

L I N E A S N A C K



PIASTRE FRY TOP ESPOSITORI BARBECUE
CONTACT GRILLS FRY TOPS DISPLAY CABINETS BARBECUE

PIASTRE IN VETROCERAMICA
CERAMIC CONTACT GRILLS



PV1L
PV2L

Piastra di cottura in vetroceramica liscia
Piastra superiore in vetroceramica bilanciata
Temperatura del piano max 400°C
Struttura esterna completamente in acciaio inox
Cassetto recupero grassi e raschietto pulisci vetro

Prossimamente disponibile anche in versione rigata

Flat ceramic glass cooking surface
Balanced ceramic glass cover
Max surface temperature 400°C
External structure completely in stainless steel
Fat collection drawer and scraper for ceramic glass cleaning

Ribbed version will be available in a short time



PV3L

Piastra di cottura in vetroceramica lisce
Piastra superiori in vetroceramica bilanciate
Comandi separati delle piastre di cottura
Temperatura del piano max 400°C
Struttura esterna completamente in acciaio inox
Cassetto recupero grassi e raschietto pulisci vetro

Prossimamente disponibile anche in versione rigata

Flat ceramic glass cooking surfaces
Balanced ceramic glass covers
Separate controls for cooking surfaces
Max surface temperature 400°C
External structure completely in stainless steel
Fat collection drawer and scraper for ceramic glass cleaning

Ribbed version will be available in a short time



FTV2

Piastra di cottura in vetroceramica liscia
 Temperatura del piano max 400°C
 Struttura esterna con paraschizzi completamente rimovibile
 in acciaio inox
 Cassetto recupero grassi e raschietto pulisci vetro

Prossimamente disponibile anche in versione rigata

*Flat ceramic glass cooking surface
 Max surface temperature 400°C
 External structure completely in stainless steel and
 with removable splashback
 Fat collection drawer and scraper for ceramic
 glass cleaning*

Ribbed version will be available in a short time



FTV3

Piastre di cottura in vetroceramica lisce
 Comandi separati per utilizzo separato delle piastre di cottura
 Temperatura del piano max 400°C
 Struttura esterna completamente in acciaio inox
 Cassetto recupero grassi e raschietto pulisci vetro

Prossimamente disponibile anche in versione rigata

*Flat ceramic glass cooking surfaces
 Separate controls for cooking surfaces
 Max surface temperature 400°C
 External structure completely in stainless steel
 Fat collection drawer and scraper for ceramic
 glass cleaning*

Ribbed version will be available in a short time



EP41R3L

ESPOSITORE INOX RISCALDATO UMIDIFICATO 3 RIPIANI

3 ripiani in acciaio inox (asportabili)
Termostato regolabile
Apertura ambo i lati
Potenza massima assorbita 250W
Alimentazione elettrica 230V 1N 50Hz

Disponibile anche nella versione neutra:

EP41N3L

*ST/STEEL HUMIDIFIED HEATED DISPLAY CABINET
3 SHELVES*

*3 stainless steel shelves (removable)
Adjustable thermostat
Opening from both sides
Maximum power absorption 250W
Electricity supply 230V 1N 50Hz*

Also available unheated:

EP41N3L



EP41R

ESPOSITORE INOX RISCALDATO UMIDIFICATO 2 RIPIANI

2 ripiani in acciaio inox (asportabili)
Termostato regolabile
Apertura ambo i lati
Potenza massima assorbita 250W
Alimentazione elettrica 230V 1N 50Hz

Disponibile anche nella versione neutra:

EP41N

*ST/STEEL HUMIDIFIED HEATED DISPLAY CABINET
2 SHELVES*

*2 stainless steel shelves (removable)
Adjustable thermostat
Opening from both sides
Maximum power absorption 250W
Electricity supply 230V 1N 50Hz*

Also available unheated:

EP41N



EP41R1L

ESPOSITORE INOX RISCALDATO UMIDIFICATO 1 RIPIANO

ST/STEEL HUMIDIFIED HEATED DISPLAY CABINET 1 SHELF

1 ripiano in acciaio inox
Termostato regolabile
Apertura ambo i lati
Potenza massima assorbita 250W
Alimentazione elettrica 230V 1N 50Hz

HUMIDIFIED HEATED DISPLAY CABINET 3 SHELVES

*1 stainless steel shelf
Adjustable thermostat
Opening from both sides
Maximum power absorption 250W
Electricity supply 230V 1N 50Hz*

DISPONIBILI ANCHE NELLA VERSIONE GOLD

ALSO AVAILABLE IN THE GOLD VERSION



EP41R3LG

Riscaldato 3 piani
Heated 3 levels

EP41N3LG

Neutro 3 piani
Unheated 3 levels



EP41RG

Riscaldato 2 piani
Heated 2 levels

EP41NG

Neutro 2 piani
Unheated 2 levels



EP41R1LG

Riscaldato 1 piano
Heated 1 level



BQ91C

Omologato per impiego sia esterno che interno (con opportuna ventilazione del locale)

Approved for use both outdoors and indoors (with suitable room ventilation)

BQ91C + CA91C

BARBECUE CATERING CON MOBILE CARRELLO IN ACCIAIO SATINATO (AISI 304)

Dim. esterne (LxPxH) 900x650x475 mm
 Superficie utile di cottura (LxP) 797x465 mm
 Alimentazione gas GPL o metano (opzionale)
 N.3 bruciatori in acciaio inox AISI 304, potenza 5 Kw, con valvola di sicurezza
 Camini posteriori per evacuazione fumi
 Cassetto in acciaio inox per raccolta grassi da 15 lt., su guide scorrevoli con tubo di scarico
 Condotto di deflusso grassi in acciaio inox
 Accensione piezoelettrica (possibile accensione manuale)
 Adatto per uso intensivo e professionale
 Regolatore di pressione non incluso

