVED AND 1/2 SMOOTH PLATE FRY TOP A GAS PIASTRA MISTA - TOP 80	80x70x29,5h	12,5
 74GFTIRT CR1354269	 GAS GRIDDLE PLATE - SOFT IRON GROOVED PLATE FRY TOP A GAS PIASTRA RIGATA - TOP 40	40x70x29,5h	5
 74GFTICST CR1354289	 GAS GRIDDLE PLATE - CHROMIUM SMOOTH PLATE FRY TOP A GAS PIASTRA LISCIA CROMATA - TOP 40	40x70x29,5h	5
 78GFTICST CR1354299	 GAS GRIDDLE PLATE - CHROMIUM SMOOTH PLATE FRY TOP A GAS PIASTRA LISCIA CROMATA - TOP 80	80x70x29,5h	12,5
 78GFTICSR CR1354309	 GAS GRIDDLE PLATE - CHROMIUM PLATE 1/3 GROOVED AND 2/3 SMOOTH PLATE FRY TOP A GAS PIASTRA MISTA CROMATA - TOP 80	80x70x29,5h	12,5
 74GFTAST CR1354319	 GAS GRIDDLE PLATE - AISI430 SMOOTH PLATE FRY TOP A GAS PIASTRA LISCIA - PIASTRA AISI430 - TOP 40	40x70x29,5h	5
 78GFTAST CR1354329	 GAS GRIDDLE PLATE - AISI430 SMOOTH PLATE FRY TOP A GAS PIASTRA LISCIA - PIASTRA AISI430 - TOP 80	80x70x29,5h	12,5
 78GFTASRT CR1354339	 GAS GRIDDLE PLATE - AISI430 1/2 GROOVED AND 1/2 SMOOTH PLATE FRY TOP A GAS PIASTRA MISTA - PIASTRA AISI430 - TOP 80	80x70x29,5h	12,5

 Iron plate/PIASTRA Ferro
EXTRA-UE

 Inox AISI430 plate / Piastra Inox AISI430

 Chromium plate / Piastra cromata

PASTA COOKER - CUOCIPASTA



These appliances are equipped with high power to maintain the water at boiling point. The tray has a sufficiently wide surface to make sure that the foam formed by the dissolved starches drains away and stops it from leaking out. The appliance has a safety thermostat and an operation light.

Le apparecchiature dispongono di potenze elevate per assicurare il mantenimento dell'ebollizione dell'acqua. La vasca ha una superficie sufficientemente ampia per garantire il drenaggio della schiuma dovuta agli amidi disciolti ed impedire la fuoriuscita. L'apparecchiatura dispone di termostato di sicurezza e di una lampada spia di funzionamento.

Model/Modello Code/Codice	Description Descrizione	Tank Capacity Capacità Vasca Lt.	Dimensions Dimensioni Cm	Gas Power Potenza Gas Kw	Electric Power Potenza Elettrica Kw
 74EPCT CR1354459	ELECTRIC PASTA COOKER 18,5 Lt. - TOP VERSION CUOCIPASTA ELETTRICO 1 VASCA 18,5 LT - TOP	18,5	40x70x29,5h		5,67 400V/3N
76EPCT CR1354469	ELECTRIC PASTA COOKER 28 Lt. - TOP VERSION CUOCIPASTA ELETTRICO 1 VASCA 28 LT - TOP	28	60x70x29,5h		9 400V/3N
74EPCM CR1354479	ELECTRIC PASTA COOKER 28 Lt. - MONOBLOCK VERSION CUOCIPASTA ELETTRICO MONOBLOCCO 1 VASCA 28 LT	28	40x70x87h		5,6 400V/3N
 74GPCM CR1354489	GAS PASTA COOKER 28 Lt. - MONOBLOCK VERSION CUOCIPASTA GAS MONOBLOCCO 1 VASCA 28 LT	28	40x70x87h	10,5	

ELECTRIC FRYER / FRIGGITRICI ELETTRICHE



The fryers have specific high powers to ensure high quality of the fried product, as it reduces the amount of oil that is absorbed. The sensitivity of the thermostat with bulb positioned in the centre of the tank, guarantees maximum temperature control with rapid response times to drops in temperature.

The electrical models are equipped with temperature control, safety thermostat, power lights and heating elements that pull out completely to allow for easy cleaning. Monoblock version with rotatable heating elements in the tank. The temperature can be adjusted from 100 to 190°C.

