

FORNI PROFESSIONALI

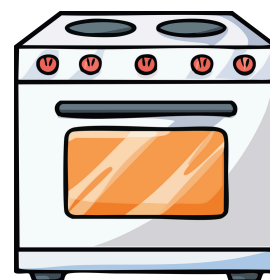
***Combi-Duo 6-1/1 Electro
on 6-2/1 Gas front***



***iCombi Pro 10-1/1 E unit
load finishing plates front***



***Combi-Duo 6-1/1 E auf 6-1/1 E
Standard accessories front***



Lineup iCombi Pro





FRIGGITRICI



FRIGGITRICE GAS LT. 13+13 2
vasche cm. 31,5x34,5x22,5h – 2 cesti
cm. 28x29x10h 2 filtri e coperchi
vasche – Prod. patate: 20 kg/h
(inclusa 1 testata chiusura piano
mod.TPA-9)



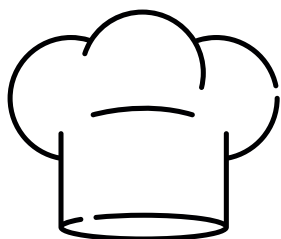
FRIGGITRICE ELETTRICA
ELETTRONICA con TouchScreen 7".
Conservazione a 110 °C o Prelavoro
a 160 °C con o senza Melting.
Possibilità di inserire in memoria
fino a 100 programmi. Sensore
presenza e livello massimo olio. 2
pompe filtraggio olio a caldo max 18



FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con
TouchScreen 7". Conservazione a 110 °C o
Prelavoro a 160 °C con o senza Melting.
Possibilità di inserire in memoria fino a 100
programmi. Sensore presenza e livello massimo
olio. Pompa filtraggio olio a caldo max 180°



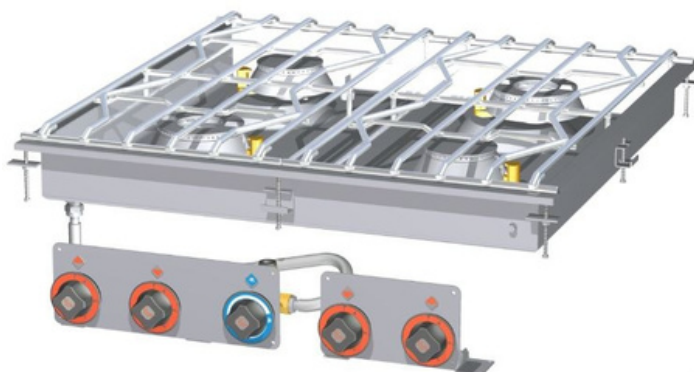
COTTURA PROFESSIONALE



PIASTRA INDUZIONE Ø225mm



**PIANO COTTURA ACQUA 4 fuochi –
Rubinetto carico acqua, sfioratore**



**TAVOLI PREPARAZIONE VERDURE
2 vasche, 1 tagliere**



**TAVOLO DA LAVORO
con alzatina e ripiano di fondo**





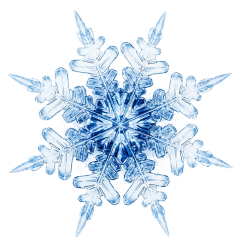
LINEA FREDDO



***Armadio acciaio doppia porta
ventilato. Bassa temperatura***



***Armadio acciaio ventilato.
Bassa temperatura***



***Tavolo refrigerato due ante con alzatina
ventilato Temperatura normale***