Dotazione: 6 griglie modulari in ghisa con smalto porcellanato alimentare (superficie di cottura interamente utilizzabile con piastra di cottura, disponibile come accessorio)

Abbinabile al carrello mod.
CA91C (optional)

BARBECUE WITH TROLLEY CABINET IN BRUSHED S/STEEL (AISI 304)

*External dim. (WxDxH) 900x650x475 mm
 Cooking surface (WxD) 797x465 mm
 Operation on LPG or natural gas (optional)
 Nr.3 burners in AISI 304 stainless steel, 5 Kw, with safety valve
 Rear flues
 Stainless steel drip tray (15 litres) on runners with drain pipe
 Stainless steel fat drainage channel
 Piezoelectric button burner ignition (manual ignition also possible)
 Suitable for intensive and professional use
 Pressure regulator set not included*

Supplied with: 6 food-approved vitrified enamel cast iron modular grids (entire surface usable with griddle plates, optionally available)

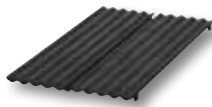
*Suitable for use with trolley
 CA91C (optional)*

A C C E S S O R I A C C E S S O R I E S



PIASGHIBQ

Piastra liscia di cottura in ghisa
Cast iron plate



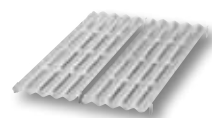
GRGLGHIBQ

Kit 2 griglie in ghisa
Kit 2 cast iron grids



PIASACBQ

Piastra liscia di cottura in acciaio inox
Stainless steel plate



GRGLINXBQ

Kit 2 griglie in acciaio inox
Kit 2 stainless steel grids



KITCOV90

Copertura in vinile da 90 cm
Cover in waterproof material 90 cm

PIASTRE IN VETROCERAMICA / CERAMIC CONTACT GRILLS

MODELLO / MODEL	PV1L	PV2L	PV3L
Dimensioni piano (mm) / Working surface (mm)	250x250	320x250	N°2 250x250
Tensione di alimentazione / Electricity supply	230V 50Hz	230V 50Hz	230V 50Hz
Potenza massima assorbita (Kw) / Maximum power consumption (Kw)	1,5	2	3
Temperatura max. (C°) / Max surface temperature (C°)	400	400	400
Dimensioni esterne LxPxH (mm) / Outside dimensions WxDxH (mm)	320x520x170	390x520x170	644x520x170
Peso (Kg - netto/ lordo) / Weight (Kg - net/ gross)	11/11,5	13,5/14	21/21,5

FRY TOPS

MODELLO / MODEL	FTV2	FTV3
Dimensioni piano (mm) / Working surface (mm)	320x250	N° 2 250x250
Tensione di alimentazione / Electricity supply	230V 50Hz	230V 50Hz
Potenza massima assorbita (Kw) / Maximum power consumption (Kw)	1,8	3
Temperatura max. (C°) / Max surface temperature (C°)	400	400
Dimensioni esterne LxPxH (mm) / Outside dimensions WxDxH (mm)	390x490x200	644x490x200
Peso (Kg - netto/ lordo) / Weight (Kg - net/ gross)	7/7,5	13/13,5

ESPOSITORI / DISPLAY CABINETS

MODELLO MODEL	CARATTERISTICHE FEATURES	ALIMENTAZIONE ELECTRICITY SUPPLY	N° RIPIANI N. LEVELS	DIM. ESTERNE (LxPxH) OUTSIDE DIM. (WxDxH)
LINEA INOX / STAINLESS STEEL LINE				
EP41R3L	Riscaldato umidificato / Heated humidified	230V - 50HZ	3	510x347x535 mm
EP41N3L	Neutro / Unheated	-	3	510x347x535 mm
EP41R	Riscaldato umidificato / Heated humidified	230V - 50HZ	2	510x347x369 mm
EP41N	Neutro / Unheated	-	2	510x347x369 mm
EP41R1L	Riscaldato umidificato / Heated humidified	230V - 50HZ	1	510x347x225 mm
LINEA GOLD / GOLD LINE				
EP41R3LG	Riscaldato umidificato / Heated humidified	230V - 50HZ	3	510x347x535 mm
EP41N3LG	Neutro / Unheated	-	3	510x347x535 mm
EP41RG	Riscaldato umidificato / Heated humidified	230V - 50HZ	2	510x347x369 mm
EP41NG	Neutro / Unheated	-	2	510x347x369 mm
EP41R1LG	Riscaldato umidificato / Heated humidified	230V - 50HZ	1	510x347x225 mm

BARBECUE

BARBECUE IN ACCIAIO INOX AISI 304 / BARBECUE IN S/STEEL AISI 304

MODELLO / MODEL	BQ91C
Alimentazione gas / Gas type	GPL/LPG (G30)
Predisposizione gas metano / Setup for natural gas	Si/ Yes
Diffusore di calore / Heat diffuser	Defflettore inox/S/steel deflector
Dim. esterne LxPxh (mm) / Outside dim. WxDxH (mm)	900x650x475
Peso (Kg - netto/ lordo) / Weight (Kg - net/ gross)	52/62

CARRELLO IN ACCIAIO INOX AISI 30 / TROLLEY IN S/STEEL AISI 304

MODELLO / MODEL	CA91C
Vano con due ante / Cupboard with two doors	Si/ Yes
Ruote frenanti / Wheels with brakes	2 su 4/ 2 on 4
Dim. esterne LxPxh (mm) / Outside dim. WxDxH (mm)	900x620x630
Peso (Kg - netto/ lordo) / Weight (Kg - net/ gross)	25/28