Le friggitorie dispongono di potenze specifiche elevate per assicurare un'alta qualità del prodotto fritto, poiché riduce la quantità di olio assorbito. La sensibilità del termostato con bulbo posizionato al centro della vasca, garantisce il massimo controllo della temperatura con rapidi tempi di risposta ai cali di temperatura.

I modelli elettrici sono dotati di controllo della temperatura, di termostato di sicurezza, spie luminose di accensione e resistenze completamente estraibili per permettere una facile operazione di pulizia. La versione monoblocco su base è dotata di resistenze ruotabili in vasca. Temperatura regolabile da 100 a 190°C.

Model/Modello Code/Codice	Description Descrizione	Tank Capacity Capacità Vasca	Dimensions Dimensioni	Electric Power Potenza Elettrica
		Lt.	Cm	Kw
74EFRPT CR1354389	ELECTRIC FRYER WITH TILTING POWER PACK Lt.10 FRIGGITRICE ELETTRICA POTENZIATA 1 VASCA Litri 10 - TOP - RESISTENZE ESTRAIBILI	10	40x70x29,5h	9 400V/3N
76EFRPT CR1354399	ELECTRIC FRYER WITH TILTING POWER PACK Lt.10+10 FRIGGITRICE ELETTRICA POTENZIATA 2 VASCHE Litri 10+10 - TOP - RESISTENZE ESTRAIBILI	10+10	60x70x29,5h	18 400V/3N
74EFRM CR1354409	ELECTRIC FRYER 10 LT - MONOBLOCK VERSION FRIGGITRICE ELETTRICA MONOBLOCCO 1 VASCA 10 LT - RESISTENZE IN VASCA	10	40x70x87h	9 400V/3N

GAS FRYER / FRIGGITRICI A GAS



The fryers have specific high powers to ensure high quality of the fried product, as it reduces the amount of oil that is absorbed. The sensitivity of the thermostat with bulb positioned in the centre of the tank, guarantees maximum temperature control with rapid response times to drops in temperature. The gas models come with piezoelectric ignition, pilot flame and valve with thermocouple to ensure maximum safety. The temperature can be adjusted from 60 to 190°C. Available version: top version with burners outside the tank; monoblock version with burners outside the tank or burners inside the tank.

Le friggitorie dispongono di potenze specifiche elevate per assicurare un'alta qualità del prodotto fritto, poiché riduce la quantità di olio assorbito. La sensibilità del termostato con bulbo posizionato al centro della vasca, garantisce il massimo controllo della temperatura con rapidi tempi di risposta ai cali di temperatura.

I modelli a gas sono corredati di accensione piezoelettrica, fiamma pilota e valvola con termocoppia per garantire massima sicurezza. Temperatura regolabile da 60 a 190°C. I modelli a gas sono disponibili nelle versioni top con bruciatori esterni alla vasca, e nelle versioni monoblocco su base con bruciatori esterni alla vasca o interni alla vasca.

Model/Modello Code/Codice	Description Descrizione	Tank Capacity Capacità Vasca	Dimensions Dimensioni	Gas Power Potenza Gas
		Lt.	Cm	Kw
 74GFRT CR1354349	GAS FRYER Lt.8 - TOP VERSION - BURNER OUTSIDE TANK FRIGGITRICE GAS 1 VASCA 8 LT - TOP	8	40x70x29,5h	7
 76GFRT CR1354359	GAS FRYER Lt.8+8 - TOP VERSION - BURNER OUTSIDE TANK FRIGGITRICE GAS 2 VASCHE 8 + 8 LT - TOP	8+8	60x70x29,5h	14
 74GFRM CR1354369	GAS FRYER 10 LT - MONOBLOCK VERSION - BURNER OUTSIDE TANK FRIGGITRICE GAS MONOBLOCCO 1 VASCA 10 LT - BRUCIATORI ESTERNI VASCA	10	40x70x87h	7
 74GFREBM CR1354379	GAS FRYER 15 LT - MONOBLOCK VERSION - BURNER INSIDE TANK FRIGGITRICE GAS MONOBLOCCO 1 VASCA 15 LT - BRUCIATORI IN VASCA	15	40x70x87h	14

CONTACT GRILL



The Contact grill cooker is fitted with a set of heating elements with an oval section for direct cooking made with AISI 304 designed for food use. GN 1/1 tray for the 400 model and GN 2/1 tray for the 800 model with humidifier function and removable fat tray for cleaning purposes. Temperature controlled with energy regulating device. The set of heating elements is installed on a tilt support and held into place in either their working or cleaning position with a locking pin.

Il Contact grill è dotato di un gruppo di resistenze elettriche AISI 304 alimentate a sezione ovale per una cottura diretta. Bacinella GN 1/1 per il modello da 400 e GN 2/1 per il modello da 800 con funzione di umidificatore e raccolta grassi amovibile per le operazioni di pulizia. Temperatura controllata tramite regolatore di energia. Il gruppo resistenze è montato su un supporto basculante, mantenuto in posizione di lavoro o di pulizia da un perno di bloccaggio.

Model/Modello Code/Codice	Description Descrizione	Dimensions Dimensioni	Gas Power Potenza Gas	Electric Power Potenza Elettrica
		Cm	Kw	Kw
74EGRT CR1354499	ELECTRIC DIRECT GRILL M40 - TOP GRIGLIA ELETTRICA A CONTATTO M40 - TOP	40x70x29,5h		4,08 400V/3N
78EGRT CR1354509	ELECTRIC DIRECT GRILL M80 - TOP GRIGLIA ELETTRICA A CONTATTO M80 - TOP	80x70x29,5h		8,16 400V/3N

BRATT PAN - BRASIERA FISSA



The multi-purpose bratt pan is the ideal appliance to be used either as a fry-top, or as a bratt pan and is equipped with an AISI 304 stainless steel tank. Heated by means of electric heating elements controlled by safety thermostat and pilot light. Tank is emptied through an adequate sized drain, closed by a stainless steel stopper

La brasiera multifunzione è l'apparecchiatura ideale per essere utilizzata sia come fry-top che come brasiera ed è dotata di vasca in acciaio inox AISI 304. Il riscaldamento avviene tramite resistenza elettrica con termostato di sicurezza e spia di funzionamento. Lo scarico della vasca avviene per mezzo di foro di scarico di diametro adeguato chiuso da un tappo in inox.

Model/Modello Code/Codice	Description Descrizione	Dimensions Dimensioni	Gas Power Potenza Gas	Electric Power Potenza Elettrica
		Cm	Kw	Kw
74EFBM CR1354519	ELECTRIC MULTI-PERFORMANCES - MONOBLOCK VERSION BRASIERA MULTIFUNZIONE MONOBLOCCO	40x70x87h		4,05 400V/3N
76EFBM CR1354529	ELECTRIC MULTI-PERFORMANCES - MONOBLOCK VERSION BRASIERA MULTIFUNZIONE MONOBLOCCO	60x70x87h		8,1 400V/3N

WARM CONTAINER - CONTENITORE CALDO



The potato warmer is suitable to contain a GN 1/1 H. 150 mm tray that is kept at the right temperature thanks to the combination of a lower heating element and a ceramic infrared heater, with independent switches. The temperature can be adjusted from 30-90°C. The perforated false bottom makes it easier to remove the contents as well as drip any excess oil.

Lo scald patate è atto a contenere una bacinella GN 1/1 H. 150 mm che viene mantenuta alla giusta temperatura grazie alla combinazione di una resistenza inferiore e di un riscaldatore ceramico a raggi infrarossi, con interruttori indipendenti. Temperatura regolabile da 30-90°C. Il falsofondo forato facilita il prelievo del contenuto nonché lo sgocciolamento dell'eventuale olio superfluo.

Model/Modello Code/Codice	Description Descrizione	Dimensions Dimensioni	Gas Power Potenza Gas	Electric Power Potenza Elettrica
		Cm	Kw	Kw
74EHCT CR1354419	WARM ELECTRIC CONTAINER SCALDAPATATE - TOP	40x70x75h		2 230V/1N

LAVA ROCK GRILL - GRIGLIA PIETRA LAVICA



The round cooking pan stand is suitable for cooking fish. On request the pan stand to cook meat can be supplied. The work surface, equipped with splash guard edges is slightly sloped so as to send sauces, grease and dressings into the capacious drip tray designed for this purpose. Pilot flame, thermocouple, piezoelectric ignition and valved tap, guarantee maximum safety. The steel burner can be easily removed for cleaning.

La griglia di cottura in tondino è adatta per la cottura di pesce. Su richiesta può essere fornita la griglia per la cottura della carne. Il piano di lavoro, dotato di bordi spraspruzzi è leggermente inclinato in modo da convogliare sughi, grassi e condimenti, nell'apposita bacinella di raccolta. Fiamma pilota, termocoppia, accensione piezoelettrica e rubinetto valvolato, garantiscono il massimo della sicurezza. Il bruciatore in acciaio è facilmente estraibile per la pulizia.

Model/Modello Code/Codice	Description Descrizione	Dimensions Dimensioni	Gas Power Potenza Gas	Electric Power Potenza Elettrica
		Cm	Kw	Kw
 74GLRGT CR1354539	LAVA ROCK GRILL - TOP GRIGLIA PIETRA LAVICA M40 - TOP	40x70x29,5h	7	
 78GLRGT CR1354549	LAVA ROCK GRILL - TOP GRIGLIA PIETRA LAVICA M80 - TOP	80x70x29,5h	14	

BAIN MARIE - BAGNO MARIA



The tank is designed to contain Gastro Norm containers up to a 150 mm high and is sloped towards the front to allow water to flow out correctly from the drain tap located on the front of the machine. The appliance is equipped with a safety thermostat, adhesive heating elements and a light signalling the heating function. The temperature can be adjusted with a thermostatic control from 30 to 90°C.

La vasca è predisposta a contenere le bacinelle Gastro Norm fino alla profondità di 150 mm ed è inclinata verso il fronte per permettere una corretta fuoriuscita dell' acqua attraverso il rubinetto di scarico posto sul fronte macchina. L' apparecchiatura è dotata di termostato di sicurezza, resistenze adesive e spia luminosa per segnalare l'attività di riscaldamento. La temperatura è regolabile per mezzo di un controllo termostatico da 30 a 90°C.

Model/Modello Code/Codice	Description Descrizione	Dimensions Dimensioni	Gas Power Potenza Gas	Electric Power Potenza Elettrica
		Cm	Kw	Kw
74EBMT CR1354429	ELECTRIC BAIN MARIE M40 - TOP BAGNOMARIA ELETTRICO M40 - TOP	40x70x29,5h		1 230V/1N
78EBMT CR1354449	ELECTRIC BAIN MARIE M800 - TOP BAGNOMARIA ELETTRICO M80 - TOP	80x70x29,5h		2 230V/1N



NEUTRAL TOP - NEUTRI TOP

Neutral unit, available in solution with or without drawer, they offer the possibility of having a support or work surface that can be used where you like. The sizes of the drawer allow you to insert GN-sized containers.

Elementi neutri: disponibili nelle soluzioni con e senza cassetto, offrono la possibilità di un piano d'appoggio o di lavoro utilizzabile dove si voglia. Le dimensioni del cassetto permettono l'inserimento dei contenitori a misura GN.

Model/Modello Code/Codice	Description Descrizione	Dimensions Dimensioni
Cm		
74NE CR1354559	NEUTRAL TOP M40 ELEMENTO NEUTRO TOP M40	40x70x29,5h
76NE CR1354569	NEUTRAL TOP M60 ELEMENTO NEUTRO TOP M60	60x70x29,5h
78NE CR1354579	NEUTRAL TOP M80 ELEMENTO NEUTRO TOP M80	80x70x29,5h
WITH DRAWER - CON CASSETTO		
74NED CR1354589	NEUTRAL TOP WITH DRAWER M40 ELEMENTO NEUTRO TOP CON CASSETTO M40	40x70x29,5h
76NED CR1354599	NEUTRAL TOP WITH DRAWER M60 ELEMENTO NEUTRO TOP CON CASSETTO M60	60x70x29,5h
78NED CR1354609	NEUTRAL TOP WITH DRAWER M80 ELEMENTO NEUTRO TOP CON CASSETTO M80	80x70x29,5h



NEUTRAL BASE - BASI NEUTRE

Model/Modello Code/Codice	Description Descrizione	Dimensions Dimensioni
Cm		
74NB CR1354619	NEUTRAL BASE M40 VANO APERTO M40	40x64,5x62h
76NB CR1354629	NEUTRAL BASE M60 VANO APERTO M60	60x64,5x62h
78NB CR1354639	NEUTRAL BASE M80 VANO APERTO M80	80x64,5x62h
712NB CR1354649	NEUTRAL BASE M120 VANO APERTO M120	120x64,5x62h
716NB CR1354659	NEUTRAL BASE M160 VANO APERTO M160	160x64,5x62h

OVEN BASE - BASE FORNO

Model/Modello Code/Codice	Description Descrizione	Dimensions Dimensioni	Gas Power Potenza Gas	Electric Power Potenza Elettrica
Cm				
78ESO CR1354109	ELECTRIC STATIC OVEN BASE BASE FORNO ELETTRICO STATICO M80	80x64,5x62h		4,2 400V/3N
78EVO CR1354119	ELECTRIC CONVECTION OVEN BASE BASE FORNO ELETTRICO VENTILATO M80	80x64,5x62h		4,2 400V/3N
78GSO CR1354129	GAS STATIC OVEN BASE BASE FORNO GAS STATICO M80	80x64,5x62h	5	



REFRIGERATED BASE - BASI REFRIGERATE

Model/Modello Code/Codice	Description Descrizione	Dimensions Dimensioni	
Cm			
PR12CP01	REFRIGERATED BASE 2 DOORS - TEMP. -2/+8 °C - WITH TOP BASE REFRIGERATA 2 PORTE - TEMP. -2/+8 °C - CON PIANO	120x63x65	0,345 230V/1N
PR12CP03	REFRIGERATED BASE 4 DRAWERS - TEMP. -2/+8 °C - WITH TOP BASE REFRIGERATA 4 CASSETTI - TEMP. -2/+8 °C - CON PIANO	120x63x65	0,345 230V/1N
PR16CP01	REFRIGERATED BASE 3 DOORS - TEMP. -2/+8 °C - WITH TOP BASE REFRIGERATA 3 PORTE - TEMP. -2/+8 °C - CON PIANO	160x63x65	0,365 230V/1N
PR16CP04	REFRIGERATED BASE 6 DRAWERS - TEMP. -2/+8 °C - WITH TOP BASE REFRIGERATA 6 CASSETTI - TEMP. -2/+8 °C - CON PIANO	160x63x65	0,365 230V/1N
PR20CP01	REFRIGERATED BASE 4 DOORS - TEMP. -2/+8 °C - WITH TOP BASE REFRIGERATA 4 PORTE - TEMP. -2/+8 °C - CON PIANO	200x63x65	0,692 230V/1N
PR20CP05	REFRIGERATED BASE 8 DRAWERS - TEMP. -2/+8 °C - WITH TOP BASE REFRIGERATA 8 CASSETTI - TEMP. -2/+8 °C - CON PIANO	200x63x65	0,692 230V/1N

ACCESSORIES - ACCESSORI



Model/Modello Code/Codice	Description Descrizione	Dimensions Dimensioni
Cm		
DOOR - PORTA		
74D CR1354669	DOOR M40 PORTA M40	
73D CR1354679	DOOR M30 PORTA M30	
JOINT COVER - COPRIGIUNTO		
JC CR1354689	JOINT COVER COPRIGIUNTO	
CLOSING PANEL - TAMPONAMENTO		
PTVT7	CLOSING PANEL FOR TECHNICAL CABINET TAMPONAMENTO PER VANO TECNICO - BLOCCO COTTURA IN LINEA	
PTVT14	CLOSING PANEL FOR TECHNICAL CABINET TAMPONAMENTO PER VANO TECNICO - BLOCCO COTTURA CONTRAPPOSTA	
FRONT PLINTH - ZOCCOLATURA		
ZA40 CR0592770	FRONT PLINTH M40 ZOCCOLATURA FRONTALE M40	L40
ZA60 CR0592780	FRONT PLINTH M60 ZOCCOLATURA FRONTALE M60	L60
ZA80 CR0592790	FRONT PLINTH M80 ZOCCOLATURA FRONTALE M80	L80
ZA120 CR0592800	FRONT PLINTH M120 ZOCCOLATURA FRONTALE M120	L120
ZA160 CR0592810	FRONT PLINTH M160 ZOCCOLATURA FRONTALE M160	L160
ZG CR0592830	PLINTH JUNCTION GIUNZIONE ZOCCOLATURA	
PZL70	SIDE PLINTH ZOCCOLATURA LATERALE	L70
PZL140	PASSTHROUGH SIDE PLINTH ZOCCOLATURA LATERALE PASSANTE	L140

ALI GROUP S.R.L. DIVISIONE BELLUNO

Via Del Boscon, 424 - 32100 Belluno - Italy



Sistema Qualità Certificato ISO 9001: 2008

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

